



PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •




DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACION
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet



Tienda online
www.alaigourmet.com

LA
NAVARRA
RESTAURANTE

ESPANOLIA

MARCO REAL

MOLTENI

OLANGLASS

BROKERS
LONDON NEW YORK



ADÁPTATE

CONSIGUE TU WEB RESPONSIVE



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

www.acvmultimedia.com

943 80 57 99

// aurkibidea índice

- > **iritziaopinióin**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Burp...! (Arnau Estrader) 7
- > **herrigoak noticias consabor**
Ferias de flores y plantas 8
Día del Verdel en Mutriku 8
Día de Txakoli en Aia 8
Zegama celebra el Día del Apicultor 9
Citas con la sidra 9
Ferias y mercados 9
- > **jakitea elkartea**
Jakitea se dará a conocer en los cursos del BCC ..10
- > **erreportajea reportaje**
Murgia acogió el congreso de pintxos "Miniature" 12
- > **euskadigastronomika**
Gorbeia 14
- > **azalean en portada**
Hidalgo 56 (Donostia) 18
- > **pilpileanaldente**
VI Jornada de Cata de Chuletas y Vino en Patxiku-enea 20
Alubias Albiztur: un plato campeón listo para llevar a casa 22
Jornadas Gastronómicas en la Escuela de Hostelería de Leioa 24
Txintxari: Buen menú del día y local ideal para familias 28
- > **kartara alacarta**
Beasaingo Batzokia 26
- > **jatexegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 29
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa 52
- > **placere gastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azalaportada

"Steak Tartare de txuleta"
(Hidalgo 56, DONOSTIA)
Receta en pág. 19

// Espiritu indomable

Los meses de enero y febrero han llegado cargados de diferentes compromisos que hemos tenido que atender estirando como un chicle nuestro limitado tiempo. Congresos gastronómicos, presentaciones de libros, labores de jurado, edición de libros, talleres culinarios, jornadas universitarias... pero de todos los eventos a los que nos ha tocado acudir, nos quedamos con la Cata de txuletas y vinos organizada por Manu Méndez de la Vinatería de Gros, no por el acto en sí, impecable como tantos otros, sino por la lección de valentía, entereza y lucha contra la adversidad que nos ha dado Manu Méndez, postrado por el maldito cáncer en una silla de ruedas, pero activo e incansable, dando la cara en esas jornadas que lleva organizando más de 5 años y en la entrega del Premio Baccus que este año alcanza su 16ª edición. Cualquier otro en el lugar de Manu hubiera echado la toalla y se hubiera dedicado a disfrutar de su tiempo y su salud sin complicaciones, pero Manu es un enamorado del vino y la gastronomía indomable. No nos lo merecemos.



EDITA: ZUM EDIZIOAK, S.L. Patrizio Etxeberria, 7. 20230 LEGAZPI // E-MAIL: zum@zumedizioak.com // Tel: 943 73 15 83

IMPRESIÓN: Ganboa Centro Gráfico // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

> Gida hau hilaftero banatan da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.
> Esta guía se reparte mensualmente en los restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

Ondojan.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores. Asimismo, declina cualquier responsabilidad en caso de modificación de los precios, programas, horarios o fechas de las diferentes informaciones recogidas. Los precios de menús, cartas, etc... no son contractuales y pueden estar sujetos a cambios de última hora o errores tipográficos.

Apartado Correos 1.258, 20080 Donostia // Tel: 943 53 28 43 // E-mail: josema@ondojan.com
 Coordinación: Josema Azpeltia, Redacción: Josema Azpeltia, Inanol A. Salvador y Javier Prudencio (Berrí Goxoak) //
 Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Corman y Arnau Estrader.
 Portada: Rikar Tolosa // Fotografías: Rikar Tolosa y Archivo // Maquetación: Rikar Tolosa.
 Publicidad: Josema Azpeltia (tel.: 609 47 11 26), Inigo Etxenike (tel.: 635 74 46 57)



NO SON NADA Y SON MUCHO

Las migas son un plato de rancia antigüedad hispana. Se piensa que ya nuestros más primitivos antepasados, los iberos, lo comían. Varios escritores e históricos cocineros, como **Martín Montño** (1611) y **Juan de Altimiras** (1745), ya lo mencionaban en sus famosos tratados.

Las migas, que como decía el célebre escritor y gastrónomo del siglo XIX **Ángel Muro**, en su consagrada obra *El practicón*, "no son nada y son mucho. Alimentan porque son pan y aceite, y resulta grata al paladar la combinación". Este manjar nació para la subsistencia y para luchar sobre todo contra los rudos inviernos e incluso frías y desapacibles primaveras como la que actualmente estamos padeciendo.

El caso de las migas es netamente pastoril. Por eso, será uno de los platos más generalizados por todo el Estado, con variantes y peculiaridades propias de cada zona. Por poner algunos ejemplos de la Península Ibérica, podemos hablar de las célebres migas manchegas o ruleras. Se llaman ruleras, según algunos, porque una vez hechas ruedan por una superficie no muy inclinada. Otros, sin embargo, dicen que es debido a la cantidad de vueltas que hay que darles. Hay que cocinarlas a fuego lento, tener conventual paciencia y darles más vueltas que un tiovivo. Es habitual comerlas con alguna fruta.

Las migas extremeñas se suelen servir acompañadas de tocino, chorizo, pimientos e incluso sardinas. Las aragonesas son un plato que se preparaba solo en el medio rural. Se hacen con pan duro, chorizo, tocino fresco de cerdo, cebolla, ajo, pimentón dulce, sal y aceite de oliva. Variadas son las migas andaluzas, que se elaboran esencialmente con pan duro, aceite de oliva y ajos, a los que se añade matalauva y torreznos. Se suele acompañar de aceitunas u otros encurtidos. Deliciosas también son en Andalucía las migas dulces, añadiendo por lo general chocolate. O las migas murcianas (gachasmigas) y que son propiamente gachas, hechas con harina en vez de pan desmenuzado.

Incluso en Portugal tienen las suyas propias, las migas a la alentejana. Se emplea el pan tradicional del Alentejo, que es de textura densa, pesada y rígida. La carne de cerdo, que en ellas interviene, suele ser en salazón y puesta a remojo la víspera.

Es curiosa la variante de las migas en una comarca de Zamora, Aliste. Los llamados turriyones son un alimento ligado a la matanza del cerdo. Sus ingredientes básicos son una mezcla desmenuzada del redaña o manto del cerdo, pan en migas y un endulzante, preferiblemente miel.

LAS MIGAS SE HAN CONVERTIDO EN UN CAPRICHITO PARA PALADARES EXQUISITOS QUE LLEGAN A TODO EL MUNDO, SOBRE TODO A RINCONES COMO UJUÉ EN NAVARRA, DEBIDO AL BUEN HACER DE LA FAMILIA IBÁÑEZ VALENCIA.

Con el tiempo las migas se han convertido en un capricho para paladares exquisitos que llegan a todo el mundo, sobre todo a rincones como Ujué en Navarra, debido al buen hacer de la familia **Ibáñez Valencia**, que en su Mesón las Torres lleva más de medio siglo preparando diariamente unas migas de vicio. Su secreto se debe a varios factores. Por una parte, los ingredientes, tan sencillos como adecuados. El pan que emplean, denominado "pan cabezón", típico de la localidad navarra, así como la forma de cortar el pan en finas lascas, en la medida precisa de caldo, y la forma de remover las migas para que queden bien sueltas pero a la vez jugosas. O ese plus de hacerlas en el fuego de leña para que el calor intenso se distribuya por toda la sartén de forma uniforme. Y sin duda, en la forma de servir las migas, manteniéndolas al calor en la propia sartén, sin que lleguen nunca a enfriarse.

Es decir, que como las sopas, las migas "en sartén son guarras pero saben bien".



ESSENCIA
wine bar & store

Más de 100 vinos por copas
Más de 700 vinos por botellas
Embutidos, conservas y raciones de primera calidad

www.ardodenda.com / Zabaleta 42, 20002 Donostia / 943326915

LO MEJOR DEL PATO... ...Y LA BUENA GASTRONOMÍA



PRODUCTOS DEL PATO (Foie fresco, micuit, pato entero, bloc de foie, confit, jamón de pato...)
PURÉS Y FRUTAS
REPOSTERÍA
PESCADOS Y MARISCOS
HONGOS Y TRUFAS
ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS
CAZA MAYOR Y MENOR
CARNES
PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

Muchos años de experiencia avalan la confianza de nuestros clientes. Desde sus inicios, en Comercial Aurki hemos definido un claro objetivo: conseguir la mejor calidad en todos y cada uno de nuestros productos.

Somos especialistas en Productos del Pato, si bien nuestra oferta contempla todo un abanico de productos selectos: Repostería, Hongos y trufas, Ahumados,... Nuestra manera de entender esta profesión nos obliga a mimar todos los detalles, tanto en servicio como en producto, por ello los seleccionamos tanto a nivel nacional como internacional, únicamente si estamos convencidos de que son de la calidad que nuestros clientes merecen.

EL MEJOR SALMÓN AHUMADO



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

Muntogorri bidea, 2 - 20014 SAN SEBASTIÁN
Tf: 943 33 25 77 / Fax: 943 33 53 40
e-mail: donostia@comercialaurki.com
www.comercialaurki.com

PILDORAS DE CULTURA DE CAFÉ

OFRECIDAS POR **ESPRESSO ZERBITZUAK**
Distribuidor oficial **illycaffè** en Guipúzcoa
info@espressozerbitzuak.com
Tel.: 606 71 05 81



EL CAFÉ PERFECTO

¿Quieres saber cómo se consigue un espresso perfecto?

Una dosis de 7 gramos de la variedad 100% Arabica, una temperatura del agua de 90°, una presión de extracción de 9 bares, dejar que salga el café durante 30 segundos hasta que alcance un volumen 30 ml en la taza... ¿puedes sentir el aroma del auténtico illy?



¿Sabes qué es el sistema **lperespresso de illy**?

Es una innovación tecnológica en el mundo de las cápsulas creado y desarrollado por los laboratorios de I+D de illycaffè. Las cápsulas **lperespresso** te permiten disfrutar del espresso en casa como si fuera preparado en el bar ya que resisten los 90° de temperatura del agua y los 9 bares de presión necesarios para obtener un resultado óptimo.

¿Sabes que es lo que hace único el sistema de cápsulas **lperespresso illy**?

Una extracción del café en dos fases: **hyperinfusión** y **emulsión**. Este proceso de dos fases garantiza la extracción ideal de todos los aromas del café y permite la obtención de un café espresso con cualidades de redondez, cuerpo, aroma, y una crema de larga duración, rica y aterciopelada.

Las cápsulas **lperespresso** contienen la **mezcla única de illy**, compuesta de 9 orígenes diferentes de café 100% Arábica. La mezcla illy es una síntesis ideal de equilibrio y perfección en el gusto y aroma preparada en diferentes variedades de tueste: *Medio*, para quien ama el sabor suave y equilibrado, *Oscuro* para quien prefiere un aroma más intenso y decidido, y *Descafeinado*, tueste medio con tan sólo un 0,05% de cafeína.



DI... VINOS

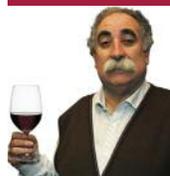
MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Bermingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

info@vinateria.es



PRÍNCIPE DE VIANA (ED. LIMITADA) (D.O. NAVARRA)

Bodegas Príncipe de Viana se encuentra ubicada en Murchante, al sur de Navarra.

En la gestión y cultivo de estos viñedos se aplican las últimas corrientes de la tecnología actual, métodos modernos y comprometidos con la sostenibilidad y respeto al entorno natural. Así se consiguen vinos de máxima calidad para lograr una gama de vinos capaces de satisfacer los más exigentes paladares.

En una tierra históricamente privilegiada para el cultivo de la vid como es La Ribera Baja de Navarra, se encuentran sus 1.400 hectáreas de viñedos donde se cultivan las variedades de Tempranillo, Garnacha, Graciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Viura y Chardonnay.

La composición varietal del tinto Príncipe de Viana Edición Limitada es Tempranillo 25% Parcela "El Carrascal", Merlot 50% Parcela "El Crucero" y Cabernet Sauvignon 25% Parcela "La Muga". Permanece en barrica de roble de 225 litros durante 14 meses. El 75% de las barricas son de roble francés y el 25% son de roble americano. Criado en botella durante 10 meses.

Sorprende su explosiva fruta, roja y negra, distinguiéndose notas de cerezas, ciruelas, fresas silvestres y arándanos.

Elegantes notas de madera, suaves tostados, matices de vainilla y coco, afloran con igual



intensidad entre la fruta, aportando al conjunto una complejidad única. Amplio en el paladar, redondo y de buena estructura. Destaca en su retrogusto, su gran expresión de sabores frutales y la persistencia de los mismos, así como su acidez, estructura y sobre manera su expresión frutal en equilibrio con la crianza.

Ideal para ser degustado acompañando a carnes blancas y rojas, caza, embutidos, legumbres, quesos semicurados y curados.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 8 euros.

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastronweb!

BURP...!

ARNAU ESTRADER
(Zarautz beer company)
Abendaño 2-2 ZARAUTZ
www.zarautzbeer.com



SPRINGBEER

¡Ya es primavera en Ondojan!. Por fin llega la estación más rara de todas; lluvia, sol, granizadas, pantalón corto, y sus otras locuras meteorológicas. Y llega para dar lo mejor de sí cervecemente hablando.

Ahora es cuando nos toca ir a las terracitas a disfrutar de las **cervezas de temporada**, más ligeras de alcohol, refrescantes, con toques cítricos y frutas tropicales. Las llamadas **Saison o Spring beers** son las más reclamadas; son estilos como he comentado antes, para gozar del momento primavera.

Cada vez son más los cerveceros que incluyen en su lista de cervezas estos estilos, y en ellos es muy común **añadir otros ingredientes** menos habituales. Puedes jugar a crear una cerveza única, añadiendo en la cocción **cascaras de frutas deshidratadas** como de naranja, mandarina o pomelo. También se pueden usar **semillas de cilantro** molidas, vainilla, canela y un sinfín de especias. Eso sí, sin pasarse.

Aquí se elaboran grandes cervezas así, como la Karkadé o Rosemary de **Drunken bros brewery**. La **Karkadé** es una cerveza un pelín fuerte, pero el sabor de la **piel de naranja** y el **karkadé egipcio** le dan unos matices únicos y fres-



cos. En la **Rosemary**, como su propio nombre indica, es el **romero silvestre** el que predomina en aroma y sabor; justa y equilibrada, muy recomendable. También es muy curiosa, la **Fibonaxi 0**, una ginger saison de 4,9% de alcohol elaborada por **Laugar brewery**. Esta elaborada con centeno y jengibre, seca en el paladar pero fresca una vez ha pasado el trago.

Y para acabar os recomiendo la sueca **Life is a peach** de **Omnipollo**, elaborada con cubos de **melocotones frescos** y un alto porcentaje de avena, lo que hace que sea muy cremosa.

¡Salud y disfrutad de la primavera!

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastrweb!

bixigarri

Fotografía gastronómica

f i t

Yoana Salvador | M. 666 864 006 | www.bixigarri.com

{ La vista precede al gusto, por eso es tan importante una buena fotografía que conecte al espectador con el producto y el plato. Que cuente una historia. }



FERIAS DE FLORES Y PLANTAS

La primavera entró con el pie cambiado. Y es que después de un invierno primaveral, irrumpió una primavera invernal, estación que debería ir suavizándose paulatinamente...

Algunas de las principales citas feriales de flores y plantas de este mes se localizarán, por ejemplo, en **San Sebastián**, donde el segundo sábado de abril, día 9, se podrá visitar la feria de flores y plantas del barrio de Gros, en la Plaza de Cataluña. Como cada mes, será en horario de 9:00 a 14:00 y habrá puestos y viveros para mostrar y ofrecer lo mejor de su producción.

También, en la calle Loyola de la capital donostiarra, aunque no hemos podido recabar la fecha al cierre de esta edición, tendrá lugar, de 9:00 a 14:00, la XII Feria de Plantas de Donostia. El sábado 16 se celebrará la IV Feria de Plantas de **Lasarte-Oria** en la Plaza

Okendo, de 9:00 a 14:00. Además de la actividad comercial, se instalarán en la plaza juegos infantiles y se impartirán talleres para los más pequeños (flor prensada y plantación). Al día siguiente, domingo 17, se celebrará la XI Feria Floral de **Urretxu**, una oportunidad para disfrutar de la exposición y venta de flores y plantas de primavera e invernadero, y también, herramientas de jardinería. Asimismo, habrá talleres para aprender las técnicas de elaboración de flores secas, plantas, así como de ramos y centros florales. Urretxuarras y visitantes se congregarán de 10:00 a 14:00 en la Plaza Gernikako Arbola. Asimismo, como en años anteriores, tendrá lugar en el Jardín Botánico de Iturraran (**Aia**) la XIV Feria de Plantas de Colección de Iturraran. Iturraran, situado en el Parque Natural de Pagoeta, albergará a unos 50 expositores, que mostrarán multitud de tipos y variedades de flores, plantas, árboles y arbustos. La cita, los días 23 y 24, a partir de las 10:00 y hasta las 18:00



Día del Verdel en Mutriku

Mutriku celebrará el XXI Berdel Eguna el sábado 2 de abril. Por la mañana habrá actuación de los coros locales y numerosas iniciativas culturales. A partir del mediodía, trikitilaris amenizarán las calles mutrikuarras y habrá pintxo-pote por los bares locales. Por la tarde se ofrecerá una degustación popular de verdel,

elaborado con cinco estilos-recetas diferentes. Asimismo, sociedades locales prepararán, como es costumbre, marmitako de verdel para la degustación popular. Y a las seis, pintxos de verdel asado en el puerto. Durante la jornada, se degustará un total aproximado de dos mil kilos de delicioso verdel.

Día del Txakoli en Aia

Aia acogerá el domingo día 3 la decimocuarta

edición del Día del Txakoli. Todos los residentes y aquellos que se acerquen a la localidad disfrutarán de la degustación de txakoli con D.O. Getaria de los cosecheros, que ofrecerán sus mejores caldos, así como de los pinchos de carne de ternera asada (Eusko Label) que se servirán. El Día del Txakoli cuenta cada año con la participación de más de una veintena de productores de la Denominación de Origen Getariako Txakolina de Aia, Getaria y Zarautz. El Día del Txakoli está organizado por el



okindegia
gozotegia

100% ARTESANOS

gabirialde 2 - ormaiztegi
tlf. 943 88 48 29
panaintziñe@msn.com

Ayuntamiento de Aia y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Getariako Txakolina. La cita, a mediodía en la Herriko Plaza.

Zegama celebra el Día del Apicultor

Zegama será sede el domingo día 3 de una nueva edición de la feria del Día del Apicultor, una jornada festiva en torno a la labor que desarrollan los profesionales guipuzcoanos de la miel y sus derivados. El XVIII Concurso de Miel de Gipuzkoa y de Dulces de Miel será el principal atractivo del día, y a él se sumará una serie de actividades relacionadas con este producto, la miel, y sus diferentes procesos de elaboración. Numerosos puestos ofrecerán una degustación y exposición de repostería, y una feria de artesanía. El programa de actividades se completará con una comida popular y el tradicional festival de bertosos.

Citas con la sidra

Son varias las actividades vinculadas al mundo de la sidra que se celebrarán en Gipuzkoa durante las próximas semanas. Las sidrerías Gurutzeta (sábado 2, 12:00) y Zapiain (sábado 23, 10:30), ubicadas ambas en **Astigarraga**, acogerán sendas probaketas, que cerrarán el calendario del presente año. Las catas guiadas en sidrerías, Probaketak 2016, organizadas por séptimo año consecutivo por Sagardoaren Lurraldea, dieron comienzo el pasado mes de febrero. Cada una de las probaketas rondará la hora de duración. Durante las catas, los organizadores servirán a los asistentes unos pintos. El número máximo de participantes por probaketa es de 15-20 personas y el precio por persona, 10 euros. El sábado 30, **Errenteria** acogerá el XXVIII Sagardo Eguna, jornada festiva en torno a la sidra. Diferentes asociaciones de la localidad elaboran un programa que se prolongará durante todo el día (9:00 - 21:00) y en el que destacarán como actos centrales la degustación en puestos de diferentes sidras de Euskal Herria y la demostración de la recogida de manzanas, así como



del antiguo método para la elaboración de la sidra. Durante los meses de abril y mayo, podrán efectuarse en la Sagardoetxea o Museo Vasco de la Sidra de **Astigarraga**, las denominadas visitas de primavera. Con la llegada de la nueva estación, los manzanos que crecen en sus terrenos se llenan de flores y se visten de blanco. La iniciativa 'Manzanos en flor' ofrecerá diversas actividades. Los contenidos de las visitas se adecuarán al calendario de la primavera y se tratará el mundo de las abejas, la polinización y los insectos del manzanal.

Ferias y mercados

Las fechas posteriores a la Semana Santa suelen ser el punto de partida de numerosos mercados y ferias, que van recorriendo su actividad y exhibiendo al público lo mejor del nuevo género en diferentes localidades del territorio guipuzcoano.

Hondarribia los miércoles y los sábados **Tolosa** ofrecerán, como el resto del año, sus citas agrícolas semanales. Así, Hondarribia tendrá venta de productos locales, en especial frutas y verduras, los días 6, 13, 20 y 27. Tolosa disfrutará de su feria agrícola, con productos del caserío, las mañanas del 2, 9, 16, 23 y 30. Y en **Ordizia**, los miércoles por la mañana, feria de productos de caserío, mercado baserritarra organizado por el ayuntamiento de la localidad. El día

8, segundo viernes de mes, regresa la feria agrícola en **Deba (Itziar)**, con exposición y venta de productos locales. El sábado 9, Azoka Txikia en **Mutriku** de 9:00 a 14:00, en la Beheko Plaza, con productos agrícolas de los caseríos locales. Además, mercado todas las mañanas en la Plaza del Mercado. El sábado 16, **Arrasate-Mondragón** será el escenario para la venta de productos agrícolas y ganaderos locales. En **Alegia**, el domingo día 24, mercado con venta, exposición y talleres de productos ecológicos. El Ayuntamiento de **Elgoibar** organiza para el sábado día 30 su feria, con exposición y venta de ganado y herramienta agrícola. En el ámbito de la artesanía, del jueves 28 de abril al domingo 1 de mayo, tendrá lugar en **Reñeria** la XXXVIII Feria de Artesanía del País Vasco. Numerosos stands de exposición, elaboración de trabajos in situ y venta de productos artesanales son algunos de sus reclamos. La Feria tendrá lugar en la sala José Luis Caso del Centro Cultural Merkatuzar. En **Donostia**, mercado artesanal de La Brecha, todos los domingos y días festivos. Y como cada mes, el mercado itinerante de productores tendrá triple presencia: Los sábados día 2 (Plaza Easo, Bº Amara), 23 (c/ San Francisco, Bº Gros) y 30 (Plaza Gaskuña, Bº El Antiguo). Y el sábado día 9, en **Hernani** (Plaza Berri). Los cuatro, de 9:00 a 14:00.

DISFRUTA DE UN RIOJA CRIANZA

Morestal

EL ACIERTO QUE TE DEJARA MEJOR SABOR DE BOCA

DISTRIBUIDO POR: 

Pol. Erratzu 239. URNIETA Tf. 943 553 229

BODEGAS  UBIDÉ RIOJA



JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

JAKITEA SE DARÁ A CONOCER EN LOS CURSOS DEL BASQUE CULINARY CENTER

JOSEMA AZPEITIA

El pasado 25 de febrero, **Xabier Osa** del Urgain de Deba inauguró la serie de **cursos para entusiastas que el Basque Culinary Center ofrecerá hasta finales de mayo con la colaboración de la Asociación Jakitea**. Estos cursos, enmarcados dentro de la iniciativa **“Ostegun Fan Food”** se ofrecen a lo largo de dos jueves al mes con el objetivo de que los cocinillas y aficionados a la gastronomía puedan conocer de primera mano las técnicas y secretos de diferentes cocineros y, de paso, degustar sus creaciones.

Xabier Osa se movió como pez en el agua a lo largo de su intervención, en la que agradeció a los asistentes y al Culinary Center la oportunidad que se le brindaba al ser recibido en este centro en el que, dijo “se siente como en casa”. Xabier abordó varios aspectos de la cocina haciendo gran hincapié en la higiene y la limpieza, aspectos a los que da una gran importancia este veterano chef.

Con la ayuda de **Aitzol Zugasti**, profesor del BCC y coordinador de los cursos para entusiastas, Xabier preparó tres de sus platos más emblemáticos: una potente y succulenta sopa de pescado, unas espectaculares kokotxas de merluza en dos formas (albardadas y a la plancha) y un medallón de rape acompañado de una brocheta de setas y verduras. Todos los productos, que fueron maridados con vinos de la casa Azpilicueta, colaboradora del evento, hicieron las delicias de los asistentes, que incluso pudieron repetir algunos de los platos.

Los siguientes cursos impartidos por miembros de la Asociación Jakitea se ofrecerán los días 14 de abril (**Jon Ayala**, Laia Erretegia - Hondarribia-), 28 de abril (**Txemari Esteban**, Rest. Botarri -Tolosa-), 12 de mayo (**Iker Zabaleta**, Aratz Erretegia -Donostia-) y 26 de mayo (**Félix Manso**, Rest. Gaztelumendi-Antxon -Irun-).

El coste de las sesiones Ostegun Fan Food es de 25 euros por persona. Un precio de lo más ajustado si tenemos en cuenta que, además de recibir una clase de dos horas con la adquisición de conocimientos que ello supone, los participantes salen prácticamente cenados de la misma.

Más información en la web del BCC: www.bculinary.com



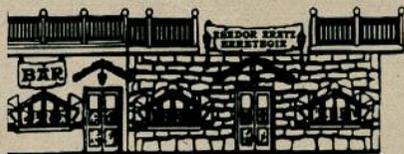
euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz erretegia



- Cocina tradicional basada en el producto de temporada
- Especialidad en carnes y pescados a la parrilla
- Amplia terraza de verano
- Comedor privado para comidas de empresa
- Bodega climatizada con una amplia selección de vinos de calidad



Igara bidea 15 (Junto a DV)
943 21 99 89 / 943 21 92 04



MURGIA ACOGIÓ EL CONGRESO DE PINTXOS "MINIATURE"

El pintxo, en su pequeñez, en su mínima concepción, es tal vez la máxima expresión de la gastronomía de Euskal Herria, un fenómeno culinario en el que se resume la acertada expresión acuñada por el economista alemán Ernst Friedrich Schumacher: "Lo pequeño es hermoso", si nos tomamos la libertad de entender "hermoso" en el sentido de grande, amplio, y no en el de "bello a los sentidos", verdadero sentido original de la mencionada frase cuya versión original es "Small is beautiful". Pero el trampantojo lingüístico que utilizamos para titular e iniciar este artículo es válido al referirnos al pintxo, pues además de su grandeza como expresión culinaria, la belleza y la estética, la hermosura al fin y al cabo, es otra de las principales señas de identidad de esta modalidad gastronómica que por necesidad, debe entrar por los ojos para que el comensal se vea tentado a su elección y consumo entre los miles y miles de propuestas que pueblan las barras de nuestra geografía.

Precisamente, orientar a los profesionales del sector acerca de cómo destacarse y cómo mejorar sus resultados es supuestamente el principal objetivo de la primera edición de **Miniature**, el congreso gastronómico sobre pintxos que tuvo lugar entre el 27 de febrero y el 2 de marzo en el Hotel La Casa del Patrón de Murgia. Miniature, en esencia, ha repetido en lo esencial el esquema de anteriores congresos de pintxos, incidiendo en un aspecto que anteriormente no había sido tenido en cuenta: la internacionalización del evento, que se ha traducido en la importante presencia de la gastronomía japonesa y la mexicana en lo que hasta la fecha había sido un congreso dedicado principalmente al pintxo vasco.

Gran presencia de la cocina japonesa y mexicana

Así, tras un fin de semana de carácter popular dedicado a actividades infantiles, concursos y degustaciones abiertas al público, la principal atención mediática de la parte profesional del congreso, celebrada de lunes a miércoles, fue acaparada por la presencia de importantes cocineros y cocineras nipones y mexicanos. De hecho, tras un primer día en el que fueron cuatro cocineros vascos los responsables de las ponencias y la cena-degustación (**Jesús Iñigo** del **Ábaco** de Huarte, **David Rodríguez** del **Danako** de Irun y los **hermanos Kortabitarte** del **Kobika** de Durango), el martes fue un día 100% internacional dedicado a Japón por la mañana y a México por la tarde. Por la mañana, fueron **Takafumi Ishiura** del restaurante **Arroz** y **Takahiro Koshihara** del **Ikkon**, ambos de Kanazawa, los que protagonizaron las ponencias, junto a **Gorka Txapartegi**, del **Alameda** de Hondarribia, que ha formado en su cocina a varios chefs japoneses y departió acerca de las similitudes de las gastronomías vasca y nipona. Por la tarde, México se adueño de Miniature y las ponencias fueron presentadas por **Benito Molina** y **Solange Muris** (restaurante **Manzanilla**, Baja California), y **Abigail Mendoza** (restaurante **Tlamanalli**, Oaxaca). Con ellos estuvo **Pablo San**



Arriba, Asier Odnozola entrevista a Kikel González de la Casa del Patrón de Murgia y Enrique Fuentes del Toloño de Gasteiz.

Junto a estas líneas, emisión en directo desde Miniature del programa *La Ruta Slow*, conducido por Aitor Buendía, con los periodistas Igor Cubillo y Josema Azpeitia, el nutricionista Bittor Rodríguez y algunos de los representantes de la delegación mexicana.

Román, donostiarra con dos restaurantes en México D.F.

Japón abandonó Miniature el martes, pero el miércoles México siguió muy presente en el mismo. Por la mañana, tras la ponencia del donostiarra afincado en Mallorca **Igor Rodríguez** y la de **Rubén González** de La Casa del Patrón (el chef-anfitrión del congreso), fue **José Manuel Baños** del restaurante Pitona de Oaxaca quien clausuró las demostraciones. Asimismo, por la tarde, tras la esperada intervención de **Alex Múgica**, la ponencia "Top" que cerró la parte profesional del congreso corrió a cargo de tres mexicanos que han triunfado en el estado español: **Paco Méndez** (Hoja Santa, Barcelona), **Roberto Ruiz** (Punto MX, Madrid), y **Enrique Fleischmann** (Bailara -Bidegoian- y Txoko -Getaria-). La clausura del congreso consistió en un homenaje a **Gonzalo Antón**, empresario alavés fundador del restaurante Zaldiaran, que ofreció una animada mesa redonda junto a **Karlos Arguiñano** y **Ramón Roteta** y un homenaje a la delegación mexicana con la presencia de la embajadora **Roberta Lajous**. Fue una clausura en la que, tal vez, se echó en falta al que debería ser el principal protagonista del congreso: el pintxo.

En cualquier caso, la gastronomía en miniatura de Euskal Herria tuvo sus momentos de gloria en Miniature, de los que nos quedamos, sin duda, con la comida ofrecida el miércoles 2 por **Enrique Fuentes** del Toloño (Gasteiz), **Kakel González** de La Casa del Patrón y **José Ramón Elizondo** del añorado Aloña Berri (Donostia), tres dinosaurios de la cocina en miniatura que simbolizan la grandeza del mundo del pintxo. Los asistentes a esa comida tuvieron el privilegio de degustar pintxos legendarios como el Milhojas de habitas con verdel con el que Enrique Fuentes ganó el primer Campeonato de Pintxos de Euskal Herria, las Delicias del Aloña con las que Elizondo maravilló años y años a miles de clientes en el Aloña y la Zurrurutuna de bacalao de Kakel González, una muestra de que la tradición más olvidada puede tener lugar en el moderno mundo del pintxo. En su modestia, esta comida fue el corazón del congreso, la que más claramente demostró esa "hermosura de lo pequeño" a la que apelamos al inicio de este artículo.

Algunos de los momentos del Congreso Miniature.

De arriba a abajo: **1.-** Los hermanos Kortabitarte, del Kobika de Durango, reciben el premio al mejor pintxo del Congreso de la mano de Igor Rodríguez. **2.-** Gonzalo Antón, Ramón Roteta y Karlos Arguiñano bromean ante el público y las cámaras. **3.-** David Rodríguez, del Danako de Irun, durante su ponencia. **4.-** El mexicano afincado en Gipuzkoa Enrique Fleischmann, profesor del BCC y chef del restaurante Bailara de Bidegoian y el Txoklo de Getaria, durante su intervención. **5.-** Juanca Ayerbe, organizador del congreso, junto al crítico gastronómico Rafael García Santos. **6.-** Milhojas de habitas con verdel de Enrique Fuentes. **7.-** Delicias del Aloña de José Ramón Elizondo. **8.-** Markalao con patatas de Alex Múgica. **9.-** Pintxo estrella, de Rubén González.





“Euskadi Gastronomika” es la marca de calidad del Club de Producto Turístico Gastronómico de Euskadi, promovida por **Basquetour**, Agencia Vasca de Turismo dependiente de la Viceconsejería de Comercio y Turismo. “Euskadi Gastronomika” es una red integrada por las capitales y las comarcas vascas creada con el fin de **construir un producto turístico a partir de la identidad y calidad gastronómica del territorio**. Este objetivo de posicionar la marca Euskadi en el liderazgo internacional del turismo gastronómico pasa por favorecer la imagen de destino conjunto, una de las razones de ser de “Euskadi Gastronomika”, club formado por algunos de los más interesantes establecimientos del territorio: Restaurantes, Bares de pintxos, Asadores, Sidrerías, Productores, Bodegas, Tiendas Gourmet, Pastelerías, Confeiterías, Alojamientos, Servicios de catering, Empresas de actividades, Guías turísticos, Agencias de viajes, Mercados, Oficinas de turismo...

Fotografía: DESTINO TURÍSTICO GORBEIA



GORBEIA: UNA COMARCA ÚNICA

A pocos minutos de Bilbao y de Vitoria-Gasteiz, **Gorbeia es el corazón verde del País Vasco**. Un espacio agreste con zonas comunes de Bizkaia y Álava, tan espectaculares como el Parque Natural de Gorbeia, el más grande de Euskadi; el Parque Natural de Urkiola, los embalses de Ullibarri-Ganboa y Urrunaga, las cuevas de Baltzola y Mairuelegorreta, el biotopo de Itzina o la cascada de Gujuli. Todo ello en torno al monte Gorbeia (1.482 m), uno de los más emblemáticos de Euskadi.

La **tradición** es otro de los valores de esta comarca. Sus pueblos han sabido conservar un estilo de vida enraizado en profesiones milenarias, costumbres, romerías y una gastronomía autóctona.

Gorbeia Norte y Gorbeia Sur

Cuando hablamos de Gorbeia nos referimos al monte Gorbeia y a las poblaciones de su alrededor. Si bien territorialmente están repartidas en tierras de Álava (Cuadrilla o Comarca de Zuia) y Bizkaia (Comarca de Arratia-Nerbioi), **la comarca de Gorbeia es una y además es única**.

Desde 2010, la **Asociación de Desarrollo Rural Gorbeialde** (por la parte vizcaína, Gorbeia norte) y la **Cuadrilla de Zuia-Gorbeialdea** (por la parte alavesa, Gorbeia sur) venimos trabajando de forma conjunta para impulsar el turismo en toda el área de Gorbeia, en un ejemplo de colaboración entre instituciones de distintos territorios.

Municipios y población de Gorbeia

Los municipios que conforman Gorbeia son, en **Gorbeia Norte** (Comarca de Arratia-Nerbioi, Bizkaia): Arakaldo, Arantzazu, Artea, Areatza, Bedia, Dima, Galdakao, Igorre, Lemoa, Otxandio, Orozko, Orduña, Ubide, Zeanuri y Zeberio. Y en **Gorbeia Sur** (Cuadrilla de Zuia, Álava): Aramaio, Arratzua-Ubarrundia, Legutio, Urkabustaiz, Zigoitia y Zuia.

La población de Gorbeia a febrero de 2016 es de 36.791 habitantes.

Puntos de información/oficinas de turismo:

Punto de Información Turística GORBEIA NORTE

Plaza Zubiaur, S/N (Museo Etnográfico)

48410 OROZKO, Bizkaia

Tf. 946 122 695 - turismo@gorbeialdea.com

Oficina de Turismo GORBEIA SUR

Plaza Bea Murgia - 01130 MURGIA (ZUIA), Álava

Tf. 945 430 440 - 945 43 01 67

oficinadeturismo@cuadrillazuia.com

Web: www.gorbeiauskadi.com

Facebook: facebook.com/GorbeiaEuskadi - Twitter: @GorbeiaEuskadi

App turística Gorbeia, disponible en Google Play y en Apple Store.



SERVICIOS TURÍSTICOS DE GORBEIA NORTE

RESTAURANTES Y BARES DE PINTXOS

Bar Anaiak	Landako, 4	Ugao-Miraballes	www.ugao-miraballes.net	946 48 02 27
Danoena	Plaza Nagusia, 5	Otxandio	http://www.gorbeiaeusyadi.com	945 45 02 48
Haitz Jantokia	C/Artekale, 30	Otxandio	www.gorbeiacentralpark.com	945 46 14 26
Hotel Rural & Spa Etxegana	Bº Ipiñaburu nº 38	Zeanuri	www.etxegana.com	946 33 84 48
Kiloterdi Txokoa Ellauro	Altzuste, 42	Zeanuri	http://kiloterdi.wordpress.com	686 07 77 96
The Quiet Corner	Kristo Kalea, s/n	Areatza	thequietcorner2012.blogspot.com.es	946 12 17 50
Txoko Sagarna	San Isidro Kalea	Zeanuri	www.gorbeiacentralpark.com	946 31 79 45

ALOJAMIENTOS

Elauri Hotela	Altzuste, 42	Zeanuri	www.elaurihotela.com	946 31 78 88
Hotel Rural & Spa Etxegana	Bº Ipiñaburu nº 38	Zeanuri	www.etxegana.com	946 33 84 48
Casa Rural Etxegorri	Urigoiti, 8	Orozko	www.etxegorri.org	636 96 70 66

OTROS

Centro Inf. Turística Gorbeia	Plaza Zubiaur, s/n	Orozko	www.orozkoudala.com	946 33 98 23
Milika Mermeladak	Mendiola Auzoa, 3	Orozko	milikamermeladak@gmail.com	608 08 44 18
Panadería Pastelería Bizkarra	Arteta bidea, 6	Usansolo - Galdakao	www.bizkarra.com	944 56 85 08
Quesería Pagobieta	pagobieta, s/n	Ubide	http://www.pagobieta.com/	669 17 96 34
Txoko Sagarna tienda gourmet	San Isidro Kalea	Zeanuri	www.gorbeiacentralpark.com	946 31 79 45

SERVICIOS TURÍSTICOS DE GORBEIA SUR

RESTAURANTES Y BARES DE PINTXOS

Eki	Pedro Ignacio Barutia, 9	Aramaio	itzi_coci21@hotmail.com	945 44 59 88
Erpidea	Ullibarri-Gamboa, s/n	Ullibarri-Gamboa	restauranteerpidea@hotmail.com	945 29 99 76
Hotel Casa del Patrón	San Martín 2	Murgia - Zuia	www.casadelpatron.com	945 46 25 28
Hotel Nagusi	Domingo de Sautu, 32	Murgia - Zuia	www.hotelnagusi.es	945 43 03 33
Zuia Plaza Kafe	Plaza Ayuntamiento 8	Murgia - Zuia	zuiaplazakafe@hotmail.com	945 43 08 04
Bentazar	Barrio Ollerías, 1A	Elosu - Legutio	bentazar@hotmail.com	945 45 58 88
Etxe-Zuri	Ctra. Bergara KM.10 Landa	Arrazua-Ubarrundia	etxezuri-gori@hotmail.com	691 40 32 21
Hotel Restaurante Altube	Autopista, área serv. Altube	Altube - Zuia	www.hotelashotelesaltube.com	945 43 01 73
Restaurante Larrabea Lounge Club	Ctra. Landa s/n	Legutio	www.larrabea.com	945 46 58 22
Marisquería Urrunaga	Calle Kurrua, 1	Urrunaga - Legutio	www.marisqueriaurrunaga.com	945 46 57 85
Unzueta	Zabola auzoa, 2	Ibarra - Aramaio	info@unzuetasagardotegia.com	945 44 50 95
Iturrieta Sagardotegia	Bº Arraga 2, Ibarra	Aramaio	jj.iturrieta@yahoo.es	945 44 53 85
Zuia Club de Golf	Ct Victoria-Bilbao, salida 22	Altube - Zuia	www.zuiagolf.com	945 43 09 22
Zuia Plaza Kafe	Plaza Ayuntamiento 8	Murgia - Zuia	zuiaplazakafe@hotmail.com	945 43 08 04

ALOJAMIENTOS

Agroturismo Etxebarri	Crta. Otxandio-Oleta	Oleta - Aramaio	agroetxebearri@gmail.com	945 45 01 23
Agroturismo Uxarte	Casero Uxarte, Untzilla	Aramaio	www.uxarte.net	945 44 51 46
Apt. Rurales Casa La Fuente	c/ San Roque 3	Lukiano - Zuia	www.casalafuente.com	945 46 24 60
Casa Rural Bentazar	Barrio Ollerías, 1A	Elosu - Legutio	bentazar@hotmail.com	945 45 58 88
Casa Rural Ugazabal	Camino de Altube, 5 bajo	Goiuri-Ondona	casaruralugazabal@hotmail.com	627 77 11 82
Hotel Altube	Autopista, área serv. Altube	Altube - Zuia	www.hotelashotelesaltube.com	945 43 01 73
Hotel Casa del Patrón	San Martín 2	Murgia - Zuia	www.casadelpatron.com	945 46 25 28

OTROS

Aldeko Ezitia	Aldeko Baseria, Urbarri auz.	Aramaio	jm.aldeko@hotmail.es	945 44 51 87
Quesería Axteta	Axteta Baseria	Oleta	maiatxeta@hotmail.com	945 45 01 67
Quesería Basterra	Goiuri 13	Goiuri-Ondona	urjauzikogazta@gmail.com	945 43 72 79
Cerveza Baias	Ikastola kalea 6,	Oiardi (Urkabustaiz)	cervezabaias@gmail.com	615 78 36 24
Oficina de Turismo	Plaza Bea Murgia	Murgia, Zuia	oficinadeturismo@cuadrillazuia.com	945 43 04 40
Museo de la Miel	Casa Oregi Etxea, Domingo de Sautu	Murgia, Zuia	Murgia, Zuia	
Blanca Antoñana	Zarate	Zuia	blancaclases@hotmail.es	666 43 38 94
Panadería Echebarria	Domingo de Sautu 32	Murgia - Zuia)	cecheb01@gmail.com	945 43 00 34

GASTRONOMÍA EN GORBEIA



Fotografía: DESTINO TURÍSTICO GORBEIA

Pastores y queso de Gorbeia

En su relación con el medio natural, los habitantes de Gorbeia han practicado un uso y explotación de los recursos respetuoso y equilibrado con el medio. Eso explica que nos encontremos hoy en día un entorno tan privilegiado. Ejemplo de esta simbiosis son los modos de manejo en la ganadería, entre ellos el **pastoreo de oveja latxa**, practicado en la mayor parte de municipios de ambas vertientes de Gorbeia y en las faldas de Urkiola, ricas en verdes y nutritivos pastos. Unas prácticas mantenidas en su esencia que hoy en día nos proporcionan un **queso con denominación de origen Idiazabal**. A finales del invierno, la oveja latxa, estabulada en los caseríos, se ordeña, y desde diciembre hasta julio se lleva a cabo la elaboración del queso siguiendo un procedimiento artesanal que garantiza la calidad al consumidor. Su comercialización se ha extendido con éxito en ferias y mercados, y ha traspasado su ámbito en muchos casos por su gran prestigio gastronómico. La producción de Idiazabal se concentra en **Ubide, Zeanuri, Otxandio, Aramaio, Zigotia, Zuia y Urkabustaiz**. Además se producen otros quesos de oveja, cabra y vaca en **Orozko, Zeberio, Igorre y Ugao**.

Chuletón y alubias rojas

Si el término carne vasca lleva implícita la calidad que por tradición se exige a la carne en Euskadi, el **chuletón de Gorbeia** podría calificarse como el plato fuerte de la carne roja. Su grosor y color son sinónimos de calidad. Su rojo es oscuro y significa que tiene mayor gusto y

jugosidad. Para satisfacer el paladar de los más sibaritas, los ganaderos se afanan en aplicar los más rigurosos controles en todo el proceso de crianza de los animales (cuidada alimentación, máximas condiciones de bienestar animal, etc.), con la más moderna tecnología y el máximo cuidado en el sacrificio.

Este festín se puede iniciar con el mejor plato de cuchara previo: el cocido de **alubia pinta alavesa**, que tiene el reconocimiento de calidad Eusko Label. De pequeño tamaño, ovalada y con sus características pintas rosáceas, la alubia pinta alavesa sorprende a quien la prueba por primera vez, por su piel delicada y finura al paladar.

Sidra, Txakoli, Cerveza artesana, miel de Gorbeia...

Esta tierra que tanto mima las materias primas también produce bebidas ancestrales de primera calidad. Una de ellas es la **sidra**, cuyo árbol, el manzano, era el cultivo más abundante en la zona durante la Edad Media. Era tal su

protección, que incluso se penaba con la muerte algunas infracciones en su producción. Hoy en día, sólo hay una norma a seguir: consumirlo en **txotx** (directamente de las kupelas o barricas en las sidrerías) o en botella. En **Aramaio** encontramos la principal zona de producción y elaboración de la sidra en Gorbeia. Y se hace también zumo de manzana y de arándanos.

Otro de los caldos vinculados desde tiempos inmemoriales a la cultura del pueblo vasco es el **txakoli**. Este peculiar vino, fruto de la tierra, con un gusto ligeramente ácido, fresco y equilibrado, se elabora en Gorbeia en bodegas familiares enmarcadas en bellos parajes de **Orozko, Arrankudiaga y Orduña**, lo que le aporta un especial sabor con respecto al txakoli de costa.

Singular de esta región también es la **cerveza de Gorbeia**, en concreto de la marca **Baixas**. Se llama así por emplear en su preparación el agua del río Baías, del macizo de Gorbeia. Se elabora de forma artesanal en una microcervecería de **Oiaro** (Urkabustaiz), y no lleva ningún tipo de aditivos ni conservantes.

La conocida **miel de Gorbeia** es otro de los principales productos gastronómicos de la comarca. La flora abundante y variada del macizo de Gorbeia da como resultado una miel delicada y sabrosa, elaborada en pequeños colmenares.

Además de los citados productos agroalimentarios, el centenar de productores y artesanos de la zona elaboran también pan y pastel vasco; huevos; carne de vacuno, ovino y potro, y cestas semanales con las mejores frutas y verduras de temporada.



Fotografía: DESTINO TURÍSTICO GORBEIA

Las mejores ferias y mercados

En Gorbeia conviene darse un paseo por las tradicionales **ferias ganaderas y agrícolas** o por los **mercados** que se celebran en numerosos municipios, verdaderos **puntos de encuentro entre el mundo rural y el urbano**. Es la mejor manera de conocer de primera mano los aromas y sabores de Gorbeia; los productos, plantas y animales de los caseríos de la zona.

El 10 de marzo es la **Feria Agrícola de Mujeres Productoras de Ugao-Miraballes**. El segundo sábado de mayo, **Feria del Parque Natural de Gorbeia** (la feria de ganado del parque, una muestra de la importante actividad y del trabajo que los ganaderos desarrollan para mantener el Parque Natural tal y como lo conocemos. Se celebra, cada año por turno, en los municipios de Zigoitia, Zuia, Zeanuri y Orozko).

El domingo anterior a San Isidro, **Feria agrícola, artesana y ganadera en Dima**. Y ya el día del patrón de los labradores, el 15 de mayo, es la **Feria de Zeanuri**. El 19 de mayo es la **Feria de Arrankudiaga**.

Ineludibles la **Feria alimentaria y artesana de Bedia**, el 16 de junio y, a finales de mes, en torno a San Juan, el **Día de los productos de Orozko**; esta fiesta comenzó siendo el Día del Txakoli, pero en la actualidad se exhiben, venden y degustan otros productos, como queso, chorizo, carne, mermeladas... El último domingo de junio se celebra en **Ondategi la Feria del Caballo de Estribaciones de Gorbeia**, con exhibiciones de doma ecuestre, degustación de carne de potro y exposición de ganado equino, ovino, caprino y vacuno.

Ya en septiembre el tercer sábado se celebra **Merkartea en Artea**, y el último domingo **Sagardo Eguna en Aramaio**, donde se degusta la sidra elaborada en la zona. El primer domingo de octubre es la **Feria agrícola y ganadera de Zuia, en Murgía**; por San Fausto, el 19 y 20 en **Basauri** (calle Uribarri) es la **Feria agrícola y artesana**. El último sábado de octubre es la **Feria de Aramaio**. Y el último domingo de octubre hay dos citas destacadas: la **Feria ganadera de Urkubustaiz**, en Izarra, y el **Gaztaina Eguna, en Orozko**. El 11 de noviembre son **Sanmartines de Zollo** con degustación de morcilla. El 13 de diciembre, **Feria de ganado de Santa Lucía en Orozko**; y el tercer domingo de diciembre, la **Feria de Otxandio**.



OTROS EVENTOS GASTRONÓMICOS

DULCE GORBEIA y PINTXO GORBEIA (MINIATURE 2016)

A finales de febrero-principios de marzo se celebra **Miniature**, un certamen de alta cocina en miniatura, con los pintxos como protagonistas. La cita tiene lugar en Murgía (Gorbeia sur) y este año, como novedad y a iniciativa del Destino Turístico Gorbeia, se han celebrado sendos concursos para elegir el **DULCE GORBEIA** y el **PINTXO GORBEIA**.



El primer concurso se celebró el sábado 27 de febrero por la tarde en la jornada 'Miniature Kids' dedicada a los niños y niñas, que fueron los padrinos de excepción del **DULCE GORBEIA**. O mejor dicho, de la **GALLETA GORBEIA**. Llegados desde Usansolo (Gorbeia norte), el panadero-pastelero **Eduardo Bizkarra** y su equipo presentaron 3 propuestas diferentes: Trufa de queso y nueces, Nube de manzana y Galleta de queso rellena de dulce de manzana reineta. Esta última fue la mejor, a juicio del jurado formado por cocineros profesionales, los txikis participantes en 'Miniature Kids' y dos de los ganadores del programa de televisión Master Chef Junior, Mario Palacios y Marcos Mendicuti, que valoraron

“el sabor y los matices en boca del queso Idiazabal y la manzana de Gorbeia” por encima de las otras dos opciones.



En el segundo concurso, cuyo objetivo era elegir el **PINTXO GORBEIA**, el domingo 28 de febrero por la mañana, la ganadora fue **Amaia Torres, de la Taberna Anaiaik** de Ugao (Gorbeia norte). Según el jurado formado por 4 cocineros profesionales participantes en 'Miniature', el suyo fue el mejor pintxo: un bocado de Tamera ecológica con queso de oveja curado, salsa de setas y mermelada de agrazón blanco (una baya silvestre). No fue fácil la elección, debido al alto nivel de los rivales. Yerai Repollés y Unai Arrausi del Hotel Doña Lola, de Izarra; Rubén González de La Casa del Patrón, de Murgía; Segis Rodríguez de la Taberna Itxina, de Orozko; y la profesora de cocina y divulgadora gastronómica de Zarate, Blanca Antoñana, presentaron también “unos pintxos originales, bien elaborados, partiendo de sabores y productos locales del concurso”, en palabras del jurado.



HIDALGO 56: ANIVERSARIO Y NUEVA IMAGEN

En el 2016 no sólo se celebra en Donostia la capitalidad cultural. En Hidalgo 56 tienen un doble motivo para soplar las velitas y abrir una buena botella de Champagne. Por una parte, el año pasado, 2015, este ya imprescindible establecimiento de Gros cumplió sus primeros **10 años de vida**. Aun y todo, **Juan Mari Humada y Nubia Regalado**, prefirieron no dar bombo y platillo al aniversario, ya que unos pocos meses más tarde llegaba una fecha mucho más importante para esta casa: el **60 aniversario de la apertura del Hidalgo**, el restaurante abierto y dirigido por los padres de

Juan Mari, **Silvi y Honorato**, al que homenajea, con fecha de apertura incluida, el nombre del actual Hidalgo 56.

Y es que el Hidalgo fue el origen de todo. Allí fue, a escasos 200 metros del emplazamiento actual del restaurante, donde Juan Mari aprendió de su madre los secretos de la cocina, y allí fue donde este joven cocinero recibió **una estrella Michelin**, una de las primeras que se concedían en Donostia y que no se ha vuelto a dar en nuestra provincia a un establecimiento tan sencillo y familiar como el Hidalgo.

Así pues, Juan Mari y Nubia han preferido

esperar al 2016 y, tras mantener el restaurante cerrado durante dos semanas, han reabierto las puertas ofreciendo **una nueva imagen, más acorde con los tiempos y mejor estudiada desde el punto de vista práctico y profesional**.

En realidad, el Hidalgo 56 no cambia en lo esencial, ya que **la reforma no ha afectado a la estructura del bar, que sigue manteniendo la zona de barra y el comedor igual que antes**. Los principales cambios se han dado en la pintura, sustituyendo el amarillo dominante anterior por unos tonos grises que dan al bar



>> Eta orain... jarrai iezaguzu Facebook-ean ere!!!

un aspecto menos cargado y más minimalista, y en el comedor, cuyas mesas han sido sustituidas por otras algo más pequeñas pero que pueden apilarse en función de la afluencia de gente. "Nuestra idea" nos comenta Juan Mari, "ha sido crear un espacio más amplio y cómodo para moverse por él, tanto los clientes como nosotros. A la vista de que cada vez funciona menos la carta y la gente viene más a comer raciones y a picotear, queríamos que fuera más cómodo entrar y salir de la sala del fondo, sin que la gente tenga la sensación de encontrarse en un comedor clásico donde obligatoriamente hay que sentarse a comer un menú completo". Así, en el comedor, además del cambio de mesas y pintura, han añadido una pequeña barra que aumenta la sensación de bar del conjunto, así como un precioso aparador sobre el que reposan, tentadoras, docenas de botellas de vino que muestran que este bar-restaurant sigue siendo toda una referencia en cuestión de variedad y calidad de vinos.

Una carta variada y original

Para celebrar la reapertura, Juan Mari y Nubia nos hicieron disfrutar de un extraordinario menú degustación que recogió algunos de los más interesantes pintxos y raciones de su carta: Chupa-chups de foie-gras; Trufa de quesos y sésamo tostado; Antxoas con tomatitos; Gabardinas y croquetas; Ensalada de salmón marinado en casa; Antxoas a... humadas y kokotxas a la llama; Bacalao con txangurro; Alcachofa con jamón; Atún y verduras con escabeche templado; Pintxo otoñal; Alubia arrocina con castilla; Steak tartare de txuleta; Bocaditos de morros; Tabla de quesos... una comida digna de la película "La grande bouffe" toda ella regada con una selección de vinos que dejó bien claro el dominio de Nubia sobre los grandes caldos.

Sin duda, Hidalgo 56 ha cambiado a mejor, consolidándose aun más si cabe como un espacio gastronómico imprescindible en la ciudad. Deseamos de corazón una larga vida al local.

HIDALGO 56

Pº de Colón, 15 (Gros) - DONOSTIA.
Tf: 943 27 96 54

> STEAK TARTARE DE TXULETA



Ingredientes

Carne de txuleta de viejo (entre 500 y 600 g. por persona); 1/2 cebolleta fresca; 7-8 alcapparas; Cebollino picado; Mostaza diáfana de estragón; Salsa Perrin´s; Tabasco al gusto; Aceite de oliva virgen extra arbequina; Sal; Pimienta negra molida; Sal Maldon; Yema de huevo.

Elaboración

Limpiar bien la carne, quitarle la grasa y los recortes más feos y picarla a cuchillo, a lo largo y a lo ancho, como si picáramos una cebolla en brunoise, pero dejando que se noten los trozos de carne, que no quede excesivamente picada. Asimismo, picar la cebolleta muy finamente en brunoise.

En un bol grande, con la ayuda de una cuchara, ir mezclando bien todos los ingre-

Egilea / Autor:

Juan Mari Humada

REST. HIDALGO 56
Pº Colón, 15 (Donostia)
Tf: 943 27 96 54



dientes (excepto la yema de huevo, la sal maldon y la pimienta molida), poco a poco, amalgamando todo y haciendo que se distribuya todo de manera regular.

Una vez todo mezclado, colocar en un aro metálico y hacer un nidito para la yema de huevo, que colocaremos encima.

Retirar el aro y añadir unas escamitas de sal Maldon sobre la yema. Espolvocar el conjunto con la pimienta molida.

A la hora de consumirlo, se recomienda romper la yema y mezclarlo todo.



>> Y ahora... síguenos también en Facebook!!!



VI JORNADA DE CATA DE CHULETAS Y VINO EN PATXIKU-ENEA

Si algo se puede decir de **Manu Méndez**, el propietario y alma mater de la Vinatería, el ejemplar establecimiento "Grosero" que cuenta con más de 20 años de historia impulsando la cultura del vino en Donostia, es que es un hombre con un carácter de hierro y una voluntad de acero, una persona que derrocha vitalidad, energía, humor y alegría de vivir, buen rollo en suma que contagia a todos los que le rodean y se dejan atrapar por su enérgica estela.

No decimos esto de manera gratuita, sino después de comprobar que este navarro de nacimiento y donostiarra de adopción ha hecho frente a la adversidad tras pelear contra un duro y avanzado cáncer y, a pesar de verse, más de un año después del terrible diagnóstico, postrado en una silla de ruedas, aún saca fuerzas para no solo seguir dirigiendo su negocio, sino para seguir organizando las principales actividades lúdico-gastronómicas que organiza en torno al mismo, principalmente la **Jornada de Cata de Txuleta y Vino**, que anualmente se celebra en el asador Patxiku-Enea de Lezo y la entrega del **Premio Baccus** que también anualmente es concedido a una persona o entidad que se destaca por su defensa y difusión de la cultura del vino.

Este año, ambas actividades tuvieron lugar el mismo día, concretamente el jueves 10 de marzo, día elegido por Manu Méndez para convocar a una buena cantidad de amigos a los pies del macizo de Jaizkibel.

Importante cita gastronómica

Allí se encontraban importantes nombres de la gastronomía donostiarra como **Xabier Gutiérrez**, jefe de laboratorio del restaurante Arzak y novelista de renombre que, precisamente, ha incluido a Manu Méndez entre los personajes de su última y exitosa obra "El aroma del crimen". También se encontraba entre los presentes **Luis Irizar**, el padre indiscutible de la actual cocina vasca, chef y maestro, fundador de la Escuela de Cocina Irizar que fue la entidad que recibió, este año, el premio Baccus en la 17ª edición de los mismos. También había varios miembros de la Asociación Baccus como **Adolfo de Pedro** y **Teodoro Pérez Navas**.

Además de los mencionados, llamaba la atención este año la profusión de personas relacionadas

con la comunicación gastronómica. Como todos los años, estaban presentes los responsables de Ondojan.com **Ribxar Tolosa** y **Josema Azpeitia**, periodista éste último que fue galardonado hace 3 años con el Premio Baccus. También acudieron el especialista en redes sociales **Mikel Otto**, el periodista vizcaíno **Igor Cubillo**, responsable de la web "Lo que come Don Manuel", **Nere Ariztoy**, especialista en comunicación gastronómica y embajadora del vino de La Rioja, **Sonia García Olazabal**, de Baseclick y la japonesa **June Yamaguchi**, un auténtico imán viviente para los nipones que acuden a conocer la gastronomía donostiarra.

La mesa se completaba con la compañera de Xabier Gutiérrez, **Lola Campos**, el gerente de Cármicas Guikar, **Jesús Sainz**, y dos mexicanos que





acudían por primera vez al evento: el chef **César Sánchez**, que se encuentra pasando una temporada colaborando en la cocina del asador Patxikuenea y **Victor Maldonado**, organizador de la Copa de Vela México-Euskadi, que se celebra anualmente en Hendaia.

Grandes vinos y grandes carnes

El acto, como en anteriores ocasiones, consistió en la cata y valoración de cuatro grandes vinos seleccionados por Manu Méndez y la posterior degustación y valoración de cuatro diferentes tipos de carnes seleccionados por **Aitor Manterola**, parrillero de Patxikuenea y aportadas por Guikar.

Tras la degustación de tres sorprendentes canapés elaborados por César Sánchez que resumían los gustos y colores de la gastronomía mexicana y entre los que no faltaba la presencia de los popu-

lares saltamontes conocidos como chapulines, canapés que fueron acompañados de un potente chile poblano y un blanco **Riolo** de Rioja que sorprendió muy gratamente a todos los presentes, se pasó a la cata a ciegas de los cuatro tintos, a saber: **Cupani 2010** Rioja de la bodega Heredad de San Andrés; **Planots 2010** (Priorat) de la bodega Celler Cal Pla; **Vivencias 2011** (Valtiendas) de la bodega Pago el Almendro y **Aiete 2012** (Ribera del Duero) de Vinos Sanzuri. Los cuatro vinos fueron debidamente valorados, aunque respetaremos el criterio de los organizadores de no dar a conocer las puntuaciones al no tratarse de un concurso sino de una actividad lúdica.

Respecto a las carnes, fueron igualmente catadas cuatro diferentes piezas de carne de vaca, asadas por Aitor Manterola con la maestría que le caracteriza. En concreto, los presentes probaron

piezas de **vaca Charolesa, Wagyu, Simental y Limousin**. La Simental fue la que más gusto a los presentes, seguida del clon del Kobe japonés, la charolesa y finalmente la limousin que fue la de más baja calidad siendo, aún así una gran pieza la degustada en Patxikuenea.

Como todos los años, el encuentro sirvió a los presentes para disertar sobre la gastronomía y la vida y para intercambiar ideas, teorías, y sugerencias relacionadas en su mayoría con el mundo de la cocina. Se comentó, además, que el chef César Sánchez seguirá unos meses entre nosotros, ya que este año se quiere que la Copa de Vela México-Euskadi se convierta en un intercambio no solo deportivo, sino cultural y culinario. Como comentó Aitor Manterola al final de la jornada, "Navegación, arte y gastronomía son los tres motores del conocimiento humano".

AFTER A GOOD MEAL

Underberg®

...TO FEEL BRIGHT AND ALERT

Distribuido en Gipuzkoa por REPRESENTACIONES ALAI BERRI, S.L. - URNIETA - www.alaigourmet.com

EL DIGESTIVO ALEMÁN,
ELABORADO CON HIERBAS AROMÁTICAS DE 43 PAÍSES

LA MEJOR MANERA DE AYUDAR A LA DIGESTIÓN TRAS UNA BUENA COMIDA

ALUBIAS ALBIZTUR: UN PLATO CAMPEÓN LISTO PARA LLEVAR A CASA

Nadie puede alardear, salvo **Juan Mari Aramendi**, natural de Albiztur y propietario del restaurante Gasteiz, de Donostia, de haber ganado cuatro veces el Concurso popular de preparación de Alubias de Tolosa. Juan Mari ganó tres ediciones seguidas, en 2005, 2007 y 2009 (hay que tener en cuenta que el ganador de una edición no puede presentarse al año siguiente), en 2011 quedó segundo y en 2015 ha vuelto a ganar el campeonato. Este Indurain de las alubias ofrece todos los días este fantástico producto en su restaurante del barrio de Ondarreta, aunque al ver que cada vez más gente le pedía alubias para llevar a casa, ha decidido dar un paso adelante y ofrecer sus alubias convenientemente envasadas de manera profesional.

Para ello, Juan Mari ha contactado con la casa **Xardexka** que comercializará, bajo el sello "**Bost Gourmet**" este exquisito producto. Las alubias se ofrecerán en barquetas de 400 gramos, lo que supone una ración y media aproximadamente para una persona, solo que en caso de añadirles los sacramentos pertinentes, se convierte en una buena ración para dos personas. El precio de la barqueta es de 8,5 euros y se trata de un producto refrigerado, no congelado, con una fecha de caducidad de 6 meses. **La preparación es totalmente natural, sin presencia de conservantes de ningún tipo, y la elaboración de las alubias debe terminarse en casa**, calentándolas durante un ratito al fuego o agujereando la barqueta y calentándola tres minutos al microondas.

El pasado 11 de marzo tuvo lugar en el restaurante Gasteiz la presentación oficial de las alubias, a la que acudió una gran cantidad de personas relacionadas con la gastronomía y la comunicación. No faltó el popular **Martín Berasategui**, que posa en la foto central con la familia Aramendi: los hermanos **Juan Mari y Gema** y sus padres, **Juan Mari y M^a Carmen Otaegi**, los iniciadores de la saga, responsables durante años y años del Herriko Exe de Albiztur y ganadores a su vez, en 1987, del primer Concurso Gastronómico de la Alubia de Tolosa. También acompañaba a Juan Mari **Sebas Eskamendi**, Chef Executive de Bost Gourmet (foto superior).

Las alubias, de momento, ya están disponibles en el propio restaurante Gasteiz y en caso de tener una buena aceptación por parte del público comenzarán a ser un producto habitual en comercios de alimentación, supermercados y hasta gasolineras.

BAR-RESTAURANTE GASTEIZ

C/ Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta) - DONOSTIA.

Tf: 943 21 07 13



◆ CASINO KURSAAL

by **luckia**

**Jolasean dibertitu zaitez!
¡Diviértete jugando!**

PRIMAVERA · 2016 · UDABERRIA



PRINTEMPS · 2016 · SPRING

/ MÚSICA EN VIVO / DEGUSTACIONES /
/ SORTEOS / Y MUCHO MÁS... /

casinokursaal.com



DIBERTIMENDU ETA JOSTAKETA ARDURATSUA GOMENDATZEN DIZUGU / TE RECOMENDAMOS LA DIVERSIÓN Y EL JUEGO RESPONSABLE.
Prohibido el juego a menores de 18 años / Presentación DNI, Pasaporte / Pasaporte, NAN.

JORNADAS GASTRONÓMICAS EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEIOA



Respondiendo a la amable invitación de **Ibon Andraka**, director de la Escuela de Hostelería de Leioa (Bizkaia), a finales de febrero acudimos a dicho centro a presentar y conocer de primera mano las jornadas gastronómicas que celebran anualmente.

Dichas jornadas están dirigidas a los alumnos de segundo curso que, una vez terminadas las clases teóricas y prácticas en la escuela, comenzarán en breve sus prácticas en diversos restaurantes.

Tras nuestra llegada, **Marta Irigoien**, profesora de servicio, nos guió por las diferentes dependencias de la Escuela y pudimos conocer de primera mano sus modernas instalaciones y el trepidante día a día de un centro que cuenta con más de 500 estudiantes que, además de cursar sus estudios, dan de comer todos los días a la comunidad universitaria del Campus de Bizkaia, sirviendo entre 300 y 700 menús diarios.

Las jornadas se inauguraron oficialmente a las 12 del mediodía por medio de una charla ofrecida por el doctor **Javier Aranceta**, vicepresidente de la Real Academia de Medicina del País Vasco y especialista en nutrición, quien dio una interesante charla sobre alimentación saludable, que fue complementada con la intervención de **Sergio Ortiz de Zarate**, del restaurante Zarate, ex-alumno del centro, recientemente reconocido con una estrella Michelin. **Alonso Pantoja**, profesor del Instituto San Fernando de Badajoz, cortó durante la charla un jamón ibérico que fue dado a degustar a los alumnos y profesores presentes.

A lo largo de la mañana, los alumnos pudieron disfrutar de otras actividades como un taller sobre café ofrecido por La Fortaleza o una charla sobre vinos ofrecida por dos eminencias del sector, el enólogo **Basilio Izquierdo** y el especialista en vinos y responsable del blog "El alma del vino", **Juan Cuatrecasas**.

La jornada culminó con una comida oficiada por **Omar Emiliano**, del restaurante **Tras Dos** de Querétaro (México), en la que pudieron degustarse platos de la cocina de dicho país tan originales y poco habituales entre nosotros como Sándia impregnada en cóctel de mezcál; Chicharrón de pollo de caserío con escamolas, epazote, limón y chile serrano; Aguachile de gamba roja; Taco de muerte lenta con tuétano, crema de guacamole, salsa de habanero y chocolate; Cabracho de roca con costra de chiles secos; Rabo de toro con salsa de chile chilhuacle y cerveza oscura; Pepino, limón y chia, tequila blanco y sal...

Las jornadas se alargaron durante toda una semana durante la cual los asistentes pudieron disfrutar de una gran cantidad de ponencias, así como las comidas ofrecidas por los restaurantes **Mano Rota** (Barcelona), **Km 0** (Donostia), **Boroa** (Amorebieta) y **Alborada** (Madrid y A Coruña). Sin duda, una fantástica selección.

ESTE AÑO, APUESTA POR LA RIOJA ALAVESA



OBRA DEL GENIO Y LA TIERRA:

Bodegas Mitarte es una bodega familiar en la que continuamos la herencia de nuestros antepasados de hace más de 60 años elaborando Vinos de Rioja Alavesa. Con un viñedo de más de 40 hectáreas de las que 15 superan los 80 años de edad elaboramos nuestros propios vinos seleccionando las uvas en el campo de forma manual y desechando las que no alcanzan la calidad exigida. Somos conscientes de que el trabajo bien hecho está reflejado en nuestros vinos. Compruébalo por ti mismo. Apuesta por la Rioja Alavesa. Apuesta por Mitarte.



BODEGAS MITARTE

DISTRIBUCIÓN EXCLUSIVA EN GIPUZKOA:

COMERCIAL ERRASU BANAKETAK (ORIO)

Ramón Errasti - Tf: 689 04 78 53

ramonerrasti@gmail.com



BEASAINGO BATZOKIA: ROKANROL SUKALDEAN

Ya son 11 los años que **Iñigo Sánchez e Itxaso Saratxaga** llevan trabajando juntos ("luchando", según ellos) en el competitivo y exigente mundo de la hostelería. Primero fueron cinco años al cargo del Asador Urbieta de Ataun, al que revitalizaron y aportaron nuevos aires, y desde febrero de 2010 al frente del Batzoki de Beasain, uno de los primeros que optó por una imagen más moderna y un concepto más gastronómico, alejándose de la estampa tradicional imperante hasta entonces en los mismos.

En Beasaingo Batzokia Iñigo opta por **una cocina de mercado en la que la clave es, según él, el producto**. "Cuando el producto es bueno, el resultado es bueno" afirma, quitándose importancia, cuando sabe, sabemos muy bien que un buen producto puede ser destrozado por unas manos inexpertas.

No es el caso de Iñigo, que trabaja el producto mínimamente pero consiguiendo extraer lo mejor del mismo. No en vano, este joven beasaindarra se curtió en restaurantes como el Zezilionea de Olaberria, el Rekondo de Donostia, el Iturralde de Hernani... en los que el producto y su elaboración, al igual que en Beasaingo Batzokia, es una religión.

Las especialidades de Iñigo, que se comentan en la página contigua, no se sirven en una carra convencional, sino que están

incluidas en el **menú especial de fin de semana** que se ofrece al precio de 27 euros, con bebida incluida. A lo largo de la semana se ofrece también un cuidado menú por 12,50 euros. Beasaingo Batzokia cuenta además con una bonita variedad de pintxos, destacando su jugosa y tentadora tortilla de bacalao, elaborada al estilo de las sidrerías, y otras especialidades como las delicias de rabo, la minihamburguesa de buey con foie o las antxoas marinadas en temporada. Los domingos la carta de raciones se amplía con otras atractivas opciones como los mejillones al vapor, los berberechos, las rabas...

Finalmente, mencionar que en Beasaingo Batzokia **se cuida especialmente el jamón ibérico y, para acompañarlo como es debido, el vino**, ya que han adoptado el **sistema "Coravin"** que permite "pinchar" botellas de gran calidad, servir una copa y volver a guardarlas durante largo tiempo sin que el contenido de las mismas se altere. Así, en este local podemos acompañar nuestra ración o pintxo de ibéricos con una copa de Alion, Pago de Carraovejas, Abadía Retuerta, Amaren... en perfectas condiciones. Un lujo accesible más que nos ofrece este acogedor y recomendable restaurante.



BEASAINGO BATZOKIA

Kale Nagusia, 26 - BEASAIN.

943 08 68 55 www.baibatatzokia.com



1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: PRODUCTO TRABAJADO CON CARIÑO Y ESMERO EN UN ALARDE DE COLOR Y SABOR

Pasar por Beasaingo Batzokia significa disfrutar del mejor producto elaborado con maestría y sin golpes efectistas. Iñigo e Itxaso nos ofrecen todo un alarde de cocina tradicional, color y, sobre todo, sabor.

1.- Ensalada de pimientos con ventresca: En vez de los habituales piquillos presentes habitualmente en este tipo de ensalada, Iñigo opta por unos consistentes y succulentos morrones, carnosos, sabrosos y perfectamente asados sobre los que reposa la ventresca en aceite, conserva elaborada en casa.

2.- Huevos rotos con foie: Seguimos con uno de los que la pareja considera "plato estrella" del local. Para elaborarlos, Iñigo saltea levemente una generosa cantidad de foie sobre la que casca los huevos, deja cuajar la clara y revuelve el conjunto, acompañándolo de unas crujientes virutas de jamón ibérico y elaborando un plato jugoso y goloso que podríamos comer a cucharadas, cual si de una sopa se tratara.

3.- Hongos a la plancha con huevo cocido a baja temperatura: Otra muestra de que la cocina de Iñigo Sánchez es pura sabrosura. A pesar de no estar en temporada, los hongos, embotados en casa, están en su punto, al igual que el huevo, cuya yema fluye empapando y terminando de redondear el conjunto del plato.

4.- Bacalao al horno: Con el bacalao entramos en palabras mayores. Se trata de

un bacalao fresco, de la especie Skrei, que ahora se encuentra, además, en su mejor momento. Las lascas se separan solas y la textura y el sabor del mismo nos recuerda al del mejor marisco, trayéndonos al paladar sensaciones similares a las que provoca un buen bangurro, y hasta una langosta. Sencillamente marcado a la plancha y terminado de hacer al horno antes de acompañarlo con un ligero refrito. Un plato sencillamente imprescindible.

5.- Cabrito al horno: La carne tampoco decepciona. Itxaso e Iñigo vuelven a optar por un producto que se encuentra en su mejor momento: el cabrito al horno, que se asa pacientemente durante 7 horas a 70 grados y al que se da un golpe final de horno para terminar de dorarlo. El resultado es mantequilla pura. Se acompaña, además, de una rica lechuga adquirida, como muchas de las verduras de la casa, en el mercado que se celebra todos los martes a menos de 100 metros del restaurante.

6.- Coulant de chocolate casero: El alarde de cocina termina con un postre que supone una excepción ante tantos y tantos coulants industriales que inundan las cartas de muchos restaurantes. Sólo el tamaño del mismo deja a las claras que es un postre elaborado en casa, al igual que el sabor y la calidad del chocolate, que fluye tentadoramente del interior.

TXINTXARRI: BUEN MENÚ DEL DÍA Y LOCAL IDEAL PARA FAMILIAS

Cuando tras el invierno vuelve el buen tiempo y podemos volver a disfrutar del fin de semana, muchos buscamos esos lugares a los que poder acudir en familia, amplios, con una cocina variada y accesible y equipados para el público infantil.

Txintxarri, en Alegia, al borde de lo que fue la antigua N-1, cumple con todas esas características. Entre semana, sábado mediodía incluido, es el lugar ideal para disfrutar de un buen **menú del día**, y el fin de semana, además del menú, podemos optar por una **cocina tradicional y sencilla** en la que destacamos sus fundentes croquetas caseras, su buen jamón ibérico y sus generosas ensaladas, ideales para compartir. También sirven alubias en temporada, carnes y pescados al horno. Sus postres caseros también son destacables.

Equipado con una **amplia zona de columpios** y dotado de una amplia terraza y un extenso aparcamiento, Txintxarri es un lugar en el que podemos soltar tranquilamente a las fieras y despreocuparnos (siempre dentro de un orden, claro). Además, **en los fines de semana de verano, sus responsables añaden a la oferta de columpios unos hermosos hinchables** para gozo y desenfreno de la gente menuda.

Txintxarri es igualmente una excelente opción para comidas de grupos, despedidas, celebraciones, etc, con una gran capacidad, cómodamente accesible por autovía y dotado de un gran aparcamiento.

TXINTXARRI

Erbeta, 2 - ALEGIA. Tf: 943 65 07 21
www.restaurantetxintxarri.com



jatetxe gida

restaurantes

la guía de restaurantes de **ONDOJAN.com**



Minimal, en Toledo

Entre los días 21 y 23 de febrero tuvo lugar el congreso de pintxos **Minimal**, organizado por la empresa gipuzkoana **Baseclick**, que este año se ha trasladado a Toledo, coincidiendo con el título de Capital española de la gastronomía que este año ha adquirido la preciosa ciudad castellana. A lo largo de tres días varios chefs de todo el estado han elaborado diferentes pintxos en las instalaciones del **hotel Beatriz**, pintxos que también pudieron ser degustados por el público en una cena abierta que tuvo lugar el primer día del congreso. En las fotografías, el público asistente al congreso y algunos de los chefs vascos que participaron en el mismo: **Josean Merino** (PerretxiCo, Gasteiz), **Carlos Nuez** (Xera, Errenteria), acompañado de la organizadora **Sonia García Olazabal**, e **Iñaki Rodaballo**.



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33



ALEGIA

POLIGONO BAZURKA, 1 (JUNTO A LA SALIDA DE LA N-1)
TEL. 943 69 86 04 www.hogeitahamahiru.com

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



Este impresionante local de ocio integral, abierto en diciembre de 2012 junto a la salida de Alegia en la N-1, cuenta, por una parte, con **Cafetería abierta de 5 de la mañana a 12 de la noche con servicio de cocina ininterrumpido** (Pintxos, bocadillos, raciones...) y un excelente y variado **Menú del día**. Integrada en el local, la **panadería, gestionada por Ogi Berri**, ofrece panes artesanos que se elaboran en el **horno de leña instalado en el propio local, a la vista del público**, mientras una **pantalla gigante** ofrece durante todo el día diversas retransmisiones deportivas, y un **bikipark** hace las delicias de los bikis de 0 a 6 años. Route 66 alberga asimismo una **tienda de delicatessen** (vinos, licores, embutidos, quesos, conservas, aceites de oliva...) gestionada por la casa **Lukas Gourmet**, que cuenta con varios locales en Zarautz y Donostia. Finalmente, en la planta superior puede visitarse, de manera totalmente gratuita, un interesante **museo etnográfico que muestra la historia de los vascos en su relación con el pan y los cereales**. El museo cuenta con auténticas joyas de coleccionista como los primeros vehículos utilizados por la familia amezketarra Altuna, fundadores de Ogi Berri, así como un panel que muestra los números utilizados por el pueblo vasco antes incluso de la introducción de los números romanos. Las ikastolas pueden concertar visitas gratuitas al museo en las que los niños y niñas aprenden a elaborar su propio pan.

TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21
www.restaurantebixintxarri.com



Txintxarri es un lugar ideal para disfrutar del menú entre semana y **una opción genial para acudir con toda la familia**, pues cuenta con un hermoso parque infantil que hace las delicias de los más pequeños. Ampio y espacioso, es también un **lugar ideal para celebraciones y comidas de grupos, según presupuesto**. La cocina de Txintxarri es tradicional, destacando platos como *Alubias (en temporada)*; *Ensalada templada de bacalao*; *Revuelto de hongos*; *Bacalao frito con pimientos*; *Pescados al horno (Rape, Lubina, Dorada, Cogote)*; *Solomillo y Chuleta de buey*, *Postres caseros*... También cuenta con una amplia variedad de **Platos combinados, pintxos y raciones**. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 10€ (*sábado mediodía incluido*) **Menú del domingo:** 16,50€ (*Café incluido*) **Menús para grupos:** 12 menús entre 23 y 60€ (Pueden consultarse en la web) **Cierra:** Lunes por la tarde (en invierno, tardes de lunes a jueves). **Tarjetas:** Todas. Parking.

OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M^a Jose Arregi** regentan este asador-sidrería abierto en 1996 y que en 2010 dio el paso de embotellar y comercializar su propia sidra. Olagi cuenta con dos comedores y es un **lugar ideal para Comuniones y todo tipo de celebraciones**. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una **cocina de base tradicional** con especialidades como *Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas*, *Ensalada de bacalao y pimientos*, *Pescados frescos a la parrilla*, *Magret de pato con foie*, *Chuletón a la parrilla*, *Entrecot con setas*, *Costilla*... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio**. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** 28-30€ **Menú del día:** 11€ (*Café e IVA incluido*) **Menú fin de semana:** (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) **Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

EZKIÑA

ARRASATE

OLARTE, 25 (FRENTE AL PALACIO MONTERRON)
TEL. 943 04 43 88
facebook-ezkiña taberna

PINTXOS, HAMBURGUESAS, BOCADILLOS... Y "EUSKO PIZZAS"



Este acogedor bar situado frente al Palacio de Monterron, ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia** y **Gurutz Villar**. Esta joven pareja ha dotado al Ezkiña de una variada oferta gastronómica en la que destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacin, cabra y trigoero), las Bolas (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas Tortillas de patata (Con puero y cebolla, con jamón y queso, con carbonara...). También destacan las **Hamburguesas caseras**, principalmente la de buey y la hamburguesa 100% vegetal, aunque **cada semana ofrecen una hamburguesa diferente** (de ciervo, de cordero...) También tienen gran demanda los **hocadillos**, entre los que sobresale el "Ezkiña" (Pechuga y tomate a la plancha, bacon, cebolla pochada y salsa Roquefort). Y para los valientes, la "**Eusko Pizza**", una monumental pizza para 6-7 personas, elaborada con pan casero de Aretxabaleta, que debe ser solicitada por encargo. Ezkiña abre a las 08:30 de la mañana (Fines de semana a las 11:00) y los pintxos están disponibles desde primera hora. **Cierra:** Martes

SANTA ANA



ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

COCINA DE MERCADO EN UN PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



Abierto en octubre de 2007, este restaurante, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como **Hígado de pato elaborado en casa**, **Ensalada de lumañori confitado con rulo de cabra**, **Lengüado relleno de txangurro con salsa vizcaína**, **Chop de cordero con hongos y mollejas**, **Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...** Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente **Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno**. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario:** 18,50€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

ARAMAKO OSTATUA



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

COCINA EQUILBRADA

EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI



"Cocina equilibrada" es el concepto que mejor define la oferta culinaria de **Aramako Ostataua**, restaurante dirigido por **Anne Otegi** desde 2008, siguiendo la filosofía de las "casas de comida" de antaño: **platos sin complicaciones, a buen precio, utilizando productos de calidad y practicando una cocina saludable y, como decimos, equilibrada**. Esta joven cocinera está forjada en mil batallas entre las que se cuenta la cocina japonesa y la macrobiótica, además de una temporada en Valencia que le sirvió para aprender a preparar unas exquisitas paellas. **La cocina de Anne es variada y colorista, sin perder de vista el mundo vegetariano**. Toki-Alai cuenta con una hermosa terraza y un acogedor comedor en los que Ane organiza de vez en cuando actividades gastronómicas como Barbacoas con buffet de ensaladas, fiestas de sushi... haciendo que este local sea también un punto de encuentro y cultura. **Carta:** 15-20€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€ (bebida aparte) **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche.

URGAIN



DEBA

HONDARTZA, 5
TEL. 943 19 11 01 /
943 19 20 48
www.urgain.net

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los **Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...)**, los **Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)** y especialidades como **Foie de la casa**, **Carpaccio de buey**, **Ensalada de marisco**, **Panaché de verduras**, **Hongos a la plancha**, **Pulpo a la gallega**, **Cabrarroca en salsa verde con patatas**, **Chuletón a la parrilla**, **Biscuit de higos con salsa de nueces**, **Tarta de frutos secos**, **Mousse de chocolate...** En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas **Rabas**. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 18€ (Fines de semana: 25€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

BEASAINGO BATZOKIA



BEASAIN

KALE NAGUSIA, 26
TEL. 943 08 68 55
WWW.BAIBATZOKIA.COM

COCINA TRADICIONAL, PINTXOS Y
VINOS, Y GRAN VARIEDAD EN MENÚS



Céntrico bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez** e **Itxaso Saratxaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbieta, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (*Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Ajoarriero...*) y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su **terracea** y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como *Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Entrecot, Cabrito asado...* Destaca también la variedad de **postres caseros**: *Aroz con leche de caserío, Tarta de queso...* **Menú Azkarra**: 9,20€ **Menú Betikoa** (lunes a viernes): 12,50€ **Menú Gure Lurra** (fines de semana): 27€. **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Lunes

KATTALIN ERRETEGIA



BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL
POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, la **gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables **piquillos confitados**. Así lo ha entendido el jurado del Campeonato de Euskal Herria de parrilleros que ha nombrado **Juan Manuel Garmendia Mejor Parrillero de 2013**. Y para completar la oferta, nada mejor que su carta con especialidades tradicionales y de temporada como los auténticos *Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, el sorprendente Pollo lumbarri a la brasa* o los fresquísimos *Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...)*. Todo ello, acompañado de una **de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta**: 40€ **Menú especial de chuleta y txangurro**: 29€ **Menú especial de pollo a la brasa**: 19€ (Por encargo) **Tarjetas**: Todas.

RK JATETXEA



BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.dolareahotela.com

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE
Y ARANTXA RANCHO



Arantxa Rancho e **Iban Mate** dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolarea, frente al precioso conjunto monumental de Igartza. La cocina de Iban se resume en una **vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como *Croquetas de morcilla de Beasain, Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas, Rape negro lacado con vinagre viejo, Terrina de cochinito confitado y patata asada, Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata...* Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, (3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza) por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad de vinos y pintxos primorosamente elaborados y **la cocina permanece abierta de 9:00 a 23:00 de lunes a viernes**. **Carta**: 35-40€ **Menú del día**: 18,90€ (lun-vier). **Menú especial**: 31€ (lun-vier). **Tarjetas**: Todas menos A. E. No cierra

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA

BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19

NUOVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



El veterano Rubiorenna de Beasain ha sido reabierto por **Urki Balerdi**, tras encargarse durante tres años del Ostatu de Zeran. Urki y **Lizbeth**, han reabierto la persiana del Rubiorenna con una **nueva decoración, menos mesas y más espacio libre, un txoko para que los clientes puedan disfrutar de un café o una copa, baños adaptados para minusválidos en la planta baja...** Pero el fuerte de Rubiorenna, es la **cocina de Urki Balerdi, colorista, sabrosa, atrevida, tradicional y a la vez diferente** y en la que siempre hay un lugar destacado para los **vegetarianos y para los celíacos**. En Rubiorenna encontraremos nuevos platos como *Bombón de queso con verduras pochadas y sopa de tomate, Terrina de cochinito y pato con mijo y setas, Tagliatelle de calamar con algas y tartar de gambón, Bacalao confitado con sus callos y un pilpil de guisantes...* una cocina en la que los sabores, los olores y las texturas cobran gran importancia, y que será renovada en función de la estación y del mercado. **Menú del día**: 14 euros. **Menú degustación**: 35€ **Carta**: 30-35€ **Cierra**: Lunes

LASA



BERGARA

PALACIO OZAETA (ZUBIAURRE, 35)
TEL. 943 76 10 55 www.restaurantelasa.es

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías correderizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaina*, *Ahumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas*, *Higado de pato caliente con garbanzos y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo braseado con puré de castañas*, *manzana y jalea de grosellas*, *Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela*... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 28€ **Menú especial:** 35€ **Menú degustación Debagoiena:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

INFERNUKUA

BERGARA

¿ QUÉ BIEN SE COME
EN EL INFIERNO !

MAHASTARREKA, 23
TF. 943 76 18 49
www.infernukua.com



Pocos establecimientos pueden presumir de haberse abierto en el siglo XIX. Es el caso del Infernukua, abierto hacia 1890 por la tatarabuela del actual regente, **Alex González**, sin dejar de ser regentado, salvo en un corto periodo a mediados del siglo XX, por la misma familia. Reformado en 2011 con un comedor que guarda el sabor de antaño, **Infernukua ofrece una exquisita variedad de pinchos, carnes y pescados a la brasa y especialidades tradicionales** como *Txipirones en su tinta* o a la plancha, *Bacalao en varias formas (piperrada, bizkaina, pil-pil...)*, *Ensaladas*, *Fritos caseros*... **La tuleteta a la brasa es la reina del local**, y puede ser consumida sola o dentro del **Menú de sidrería**, solicitándose siempre con antelación. En su barra pueden consumirse pinchos como el **Rolling Stone**, los excelentes *Ahumados caseros*, *Tortilla de patata*, *Tortilla de bacalao*, *Bonito con mayonesa*, *guindilla y anchoa*, *Revuelto de hongos*, *Champiñón en vinagreta con bacon*, *Morcilla con piquillos*...

KANTABRIA

EIBAR

BODAS, BAUTIZOS, COMUNIONES...
Y CUIDADA TRADICIÓN CULINARIA

ALTO DE ARRATE, Nº 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabrijatetxea.com



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo**, **Lorea Zubiaurre** y **Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristalerías y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles *Fritos variados*, *Ensalada templada de txangurro y bacalao*, *Salpicón de marisco*, *Pescados frescos al horno*, *Chuletón de buey*, *Tarta de queso con helado de yogur*, *Panxitineta*, *Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente*... Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y **la cocina no cierra hasta las 10:30 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 11,00€ (en el bar) 14,00€ (en el comedor) **Menú fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

SIRIMIRI

CASQUERÍA, TRADICIÓN
Y MODERNIDAD

ERMUA

ERDIKO KALE, 11
TF. 943 17 64 03
búscanos en facebook



Son ya más de 13 años los que **Raúl González Pavo** lleva al frente del Sirimiri, ofreciendo una **cocina tradicional basada en el producto de temporada, haciendo especial hincapié en la casquería casera**, con platos como *Oreja en salsa*, *Callos*, *Manitas de cerdo en carpaccio con cigala y alcachofas*, *Caracoles*... Además encontramos otras especialidades tradicionales con toques de modernidad como *Crêpe de boletus*, *Hojaldre de foie con manzana*, *Ensalada de bacalao con crema de patata*, *Entrecot a la brasa con salsa de boletus*, *Bacalao en diversas formas*... y son remarcables **sus pintxos y sus Huevos rotos** con bacalao, con setas, con jamón, con bacon.... Raúl es un cocinero inquieto que, además de atender su cocina, continuamente está participando en los más variados concursos de pintxos, organizando jornadas gastronómicas, participando en eventos... **Carta: 15-20€ Menú del día: 9,50€ Menú fin de semana: 25€ Tarjetas: Todas. Cierra: Martes tarde.**

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTR. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belaustegi.com

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pinceladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chopitos*, *Terrina de foie casero con módena y compotas*, *Surtido de crujientes orientales*, *Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez*, *Pescados del día*, *Cochinillo confitado en su jugo*... Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva capa estilo jaima. **Carta: 40-50€ Menú del día: 12€ (En terraza: 14€). Menú degustación: 37,50€ Tarjetas: Todas. Cierra: Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.**

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

MARTINDEGI AUZOA, 13
TEL. 943 33 15 72
www.sansonategi.com



En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por autovía, entre hermosos paisajes, **Aritz Ansoa y Libe Salaberri** además de su variada cocina tradicional con toques actuales y sus atractivos menús, les animan a degustar sus sugerencias de temporada, y a disfrutar de las **verduras de temporada cultivadas en su propia huerta**. Con capacidad para 180 personas, resulta **ideal para comuniones, bautizos o bodas**, y puede **reservarse el restaurante en exclusiva** para cursos, catas, fiestas privadas... También pueden contratarse **fuegos artificiales** para bodas o celebraciones. No duden en consultarlo. **Menú degustación: 28€ Menú Hernani: 25€ Carta: 35-40€ Tarjetas: Todas. Abre: Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. Parking. Acceso minusválidos. Parque infantil. Menores de 8 años: Menú gratis.**

GAZTELUMENDI ANTXON



IRUN

PZA. SAN JUAN, 3.
TEL. 943 63 05 12
www.gaztelumendi-antxon.com

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011** y un **Sol en la Guía Repsol 2013**. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como *Parrillada de verduras*, *Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores*, *Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e Idiazabal*, *Torrija casera de brioche empapada en tres leches*... Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta: 40€ Menú de cocina en miniatura: 50€ (vino incluido) Cierra: Noches de lunes a jueves, salvo reservas. Tarjetas: Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.**

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

MOLLA IBILBIDEA, 5.
TEL. 943 64 49 39
www.arraunetxea.com

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades:** *Ensalada templada de bixipironcitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada.* **Carta:** 40€ **Parrillada:** 47€ **Degustación de marisco:** 37€ (Ambas con postre, pan y vino incluido) **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles todo el día.

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33
TEL. 943 64 63 09
www.laiaerretegia.com

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las falldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodosa asados dos veces, Antxoas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Tabla de quesos del país...* **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 30€ (28€ las noches de viernes y sábados) **Menú:** 19€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 19 11 37
615 73 94 32
www.sakabaserria.com

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como *Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...* y por encargo, *Cordero y Cochinitillo asado*. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 19€ (Bebida aparte) **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana):** 35€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

PATXIKU-ENEA



LEZO

Bº GAINTURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxikuenea.com

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesús Saez). La **obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en Patxikuenea**. Sitio en el alto de Gainturizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola** junto a sus 3 hermanos, este restaurante, ubicado en un **caserío de más de 250 años** nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: *La chuleta de Patxikuenea seleccionada por cármicas Guikar, besugo, rape de Ondarreo, rodaballo salvaje, cogote de merluza, las verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, langostinos salvajes a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros...* Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 55€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

MAITTE

LAZKAO

ELOSEGI 22
TEL. 943 08 76 74
www.maitte.es

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARINO



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como **Fritos** (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tígres...), **Albóndigas**, **Callos**, **Rabo en salsa**, **Txipirones tinta o plancha**, **Ajoarriero**, **Bacalao al estilo Maitte**, **Tarta de manzana**, **Pantxineta**...

Horario: Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

NEREA



LAZKAO

UHAITZ, 3
TEL. 943 08 80 88
www.nereajatetxea.com

COCINA TRADICIONAL Y CUIDADA
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO



Nerea Gómez y Alberto López dirigen este renovado establecimiento en el que el restaurante cobra más importancia que el bar, aunque siguen ofreciendo especialidades de mostrar como sus **Pintxos** (*Erizo de mar, Croqueta de Txipirón, Crêpe de champiñón-queso...*) y **Raciones**, destacando los **Calamares frescos hechos en casa**, auténtico buque insignia del local. Pasando al comedor, en Nerea nos encontramos con una **cocina tradicional con toques modernos en todos sus platos**. Uno de los fuertes de Nerea son las **Ensaladas** (*De ahumados, Templada de hongos, De frutas tropicales con cabra...*) así como especialidades como **Carrilleras al Oporto**, **Delicias de pato**, **Pescados frescos del día** o sus **Postres Caseros**, destacando el **Arroz con leche**. En Nerea se ofrecen cenas los jueves, viernes y sábados, y el fin de semana cuenta con un **Menú Especial** por 30 euros compuesto de dos entrantes, un principal a elegir, postre y vino de Rioja. **Menú del día:** 11€ (Sábado: 15€ Domingo: 18€) **Menú especial de fin de semana:** 23€ **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. **Tarjetas:** Todas.

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA



En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como **Bacalao al pil-pil con hongos**, **Crepe salado de setas puerros y gambas**, **Foie con Ibérico**, **Foie a la plancha**, **Ensalada de ahumados con gulas**, **Salpicón de marisco**, **Tourné con foie**, **puré de manzana y coulis de mango**, **Presa ibérica con reducción de salsa y menestra**, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la **Merluza en salsa en todas sus variantes**, **Ensaladas templadas variadas** (*cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...*), **Rape a la plancha**, **Chipirones Pelayo**, **Foie a la plancha con tres salsas**...

Carta: 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Pau Garaialde y Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostua es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. **Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como **Ensalada templada de gulas y gambas**, **Alubias**, **Manitas de cerdo rebazadas**, **Bacalao con tomate** o **pimientos**, **Lengua**, **Chuleta**, **Postres caseros**... Los domingos hay **Paella**, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (**Rape**, **Besugo**, **Txitxarro**...). Ahora, además, es la época del **Cordero**, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostua es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

19 - 90

ORDIZIA/TOLOSA

GARAGARZA, 5 (ORDIZIA)
EUSKAL HERRIA, 5 (TOLOSA)
www.19-90.com

PICOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHE



Ibon Leunda, Aitziber Jauregi y Koldo Sarasola han inaugurado en diciembre de 2015 el 19-90 de Ordizia, manteniendo el mismo nombre, oferta y filosofía que el 19-90 de Tolosa, especializado en **pintxos durante el día y copas y Gin-Tonics por las noches**. Oferta variada, exquisita presentación y eficaz ejecución definen estos establecimientos en los que encontramos pikoteo, ensaladas, huevos rotos, raciones y el **Txoko-burger, con hamburguesas de entrecot de buey de Alejandro Goya** elaboradas en su punto ideal. En pintxos cabe destacar la *Brocheta de langostino y bacon*; *Txipirón plancha*; *Huevo roto de patatas y bistorra de Arbizu*; *Carrilleras de ibérico*; *Solomillo de viejo*; *Iempura de rape y langostino...* así como raciones de *Txipirones rebosados*; *Pulpo a la plancha*; *Ensalada de langostino y txipirón...* En 19-90 encontraremos, también, una **amplia selección de vinos perfectamente cuidados** para acompañar a los pintxos o a cualquier producto de su extensa variedad gastronómica. Ambos locales cuentan, además, con una **excelente terraza**.

ALDASORO

ORDIZIA

URDANETA, 27
TEL. 943 88 00 23
www.aldasorotaberna.com

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del **lazkaotarra Juan José Martínez de Rituerto Arregi**, que ofrece una **cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera** que se habían perdido con el tiempo (*Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...*). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las **Ensaladas templadas** (*De langosta, de bacalao, de txipirón...*), los **Pescados frescos** (*Besugo, Rodaballo...*) o la **Carne**, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (*Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...*) La carta de vinos es igualmente remarcable. Barra con gran variedad de pintxos, vinos y raciones. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú de fin de semana:** 25-28€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

ALTAMIRA

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNEA
685 794 755 - 677 293 697

COCINA MEDITERRÁNEA Y MENÚS CON-
CERTADOS CON "VISTAS AL CAMPO"



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, retoma este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. Su **influencia mediterránea** queda patente en los **arrozcos** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: *Paella marinera, Paella mixta, Paella de carne...* además de los arrozcos por encargo como el *Aroz con bogavante o con buey de mar*. Los toques mediterráneos también están presentes en sus cuidadas ensaladas. Además, su menú del día, que cambia todos los días, puede tomarse entero o como plato del día pudiéndose optar por el primer plato o el segundo. **Menú del día:** 10€ **Entante, postre y bebida:** 6€ **Segundo plato, postre y bebida:** 8€ **Menú Degustación:** (2 entrantes, 1/2 pescado, 1/2 carne y 2 postres): 35€ (bebida aparte) **Menús para grupos:** a partir de 25€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos a partir de las 14:30 (Se abre los domingos por encargo para grupos a partir de 10 personas)

MUÑOZ

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos: *Morros con setas, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Rabo de toro, Carne guisada, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Champis en salsa...* Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como *Degustación de ibéricos, Ensalada templada de rape, Ensalada templada de gulas, Txipirones a la plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Crepe de txangurro con salsa de piquillo, Rape al ajillo, Bacalao en piperrada, Chuletilas de cordero...* **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Variedad en platos combinados, hamburguesas y bokatas.

ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embudidos ibéricos, Tortilla de bacalao, Croquetas caseras de bacalao, Kokotxas de merluza al pil-pil o rebazadas, Timbal de langostinos al curry, Cogote de merluza a la plancha, Chuletón de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 11,50€ **Menú degustación (4 platos, postre y bebida):** 28€ **Menú de sidrería:** 25€ **Cierra:** Domingo tarde y lunes. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
(CTRA OIARTZUN-IRUN)
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com

GRAN RESTAURANTE FAMILIAR Y HOTEL A LOS PIES DE PEÑAS DE AIA



Hotel Restaurante familiar situado a los pies de las Peñas de Aia en un **precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdiz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia, Mousse de queso de Idiazabal...* **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de *Ciervo, Jabalí, Liebre...* Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markínez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con **platos tradicionales elaborados con verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los *Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos, Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Jiménez...* **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, 7/G
TEL. 943 88 58 29



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por los hermanos **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, el experimentado cocinero **Juan Rubio**. Destacan en su oferta las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por el propio Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: *Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Magret de pato con tres salsas, Chuleta de viejo a la parrilla...* **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplo aparcamiento

LA CERVE

PASAIA

EUSKADI ETORBIDEA, 53
(PLAZA GUDARIS)
TEL. 943 39 23 86
FCB: paulaner.bierhaus

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA



En Trintzerpe, a 300 metros del embarcadero para Pasai Donibane, La Cerve es la 1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de bodega natural recién hecha servida directamente del barril. Edu y Amaia dirigen desde 2006 este local, reinaugurado con tres espectaculares tanques refrigerados de 500 litros para conservar su nueva cerveza, fácil de beber y mucho más digestiva que la cerveza normal. En La Cerve encontraremos, una amplia variedad de **Pintxos, Raciones** como sus exitosas **Patatas Bravas, Hamburguesas caseras** (servidas con patatas fritas), **Platos combinados, Ensaladas frías y calientes, Platos de pasta y 25 bocadillos**, además de especialidades como el **Surtido de salchichas alemanas con puré de patata y sauerkraut**. La Cerve cuenta con una pantalla gigante de 2,70 metros para disfrutar de los partidos y una tentadora terraza. Los viernes y sábados noche, además, podemos degustar el Cóctel de la Semana. **Menú del día: 10€** (De lunes a domingo, al mediodía) **Tarjetas: Todas. No cierra**

66

TOLOSA

M. J. IRAOLA, 1
TEL. 943 67 19 37

PINTXOS, BOKATAS
Y PLATOS COMBINADOS



Este mítico bar tolosarra situado en Berazubi, frente a la entrada del campo de fútbol, fue **inaugurado por Josefa Aziproz y Javier Butrón el 6 del 6 de 1966**. No les fue muy difícil elegir el nombre. A día de hoy, el 66 sigue ofreciendo una **gran variedad de pintxos, tanto calientes como de barra**. (Foie a la plancha con salsa de Armagnac, Brocheta de gambas con jamón, Pulpo a la gallega...) En **raciones** destacan la Tabla de ibéricos, Bacalao con tomate, Ailitas de pollo, Patatas 66, Ensaladilla rusa, Ensalada templada, así como los Txipirones, a la plancha o en su tinta, y el tentador Revuelto de hongos. **Los amantes de los bocadillos no sabrán que elegir entre los 34 bokatas de su carta**. Además, dispone de gran cantidad de **Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches, y una breve carta de postres**. Iñaki, su responsable, dirige también el K-2 de la Plaza Nueva. **No cierra**.

AGUSTIN ENEA



TOLOSA

EUSKAL HERRIA PLAZA, 6
TEL. 943 65 00 67

COCINA TRADICIONAL
Y GRAN VARIEDAD DE PINTXOS



Imanol Kamio formado en el Txiki, bar dirigido por sus padres, Mertxe y Ángel, durante más de 40 años, dirige actualmente el Agustín - Enea, **uno de los bares con más solera de Tolosa, que cumplió 120 años en 2013**. La oferta de Agustín - Enea es clásica, aunque Imanol está introduciendo algunos platos combinados y bocadillos para rejuvenecer la carta. También se sirven menús concertados para grupos y **Alubias con todos sus sacramentos por encargo**. Entre las **especialidades de cocina** de este bar está la **Ensalada templada, Ensalada de queso de cabra, Entrecot de ternera joven, Merluza fresca al horno, Bacalao con tomate y pimientos, Revuelto de hongos...** en temporada, además, se sirven raciones y revueltos de zizas, kuletos, etc... En pintxos destaca la **Oreja de cerdo rebosada**, y otras especialidades como **Manitas de cerdo, Revuelto de hongos, Merluza a la romana, Kokotxa con patata panadera, Brocheta de txipirones, Tortilla de patatas, etc.** **Los jueves, se ofrece pint-**

BOTARRI



TOLOSA

ORIA 2, BAJO.
(BAJO EL HOTEL ORIA)
TEL. 943 65 49 21

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS



Txemari Esteban, actual **campeón de Gipuzkoa de parrilla**, dirige este céntrico restaurante que cuenta con 2 comedores climatizados: uno con Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como **Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guisuelo, Terrina casera de foie con higos, manzana y membrillo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y maridado con cerveza artesana...** **Menú del día (Mediodía y noche): 14€+ IVA -Sábados: 24€+ IVA - Menú Tolosa: 29,50€+ IVA** (Pan y bebida incluido). **Menú infantil: 8,50€** (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30€+ IVA. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra: Domingos tarde-noche**.

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

AIESTARAN ERREKA.
LAZKAO-ETXE BASERRIA
TEL. 943 88 00 44 /
615 74 59 24

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en su caserío natal una cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada con platos que cuentan con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos*, las *Verduras del tiempo con setas salteadas*, la *Merluza confitada a baja temperatura con xipirones salteados*, las *Carrilleras guisadas con vino tinto*, el *Soufflé de chocolate con helado de nuez* o la solicitada *Tarta de queso Idiazabal*. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

OTATZA

SIDRERÍA TRADICIONAL
CON DIVERSOS MENÚS



ZERAIN

OTATZA BASERRIA
(CTRA. SEGURA-ZERAIN)
TEL. 943 80 17 57

Joxe Antonio Iparragirre y **Ramoni Lopetegí** dirigen desde 1995 esta preciosa sidrería tradicional sita al borde de la carretera de Segura a Zerain. Otatza cuenta con un acogedor comedor de gran capacidad y una hermosa zona de kupeles de madera y de aluminio en la que también podemos comer y disfrutar de la **sidra hecha en la propia casa**, y siempre que la temporada y las circunstancias lo permiten, elaborada al 100 % con manzanas provenientes de caseríos guipuzcoanos. Esta sidra se embotella y puede ser adquirida en la propia sidrería. Otatza cuenta con un amplio parking y una bonita zona de columpios para los más peques. **Menú de sidrería:** 30€+ IVA. **Menú de sidrería (con costilla):** 23€+ IVA. **Menú infantil:** 10€+ IVA. **Abre:** Jueves y viernes noche, sábado todo el día y domingos al mediodía. Resto de días, posibilidad de apertura para grupos.

IRIARTE

ZIZURKIL

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

PLAZA PEDRO M OTAÑO 1
(ZIZURKIL GOIKOA)
TEL. 943 69 25 37



Izaskun Aizpuru y **Félix Geresta** dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores. En su carta encontramos platos como *Ensalada de bogavante*, *Foie casero con salsa de Oporto*, *Lomo de merluza con kokobas* y *almejas en salsa verde*, *Rodaballo a la parrilla*, *Rape con refrito tradicional*, *Txuleta a la parrilla*, *Solomillo al foie*, *Postres caseros*... Destaca el **Cordero asado**, todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora pinchos, bocadillos y platos combinados. Además, **todos los días se ofrecen comidas y cenas. Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12,50€ **Menú especial de fin de semana:** 23€ (IVA y bodega incluido) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

OLENTZO

ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR

CARRETERA
ZIZURKIL - ATEASU
TEL. 943 69 34 44



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, Olentzo cuenta con **todos los ingredientes para celebrar una boda inolvidable**. Además de una exquisita cocina tradicional, este local proporciona todo lo necesario para que en la celebración no falte de nada, desde un Jaguar clásico que se cede a los novios, hasta una discoteca para la fiesta post-boda. En su carta, sobresalen las **carnes y pescados a la parrilla**, y platos como *Ensalada templada de pato*, *Parrillada de marisco*, *Cordero o cochinito asado*, *Soufflé de chocolate*, *Banda de manzana*... Su menú, con 10 primeros y 10 segundos a elegir es uno de los más completos de los alrededores. También ofrece **raciones y platos combinados. Menú del día:** 12€ (Café incluido). **Menú fin de semana:** 25€ **Parrillada de marisco:** 35€/persona. **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a jueves. Amplio parking y parque infantil. **La mayoría de los platos de la carta de Olentzo son aptos para celíacos.**

BIDEZAR

ZUMARRAGA

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56



En pleno centro de Zumarraga, Bidezar cuenta con una **carta asequible y atractiva con gran variedad de bocadillos, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Las **tostas**, en concreto, se elaboran sobre una generosa rodaja de pan y se hornean al modo de las pizzas, resultando un plato ideal tanto para comer de forma individual como para compartir. Se ofrecen, además, **2 menús infantiles** y una gran variedad en **ensaladas**, destacando la de **Queso de cabra** así como sus raciones de picoteo (*Cecina, Callos y morros...*) y los nuevos y espectaculares **Huevos Rotos** (con jamón, con setas, etc...). **La oferta de vinos es remarcable** con una gran cantidad de denominaciones de origen y referencias continuamente renovadas. Bidezar cuenta además con una carta con **más de 40 ginebras** para quien quiera disfrutar de un buen gin-tonic. **Menú del día:** 9,90€ **Tarjetas:** Todas menos American Express.

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

8º ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
www.etxeberrri.com



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberrri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiuren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada, Risotto de rabo y foie, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Carrilleras con cremoso de hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, Tatin de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikotxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberrri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta:** 55€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:**Domingos noche **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

ALL I OLI

DONOSTIA

DISFRUTA DE UNA CALÇOTADA EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

OKENDOTEGI, 2
(MARTUTENE)
TEL. 943 46 02 96
www.alliolidonosti.com



En 2011 se inauguró este atractivo **restaurante de cocina catalana de montaña** situado en Martutene, a 25 metros escasos del apeadero de Renfe. All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarra **Arantxa Mendioroz**, que atesoran **27 años de experiencia elaborando cocina catalana de montaña en el Valle d'Aran**. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero y especialidades como *Escalivada; Esqueixada; Calçots (en temporada, de diciembre a abril); Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideus; Crema catalana; Repostería casera...* Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada**, compuesto por aperitivo, pa amb tumacà, calçots de Valls a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava. **Menú calçotada:** 35€ (Bebida e IVA incluido). **Menú del día:** 20€ (Día y noche, fines de semana incluidos) **Cierra:** Martes y miércoles (Salvo festivos y vísperas) **Tarjetas:** Visa y Mastercard.

ARATZ

DONOSTIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

IGARA BIDEA 15
TEL. 943 21 92 04
www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan ya 25 años ofreciendo en su restaurante, Aratz, **lo mejor de la cocina tradicional vasca, aderezado con toques actuales y con una fijación por el buen producto de temporada**. En sus dos comedores, uno de ellos privado, puede degustarse la gran especialidad del local: **las Carnes y pescados a la parrilla** (*Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...*), acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokotxas de merluza en salsa o rebozadas, Patas de cerdo con hongos, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Mousse de yogur casero, Sorbete de café al ron...* **Su cava climatizada atesora cientos de referencias de grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAZTAN

DONOSTIA

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

C/ PUERTO, 8
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 42 72



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Ciurriz Iraizoz**, de Elizondo, con la colaboración de su primo, **Eki Iraizoz**, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha*, *Calabacín relleno con jamón y queso gratinado*, *Solomillo a la plancha o el solicitado Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, acareadas directamente de Elizondo, *Queso de Irtzi*, *Xistorra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajoarriero*, *Txeripatas a la manera de Baztan*... No se puede dejar de probar la *Koka estilo Baztan* o los hojaldres, todo elaborado por la centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BEHARRI SAGARDEGIA

DONOSTIA

LA NUEVA SIDRERÍA DE LA PARTE VIEJA

NARRIKA, 22 (P. VIEJA)
TF. 943 43 16 31
www.sidrerriaherri.com



Beharri es la más actual de las sidrerías donostiarrias, un precioso establecimiento que ofrece gran cantidad de posibilidades. En la planta baja hay dos comedores y dos modernas kupelas con **sidra al Txotx de Zapiain**. En dicho espacio, además del menú de sidrería se puede optar por **platos y raciones**: *Ensalada de tomate*, *Jamón ibérico*, *Cogollos de Tudela al ajillo*, *Bacalao a la parrilla*, *Costilla de vaca*, etc. En la planta de calle Beharri cuenta con un extenso comedor para comer a base de **Raciones** (*Huevos rotos con ajoarriero*, *Guindillas fritas*, *Calamares*, *Ensaladilla...*), **Pintxos calientes** o **pintxos fríos**. En esta planta, Beharri cuenta también con una **barra repleta de pintxos fríos** (*Salmon en escabeche*, *Ensaladilla...*) y una tentadora pizarra de **pintxos calientes** (*Tartaleta de hongos*, *Moflete de cerdo al Oporto*, *Kokotxas de bacalao con potxas...*). En la barra, podemos además, disfrutar de sidra Zapiain servida directamente del txotx. **Menú de sidrería: 36€ No cierra**

BERGARA

DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, RECIENTEMENTE RENOVADO

GENERAL ARTETXE 8,
ESQUINA BERMINGHAM
(GRÓS)
TF. 943 27 50 26



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de antxoas*, *Cocktail Bergara*, *Txalupa*, *Udaberri*, *Ibxaos*, *Revuelto de antxoas con piqullitos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piqullitos y natillas*, *Tambor de verduras con salsa de pesto*, *Solomillo con compota*, *Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao*, *Gratinado de pisto con hongos...*) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!!

FERMIN CALBETÓN 12
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 43 03 42



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Iñaki Gulín**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta*, *Callos de bacalao*, *Arroz steward con txipiron-Maiden*, *Vieira asada con calabaza vainilla*, *Risotto cremoso de Idiazabal* o de hongos, *Pikillo relleno de carri-cabra*, *Canelón de morcilla de Beasain*, *Croketa cremosa de asado*, *Oreja de cerdo crujiente*, *Calçots de Valls con Romesco*, *Kebab de costilla de cerdo ibérico...* Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como *Pollo al comino con guacamole y tomate confitado*, *Queso de cabra con tapenade*, *tomate y pesto*, *Tortilla de ropa vieja*, *Pa amb tomàquet con butifarra...* **Cierra: Lunes**

BRANKA



DONOSTIA

P^o EDUARDO CHILLIDA, 13
(ONDARRETA)
TF. 943 31 70 96
www.branka-tenis.com

COCINA MARINERA
CON VISTAS INIGUALABLES



Entre el espectacular Peine del Viento y el Tenis de Ondarreta, con **imponentes vistas del mar**, y dirigido desde 2003 por **Cristina Izagirre** y su equipo, Branka es el lugar ideal para degustar **los mejores pescados del Cantábrico a la parrilla** (*Rape, Besugo, Lubina, Rodaballo...*), otras especialidades como *Ensalada de bogavante, Txiptonres a lo Pelayo, Antxoia y ventresca de bonito, Cordero asado con ensalada, Chuletillas de cordero...* y productos de temporada como la *Txapela de hongo a la parrilla, Txiptonres de la bahía a lo Pelayo, Tomate con ventresca...* En la planta baja, la cafetería ofrece una carta de platos sueltos (*Ensaladas, Pastas, Tostas, Bocadillos, Pinchos...*) que pueden disfrutarse en el interior o en la terraza. Su terraza superior ha comenzado a acoger este verano un exclusivo **"Champagne Bar"** apoyado por Laurent Perrier y Marqués de Riscal que permite disfrutar de un buen combinado o una copa de Champagne con las mejores vistas. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 36€ **Cierra:** Domingos (el bar no cierra). **Tarjetas:** Todas.

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

C/ OQUEUNO, 1
(HOTEL M^a CRISTINA)
TEL. 943 42 66 89

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



Situado en los bajos del Hotel M^a Cristina Café Saigón nos da la oportunidad de **situarnos en pleno Oriente sin movernos del centro de San Sebastián**. En su espacioso comedor, preciosamente decorado, podemos degustar **especialidades de todos los rincones de Asia** tales como *Rollitos vietnamitas, Tiras de pollo al estilo Mong, Dumplings, Pato crujiente al estilo Pekín...* Llama la atención, por original y pionero en Donosti, el **Festival de Noodles**, un tentador menú que al ajustado precio de 18 euros (bebida aparte), se compone de un aperitivo, Rollito vietnamita, Mushi de gambas y un plato de noodles a elegir entre media docena de opciones. **Carta:** 35-40€. **Menú Indochina:** 30€ (bebidas aparte) **Menú Colonial:** 38€ (bebidas aparte) **Tarjetas:** Todas. Parking Easo justo bajo el establecimiento. No cierra. www.restaurantefesaigon.com

CAFÉ VIENA

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5
(CENTRO)
TEL. 943 46 39 74
Facebook: **Café-Viena**

VERMOUTHS EXCEPCIONALES
Y AMBIENTE "MÁGICO"



En pleno centro de Reyes Católicos y dotado de una preciosa terraza se encuentra **Café Viena**, reinaugurado a fines de 2014 por **Kris Tarrío** y **Jesús Mari Pérez Muriel**, viejos conocidos de la hostelería donostiarra. **Al Viena hay que acudir a probar su extraordinario "Vermouth Viena"**, preparado de manera totalmente artesanal, con Vermouth Molteni, de Torino. Para acompañarlo, podemos optar por opciones de **picoteo** como *las Rabas de calamar, el Croquetón de jamón, Gambas en gabardina, Corazones de alcachofa confitados, o los Champis caseros de "La Celi"*. Destaca en **Café Viena** su ambiente y música tranquila y relajada, ideal para disfrutar de un buen **Gin-tonic** a elegir entre **su más de 25 ginebras** o una de sus **Cervezas variadas**, así como sus **Cócteles:** Mojito, Mojito de fresa, Sex on the beach, Cosmopolitan, o "Laura", un combinado refrescante, ideal para las noches de verano. Los últimos viernes de mes, a partir de las 22:00, en **Café Viena** se ofrecen **espectáculos de Magia de cerca** de la mano de la Asociación de Magos "Zizka"

CASA ALCALDE

DONOSTIA

MAYOR, 19
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 62 16

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO



Tras varios meses de reformas, Casa Alcalde ha vuelto a abrir sus puertas totalmente reformado pero respetando escrupulosamente la estructura y el estilo que ha tenido siempre. Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiarra. Su hijo, **Eki Iraizoz**, es hoy en día el responsable de este centenario bar en el que encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico *Txapela, Remix, Tartaleta de txangurro, Txiptonrés a la plancha...* y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas, Huevos estrellados, Guisado de toro, Carrilleras...* así como **Hamburguesas normales o vegetales** y buen **Chuletón**. También cuenta con una **carta de Arroces y paellas y risottos**, y unas novedosas y sorprendentes **Patatas Alcalde**. **Tarjetas:** Todas menos A. E.

CASA MARUXA

DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Lliñero** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Lliñero**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a dirigir Sebas a partir de enero de 2010 junto con su compañera, **Ana Bernejo**. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen **las mejores especialidades gallegas**: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre. En Maruxa se sirve también un gran jamón de Jabugo, arroces y hemosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de pintxos que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el *Lacón con Grelas*, la *Caldeirada de merluza*, el *Rabo de vaca estofado*, el *Perrill asado*... **Carta**: 20-25€ **Menú**: 10,85€ **Menú de fin de semana**: 18€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Lunes.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

FERMIN CALBETON, 40
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 31 30
943 42 06 80

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Terma de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas*... y suculentas **cazelitas** como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Xipirones*... **Carta**: 45-50€ **Menú**: 20€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Miércoles tarde y jueves todo el día. **Casa Tiburcio ha resultado vencedor del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa en 2015.**

CASA UROLA

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TF. 943 44 13 71
www.casaurolajatxexea.es

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja se ha "refrescado" ofreciéndonos una cocina tradicional actualizada en la que el producto, cuidado en su máxima expresión, adquiere una importancia primordial. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos en este momento platos como *Habitas salteadas con alcachofas*, *yema de huevo y espuma de patata*; *Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra*; *Kokotxas de merluza a la parrilla*; *Rodaballo salvaje a la parrilla*; *Paloma en dos cocciones*, *puré de castaña y tosta de sus interiores*... En su barra ofrece una amplia variedad de **pintxos**, **cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "*Urola*" (*Cuchara de salpicón de bogavante*); *Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata*; *Bacalao confitado*, *zurrukutuna* y *panaderas*; *Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café*... **Carta**: 50€ **Tarjetas**: Todas menos A.E. **Cierra**: Martes

EZKURRA

DONOSTIA

MIRACRUZ, 17 (GROS)
TF. 943 27 13 74

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **Joaquín Balda** inició la saga familiar y hoy es su nieto **Joseba** quien lleva las riendas. Los gustos de los clientes, eso sí, apenas han cambiado en todo este tiempo y **Ezkurra sigue siendo mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos (pintxo, ración, para llevar...). **Otras recomendaciones**: *Risotto de hongos con foie*; *Bacalao con piperrada*; *Brocheta de salmón, antxoá, langostino y gamba*; *Foie fresco con puré de higos y nueces*; *Rollito de bixipirón con salsa negra*; *Brocheta de gambas al ajillo*; *Bacalao ajoarriero*; *Brick de hongos*... **Ezkurra también es conocido por su café**, proveniente de la casa Paulista, sometido a una mezcla especial que le dota de una mayor fuerza y color que el resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta**: 11-15€ **Menú del día**: 11€ **Menú especial**: 15€ **Tarjetas**: Todas menos American Express. No cierra.

GASTEIZ

DONOSTIA

VITORIA - GASTEIZ 12
(ONDARRETA).
TEL. 943 21 07 13

ALUBIAS DE CAMPEONATO



Además de su espacioso y luminoso bar y su atractiva barra de pintxos, este local cuenta con un acogedor comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, *Chuleta a la parrilla*, *Pollo de caserío* y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de cuatro ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: *Cocktail de gambas*, *Buñuelo de marisco*, *Morro de ternera*, *Buñuelo de carne picante o marisco*, *Txistorra en hojaldré*, *Foie con orejones*... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

IKAITZ

DONOSTIA

Pº COLÓN 21 (GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restauranteikaitz.com

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduritas* y *queso brie gratinado*, *Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar*, *Tostón de cochinito asado a baja temperatura*, *Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión*... **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 18€ **Menú de noche:** 25€ **Menú especial (fin de semana):** 30€ (IVA incluido) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingos noche, lunes todo el día y martes noche.

ILLARRA



DONOSTIA

ILLARRA BIDEA, 97
TEL. 943 21 48 94
www.restaurantellarra.com

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igarra, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla del estado en el I Concurso Nacional de parrilleros**. Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra*, *Salteado de verduras variadas* y a la *parrilla con jamón*, *Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones*... todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo*, *Chuleta*...) y platos creativos (*Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas*, *Cochinito al horno y vinagreta de fruta de la pasión*...) **Menú del día:** 17€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 18€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo a martes. Illarra es un local ideal para celebraciones de todo tipo, dotado, además de jardín y zona infantil.

ITURRIOZ



DONOSTIA

SAN MARTIN, 30
(CENTRO).
TEL. 943 42 83 16
www.bariturrioz.com

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar. Destaca también el **nuevo pintxo de Tosta de Anguila**, así como los de *Lasaña de anchoa*, *Pastel de txanguro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez* (Premio Cadena SER), *Taco de pulpo*, *Bacalao Club Ranero*... así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,85 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Rissotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Huevos estilo Lucio*, *la Tosta de Bogavante*... y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Cervezas artesanas locales, con más de 10 referencias**. **Cierra:** Domingo.Terraza aporticada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA).
TEL. 943 53 75 27
www.kenjitalkahashi.com

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



Kenji Takahashi, Japonés originario de Kobe y residente desde 2005 en Donostia, ha abierto el **primer Sushi bar japonés de Donostia** estratégicamente situado en la Parte Vieja, frente al Teatro Principal. Kenji y su equipo ofrecen una **gran variedad de platos de la cocina japonesa que mantienen un perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna: Sushi, Sashimi, Maki y Nigiri** (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), *Nigiri de buey de Kobe, Tempura de langostinos y de verdura, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas...*
Tarjetas: Todas menos American Express. **No cierra.** Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

ZUBIETA 2
(HOTEL LONDRES)
TEL. 943 44 07 70

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



Dirigido por el **chef Iñaki Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece **una breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Terrina de foie casera, Ensalada templada de pato, Sopa de pescado, Bacalao frito sobre cebolla confitada, Cordero asado a baja temperatura, Rabo de ternera al vino tinto...* **En La Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao, Risotto de quesos cremosos, Verduras a la parrilla con dados de Ibérico, Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados, Ajoarriero con langostinos, Merluza al pil-pil de piquillos, Tacon de buelta sangrante con ensalada, Bavarois de café con chocolate, Tarta de sidra...* **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (Lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

LA CUEVA

DONOSTIA

PLAZA DE LA TRINIDAD
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 54 37

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, **La Cueva acaba de celebrar su 50 aniversario, regentado por la misma familia desde su fundación**. Este restaurante cuenta con un precioso comedor interior con paredes de piedra y decoración rústica en el que pueden degustarse los productos de la barra como *Pinchos morunos, Champiñones, Riñones, pintxos y raciones*. En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como *Bonito (en temporada) Chipirones plancha, Entrecot o Chuletillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...)*. La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tónicos elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E.. **Cierra:** Lunes.

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

SAN MARTIN, 29 (CENTRO)
TEL. 943 42 73 26
PEÑA Y GONI, 5 (GRDS)
TEL. 943 28 91 84

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



Abierto en noviembre de 2009 y situado a un paso de la Catedral del Buen Pastor, La Tagliatella ofrece **una extensa carta de sabor italiano en la que el comensal puede elegir entre más de 400 combinaciones de pastas y salsas**. Las raciones son generosas e ideales para compartir. En sus entrantes destacan la *Provoletta, el Risotto con magret de pato y trufa negra* o el *Carpaccio de ternera a la pimienta negra*. En **pasta fresca**, La Tagliatella ofrece más de 20 variedades y otras tantas salsas a elegir. Entre sus más de 20 **pizzas** destacan la de *Trufa y hongos* o la de *7 quesos*. Cuenta también con una amplia variedad de postres elaborados artesanalmente y diferentes vinos italianos y de Rioja. Todos los platos pueden ser encargados para llevar. **Carta:** 20-25 € **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

C/Julio Caro Baroja
Antiguo Berri - DONOSTIA
T. 943 22 48 00

¿Estás aburrido de encontrar siempre los mismos vinos? ¿Te gusta probar cosas diferentes? En **LUKAS BENTA BERRI** podrás disfrutar por fin como a ti te gusta. En este establecimiento podrás **elegir entre varios cientos de botellas**, hasta encontrar tu vino favorito y después, tu eliges: O lo compras para llevar a casa a precio de tienda o por un suplemento de sólo dos euros te lo descorchamos en el propio local y te proporcionamos las copas para que lo disfrutes como es debido. Además, te ofrecemos la posibilidad de acompañarlo con nuestros **embutidos**, nuestros **platos precocinados** en obrador propio o nuestras excelentes **conservas**. Y si vienes solo, no te resistas a probar nuestra amplia selección de **vinos por copas**.

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS BENTA BERRI** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?

MANEX

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 8
(ONDARRETA)
TEL. 943 01 14 06



Juan Mari Aramendi, responsable del bar-restaurant Gasteiz (ver pág. 47) se ha hecho cargo de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones** con especialidades como *Tomate del país*, *Sopa de pescado*, *Revuelto de hongos*, *Jamón de bellota cortado a cuchillo*, *Bacalao al pil-pil*, *Hongos a la plancha*, *Huevos rotos*, *Bacalao a la vizcaína*, *Morros con callos*, *Carrilleras...* y **postres caseros** como *Arroz con leche*, *Flan*, *Natillas* o *Tartas caseras*. La oferta se complementa con diversas sugerencias de temporada, así como una gran variedad de **Platos combinados**, **Bocadillos** y **Sandwichs**. Desde primera hora la barra luce una gran variedad de tortillas y pintxos clásicos. **Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 18€**. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

MIRADOR DE ULIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

DONOSTIA

Pº ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.es



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con una **Estrella Michelin** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Alcachofa confitada*, *deshojada y frita con pil pil de garbanzos y semillas de lino Pato a baja temperatura*, *praliné de almendras y ósmosis de manzana*, *Caramelos de tocinillo*, *saldos*, *dulces y amargos con helado de chocolate blanco y pimienta rosa...* son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta: 65-70€**. **Menú degustación: 99€**. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Domingos noche, lunes y martes. Parking.

NARRIKA

DONOSTIA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

NARRIKA 16
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 73 27



Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, el Narrika lleva más de 20 años ofreciendo diversas **especialidades basadas mayoritariamente en la plancha, destacando sus insuperables setas a la plancha**, que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en sus diversos bocadillos. **Pintxos y raciones:** Tigres, Patatas bravas, Pulpo, Champis, Setas a la plancha, Gildas, Tortillas, Calamares, Riñones... Extensa variedad en **bocadillos:** Lomo con bacon y queso, Pavo con bacon y queso, Pavo con vegetal, Lomo con pimientos, Hamburguesas, Tortillas variadas... El cliente puede variar los ingredientes en función de sus gustos y comer un bocadillo prácticamente "personalizado".

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

SAN VICENTE, 7
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 18 08



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirigido por Inma y Miguel. Se lleva la palma el delicioso *Codillo* y las *Salchichas caseras*, ambos servidos con Sauerkraut (berza alemana) y puré de patata. También encontraremos exquisitas **Ensaladas**, (*Ensalada Letea*, *Ensalada templada de arroz con setas...*) **Sartenes** (*De txistorra, patatas y huevos de codorniz...*) **Raciones** (*Sepia plancha, Patatas bravas y ali-oli, Pulpo...*) **Pintxos** (*Croqueta de jamón, Pintxo de codillo...*) **Pastas y arroces** (*Espaguetis carbonara, Risotto a los 4 quesos...*) **Tablas, Platos combinados y Bocadillos...** para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 6 (CENTRO) TF. 943 47 09 55
MANTEROLA, 6 (CENTRO) TF. 943 47 08 55



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental:** Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el *Pato Pekin*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas*, *Verduras a la plancha*, *Langostino Yongbo con salsa oriental*, *Vieira con espárragos verdes*, *Ensalada vietnamita*, *Tartar de atún*, *Sushi* y *Sashimi*, *Dim Sun* (*Raviolis al vapor*), *Pollo Xiang Zi*, *Sushi (elaborado con pescado ahumado)* *Brocheta de gambas y calamares...* En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales*, *Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *Tostadas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 10,70€ **Menú especial:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.

PORTUETXE



DONOSTIA

PORTUETXE, 43 (IGARA)
TF. 943 21 50 18
www.asadorportuetxe.com

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA



Javier Bereciartua y Josetxo Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabrarroca, Mero...) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como **Chipirón Pelayo, Kokobas salteadas, Hongos a la plancha, Menestra de verdura, Revuelto de kokobas...** En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación, Cordero asado por encargo y Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

QING WOK

DONOSTIA

GRAN VÍA, 4 (ESQUINA
ZURRIOLA, GROS)
TF. 943 28 62 56
www.qingwok.com

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO



Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok es el **primer restaurante asiático de Donostia que cuenta con servicio de buffet libre complementado con cocina en vivo**. Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como **gran cantidad de productos frescos** (verduras, brochetas, chuletas de cordero, chuleta de vaca, langostinos, chipirones, sepia, navajas...) que son **preparados en vivo a la plancha o al wok** por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un **completo parque infantil** que hará las delicias de los más pequeños. Qing Wok cuenta con capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE: Lunes a viernes:** 12,95€ (mediodía) y 14,95€ (noche) **Sábados, domingos y festivos:** 14,95€ (mediodía y noche) **Niños de 4 a 8 años:** 6,95€ **Niños de 0 a 3 años:** Gratis. El IVA (7%) y la bebida se factura aparte. **Tarjetas:** Todas. **Horario:** 12:00 a 16:30 y 19:30 a 24:00.

TERESATXO

DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85 (LOREA)
TEL. 943 21 33 08
www.teresatxo.com

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



Dirigido por **Garbiñe Arizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con holleria artesanal** hasta las **cenars**, pasando por los **pinchos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como **Ensalada templada de foie fresco, Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli, Bacalao con tomate...** y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarcables sus generosos **bocatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las **hamburguesas caseiras** y sus **platos combinados** con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sábado: 15€ Domingo: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€) **Menús para grupos:** entre 15 y 25 € **Tarjetas:** Todas menos American Express.

TSI TAO

DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1
TEL. 943 42 42 05
www.tsitao.com

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal y la ría del Urumea, Tsi Tao, que acaba de cumplir 8 años de andadura, ofrece excelentes platos de comida **china, japonesa, tailandesa y vietnamita**. De la mano de su encargado, **Pomen Jin** y su nuevo y experimentado cocinero, **Mr. Guo**, forjado en los mejores restaurantes asiáticos de Madrid y Marbella, este restaurante nos ofrece una gran variedad de Dim Sum y nuevos platos como **Tallarines planos con marisco o con pato, Fideos crujientes con pollo y verduras, Pato sobre pak choi salteado, Pollo salteado con albahaca y toque de picante, Ternera al curry rojo, Lomo de dorada al estilo Szechuan...** Tsi Tao cuenta, además, con una amplia e interesante carta de vinos. **Menú del día:** 12,50€ **Menú degustación:** 22€. **Menú variado:** 28€. **Menú infantil:** 10€. **Carta:** 25-30€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.**

TXOLA

DONOSTIA

PORTUETXE 53 (IGARA).
TEL. 943 31 67 84
www.txola.com

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante que **ha cumplido en enero de 2016 sus primeros 10 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. Su variado menú del día nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como la *Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos)*, los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletillas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

TXULETA



DONOSTIA

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA

PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 44 10 07
www.txuletaestaurante.com



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este local **Campeón de España de Parrilla**, ofreciendo una **cocina tradicional con producto de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de lágrima*, *Habas salteadas*, *Espárragos naturales a la plancha*, *Zizas de primavera*, *Hongos plancha o en revuelto*... Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas*, *Sopa de pescado*, *Huevos Aginaga*, *Pulpo parrilla*, *Txangurro al horno*, *Pixín* (taquitos de rape rebozados) *Bacalao a la parrilla*, *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de ajoarriero*, *Callos y morros*, *Leche frita*... Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse raciones y pintxos como sus afamadas *Croquetas de Txuleta* o sus *Nuevos Bocadillos de Txuleta o de Ajoarriero*. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Menú de invierno (con alubias de Tolosa):** 27€. **Pack de pintxos carniceros (en barra):** 8€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

UREPEL

DONOSTIA

PASEO SALAMANCA, 3
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 43 35 08
www.restaurantepel.com

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



Tras tres años y medio cerrado, este clásico de la gastronomía donostiarra abre de nuevo sus puertas de la mano de **M^a Eugenia Bozal**, propietaria del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado respetando el estilo y la esencia del Urepel de siempre, dándole un tono más minimalista y tendiendo a que este establecimiento sea un restaurante sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una **base de cocina tradicional siempre acompañada con toques de innovación**, buscando provocar sensaciones y emociones positivas en el comensal: *Arroz cremoso de almejas con bacalao en salsa verde*, *Cardo con alcachofas con velouté de jamón ibérico y huevo a baja temperatura*, *Lomo de merluza asado sobre patata confitada*, *ajetes y guiso de berberechos*, *Pichón de Bresse glaseado al chocolate*, *Mamía desestructurada con espuma de manzana*... **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 27€ (IVA y bebida aparte) Sábados, domingos y festivos: 37 y 41 € (IVA y bebida aparte). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. (En verano, no cierra)

ZERUKO

DONOSTIA

CAMPEÓN DE CAMPEONES

PESCADERÍA 10
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 34 51



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", y **recién obtenido el Segundo Premio en el Campeonato de 2015**, **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Ángel**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokobas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez*, *Anguila en trineblas*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistachos* y *glaseado de frambuesa*, *Bacalao o Solomillo a la brasa*... Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaíno*, *Lengua en salsa con hongos*, *Callos*... **Menú del día:** 17€. **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

GIPUZKOAN NON JAN?

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

El objetivo principal de OndoJan.com es, ante todo, resultar práctico. Por ello, además de las recomendaciones de las páginas anteriores, ofrecemos a nuestros lectores el presente listado, compuesto por más de 1.500 locales de Gipuzkoa, en los que podrán disfrutar de la diversidad y la calidad gastronómica que caracteriza a nuestra provincia.

// DONOSTIA

A FUEGO NEGRO

La gran tasca del siglo XXI
31 de Agosto, 31 (P. Vieja), 650 13 53 73

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuebe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkologia, 56. 943 311209
Alaia. Parque Alaraciones Igeola, 943 223662
Alamandegi. Urbitarite, 1. 943 362849
Alberio. Alto Zorroaga, 67. 943 468804
Albitero. N. 1. 943 428884
Albiztur. Matia, 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 422654
Algorri. Pol. Zuztu - Errotabunur, 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
C/ Okendegi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Allerru. Ctra. N-1 (Bº Zubiate), 943 366572
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274584

AMBIGÜ ESTACIÓN

Cocina casual
Aldamar, 12 (Pte. Vieja), 943 04 97 01

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

AMETZGAÑA

Salones para banquetes y Pensión
C/ de Uba, 61 (Martutene) Tf. 943 45 63 99

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 6. 943 536783
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki. Anjoria Hiribidea, 22. 943 362760

APEADERO

Pintxos de alto nivel y menús exquisitos
Pº Mors, 28 (Inbauxarondo), 943 28 14 24

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

Asador con culto al producto de temporada
Igara Bidea, 15 (Ibaeta), 943 21 92 04

Ardandegi. R. Cataliños, 7. 943 467477
Argintz. Játetxea. Plaza Ametzetas, 943 474246
Aroka. Sierra de Añosa, 5. 943 452192
Artola. Salud, -Amara Viejo-, 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302

ARRIKITAUN

El bokitxo andaluz de Donostia
Igara Bidea, 19. 943 98 31 41

Arriola Asador. R. Cataliños, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izpiza, 15. 943 270908
Astelena. Inigo, 1. 943 425867
Astelena 1987. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran. Inguitien Baserría - Zubiate -. 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atotxa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

Pintxos de precioso diseño y mejor sabor
Mercado de la Breba, 36 615 79 26 55

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150
Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127

BARKAIZTEGI

Verduras de temporada y gran parrilla
Pº Barkaiztegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun. Anjoria Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y pintxos
C/ Puerto, 8 (Parte Vieja), 943 42 42 72

BAZTARRE

Abierto a las 06:00. Desayunos y pintxos
Virgen del Carmen, 25 (Egia), 943 11 63 50

Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427068

BCN

Pintxos, raciones, bokatos y platos especiales
Av. Barcelona, 38 (Ribera), 943 47 42 65

Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995

BEHARRI

La nueva sidrería de la Parte Vieja
Narrika, 22 (Parte Vieja), 943 43 16 31

Bera-Bera. Galko Galizara Berri, 27. 943 210071

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura
Gral. Artetxe, 8 (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. Garibai, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader, 943 464568
Bira Taberna. Igara Bidea, 19. 943 218078
Bitácora. J. Zaraguetta, 4. 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

Pintxos, raciones, brochetas, y parrilla
Peña y Goñi, 3 (Gros), Tf. 943 01 13 80

Bodegón Alejandro. F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

Alta cocina en miniatura respetuosa y trabajada
Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja), 943 43 03 42

BOULEVARD 9

Carta tradicional, ensaladas y pintxos
Boulevard, 9 (Centro), 943 42 21 14

Bouquet. C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

Pescados a la parrilla y vistas de excepción
Pº Eduardo Chillida, 29. Tf. 943 31 70 96

Buenavista. K. Balañcaga, 42. Igeola-, 943 216000
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 212372
Cachín. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SAIGÓN

Alta cocina asiática de gran calidad
Okendo, 1 (Hotel Mº Cristina), 943 42 66 89

CAFÉ SANTANA

Cocina ininterrumpida y buenos desayunos
Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43 21 62

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 327113

CAFÉ 57ETE

Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!
Javier Barkaiztegi, 13 (Amara), 943 46 94 00

Café Viena. R. Cataliños, 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Cataliños, 12. 943 463990
Caps. R. Cataliños, 15. 943 326390
Capricho. Zabeleta, 55. 943 326734
Caravansera. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

Pintxos tradicionales y cazuellitos
Mayor, 19 (Parte Vieja), 943 42 62 16

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán. Secundino Eznola, 20. 943 287419
Casa Galicia. Zabeleta, 28. 943 274391

CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donostia
Pº Bizkaia, 14 (Amara), 943 46 10 62

CASA TIBURCIO

Cocina tradicional y pintxos variados
Fermín Calbetón, 40 (Parte Vieja), 943 42 31 30

CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional
Fermín Calbetón, 20. 943 44 13 71

CASA VALLÉS

Chuletas, vinos ibéricos y mejor trato
Reyes Católicos, 10 (Centro), 943 45 22 10

CASA VERGARA

Impresionante variedad de pintxos y vinos
Mayor, 21 (Parte Vieja), 943 43 10 73

Cascanueces. Pº Colón, 46. 943 278839
Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga. Easo, 9. 943 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos. J.M. Barandiarán, 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubiate, 943 365347
Danena. Matia, 6 -Antiguo-, 943 217320
Danena. Enbelaun, 8 -Parte Vieja-, 943 425197

Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinum. Isabel II, 9. 943 457940
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. La Breba, 943 430026
Döner Kebab 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab 2. Sagastotegi, 4. 943 367620
Döner Kebab 3. Eustasio Amillera, 9.
Duit Cervecería. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egoserri. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibaritara. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaitz Asador. Pº Padre Orkologia, 34. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Mors. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente. Río Bidea, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txito, 4. 943 279799
Ema. Be Garrote Grill. Igara Bidea, 37. 943 227971
Erika. Autonomía, 1. 943 459639
Erribero. Camino Portuebe, 14. 943 210300
Errota Taberna. Usurbil, 943 311553
España. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 295156

ESSENCIA

Wine Bar & Store
Zabeleta, 42 (Gros), 943 32 69 15

Etxabe. Duque de Mandas, 35 (Egia), 943 298254

ETXAIDE 4

Cocina tradicional y variedad de pintxos
Etxaide, 4 (Centro), 943 69 25 37

Etxalde. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Etxalde. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEIBE

Vinos, cervezas, y pintxos variados
Inigo, 6 (Parte Vieja), 943 21 13 40

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkologia, Igeola, 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

EZEIZA

Cocina tradicional con toques de autor
Avda. Saturnegi, 13 (Ondarreta), 943 21 43 11

EZKURRA

La mejor ensaladilla rosa de los centros
Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balnearios, z/g, 943 470043
Foster's Hollywood. Zabeleta, 1. 943 320888
Gamburrus Bretxa. C. La Breba, 943 426514
Gandara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Gandera Sidrería. C. Com. Gandera, 943 394358
Garbota. Pº de Colón, 11. 943 280199
Garibai 21. Garibai, 21. 11. 943 433134
Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

Especialista en Alubias de Tolosa
Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta), 943 07 13 13

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Enbelaun, 4. 943 421365
Goiz-Argi. Fermín Calbetón, 4. 943 425204

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

Gorosti. Plaza del Tfoire, 12. 943 576072
Gran Via. Gran Vía, 9. 943 271601

GUARDAPLATA

Menú del día, pintxos y cazuelitas
Serapio Mujika, 21 (Bidebieta), 943 39 05 66

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas
Pº Gudamendi, 26 (Igeldu), 943 21.40.00

Gure Arkupe. Iztionorra, 7. 943 225360
Haizea. Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
Pza Sagastieder, 12 (Inbaurondo)

HIDALGO 56

Pintxos de vanguardia y menús variados
Pº Colón, 15 (Gros), 943 27 96 54

Hipica de Loiola. Cº de la Hipica, 44. 943 454218
Holy Burger. Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Sustrategui, 13. 943 214311
H. Monte Igueldu. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol's. Pº Gudamendi 21-Igeldu. 943 317665
Hotel Pizcarri. Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968
Ibaí. Galaria, 15. 943 428764
Ibaí Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 332555
Igelea. Pza. Irribar, 2-Igeara. 943 003473
Igeldu Sidr. Gurutzeta Baser. - Igeleto-. 943 213251

IKAITZ

Cocina de autor en un precioso local
Pº Colón, 21 (Gros), 943 29 01 24

ILLARRA ERRETEGIA

Asador de temporada y huerta propia
Illarra bidea, 97 (Ibaeta), 943 21 48 94

Inbaurondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

Aperitivos, Pinchos,
Platos combinados y Bocadillos.
Ambiente nocturno.
Amplia terraza.

Estorlines 12 - Tf. 943 42 48 33 - DONOSTIA

Intza. Esterlines, 12. 943 424833
Ihausti. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Ihausti. Pol. Zuzatu, 4 - Errotaburu-. 943 313933

IOMBI

Menú del día, raciones, ensaladas, pintxos.
Pza. Gipuzkoa, 15. 943 42 84 23

Iraeta. Padre Larroca, 2. 943 272973
Irato Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Eret. Cam. Petritza, 10. Zubietta, 943 372875

IRUÑA

Pintxos, bocatas, raciones, tostones, ensaladas...
Easo, 73 (Centro), 943 45 69 17

Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 486565
Irritz. Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isla del Sol (chino). Pedro Egoña, 5. 943 458419

ITURRIETA-BERRI

Menú del día y Gastroparrilla
Camping de Igeldo. Tf. 943 22 65 83

ITURRIOZ

Pintxos y raciones de nivel, vinos y cavas
San Martín, 30 (Centro), 943 42 83 16

Itxaropena. Embeltran, 16. 943 424576
Ixxasne Asador. Altabarreka, 83. 943 371595
Ixxasne. Ibaí-Aldé. -Murtulene-. 943 407057
Izaguirre. Bideite Ibaí Baserra. 943 361470
Izañ. Pza. de las Américas, 12
Izarreit. Prim, 4. 943 428747
Izpe. Pº Baratzategi, 3. 943 320119
Izpe. Pº Baratzategi, 24. 943 273931

IZKIÑA

Medio siglo de cocina tradicional y pintxos
Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja), 943 42 25 62

Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etxea. Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645

JUANITO KOJUA

El alma de la cocina tradicional vasca
C/ Puerto, 14 (Parte Vieja), 943 42 01 80

Juanito. Embeltran, 6. 943 427405

K-BI

Hamburguesas, bocatas, pintxos y menú
Victoria-Gasteiz, 2 Tf. 943 00 81. 81

Kalaberi. Matía, 50 -Antiguo-. 943 212101
Kalotze. Padre Orkolega, 8. 943 213251
Kazirre. Pº Salamancra, 14. 943 420394
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243

KAYAK

Especialidad en croquetas y calamares
Pº de los Olmos, 24. 943 39 78 71

Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 4. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna
Embeltran, 16 (Parte Vieja), 943 53 75 27

Kixiki. Secundino Eznola, 45. 943 274936
Kiki. Avda Tolosa, 7. 943 317320
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91
Kokotxa. Campanario, 11 -P. Vieja-. 943 421904

KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea
Avda. Zurriola, 28 (Gros), 943 27 77 91

Kota 31. 31 de Agosto, 2. 943 42936
Kukuarrí. Victoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balneario, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

El restaurante del casino. Tu mejor apuesta
Mayor, 1 (Parte Vieja), 943 42 92 14

La Baranquesa. Larramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

Excelentes menús de temporada
Zubietta, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70

La Cantine. San Jerónimo, 22. 943 427508
La Cepa. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394

LA COLCHONERÍA

Gastronomía, copas y exposiciones
San Vicente, 9 (Parte Vieja), 943 56 18 16

LA CUCHARA DESAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pintxo
31 de Agosto, 28 (Parte Vieja), 647 78 74 44

LA CUEVA

Tradición a la plancha. Bar. Temoza cubierta
Pza. Trinidad (Parte Vieja), 943 42 54 37

La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

LA FÁBRICA

Cocina tradicional (avanzada) y buenos menús
C/ Puerto, 17 (Parte Vieja), 943 43 21 10

La Kabutzia. Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Uribe, 1. 943 427240

LA MURALLA

Acogedor local con una cocina muy personal
Embeltran, 3 (Parte Vieja), 943 43 35 08

La Perla. Paseo de La Concha, z/g. 943 462484

LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados...
Padre Larroca, 14 (Gros), 943 29 02 39

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de Piza. S. Vicente, 9. 943 431469

LA TAGLIATELLA

San Martín 29 (Centro), 943 42 73 26
Peña y Goñi, 5 (Gros), 943 28 91 84

La Vaca. Andreástegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429376
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San Marcial, 37. 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886

LAGUNAK

Menús de temporada, pintxos y cafés
Pza. Gorgatxo, 1 (El Antiguo), 943 22 81 33

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445
Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukinkategi. Cam. Anguru Zaindaria, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berni), 943 22 48 00

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169

Makrobiotika Ekarte. Inbaurondo, 52. 943 288246

MAMISTEGI

Cocina tradicional actualizada de mercado
Pº Oriamendi, 14 (Aiete), 943 31 15 70

Mandarin Zabaleta, 32. 943 320217

MANDRÁGORA

Pintxos, raciones, ensaladas, tostas...
José María Sert, 9 (Benta Berni), 943 26 99

Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Ondarraeta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 318783
Martillum. Lau Haizeta, 34. 943 351130

MANEX

Pintxos, cazuelitas y buen menú del día
Victoria-Gasteiz, 8 (Ondarraeta), 943 31 38 67

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Mei Yuan (chino). Matía, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023

Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 271258

MESÓN LUGARITZ

Cocina de temporada, pintxos y vinos
Avda. Tolosa, 79 (El Antiguo), 943 21 85 03

MESÓN MARTÍN

Cocina tradicional y gran barra de pintxos
Elkano, 7 (Centro), 943 42 28 66

MIL CATAS

Pintxos, menús y cordero y cochinito asado
Zabaleta, 55 (Gros), 943 32 16 56

MIRADOR DE ULLA

Gastronomía de autor con espectaculares vistas
Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla), 943 27 27 07

Monas Cerveceria. Sagués, 943 277236

Morgan. Narrika, 7. 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

Gran barra de pintxos y cocina tradicional
Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja), 943 42 60 88

Munto Berri. Munto. Bº Aiete
Naxara. Igarra Bidea, 16. 943 310797
Muguru. Igarra Bidea, 16. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bocatos de salsas del mundo mundial
Narrika, 16 (Parte Vieja), 943 42 73 27

Narru. Zubietta, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikikei. Urdeñata, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buztinburri, 10. 943 217151
Niner. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oiala. Camino Gualzarza, 100. 943 330853
Nuevo Sigo (chino). Euzkadi Herria, 8. 943 427030
Oilyos. Erregeizina, 4. 943 214989

ORIENTAL

Gastronomía vietnamita y china de alto nivel
Reyes Católicos, 6 (Centro), 943 47 09 55

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736

Oridiza. San Lorenzo, 6. 943 422424

ORIENTAL II

Precioso local con alta cocina oriental
Manterola, 6 (Centro), 943 47 08 55

Oreigi. Portibete bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osingua. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostarid. Pº Berrijo, 1. 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959

PAGADI

Menú del día, pintxos, ensaladas, croquetas...
General Artetxe, 1 (Gros), 943 28 42 99

Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g. 943 218330

PAIS PETIT

Un boko de Catalunya en el corazón de Gros
Bermingham, 25 (Gros), 943 57 26 80

Palacio de Aiete. Goko Galtzara Berni, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179
Pasaleku. C/ Ilumbé, 11. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

Codillos, salchichas y cervezas variadas
San Vicente, 7 (Parte Vieja), 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peggy Sue. San Marcial, 9. 943 429532
Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428330

GIPUZKOAN NON JAN?

Gurutzea Siderria. Camino Olaiume, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Olatu, 1. 943 335255
Ikatza Taberna. Mayor, 32. 943 554959
Iretza Sagardotoki. Iretza Bidea, 25. 943 330003
Irigoien Siderria. Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Siderria. Caserio Muiagorri, 2/g. 943 555647
Las Vegas. Erretako plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Siderria. Caserio Gartzieta, 2/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Mendixto. Altxa Bidea, 2/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Oiarbide Txiki Baserra, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Olina Siderria. Txoritoketa, 2/g. 943 555220
Oñane Zur. Xorramendi, 16. 943 552938
Oiarbide Siderria. Bº Astigarraga, 943 553199
Perteñegi Siderria. Perteñegi Bidea, 2/g. 943 457186
Rezola Siderria. Caserio Iritzea, 12. 943 556637
Rosario. Nagusia, 36. 943 551136
Sarsola Siderria. Camino Oybadiela, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txingurti Berri. Donostialde Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Olaiume, 34. 943 330530
Zapiain Siderria. Erretalde Etxea. 943 330033

// ATAUN
Lizarusti Parkezea. Parque Aralar, 943 582069
Troksaela. Elbarrene, 59. 943 180037
Urbilarte. Ergoiena, 6. 943 180119
Victor. Heribarrera, 71. 943 180033

// AZKOITIA
Atxola Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea. 943 851061
Etxeki. Kale Nagusia, 55. 943 852808
Getxiki. Trenbidean Zumardia, 3. 943 852228
Ibañdo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxok)
Isidoro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Itziri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aizpuruboa auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibil, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxok)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torre. Donibane, 10. 943 857666

LATZ
Pintxos, raciones, vinos, y ambiente nocturno
Kale Nagusia, 55. 943 851319

Maitte. Ugartte 75 Industrialdea. 943851103
Maritite. Maritite auzoa, 943 857332
Oñare. Madariaga auzoa. 943 853756
San Agustín. Aizpuruboa auzoa. Tel.943 853492
Suharrin. Alzaburu Etorbidea, 9. 943 852574
Txetxu. Kale Nagusia, 51 (Pintxok)
Txikiogof. Txetxiogof auzoa, 1/g. Tel.943 851008
Zurti. Kale Nagusia, 68 (Pintxok)

// AZPEITIA
Ametsa. Jose Arbetxe, 12. 943 810662 (Pintxok)
Añeta. Elosiaga auzoa, 2/g. 943 812092
Auzoa. Barrena kalea, 14. Urstellita. 943 815754
Baiteira. I. Epanan kalea, 6. 943 814464
Baiteira II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erri Kalea, 28. 943 812092 (Pintxok)
Eziz. d-anzaparra auzoa, 1. 943 810097
Sukuta Ostarua. Bº Izarzaize, 24. 943811128

ETXE - ZURI
Pintxos, raciones y gran variedad de bocakots
Pérez Arregui, 19. 943 02 68 56

Iranguiri. Ildafonso Gurrubaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urstellita bidea,943812271
Jinetxo Txiki. Jose de Arbetxe, 17. 943150311
Kiurri. Loiolako auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urstellita bidea, 2/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loiolako Hiribidea, 47. 943151616
Mikel Uriu. Loiolako Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Ondarribi. Harzubidea, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Saute, 21. 943 150869 (Pintxok)
Orbegozo. Nurbeko auzoa. 943 810509

MENDIZABAL
Carnes pescados o la parrilla, pintxos, xevins.
Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01

Osinaspil. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026860

Pastorkua. Jose Arbetxe, 13. 943811857 (Pintxok)
Patxo. Pablo VII, 16. 943812040 (Pintxok)
Pizza Spino. Itxaki Apeztegia, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Urangia. Loiola auzoa, 7. Tel: 943 812943
Zuhaitz. Erri kale, 943 151634

// BALIARRAIN
Zartegi Jalete Aretxebera. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN
Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Ategin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122
Belduzeta. J. Miguel Iruroz, 7. 943 889210
Basakana. J. Miguel Iruroz, 11. 943 882023
Bieluzeta. Pza. Bieluzeta, 2. 943 885959
Getxiki denda. Pza. Barrendin, 1. 943 889158
Goierrialea. Carretera Gf-634, Km. 1,5. 943 881940
Hiruari. J. Miguel Iruroz, 3. 943 885652



DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cofeteria
Nafarroa Etorbidea, 57. 943 88 98 88

Ippara Taberna. Zaldizurreta, 3.
Jizur. Etxea. Navarro Larrategi, 13. 943 161673
Jalki. Zaldizurreta, 1. 943 887933

KATTALIN ERRETEGIA
Carnes y pescados o la parrilla de carbón.
Kalea, 4 (Frente Polideportivo). 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907
Plazapze. Pza. San Martín, 943 882997

RK JATXEXA
Menús de calidad y cuidada cofeteria
Nafarroa Etorbidea, 57. 943 88 98 88

Rubiorena. Zaldizurreta, 1. 943 885760
Txi Ti. Nagusia, 18. 943 880000
Txanbanigorri. J. Miguel Iruroz, 2/g. 943 866949
Urkiola. Mayor, 7. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

// BEIZAMA
Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BELAUNTZA
Herriko Taberna. Hiriburu, 2/g. 943 670928
Venta de Belanutz. Leitxako Erregidea, 21. 943 672828

// BERASTEGI
Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA
Agiñebeitia. Ibarra, 2. 943 762145
Ana Mia Pizzeria. Ibaragarri, 4. 943 765089
Azeptaki. Arane Etxeka, 13. 943 765500
Bartzikoa. San Pedro, 4. 943 252636
Beko Taberna. Agnizor, 8. 943 765574
Dragon Oriental. Fraskozuri, 7. 943 250677
Erreki Asador. Fraskozuri Enparantza, 1. 943 763851
Etxeki. Mahasterra, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiru bide. Urteaga, 3. 943 761845

INFERNUKUA
Cocina tradicional, carnes a la brasa y pintxos
Mahastarreka, 23. 943 76 18 49

Iraho. Amilaga, 23. 943 761559
Ixaun. Bº Elosia, 6. 943 853250
Jam. Santaluz, 5. 943 760869
Kabia. Zubiaure, 23. 943 762308

LASA
Gran restaurante con locales para bodas
Zubiaure, 25. 943 76 10 55

POL-POL
Pintxos, bocadillos, raciones, bravos...
Domingo Iraola, 16. 943 76 30 01

Sirimiri. Barrenkale, 3. 943 044492
Tartufo. San Juan, 2/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxizuri, 1. 943 763953
Torrekua. Ibargarri, 37. 943 765089
Txarantxa. Zubiaure, 35. 943 761584
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antonio, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI
Iriarte. L. M. Ginkoaitea, 34. 943 683078

// BIDEGOIAN
Dendale. Herriko Plaza, 943 681009
Kontzeju. Bidania Gunea, 2/g. 943 681003

// DEBA
Aisia Deba Taloaterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sokagai, 14. 943 191297
Atoteze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Azitain. Azitain bidea, 6. 943 121854
Bardotza. Pza. Zestorekoa, 2. 943 191590
Caelbon. Markiegi, 2. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Erorra Berri. Ibañeta Auzoa, 2/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lasteru. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI
Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes
Sokagin Martedi, 7. 943 19 24 22

Ondar Gain. Pº Cárdenas, 2/g. 943 192377
Santuaran. Martedi, 2/g. 943 193997
Txomin. Pardi, 7. 943 191660
Urburu. Elosiaga auzoa, 2. 943 199237

MURGIN
Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
Hondartza, 5. 943 19 11 01

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003
(Restaurantes de Itzilar. Ver apartado "Itzilar")

// EIBAR
Agiñaspil Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Artoia. Pza. Unzaga, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA
Pintxos, vinos, y dulceritos a la brasa
Estazio, 7. 943 20 70 32

Azitain Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854

BOSSA
Más de 50 bocakots en pan recién horneado
Egogain, 7. 943 20 67 53

Birijirape. Toribio Ebeberria, 16. 943 821341
Chalcha. Issa, 7. 943 201126
Eskarne. Arataga, 4. 943 121650

FOXTTER
Pintxos, bocadillos y hamburguesas
Plaza Barria, 6. 943 12 12 55

Guri-Guri Asador. Arataga, 18. 943 120865
Iriki Sagardotoki. Avda. Olatua, 3. 943 206844
Ixxa. Ctra. Arate, 8. 943 701292
Jalki. Txanba-Zelai, 16. 943 207081

GURBIL
Menú diario, menús de bodas, pintxos...
Isasi, 1. 943 20 11 52

Josean Cafeteria. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA
Bodas, celebraciones y cocina tradicional
Bº Arrate, 4. 943 12 12 62

La Jara. Sarasua, 5. 943 254360
Lanus. Toribio Ebeberria, 19. 943 208529

MAHATSONDO
Venta de vinos y vinos por copas
Isasi, 19. 943 03 38 00

Maitane. Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208859
Maizeta. Calbeton, 8. 943 207730
Matarife. Olatua Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

NUEVO
Pintxos, raciones, platos combinados...
Jose Antonio Iruroz, 21. 943 56 70 36

Orbe. Polig. Azitain, 7. 943 201261
Orbeña Hamburgueseria. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriental (chino). F. Calbeton, 14. 943 208899

PAULANER
Pintxos, cervezas y especialidades alemanas
Pº San Andrés, 3. bajo. 943 20 13 29

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO
Desayunos, pintxos, raciones, bocadillos...
Unzaga plaza, 10. 943 20 70 10

Wok 999. Olatua, 3. 943 121672

// ELGETA
Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espolvia. Maala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olaikorta. Añola Auzoa, 943 176122
Ostarua. Gudariain Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR
Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA
Coserío con cocina de autor y troques exóticos
Alto S. Miguel (Ctra. Markina). 943 74 31 02

El Gauchero. Erosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, 2/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Herri-Gabi. Oñate, 1. 943 741244
Harbi. San Pedro, 4. 943 056025
Ibai-Ondo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Irtolia. Pedro Muguruzza, 25. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruzza, 22. 943 742500
Larbro. Pedro Muguruzza, 2. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintreta. Zona deportiva Mintreta, 943 748744
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
San Pedro. S. Pedro, 2/g. 943 740010
Sigma. Xixilion, 1. 943 748531
Txarriduna. Ermuarribide, 1. 943 740793

USUA
Pintxos, hamburguesas, huevos rotos...
Giza Eskubidean parkea, 1. 943 25 60 28

Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 034345

// ERMUA

BODEGA SIRIMIRI
Especialidad en pintxos y cazuelitas
Erdikokale, 11. 943 76 67 03

// ERRENTERIA
Alameda Marisquería. Al. Gamón, 2/g. 943 521704
Alfada. Fuerte San Marcos, 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

AKER
Pintxos, ambiente nocturno, gin-tonics...
María Lezo, 1. 943 51 61 04

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Borda Berri. Campos de Listoreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidreria. Zamalabide, 8. 943 526041
Egiburu. Zamalabide-Zentolan, 943 241831
Egi-Luze Sidreria. Bº Zamalabide, 943 523905
Eguzki. Orereta, 1. 943 341225
El Txikito. Mar de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamalabide, z/g. 943 515913

ERRENTERIAKO BATZOKIA
Pintxos de vanguardia y cocina tradicional
Plaza Koldo Mitxelena, 4. 943 00 24 68

Frantilla. Astigarragako bentak, 943 511445
Frantilla-Berri Asador. Cruz Cuevas, z/g. 943 524418
Gamburris. C.C. Nissen, 943 521661
Gaztelu Hostal. Andri Mar, 6. 943 511084
Gran Marula (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrizki. Kapitain Enea, 943 511086
IZ. Alfonso XII, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404
Julii. Viteri, z/g. 943 510002

LA CEPA
Raciones, pintxos y kokatos con pan homeado
Viteri, 26. 943 51 10 81

Lapiko. Cors. Iruja, 5. 665 755540
Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarua. Magdalena, 3. 943 516441
Listoreta Merendero. Cruz Cuevas, 943 529273
Maita. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorginbulo, 23. 943 529614
Nesón Extremeño. Pº Izabela, 3. 943 511033
Nurgatxi. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Osar Sidreria. Zubiaurre, 8. 943 515966
Onena. Zamalabide, z/g. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

PARAÍSO
Pintxos, y cenas los fines de semana
Santxoenea, 4. 943 52 71 93

Perurera. Astigarragako Bentak, 943 515252
Pizza Sprint. Murrigoleta, 5. 943 522000
Pollo Rico. Píscines, Alto Beramun, 943 521661
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124

SINDIKATU
Cazuelitas, kokatos, pintxos, montaditos...
Madelaina Kalea, 38. 943 34 61 83

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Mesti-Lodi, z/g. 943 344290
Tai Mahal. Sorginbulo, 23. 943 529614
Teley. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tep. S. Marcos, 4. 943 511052
Uñ-Fan. Gardinera. 943 344245
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Zamalabide. Bº Zamalabide, z/g. 943 519001

ZUKETZ
Pintxos de vanguardia y cocina moderna
Pza. Koldo Mitxelena. 943 51 88 35

// ERREZLI.
Antionien bodega. Zelaiulu, 943 814061
Borondeti. Errezillo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea, 943 812867
larra. Letea, azuza, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baserria, 943 815355
Trintvera. Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA
Benta-Motz. Gaztañadi, 21. 943 714822
Mendiola. Marulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345
Ozteia. Aranburuzala, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzagaa elizatea, 943 714871
Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO
Argindegi Ostalua. Argindegi etxea, Eskio, 943 720267
Itxaso Ostalua. Itxaso, z/g. 943 880315
Anduga. Industrialetxe, pab. 1. 943 041007
Lubeca Berri. Bº. Lubeca, 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA
Aztria Erregetgia. Bº Aztria, z/g. 943 738622



Gabiriko Ostalua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINZA
Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oteie. Larrazti Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA
Abeita. Meagas, z/g. 943 132496
Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azuke. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearrri. Portua, z/g. 943 580911
Elkano. Herenteta, 2. 943 140024
Giroa Ibarra. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kaipa. General Arana, 4. 943 140500
Ketari. Txoritornis, 27. 943 140194
Mayflore. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Nautika. Kaia, 17. 943 140264

POLITENA
Pescados a la parrilla, menú casero y pintxos
Nagusia kalea, 9. 943 14 01 13

S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Toxko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140639

// HERNANI
Akaregi Sidreria. Akaregi Baserria, 943 553495
Alberro Sidreria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Aitzueta Sidreria. Osinaga Auzoa, 7. 943 551502

ARALAR
Pintxos, ensaladas, kokatos, hamburguesas...
Zapa, 8. 943 331506

Arrigoain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Artola. Unzaga, 7. 943 200346
Arzai. Zukuñaga Baitera, 57. 943 330055
Belsazar Etxea. Cruz. Goizuela, km 9.5. 943 331569
Bentale Bº. Urumea Arano, 948 514018
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552699
Eizimendi Sidreria. Osinaga Bailara, 38. 943 556405
Elorri Baitera. Osinaga Bailara, 38. 943 336990
Eriogordea-Enea. Iruñegia, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza. Laramendi, 3. 943 33337
Fagollaga. Bº Errezillo, 68. 943 550031
Gala Aretoa. Galaretza, 943 333116
Gaizta Etxea. Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Garin. Iñafar, 10. 943 550022

Goiko-Lastola Sidreria. Errezillo, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Ezigo, 5. 943 330986
Izagarete Sidreria. Bº Osinaga, 10. 943 550328
Iruñe. Etxe, z/g. 943 552480
Iruñbi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Itxasburu Sidreria. Osinaga, 943 556879
Izurralde. Bº Errezillo, 50. 943 330461
Izurre. Polig. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserío Jauregi, 29. 943 550034
Karero. Juan de Ubeleta, 15. 943 552607
Kure Ametsa Sidreria. Bº Errezillo, z/g. 943 555846
Larrazkoda Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557059
Olaizola Sidreria. Bº Osinaga, 38. 690 689484

KIXKAL
La cerveceria Guinness oficial de Hernani
Nagusia 15, 943 33 66 99

Otsua-Enea Sidreria. Bº Osinaga, 35. 943 556894
Portu Mari. Ibaroburu plaza, 11. 943 550009
Pioja. Nagusia, 943 550026
Rufino Sidreria. Akaregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI
Cocina de temporada ideal para celebraciones
Martindiegi, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sareto. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Triponiti. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txitxua. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldeko. Pagoaga, 19. Errezillo, z/g. 943 550240
Zelaia Sidreria. Bº Martindiegi, 29. 943 555851
Zingi-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Orkalea, 2ª. 943 330656
Zumiza. Nagusia, 50. 943 351633

// HERNIALDE
Eketa. San Miguel Bailara, 2. 943 652116
Ostau. S. Cruz Apaza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA
Abarka. Pº Baserriarri, 36. 943 641191
Aeropuerto. Gabarruti, 22. 943 668500
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Mirasoretia, 1. 943 642789
Ana Lu. Itzassargi, 64. 943 644362
Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiña. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989
Ardoxa Viñoteca. San Pedro, 32. 943 643169
Arдора. Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arrantzea Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA
Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza
Pº del Muelle, 5. 943 64 49 39

Arrauriari. Pº Butrón, 3. 943 641581
Arroka Berri. Higuier Bidea, 6. 943 642712
Balestanea. Arkioi-Santiago, 39. 943 641420
Beko-Erreño. Alameda, 943 643664
Batzi. Ardoxa, 12. 943 643794
Camping Jaizkibel. Cruz. Guadaupe, 943 641847
Cantina Guadaupe. Camino Guadaupe, 943 641211
Casa Manolo. Amulte, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497

GASTROTEKA DANONZAT
Productos de calidad en un ambiente cálido
Denda Kalea, 6. 943 64 65 97

Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Erandanena. Camino Guadaupe, 943 642933
Gaxen. Mabín de Arzu, 11. 943 641462
Goixodena. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Guell. Bº Amute, 943 643237
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermanad Pascadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hondar. Zuloaga, 266. 943 130480
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserriarri Etxe, 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 94. 943 643557
El Capo. Minastera, 82. 943 643532
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Abete. Itzassargi, 8. 943 644622
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaia. Itzassargi, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupeia. Zuloaga, 12. 943 642402

LAIA ERRETEGIA
Asador especializado y cuidada gastronomía
Bº Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damiani, 4. 943 642704
Lekuana. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Sidreria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298
Maitane. Javier Irujo, 6. 645711
Maita. S. Pedro, 35. 943 642771
Mamutzar. Eguzki, 8. 943 645032
Maiñola Asador. Santiago, 63. 943 643712
Onitza Aipi Sidreria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarratiz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortzadar Cerveceria. Itzassargi, 12. 943 642374
Ortizarte Portu. Pº Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734

Ramón Roteta. Iruñ. 1. 943 641693
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugartri. Nafarroa Beherea, 1. 943 645408
Trajanas. Santiago, 3. 943 645044
Xanbangerri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del fero 56, 35. 943 644170
Urdale. Santiago, 75. 943 644614
Urdin Marisqueria. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA
Danon Txoko. Euskal Herria, 12. 943 675542
Elzuka. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun. Monte Itzakun, z/g. 943 675017
Karitz. Euskal Herria, 2. 943 675636

// IDIAZBAL
Alai Hostal. Alto de Ebeagarte, z/g. 943 187655
Gaztelu. Diseminado rural, 212. 943 187193



Pilarrena. Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIA
Beginistari Sidreria. Caserío Iburuzio, 943 652837

OSTATUA
Cocina casera, raciones, kokatos, menús...
San Lorenzo, 7. Tf. 943 65 58 92

Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343
Zubiura. Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN
Alfaldé Bistrotxo. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Alto Aldea. Jaizubia, 943 630440
Altano Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Atari Asador. Junkal Lanbaniditar, 7. 943 624477
Albeto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Albida. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arrebe. Avda. Elizabeta, 52. 943 627438
Anaka Berri Asador. Peñas de Aia, 943 613100
Anastasio. Serapio Migica, 18. 943 615048

ANTXON-GAZTELUMENDI
Pintxos y cocina de autor en pleno centro
Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12

Arano. Mayor, 15. 943 620859
Arroka Berri. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
Artia. Dario de Nagoyas, z/g. 943 624713
Atalaya. Arizondo, 69. 943 635516
Atxerpe. Estación, z/g. 943 613213
Berri. Errotzarri, z/g. 943 627907
Baserri Asador. Berrotzarri, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619133
Bidasoa Argin. Virgen Milagrosa, 3. 943 632943
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribi Pintxeria. Bertsolari Utopiatze, 12. 943 630570
Burda Txiki. Ibarra, Bº Meaka, 6. 943 630914
Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614
Canina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Sorozarta, z/g. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507

CAFÉ IRUN
Carnes y pescados a la parrilla. Eventos.
Leuburnoro, 91. 943 63 73 77

Corner. Cº Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187

DANAKO
Cocina vanguardista y excelentes pintxos
Antzarizua, 19. 943 11 89 24

Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628667

GIPUZKOAN NON JAN?

Eguzki, Cipriano Larragaia, 4. 943 616794
 Eguzki, J. Talhans Landabandier, 9. 943 630185
 Elicano. Jose Eginio, 9. 943 600014
 Enrique. Edri. Zaisa-Bº Behobia, 943 622629
 Erola Berr. Bº Berr. Uztapide, 7. 943 630481
 Estebena. Bº Olaberria, 51. 943 621962
 ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
 Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
 Ferton's. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
 Fuenterrabia. Fuenterrabia, 3. 943 616028
 Gambrinus. C. Com. Txingudi, 943 626662
 Gascón. Avda. Puñena, 4. 943 616064
 Gaztelumendi. Plaza 3. Juan, 1. 943 630612
 Gran Muralla. Aduna, 5. 943 613176
 Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
 Gure Etxea. Teodoro Muxua, 8. 943 620595
 Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
 Ibañondo. J. J. Tardío Murguía, 1. 943 632888
 Ibaraki Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
 Ibiñeta. Avda. Lezuberro, 77. 943 636223
 Iñ Capo. C. Mendibil, 943 639615
 Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
 Itaki Asador. Santiago, 34. 943 630993

Puñena. Avda. Puñena, 7. 943 616544
 Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
 Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
 S. Marcial. Bº Behobia, 26-29. 943 633557
 S. Mirmiti. P. Colón, 27. 943 635752
 Sotero Bodegón. Fuenterrabia, 7. 943 616023
 Stom. Serrano Mujica, 943 612919
 Telegipuz. Lote de Irigoien, 1. 943 619999
 Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266

Tati's. Juan de Garai, 1. 943 371605
 Txartel Txoko, Zirukulo bilobidea, 1. 943 370192
 Zaldúa. Pº Hipódromo 8. 943 368620

// LAZKAO
 Ameli Siderria. Zuri Etxea Auzoa, 9. 943 162532
 Batzoka. Hiritopon, 4-6. 943 889308
 Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
 Hotel Lazkao. Zubierreka auzoa, 17. 943 881588

ELORTEGI ERRETEGIA
 Asador auténtico a los pies de Jaizkibel
 Camino Elortegi, z/g. 943 52 54 41

Erreka. Gaintzuriketa, z/g. Polio, 108. 943 490087
 Errekaletxe Siderria. Bº Gaintzuriketa, 943 493025
 Eberberi. Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 528889
 Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
 El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995
 Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 527209
 Gipuzta. Irurtzun, 35. 943 528590
 Irriarte-Enea. Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 529899
 Irurtzun. Irurtzun, 60. 943 526890
 Izai. Lopene Plaza, 943 519167
 Jaizkibel. Zubiko, 9. 943 521966
 Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
 Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
 Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
 Lur Jatexea. Urne, z/g. 543 511888
 Martxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
 Ongi Etxeri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
 Orkidea. Urduaburu, 4. 943 527833

IÑAKI
 Pintxos y menús del día
 Gabiria, 3 (Poligono Ventas) 943 63 52 17

Inigo Lavado. Ficoza, 943 639639
 Irureg Altegiaga. S. Marcial, 9. 943 628934
 Irunga. Pza. Urduñabia, 4. 943 621059
 Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
 Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
 Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
 Josune. Cipriano Larragaia, 20. 943 615154
 Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
 Karkakua. Polig. Lezuberro, 60. 943 614661
 Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
 Kistorbe. Avda. Iparralde, 30.
 Kultura. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
 La Agrícola. Alzakaite, 1. 943 626561

THE CORNER
 Cocina casera, pintxos y bar de copas
 Fuenter, 3. 943 62 19 54

Toxi Goko. Pº Ibarrola, 7. 943 631224
 Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
 Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
 Trinkele Taberna. Olaberria, 39. 943 623235
 Txingule. Mº Junkal Landabandier, 38. 943 621288
 Txaketa. Pza. Eñera, 3. 943 619382
 Txalaka. Larrebigi, 10. 943 547371
 Txangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090
 Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
 Txistu. Fuenterrabia, 8. 943 619317
 Virginia. Arbesko Etxea, 19. 943 620795
 Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
 Voliner. Arbesko Etxea, 5. 943 617992
 Waung's. Behobia, 4. 943 628980
 Wong Feng (japonés). Zubiarre, 8. 943 616445
 Zaisa. Área Servicio 8-9. 943 623109
 Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

MAITE DELIKATESSEN
 Excelentes platos preparados y menús
 Elosegi, z/g. 943 88 76 74

Nerea. Uhartz, 3. 943 88 80 88
 Pipas. Lazkaemendi, z/g. 943 880805

ZELATA
 Desayunos, pintxos, sandwiches, raciones...
 Uhartz, 1. 943 88 24 85

// LEABURU
 Otazu Sagardotegi. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI
 Altxuri. Legazpiko Industrialdea, 943 730600

PATXIKU-ENEA
 Las mejores carnes y pescados a la parrilla
 Bº Gaintzuriketa, 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285
 Sagazulo Siderria. Alto de Altamira, z/g. 943 632541
 Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
 Sorgin Taberna. Guillermo de Lázón, 943 527945
 Tiñelu. Zubiko, 2. 943 527946
 Zaldiaki. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
 Zubiko Merendero. Zubiko, 17. 943 516443

// LIZARTZA
 Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
 Leku-Alai. Zubiarre, z/g. 943 672616
 Ostatu. Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

LA BELLOTTA
 Platos y pintxos con jamón ibérico
 Centro Comercial Txingudi, 943 62 53 30

La Casaña. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
 La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
 La Cepa Rioja. Belaskoenea, 92. 943 628447
 La Llave. Fuenterrabia, 3. 943 618357
 La Rotonda. Junkal Landabandier, 13. 943 629556
 La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
 Lagun Artea. Serrano Mujica, 24. 943 61437
 Larrañ. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
 Laxaria. Moulane Milvelena, 2. 943 619766
 Las Ruedas. Estatu, 20. 943 615426
 Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
 Le Mur Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
 Leones. Serrano Mujica, 23. 943 615132
 Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
 Luberrí. Bº Bidasoa, 16. 943 629977

// IRURA
 Aizpura. Nagusia, 22. 943 692708
 Ernesto. Gregorio Azmetri, 1. 943 691 432
 Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

// ITSASONDO
 Kaxintane. Nagusia, 27. 943 887614
 Nautico. Nagusia, 13. 943 880012

// ITZIAR
 Bikain. Mubiarte 39, Itziar, 943 199370
 Bospes. Pº Itziar, 943 199401
 Itziar. Pº Itziar, z/g. 943 199061
 Kanala Hotel. Bº Itziar, 943 199035



// MENDARO
 Intxusal. Pza. Industrial, 5. 943 755091
 Landa. Garazaga, 22. 943 750202
 Lizarda. Mendiarozabal, z/g. 943 755144
 Toki-Alai. Mendiarozabal, 2 - Garagatza. 943 756072

// MUTILOA
 Mujika. Lierma, z/g. 943 801707
 Oreo. Ergoña (Minas de Troya), 943 801900
 Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
 Patxi. Lierma, z/g. 943 801901

MANOLO
 Cocina tradicional, menús, pintxos...
 Nagusia, 12. 943 62 11 95

Mariño. Zubelzu, 6 - Bº Anaka. 943 615001
 Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621394
 Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
 Mesón del Jamón. Fuenterrabia, z/g. 943 615066
 Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623896
 Morondo. Papinea, 2. 943 621395
 Muga. Junkal Landabandier, 36. 943 620071
 Nagore Siderria. Gabiria, 13-Ventas, 943 630408
 Avda. Iparralde, 5. 943 620762
 Nerea. Korokotzin, 19. 943 631914
 Nuevo. Poligono Sorozarta, 36. 943 613215
 Oki-Salmanca. Serrano Mujika, 28. 943 613979
 Oki-Doky. Avda. Puñena, 13. 943 614564
 Oki Sagardotegi. Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
 Ongi Etxeri Taberna. Andorra, 1. 943 622890
 Orzari Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 615171
 Picozulo. Pza. Eñera, 7. 943 630986
 Pizarra. Edificio Pizarra-Anaka, 943 631924
 Patxi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
 Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 623238
 Pello Landabandier. 30. 943 630039
 Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
 Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
 Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
 Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063

PERLAKUA-SAKA
 Cocina tradicional, agroturismo y copetas
 Amiola auzoa, 943 60 80 52

SALEGI
 Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes
 Gatzalda, 13. 943 19 90 04

Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397
 Txinduri-Hurri Siderria. Mardari, 943 199389
 Txomin. Mardari, z/g. Itziar, 943 199356
 Urberu Siderria. Bº Berraga, 2. 943 199327
 Zubikaraz Yuro Gorrí. Mubiarte, 8. 943 199242

AZTIPIA ASADOR
 BARRIO ERRETEGIA SAGAZULO
 COCINA TRADICIONAL
 Santa Maria auzoa, 943 73 36 22

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
 Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
 Kantoletxe. Labarategi, 10. 943 731457
 Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
 Labarategi. Labarategi, 10. 943 730494
 Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
 Mandiola. Plazaola, 10. 943 731751
 Mirandola. Parque Mirandola, 943 731256
 Txepetxa. Aizkorta, 24. 943 730051
 Xarpoi Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

// MUTRIKU
ARBE
 Precioso hotel familiar con vistas al mar
 Laranga auzoa, 943 60 47 49

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
 Bartzoka. Conde de Matorral, 6. 943 604191
 Camping Galdona. Galbarrenadi, 943 603509
 Jarr-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
 Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
 Kalbarri. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
 Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954

Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
 Piku. Bº Laranga, 629 105733
 San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167

ROUTE 32
 Carnes y pescados a la parrilla, menús, pintxos...
 Avda. Oria, 8 (Poligono Brunet) 943 37 73 53

Rummy. Nagusia, 17. 943 389341

ROUTE 32
 Carnes y pescados a la parrilla, menús, pintxos...
 Avda. Oria, 8 (Poligono Brunet) 943 37 73 53

// LEZORRETA
 Aulia Siderria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
 Buztanoa Enrola auzoa, z/g. 943 806206
 Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554
 Insausti. Nagusia, z/g. 943 806121
 Legorreta Café. N-1. Km. 525. 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA
 Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
 Gatz-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522
 Gatzainzuketxe. Gatzainzuketxe, z/g. 943 715164
 Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952
 Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371
 Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO
 Atzpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
 Anzeta. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

// MUTRIKU
XIRLARTAO
 Pintxos, raciones, paellas, pollos asados...
 Muelle, z/g. 943 19 50 70

Zelaite. Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN
 Alhambra. Bº Arraiga, 943 491230
 Amazar. Casa Zamatela, 943 492783

ALBISTUR
 Cocina de mariscos y menús especiales
 Bº Altzibar, 943 49 07 11

Anixeta. Bº Altzibar, 943 493006
 Arcei Asador. Bº Ugaldete, z/g. 943 492558
 Ariztizabal. Txakela Bidea, z/g. 943 492714
 Arizpe. Bº Ugaldete, z/g. 943 493088
 Autogiri. Autogiri A8, km. 10. 943 490068
 Baloio. Aran Eder Bidea, 16. 943 491340
 Bide Añe. Bº Ergoien, 943 521661

Bideharte Sidreria. Arzua-Niezo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar 9. Ugaldete. 943 492749
Ereka. Casa Errekalde. 943 490087
Ensoiz. Zuaznabar. 72. Ugaldete. 943 493062

ETXE-ZAHAR
Cocina tradicional en el centro de Oiartzun.
Pubutxo/oaerka kalea, 2. 943 49 32 26

Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Garbasa. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goico. C. Com. Carrefour. 943 491241
Goiko-Etxe. Bº Altzirar. 943 492831

GURUTZE-BERRI
Hotel-restaurant con cuidada gastronomía.
Pza. Bizardria. 7. 943 49 06 25

Inbitxio Asador. Bº Ugaldete. 943 491100
Iberrri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Irua Bidea. Etortza. 20. 943 490021
Irundarrene. Bº Altzirar, 1. 943 490053
Isasi Sidreria. Rafael Picabea. 52. 943 280656
Kapeo. Tomala, 21. 943 491254
Lala. Landehea, 3. 943 493839
Lintzirín Hotel. Ora. Madrid-Iruin, km 469. 943 492000
Luzineta. Ugaldete. 943 492101
Marcos. Zelaiasu-Polig. Ugaldete. 943 494390
Massuta. Olagari, 9. 943 490412

MATTEO
Cocina de mercado con toques actuales
(Ihurrita bidea, 2) (Ugaldete). 943 49 21 94

Mendiri Cafetería. Cent. Comercial Manut. 943 492106
Merka Oiartzun. Merka Oiartzun. 943 493020
Nerka. Dominguito, 1. 943 491227
Nuevo Altamir Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaiza. Tomala, 2. Bº Ergoien. 943 492050
Olden. Polig. Lintzirin, z/g. 943 493991
Oro Zela Sidreria. Caserío Oro Zela, 53. 943 491666
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze. 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490674
Toki Alai. Bizardria plaza, 2. 943 492120
Toi Ana. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolara. Tomala, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 490402
Tukierdi Sagardoleria. Astigaraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel. Maldauburu bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1. (Bº Iurretzi). 943 491228

OLABERRIA
Arietta. Olaberría kasko, 24. 943 880002

CASTILLO HOTEL
Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones
Ctra. Madrid-Iruin, Km. 417. 943 88 19 58

Garbto. Pol. Ind. Olaberría, 943 881309
Taberna. Carr. de la Cruz (Iurre) 943 886584
Zaldiak. Ctra. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILIONEA
Los mejores hongos al horno del Goierri
Hermjo Plaza, s/n 943 88 58 29

ONATI
Arkupé taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Birkute. Garbati, 17. 943 782483
Debatara. Oladiui zahuzaita, 54. 943 780410
Etxeberria. Kalerberria, 19. 943 780460
Etxe-Aundi. Bº San Pedro. 943 781956
Galicía. Atzeko, 22. 943 782208
Gara. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostel. Arantzazu. 943 781305
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Irritxio. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lizar-Etxe. Bº Olaberría, 53. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 15. 943 252353
Milikua. Bº Arantzazu. 943 781394
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindikita Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Soraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1. 943 716179
Torre Zumeltzei. Torre Zumeltzei. 943 540000
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindikita Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Soraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1. 943 716179
Torre Zumeltzei. Torre Zumeltzei. 943 540000

Urbia. Errekalde, 32. 943 781192
Urbiako Fonda. Campa de Urbia. 943 781316
Urritxio. Lezeasari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiagañ. Ubirari, 33. 943 780814
Zelai Zabai. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zota. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zumist. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAITZEGI
Araniza. San Andres, 13. 943 882822
Gofere. Gabilartalde, 14. 943 164844



ORDIZIA

ALDASORO
Cocina tradicional. Pintxos, vinos y menús
Urdaneta, 27. 943 88 00 23

ALTAMIRA
Cocina mediterránea y menús concertados
Ctra. deportiva Altamira, 685 79 47 55

Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haizepe. Ciudad Etorbidea, z/g. 943 883960
Hertz. Anpuero, z/g. 943 160471

MARTÍNEZ
El restaurante del mercado de Ordizia
Santa Maria, 10. 943 88 06 41

MUÑOZ
Menú del día, platos combinados, pintxos...
Escuela Pílotas, 3. 943 08 58 24

Oiangu. Oianguri Parke, 943 161371
Populuz (pizzería). Pza. Domingo Urzua. 4. 943 160421
Pottoka Cafetería. Legazpi, 3. 943 160304
Txinista Sidreria. Gudarién Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubiti. Gudarién Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA
Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
Erosario Plaza, 943 65 30 48

ORIO
Aizopdo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Alzppero Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Ablasari, 2. 943 832039
Ardera. Ondartza, 67. 943 134035
Azkal. Ablasari, 4. 943 831657
Errota. Oieskozia Auzoa, 943 890197
Goizko Cafetería. Aita Lezurtzú, 33. 943 832855
Hotel Rest. Batea. Hondartzia bidea, 1. 943 894460
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katiñia Asador. Bº S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudarién, 18. 943 830007
Lireta. Ortaizka Auzoa, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Oro-Irigole, 943 835751
San Martín Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasa Asador. Eusko Gudarién, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudarién, 2. 943 830019

ZAHARREN BABESLEKUA
Menú del día, pintxos, bocatas, cazuelitas...
Herriko enparantza, 1. 943 83 53 98

PASAJA
A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 390909
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antxteta. Arriaran, 30. S. Pedro, 943 393994

ARKUPEBERRI
Pintxos y cocina tradicional
Donibane 110 (Pasai Donibane) 943 3415 48

Arri. Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalantegi, 21. Anbo, 943 321552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Burustuta. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Cantina Puntas. Campa de Puntas, z/g. 943 525255
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarrebetze, 8. Anbo, 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. Tintberpe, 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Anbo, 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Anbo, 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Tintberpe, 943 404424
Eribana taberna. Arandegi, 8. 943 247246
Eritzka. Pablo Enea, 14-16. Tintberpe, 943 390357
Errekalde. Donibane, 136. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalantegi, 8. Anbo, 943 525686
Ezer. Eskalantegi, 40. Anbo, 943 513362
Garbasa. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goierri. Eskalantegi, 36. Anbo, 943 510019
Gure Borda. Arraularen, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Arandegi, 5. Tintberpe, 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Anbo, 943 515300
Iparrá. Pº Nafarroa, Anbo, 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Juaneko. Lezo Bidea, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Anbo, 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Uarsa, 8. Anbo, 943 515414
Marisol. Etxalarte, 18. Tintberpe, 943 394751
Marxelu. Euskadi Etorb. 2. Tintberpe, 943 399062
Mateu. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meñi Asador. Lezo Bide, 8. Donibane, 943 528233
Mugurtza (Falcon Crest). Torre Alze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arandegi, z/g. 243 24708
Ongi Etorri. Donibane 60 Donibane, 943 524588
Parti-Berri. Lezo Bidea, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80,943 392386
Pitxibulo. Eskalantegi, 118. Anbo, 943 520770
Pontón. Eskalantegi 40-42. Anbo, 943 528032
Terranova. Aзуene, 2. Tintberpe, 943 399074
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Zaboga. San Joan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzano. Etxalarte, 96. S. Pedro, 943 399120

SEGURA
Imaz. Mayor, 27. 943 801377
Izkiña. Zurbarro, 17. 943 800251

SORALUZE
Armentia Asador. Eozola, 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabato, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007
Eduztza. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ullaria Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19 - 90
Pintxos de día, y cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA
Ensaladas, pintxos... y más de 30 bocatas!
Martín Jose Iraola, 1. 943 67 19 37

AGUSTIN - ENEA
Pintxos y cocina tradicional
Euskal Herria plaza, 6. 943 65 00 67

Aldaki. Bachiller Zaldua, 10. 943 653649

alliri
Platos combinados / Bocadillos
Raciones / Hamburguesas
Ensaladas / Sandwiches
PASEO ALLIRI, 13 - TOLOSA
943 65 56 94

AMAUR
Especialidad en pulpo y txipirones
Beobitar, 5. 943 245469

AMAROS. Pº Amaroz, 10. 943 672196
Ametz. Larramendi, 16. 943 675405
Asteasuarra. Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENA
Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa
Plaza Euskal Herria, 4. 943 65 09 96

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 616797

BENTA ALDEA
Chuletas de primera y almuerzo de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arostegita, 16. 943 673381
Bidebide. Usabal Kirologia. 943 575753

BOTARRI
Campeón de paella de Gipuzkoa
Oria 2, bajo. 943 65 49 21

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Cañe Iruria. Gorri plaza, 943 616655
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 617562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759
Ezkaitz Sidreria. Bº Usabal, 35. 660 654317
Epuluz. Amaroz, 9. 943 673887
Euskal Pizka. Gudarién, 4. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotxategi (Coquelote). Plaza Zaharra, 7. 943 672077
Hong Kong (chino). Plaza San Juan, 2. 943 655370

IKATZA
Menú del día, pintxos y bocadillos
Plaza Berria, 6. 943 67 49 13

ILLARGI
Bar-Delicatessen
Pintxos especiales
www.illargidelicatessen.com
illargitolosa@yahoo.es
Plaza Gipuzkoa, N.º1 TOLOSA
943 65 42 29

Iraho. Pablo Gorosabel, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 119828

IRRIITZI
Pintxos y bocadillos
Oria, 3. 943 65 43 34

Isategi Sidreria. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe. Oria, 6. 943 655757

JOKEL
Pintxos, raciones, paellas... y excelente terraza.
Martín José Iraola, 10. 943 11 60 17

K - 2
Espectaculares pintxos en el viejo de Tolosa
Plaza Nueva, 943 57 00 68
Kupela. Pza. Berriá, z/g. 943 672070

GIPUZKOAN NON JAN?

LANBROA

Cuidada variedad de pintxos
Nafarroa etorbidea, z/g. 943 65 10 62

Larrea. Lurrarmendi Auzoa, 15, 943 675988
Menúi Añabe. Pº San Esteban, 39, 943 651799
Mujica Asador de pollos. Agintari, 3, 943 673943
Orbela Taberna. Merentari, 10, 943 016780
Ordizia Taberna. Pº Martín J. Iraola, 647 007275
Orús Asador. Saramiengo, 3, 943 651911
Plan B. Larramendi, 8, 943 598486
Sausa. Pº Belate, 7-8, 943 655453
Solana a. Solana, 4, 943 017636
Telepizza. Plaza Trinkele, 1, 943 108800
Tolosalde. N-Irún-Madrid, km 432, 943 650656
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tripoli (pizzeria). Correo, 14, 943 670659
Usabal Sidreria. Usabal, 22, 943 674316
Uzurru Sidreria. Sta. Lucia, 25, 943 655772
Uzurru Taberna. Pº Allin, 7, 943 695133
Zuloaga-Ixiki. Montesque, 29, 943 650036
Zumeta. Agintari, 9, 943 672878

// URNIETA

Abalari. Irizabal, 21, 943 330525
Alhuna. Bº Lategi, 943 554919
Adarra. Bº Gorburu, 37, 943 552036
Benta. Gorburu, z/g, 943 554415
Besabi. Bº Gorburu, z/g, 943 330131
Rosales. Erratzu, 943 337357
Elutxeta Sidreria. Bº Otzarán, 34, 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26, 943 551089
Eula Sidreria. Bº Lategi, 19, 943 552744
Fronton. Estación, z/g, 943 090977
Galarraga Sidreria. 943 554917
Guria. Irizabal, 46, 943 005650
Guroceta Beri Sidreria. Bº Otzarán. 943 551014
Kostegi Sidreria. Ciria. Urnieta-Lasarte, 30, 943 365888
Olanueta Sagardotegia. Bº Ergoien, 18, 943 556683
Oñil. Pºl. Ergoien, 73, 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, 3, 943 009408
Setiñ 'Moko' Sidreria. Bº Otzarán, 11, 943 551014
Urnieta, Elutxeta Baserría. 943 556981
Zaldunegi. Irizabal, 34, 943 551008

// URRETUXI

Adapa Taberna. Areizaga, 3, 943 720230



Ategin. Barrenkale, 14, 943 532667
Bramigan's Pub. Labeaga, 37-39, 943 723796

EIRE

Pintxo-pote todos los jueves
Gemikako Arbola, 3, 943 72 64 66

ETXABURU MERENDEROA

Menú del día y cocina tradicional
Cira, Sta. Bárbara. 943 722277

Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, B-37, 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6, 943 725200

HOKABA

Pintxos, ensaladas, bokatots... y cervezas
Areizaga, 18, 943 96 33 76

JAI-ALAI

Buenos menús y cocina con toques modernos
Iparragirre, 10, 943 72 14 65

Navaro. Iparragirre, 18, 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33, 943 725243
Santa Kutz. Carretera Sta. Bárbara, 943 725959
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara. 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga, 31, 943 366710
Anbreta. Zubiaurrenena, 6, 943 370344

Arratzain Erretegia. Arratzain Baserría. 943 366663
Abeaga Jauregia. Altezara, 1, 943 371150
Borditxo. Zubiaurrenena, 5, 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxebeste. Erribera, 2, Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarra Agardotegia. Kalea, 62, 943 363007
Igarote. Iguarte, 11, 943 370113
Ilunbe Sidreria. Bº Txoko Aida, 943 371649
Irujo. Borda Beri, 5, 943 36 91 35
Kentuene. Txoko Aida, 23, 943 361127
Majak Asador. Poligono Ugaldeta, 36, 943 366968
Patri. Nagusia, 14, 943 362725
Saizar Sidreria. Bº Kale-Zahar, 39, 943 364597
Sekaia Asador. Aginaga, 20, 943 362773
Txapuzka. Santu Enea Auzoa, z/g, 943 362734
Txapuzkin. Muna-Lurra, 2, 943 370457
Txerrikl. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Eri. Errotalea, 1, 943 362735
Txinparia Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txinboga. Irujo, 4, 943 361398
Txirpi. Estrada, 6, Aginaga, 943 372808
Txirrieta. Kontseju Zaira, 13, 943 350466
Urdaiz Sidreria. Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Aida, 943 362713

ETXAZ
Carta tradicional, bocadillos, pintxos...
Gipuzkoa kalea, 57 (San Pelayo), 943 98 27 31

Euroamar. Nafarroa, 37, 943 131020

EUSKALDUNA

Cocina tradicional y de temporada
Nagusia, 37, 943 13 03 73

Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22, 943 835959

HARITZA

Desayunos, pintxos y repostería casera
Gurmendi kalea, 10, 10

ILUNTZE

Más de 100 referencias en vinos
Zelai-ondo, 23, 636 41 71 99

Isabel. Bizkaia, 24, 943 832264

Itas-Lur. Santutillu plaza, 3, 943 890138

JOE

Pintxos, mariscos y productos de temporada
Iparkalea, 13, 943 13 42 36

Kandela. Torre Luzas parka, 2, 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13, 943 130000
Klery. Azara, 1-3, 943 835807
Kirkikia Enea. Sta. Marina, 12, 943 131982
Kulitxka. Bixkonde, 1, 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10, 943 833701
Mollari (pizzeria). Patxi, 2, 943 890168
Mondra Cafeteria. Mibeleta, 27, 943 834561
Naparac. Barren Plaza, 3, 943 135119
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6, 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5, 943 131243
Patxiuki. Kiri, 1, 943 131358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081
Pio. Irujo, 10, 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27, 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3, 943 132722
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 Hotel Zurrueta, 632993
Sunset Bar. Mandatubide 34 (Maldonado), 943 000355
Talai-Beri Txakolindia. Talai Mendi, 728, 943 132750
Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6, 943 830901
Tivoli. Kiri, 1, 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
Yubio. María Ebe-Txiki, 8, 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9, 943 132700
Zaldiak. Euroamar, 27, 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 943 132319
Zelai Ono. Zelai-ondo, 23, 943 021980
Zubi Ono. Avda. Navarra, 47, 943 830267

// VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296
Alustiza. Larrea Auzoa, 12, 943 690361
Itzale. Berria, 29, 943 690623
Onzi Etxeri. Berria, 18, 943 691236
Sagasti-Beri. Otobakio, z/g, 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25, 943 571558
Txapeluden. Berria, 23 bato, 943 696449
Urrizpe. Berria, 45, 943 690146

// ZALDIBA

Arrese. Sta. Fe, 21, 943 882496
Kixkurune. Oñate Agardotegia, 6, 943 501086
Kozabai Asador. Sta. Fe, 8, 943 887146
Urtiko. Santa Fe, 8, 943 887146
Zubi-ondo. Sta. Fe, 2, 943 882876

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural
Aietarain Etxea s/n. 943 88 00 44

// ZARAUTZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3, 943 831825

ALAI

Pintxos, sandwiches, raciones... y gin-tonics
Ipar Kalea, 8, 943 05 01 46

ALAMEDA HOTEL. SEITXIMENETA.

Alameda Hotel. Seitxeneta, 4, 943 830643
Amia. Nafarroa, 9, 943 130549
Aniak. Altolza, 2, 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2, 943 834959
Argoñi Txiki Asador. Argoñi, z/g, 943 890184
Aralde. Araba, 41, 943 834433

AURREREA

Pintxos, coque y cocina casera
Egariña kalea, 13, 943 02 16 38

Azpi-Enea. Seitxeneta, 4, 943 130586

BAI BATZOKIA

Pintxos, menús variados y terraza
Balea, 1, 943 00 20 49

Barloto. Gipuzkoa, 62, 943 835694

BASARRI

Cocina tradicional, menús y pintxos
Patxiuki, 10, 943 02 12 75

Beach Cafeteria. Pº del Malecón, z/g, 943 831262
Berazandi-Berri. Talai Mendi, 723, 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6, 943 890329
Egoki Asador. Bizkaia, 1, 943 132766

CASA IZARO

Cocina tradicional con un toque francés
Azara, 4, 943 13 28 44

Eguzki. Nafarroa, 8, 943 834116
Eratiz. Araba, 32, 943 890096

// ZEGAMA

Otzaurreteko Benta
Cocina casera. Menú del día. Raciones.
Otzaurte, z/g, 943 80 12 93

Zegamako Ostata. San Marín, 3, 943 801051

// ZERAIN

Mandico. Herriko Plaza, z/g, 943 801705
Otzaz Sidreria. Caserío Otzaz, 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

// ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-B, 943 147194
Aranburu. Urutukoebeta, 2, 943 148005
Arocena Hotel. S. Juan, 16, 943 147040
Balneario de Costena. S. Juan Bidea, 30, 943 147140
Beoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344
Iraeta. Errota etxea, z/g, 943 147067
Katzoala. Caserío Katzoala, z/g, 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9, 943 147954
Lorentxa. Iraeta, 2, 943 147198
Portu. Errikale, 5, 943 147096
Txindurri. Karmengo Ama, 20, 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletx. Zarate Bidea, z/g, 943 693983
Atxulondo. J. Arregi Pza - Elbarnea, 943 694990
Belarriz Jan. Belatategi Baserría, 943 696480
Etizondo Pantokinea. Pza. P. María Otaño, 5, 943 691893

IRIARTE

Cocina tradicional. Parrilla y terraza cubierta.
Pza. Pedro María Otaño, 1, 943 69 25 37

OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones
Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 69 37 05

Passus. Elbarnea, z/g, 943 249775
Piza Etxeberri. Pza. Pedro María Otaño, 1, 943 691936
Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17, 943 692073

// ZUMAIA

Algorri Sidreria. Puerto deportivo, 943 865617
Basuta Asador. Pabilla Ebezarreta, 25, 943862073
Bedia Asador. Bº Bedia. 943 860551
Bodegón Galko. Erribera, 9, 943 861391
El Cierro. Erribera, 20, 943 861405
Idioa Ardatz. Julio Bide, 2, 943 574986
Irujo. Txikiardi, 38, 943 861390
Jauriti. Basadi, 3, 943 143118
Kiarri. Pza. Upela, 8, 943 862517
Lagun Atea. Estazioak, 23, 943 861394
Marina Beri. Puerto Deportivo 943 865617
Minusioro. Ctra. Gf-2633, km 7, -Oikina-, 943 147883
Tala-Pe Asador. Faro Zumaiá, 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370
Txakun. Izustari, 3, 943 865289
Zalla. Upela plaza, 3, 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Izurzun, z/g, 943 865166
Zumaiá Hotel. Iraeta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16, 943 721821
Alkartzete. Segundo Estadio, 6, 943 724626
Aranzazu. Argoñaz, 2, 943 720883
Berti. Soruluze, 3, 943 252906

BIDEZAR

Pintxos, vinos, ensaladas, menú del día.
Bidezlar, 17, 943 25 38 56

ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones
Barrio Etxeberri, 943 72 12 11

ETXETABERRI

Ezkiotarra. Pza. Euskadi, 2, 943 722964
Hirikia Kafetegia. Piedad, 16, 943 721757
Kabia. Legazpi, 5, 943 726274

KORTA TABERNA

Cocina tradicional. Menú día y fin de semana
San Gregorio, 20 (Etza), 943 72 27 86

Saski. Piedad, 4, 943 721397
Txurrut. Argoñaz Bidea, z/g, 943 721043
Ziaboga. Pza. Navarra, 3, 943 253896

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reñesa, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 458993 ó 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica josema@ondojan.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS: Hasta 15 tipos de salchichas artesanas: De txipirón, de pimiento del piquillo, de pollo, de hongo, de queso...

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006

KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la ponencia de Patxi Larranaga sobre la Txistorra

KURSAL 2010

1º Premio Nacional de Parrilla en el Congreso San Sebastián Gastronomika

KURSAL 2011

Gran acogida de la ponencia de Patxi Larranaga "El Txuleton bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

KURSAL 2014

Selección de la carne del plato de Rubén Trincado "Pasión: Carpaccio de carne con remolacha", ganador en el reto de cocina España-Italia

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con gusto y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cria y la cuida como a más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



ESPE: PRIMAVERA, TIEMPO DE DISFRUTAR DEL VERDE

MERCADO DE LA BRETXA, PUESTO 12 (PARTE VIEJA)
TF. 943 42 53 55 - DONOSTIA

En Pescadería Espe queremos resaltar este mes, abril, como el mes de la antxoa. Nuestros puertos y nuestras cocinas se llenan del pequeño pez y toca disfrutar de ello. Animamos a todo el que se acerque a nuestra pescadería a consumir este pescado sin igual y a que nos cuente cómo cocinarlo o que nos pregunte por recetas, trucos y mañas para realzar aun más sus virtudes gastronómicas. Eso es cocina, es tradición, es cultura y orgullo de un pueblo, que en el Mercado, en el roce de cada día, es como más se transmite... Antxoa freskueee!!!

Pescadería Espe abre de martes a sábado de 8 a 14 horas y cuenta con servicio a domicilio en todo Donosti.



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

BERMINGHAM 8 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 28 99 99

Un enamorado del vino, Manu Méndez, regenta este comercio especializado en el que podemos encontrar más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de accesorios (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, además, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante Club de Vinos y sus cursos de iniciación a la cata de vinos. vinateria@gmail.com

LA BRETXA NAVARRA: EL VALOR DE LO AUTÉNTICO

“Ofrecer productos de calidad, ecológicos en la medida de lo posible, y sin que cuesten un precio desorbitante” es la premisa con la que partió **Fernando Pérez Pablo** cuando en junio de 2014 puso en marcha su negocio en el puesto nº 18 del Mercado de la Bretxa, en Donostia. El hecho de que su mujer sea de Estella no hizo sino reafirmarle en que Navarra sería la mejor seña de identidad y origen para el mismo, y así nació “La Bretxa Navarra”, con la esperanza de encontrar un hueco entre la abrumadora oferta comercial de Donostia en general y el Mercado de la Bretxa en particular.

Carne de Zabaldika

La carne de vaca de 16 años es uno de los fuertes de La Bretxa Navarra. Viene directamente de **Zabaldika**, municipio rodeado de pastos naturales y situado a 35 Km. de Roncesvalles, en pleno Camino de Santiago. Fernando ofrece tres formatos: **chuleta, solomillo y entrecot**, y los tres tienen la misma calidad. “La gente que ha probado la carne se ha quedado impresionada y, generalmente, repiten” nos cuenta Fernando. “Es una carne de vaca de 16 años, muy blanda. De hecho, el entrecot se puede partir con el tenedor. En fechas señaladas como las Navidades, además, traemos buey, pero por encargo”. Fernando, además, aboga por darlo todo al cliente, con lo que su carne se expone al público con la ficha de trazabilidad bien visible.

Queso del Roncal y Txistorra campeona

El queso del **Roncal** es otro de los fuertes de La Bretxa Navarra, un producto difícil de encontrar en otros lugares de Donostia, además de **queso de Pastor de Urbasa**. Y no falta, por supuesto, un producto tan navarro como la **txistorra**, en concreto la de **Embutidos Hortanco (Tafalla)**, que en 2012 se alzó con la tayloría a la **mejor txistorra** en el Concurso Navarro de Txistorra.

Conservas, vinos y licores

En un comercio dedicado a Navarra no pueden faltar las conservas de verduras. Fernando apuesta por **El Navarrico**, casa de gran calidad que le ap provisiona de espárragos, pimientos del piquillo y verduras de la huerta de San Adrián. En patxaranes, han optado por **San Cernín**, una marca que compagina un moderno diseño con una producción casi artesanal, y en cuanto a vinos, en La Bretxa Navarra podemos adquirir el tinto, el blanco y el rosado de lágrima de **Beramendi**, una bodega familiar de San Martín de Unx dirigida por mujeres que se encargan también de elaborar el vino.

Otros productos

Finalmente, La Bretxa Navarra se complementa con otros productos más genéricos que completan la oferta del local, como embutidos ibéricos, quesos de Idiazabal, Txakoli, pollos de caserío o productos de charcutería.

LA BRETXA NAVARRA

Mercado de la Bretxa, puesto nº 18
Parte Vieja - DONOSTIA - Tf: 943 90 09 30

HORARIO: Lunes a sábado: 08:00-14:30 / 16:30-20:30
Sábados abierto mañana y tarde. Domingos cerrado



PLACERES GASTRONÓMICOS



BACALAO URANZU: ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, PUESTO 2 - DONOSTIA - TF. 943 10 78 08 / MERCADO DE URANZU (C/ BASURKO) - IRUN - TF. 943 61 25 95

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irún y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Uránzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos** (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Flete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras** de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uránzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Guindillas de Ibarra, Hongos, Pimentón, Sales... Más información en **Facebook** y en bacalaosuranzu.blogspot.com



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

MERCADO DE SAN MARTÍN -DONOSTIA- TF. 943 53 75 27

Kenji Takahashi, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...). Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc... Más información en la página web www.kenkosushi.es y www.kenjitakahashi.com



CHAMORRO: CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

CARQUIZANO, 6 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 32 16 72

En marzo de 2014 **Leo Chamorro** cumplió 20 años al frente de esta **carnicería especializada en productos ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de producto como **Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha permitido el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Cudillo asado, Pollo asado, etc...

H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

LARANGA AUZOAZ Z/G - MUTRIKU - TF. 943 604 749

Situado a medio camino entre Deba y Mutriku, la vista que ofrecen las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar literalmente **suspendidos sobre el Cantábrico**. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios destacan la cafetería, piscina, spa, sala de reuniones, wi-fi y parking gratuito. Su espectacular terraza y sus salones están asimismo disponibles para la **celebración de bodas** en un entorno inigualable.

www.hotelarbe.com

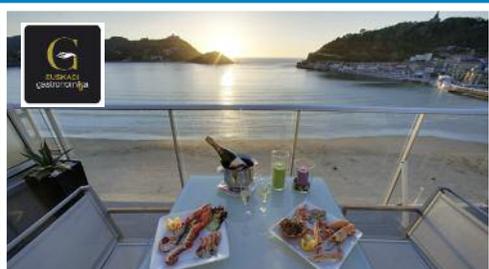


HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

Pº GUDAMENDI (IGELDO) - DONOSTIA - TF. 943 21 40 00

Situado sobre la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. Wifi y **parking exterior privado gratuitos**. Vistas panorámicas del mar Cantábrico. Piscina exterior. Amplias terrazas y jardines, así como salones preparados tanto para reuniones de empresa como para **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas actualmente por el prestigioso **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta, con alma y un servicio exquisito.

www.hotelgudamendi.com



HOTEL LONDRES: VISTAS A LA BAHÍA

ZUBIETA, 2 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 44 07 70

En pleno centro, **en primera fila de la Playa de la Concha**, el Hotel Londres combina desde el siglo. XIX el encanto con el lujo más actual. Dotado con 131 habitaciones dobles, 5 individuales y 12 suites, todas completamente renovadas en 1999, cuenta con 4 salones de gran capacidad que se pueden configurar según sus necesidades, poniendo a su disposición todo lo necesario para organizar perfectamente sus compromisos, desde convenciones hasta bodas. El **bar Swing** y el **restaurante la Brasserie Mari Galant** completan la oferta del hotel. (Ver información en esta misma publicación). **Precio Orientativo** Habitación doble: 110€ (Temporada Baja) y 202€ (Temporada Alta).

www.londres.com



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

PASEO DE ANOETA, 30 (AMARA) -DONOSTIA- TF. 943 45 14 99

El Hotel Anoeta de Donostía, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 26 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

www.hotelanoeta.com

GOIERRIKO MARISKERIA



**MARISCADA
PARA
2 PERSONAS**

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas

- 1 Bogavante
- 2 Postres
- 2 Cafés
- Vino o Cava

80€
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

- Marisco vivo (viveros propios)
- Especialidad en carnes a la parrilla
- Cocina tradicional con toques de autor
- Excelente carta de vinos
- Amplio aparcamiento
- Bodas, bautizos, celebraciones...

**Y ADEMÁS:
INMEJORABLES CHULETAS
A LA PARRILLA**

SAN LORENZO AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86



Bai Reformas



bainugela berritu nahi?
¿quieres reformar el baño?