



PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI
Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo
Equilibrado BRILLANTE

HOMENAJE ROSADO
Navarra *Joven*
Garnacha 100%

BRILLANTE Fresco
Afrutado Elegante





15

urte

4	+	9	+	2
+		+		+
3	+	5	+	7
+		+		+
8	+	1	+	6

15 ES LA CONSTANTE DE UN CUADRADO MÁGICO DE 3×3
... Y LOS AÑOS QUE CUMPLE **ACVMULTIMEDIA**.



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

www.acvmultimedia.com

// aurkibidea índice

- > **iritziopinió**
 - Mikel Corcuera 4
 - Dani Cormán 6
- > **kolaborazioak colaboraciones**
 - Di... vinos (Manu Méndez) 8
 - Burp...! (Arnau Estrader) 9
- > **jakitea elkarte**
 - Azpeitxi (Bergara) 10
- > **azalean en portada**
 - La Cuchara de San Telmo (Donostia) 14
- > **euskadigastronomia**
 - Enkarterri 16
- > **pipileanaldente**
 - La Senda del Pintxos de Leyenda: La mejor guía para degustar Donostia 18
 - Flor de calabaza: Mejor pintxo de Ermua . 24
 - III Semana Grande del Pintxo de Araba ... 26
 - Nuevos aires en el Palacio de Aiete 28
 - Iparragirre: sidrería Non Stop 32
 - 30 años de Patxi y Ana 33
- > **kartara alacarta**
 - La Cueva (Parte Vieja) 30
- > **jatetxegida**
 - La Guía de restaurantes de OndoJan.com ... 34
- > **gipuzkoan nonjan?**
 - Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa 55
- > **placeres gastronómicos**
 - Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegindormirengipuzkoa**
 - Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azalaportada

“Burrata templada de Apulia con almejas y navajas en salsa” (La Cuchara de San Telmo, DONOSTIA). Receta en pág. 15

// Campeonatos de campeonato

El mes pasado les hablaba en este trokito del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa y de cómo sería necesario reformularlo con urgencia para que no sea el hermano pequeño de los campeonatos que se celebran en euskal Herria. Pues bien, a lo largo del último mes he tenido la suerte de participar como jurado en dos campeonatos cercanos, el de Ermua y el de Gasteiz. En ambos casos me he encontrado con una organización impecable, hosteleros encantados de participar en el campeonato y dispuestos a pagar por ello (en Gasteiz la inscripción supera los 200 euros), bares llenos de gente solicitando los pintxos a concurso día tras día y unas ventas de pintxos, que tanto en Ermua como en Gasteiz se han acercado a las 20.000 unidades, con su correspondiente bebida. No es tan complicado acercarse a estas ciudades y contactar con los organizadores de estos eventos, que estarán encantados de transmitir sus experiencias. Gipuzkoa se merece un mejor campeonato. Si hay voluntad, se puede hacer.



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO

EDITA: ZUM EDIZIOAK, S.L. Patrizio Etxeberria, 7. 20230 LEGAZPI // E-MAIL: zum@zumediozkoak.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.



BICICLETAS, HELADOS Y ENSALADAS... SOBRE TODO PARA EL VERANO

Tal vez sea exagerado y por tanto inexacto decir que, como las bicicletas, las ensaladas son tan solo para el verano. Porque -de igual manera que sucede con los halados- cualquier estación es propicia para disfrutarlas con tan sólo variar los ingredientes en función del mercado. Si bien hay que reconocer que la época estival es la ideal para disfrutar con aquellas.

Pero, la verdad, es que no siempre gozaron de la aceptación popular, como sucede hoy día. La actual riqueza de las ensaladas no debe hacernos olvidar que durante muchos años -y hasta bien entrada la década de los setenta del siglo pasado- fueron realmente las Marías de nuestra culinaria.

Aunque la ensalada tenga una larga trayectoria, en nuestro inmediato pasado fue considerada apenas un plato refrescante para el verano o un mero "telonero" de otros, cuando no la esencia de terroríficas dietas adelgazantes. O, lo que es lo mismo, el reino del aburrimiento y la monotonía. A comienzos de la década de los setenta del pasado siglo el panorama de las ensaladas resultaba un tanto desolador: ensaladillas rusas, mixtas y algunas singularidades localistas eran prácticamente las únicas ofertas. Con la excepción de las simples, pero maravillosas de tomate del país en verano.

Las fructíferas visitas que los cocineros **Juan Mari Arzak** y su compinche **Pedro Subijana** realizaron a finales de ese decenio a los templos de la cocina francesa, en plena vorágine renovadora, sirvieron para abrir los ojos en muchas cosas. Y uno de los descubrimientos más relevantes fue precisamente este nuevo concepto de las ensaladas: tibias, con hojas variopintas, atípicos componentes al menos en ese momento y vinagretas prodigiosas. Entre las ensaladas que más impactaron entonces a los dos cocineros guipuzcoanos, tal como nos lo cuenta el propio Arzak en su primer recetario, estaban "la de los hermanos Troisgros en Roanne, una ensalada de espinacas crudas con bastoncillos de tocino crujiente, cuya grasilla calentaba la verdura resaltando sus propiedades" y sigue diciendo: "Nos impresionó asimismo la ensalada de este intelectual de la Nouvelle Cuisine que fue **Alain Senderens**, en la que el bogavante y las mollejas se armonizaban con el entonces exótico mango". Y precisamente una de las primeras ensaladas del nuevo estilo entre nosotros fue la de sesos y cigalitas, con las antes innovadoras endibias, del cocinero del alto de Miracruz donostiarra.

Desde entonces, las ensaladas son el reino de la fantasía y se prestan a todas las "locuras" que la imaginación de un cocinero se lo permita. Haciendo un sucinto repaso de las ensaladas de distinto pelaje, de sencillas a elegantes y complejas, que más tiñen nos han hecho dentro nuestro cerca-

NO HAY QUE OLVIDAR QUE DURANTE MUCHOS AÑOS -Y HASTA BIEN ENTRADA LA DÉCADA DE LOS 70 DEL SIGLO PASADO- LAS ENSALADAS FUERON LAS MARIAS DE NUESTRA CULINARIA.

no entorno y en los últimos tiempos, podemos comenzar por una que aún se ofrece en el menú Los clásicos, del Akelarre donostiarra: Ensalada de bogavante al vinagre de sidra. Y mencionando al desgraciadamente cerrado **Miramón Arbelaitz**, recordar su añorada ensalada de pulpo con habitas tiernas, borraja y berenjenas asadas y jugo del propio cefalópodo. Espectacular la creación en este terreno de la incombustible ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado de **Martín Bersategui** y muy lograda la de su fraternal restaurante **Eme Be Garrote**, de txanguro desmigado, hierbas y aire de moluscos. Y sin salir de la capital guipuzcoana, inexcusables la ensalada de verduras con pulpo del singular txokito que es el **Bar Azkena**, sito en el mercado de La Bretxa, el carpaccio de gamba en ensalada con pistachos de **Agorregi**, la ensalada de sardinas marinadas con escarola y tomate del **Txuleta**, la de langostinos con vinagreta y gelée de tomate emulsión de aguacate y aceitunas negras de **La Murralla**, la de bogavante (fetén) del Cantábrico con vinagreta de su coral del **Branka** donostiarra, o la ingeniosa ensalada (de hace más de un año) de queso con tomate, caviar de oliva virgen y albahaca deshidratada de ese creador incansable, **Rubén Trincado** del **Mirador de Ulia**. Y sin duda, las muy logradas ensaladas de la cosecha de **Juan Mari Humada** en **Hidalgo 56**, tal como la templada de setas de temporada, queso de cabra, piña asada y langostinos. También son de obligado cumplimiento otras ensaladas refinadas que van, desde la de nécora y aguacate del Singular **Iñigo Lavado** de Irun, la de pulpo con patatas confitadas a la marinera del **Sebastián** de Hondarribia, la de verduritas con gambas fritas del histórico **Martínez** de Ordizia, a la distinguida ensalada de txanguro con polvo de ajo negro y alioli del propio crustáceo del restaurante **Iriarte** de Berrobi, pasando por la fantástica ensalada de perditz escabechada con vinagreta de frutos rojos del **Kabia** de Zumarraga o la de ese misma casa la ensalada de bitxarro (también escabechado) con berenjena y pimiento. Y, desde luego, para sutileza de órdago la del plato de micro verduras en ensalada sobre cama de tomate, manzana y cremoso de jamón ibérico del **Xarma** donostiarra. Y un larguísimo etcétera.

ESSENCIA
wine bar & store

Más de 100 vinos por copas
Más de 700 vinos por botellas
Embutidos, raciones 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 PATO: REFERENTE EN LA GASTRONOMÍA GIPUZKOANA



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



SESIONES ENÓFILAS EN ESSENCIA

Son ya unos cuantos los invitados que han ido pasando por **ESSENCIA** en nuestras **Sesiones Enófilas**. Todas han estado, desde mi punto de vista, a la altura de las expectativas, pero unas cuantas han destacado por diferentes motivos. Dos de los grandes momentos han estado protagonizados por el inigualable **Fernando Angulo** en las dos sesiones de **ChampagneSherry** organizadas hasta el momento. Estas jornadas están dedicadas al hermanamiento entre dos de las grandes regiones vinícolas que existen, Champagne y Jerez. En ambas se elaboran, bajo mi humilde opinión, muchos de los mejores vinos del mundo. Aunque pueda parecer que nada tienen en común, las similitudes son numerosas. De hecho, estas semejanzas han sido motivo de más de un artículo en esta sección de Ondo Jan. Probablemente uno de los momentos más emocionantes que hemos vivido en **ESSENCIA** sea el comienzo del ChampagneSherry que celebramos en Junio de 2013. Nos dimos cita dieciséis personas, todos amantes del vino, a las diez de la mañana en la playa de la Concha. Allí tuvimos la gran fortuna de disfrutar de uno de los más maravillosos vinos que existen en el mundo. Sobre la arena mojada, recuerdo el aroma del musgo y el salitre, el sonido de las olas y las historias de Fernando Angulo, dotando al momento de una atmósfera francamente especial. En la copa el centenario amontillado sanluqueño **Ansar Real** de **Gaspar Florido**, sacado el día antes de la misma bota por Fernando. Fue un momento de inmensa felicidad. Fue el inicio de una jornada que terminó a altas horas de la madrugada.



Recuerdo siempre, también con mucho cariño, las sesiones protagonizadas por el madrileño **Iñaki Gómez Legorburu**. Iñaki es un apasionado de los vinos de **Borgoña**, de su paisaje y de sus gentes. Con Iñaki hemos aprendido a comprender mejor estos vinos, a valorarlos y a quererlos. Puedo decir que, gracias a él, hoy en día son muchas las personas aquí en **ESSENCIA**, entre las cuales me incluyo, que se emocionan bebiendo algunos vinos de Borgoña.

Otra de las sesiones memorables fue la ofrecida por el grandísimo **Juancho Asenjo** acerca de los vinos del Piemonte. Maestro de maestros, sabio entre los sabios. Pasar una tarde con Juancho, escuchando sus historias y probando vinos de su región más querida, no tiene precio. Ni siquiera los libros poseen el conocimiento de Juancho, ¡qué grand! Será uno de esos días a recordar durante muchos años.

También pasó por aquí con innegable éxito el hombre del vino del momento,

Guillermo Cruz. Lo ha hecho en dos ocasiones. La primera nos abrumó con una magistral sesión sobre vinos alemanes, una de sus grandes pasiones. En la segunda nos emocionó trayendo vinos adquiridos en sus viajes por el mundo. Una cata llena de sentimiento, llena de la ilusión desbordante que caracteriza a nuestro querido amigo.

Goyo García Viadero fue también protagonista en una de nuestras Sesiones Enófilas. Goyo no sólo hace vinos extraordinarios en la Ribera del Duero, sino que además es un tipo muy divertido. No tiene pelos en la lengua y le gusta hablar abiertamente y sin tapujos de todo lo que le preguntes. Elabora vinos naturales y, desde mi punto de vista, es el productor más interesante actualmente en la región, opinión que también comparten prestigiosos prescriptores de esos que no ponen el cazo para conseguir buenas puntuaciones en las guías.

Apenas hace unos meses que pasó por aquí el sanluqueño **Armando Guerra**, "er Guerrita" para los amigos. Degustamos con él los nuevos vinos salidos al mercado de Bodegas Bardadillo, encuadrados en la sección de "alta enología", de la cual se encarga nuestro querido "Guerrita". Con sus palabras nos trasladó hasta las más recónditas estancias de la bodega, donde ha ido encontrando diferentes "tesoros" y multitud de material antiquísimo por catalogar. Disfrutamos también con un vermut y una kina viejísima, encontrados en unas botas también pérdidas en la bodega...

Los vinos de Champagne siempre han tenido también un protagonismo especial en **ESSENCIA**. Aparte de las dos o tres sesiones dirigidas por el que aquí escribe, recientemente le tocó a **Álvaro Moreno** impartir una sesión magistral sobre la zona. Tanto el discurso como la cata resultaron apasionantes. Fue un auténtico gusto disfrutar de esa capacidad que tienen Álvaro para transmitir su pasión y hacer llegar las sensaciones de una manera tan cálida.

No hay espacio en esta sección para alabar todas y cada una de las catas ofrecidas por nuestros amigos y colaboradores. Me gustaría, eso sí, agradecer a todos esos momentos de gloria con los que nos han obsequiado en **ESSENCIA**: **Michel Pispeyrou, Richard Sanchoyarto, Erik Coene, Alberto Ruiz, Itziar Inasausti, Roberto Olivan, Fernando Mora, Iria Otero, Patri Morillo, Antonio Barbadillo...**

A todos ellos un fuerte abrazo, ya sabéis que tenéis nuestras puertas abiertas para volver cuando queráis. Salud!

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen

www.alaigourmet.com



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

PILDORAS DE CULTURA DE CAFÉ

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



PREMIO ERNESTO ILLY (2)

La política medioambiental de illycaffè ha obtenido importantes reconocimientos y certificaciones.

La colaboración con la Universidad de Oxford

Desde 2008 illycaffè colabora con el Centro para el Medio Ambiente de la Universidad de Oxford (OUCE) en una investigación con el objetivo de crear un modelo de evaluación de la sostenibilidad de los sistemas de cultivo del café para poder identificar la mejor alternativa en relación a los diferentes contextos. Una vez haya sido llevado a término, el modelo podrá extenderse a otros tipos de cultivos.

Siempre con la Universidad de Oxford, junto con la Organización del Café, la empresa ha comenzado un proyecto que examina el efecto del cambio climático en la producción de café.

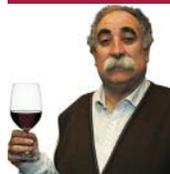
Responsible Supply Chain Process

En 2011 illycaffè ha sido la primera empresa en el mundo que ha obtenido de DNV la certificación "Responsible Supply Chain Process", que garantiza la capacidad de la estructura empresarial de adoptar un enfoque sostenible en los procesos y en las relaciones con las partes implicadas a través de toda la cadena de producción, en especial en la cadena de abastecimiento. Un modelo innovador que otorga un rol crucial a la calidad y a la creación de valor.



DI... VINOS

MANU MÉNDEZ
(Presidente Club Bacus)
Bermingham, 8 (Gros).
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA



FOURLINES VERDEJO 2015 D. O. RUEDA

La Denominación de Origen Rueda se eleva entre 700 y 800 metros sobre el nivel del mar, con tierras llanas pero altas, que soportan inviernos fríos y muy largos, primaveras cortas con heladas tardías y veranos calurosos y secos, sólo alterados por inoportunas tormentas. Este factor obliga a las cepas a buscar sus recursos hídricos en lo más hondo del subsuelo,

más que en otras zonas de Europa. La vegetación brota tardíamente, con podas hasta el mes de marzo incluso abril.

Si hay una uva que representa a esta Denominación hay es la Verdejo.

Su origen, aun no teniendo testimonios escritos de ello, se cree que puede coincidir con el reinado de Alfonso VI (siglo XI). En esa época se repobló la cuenca del Duero con cántabros, vascones y mozárabes, siendo estos últimos los que con mayor probabilidad trajeron la variedad Verdejo a España. Podemos acercarnos al vino blanco diciendo que el aroma y sabor de la Verdejo tiene matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez. El extracto, factor de personalidad de los grandes vinos blancos, es perceptible por su volumen y su característico toque amargoso que proyecta en boca un destello de originalidad, acompañado de una gran expresión frutal.

Son vinos de gran armonía, cuyo recuerdo tras el paso por boca invitan a continuar con la degustación.



Fourlines Verdejo 2015 es un vino fresco y elegante, elaborado íntegramente con uvas de la variedad verdejo. Amarillo pálido, con tonos verdosos, limpio y muy brillante. Franco, potente y muy afrutado, con expresivos primarios varietales de fruta fresca tropical (plátano y piña), en perfecta armonía con florales de lavanda. Toques anisados de hinojo y tomillo propios de la variedad verdejo y tonos de heno y hierba fresca. Para acompañar: Pescados, mariscos, carnes blancas y ahumados como ahumados de pescado como anchoas y bacalao.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 7 euros.

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrónomo!

BURP...!

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



EN COPA, POR FAVOR

Sé que muchos seréis incrédulos y que vais a creer que esto que voy a contar es cosa de "frikis", pero simplemente hacer la prueba.

Todo viene de una cata de copas Riedel a la que asistí hace ya unos años; la cata consistía en poner el mismo vino en diferentes copas, catarlos y notar la diferencia. Al principio, antes de hacer la cata, yo me descojoné por dentro, "menuda pandilla de flipados" pensaba; pero después de la cata, fui yo el gran "flipao". Increíblemente, fui probando el mismo vino en distintas copas diferenciando en cada una: la fruta, la madera, los aromas especiados... toda una curiosa experiencia.

Pues ahora la otra marca de Riedel, que se llama Spiegelau ha sacado una serie de copas distintas para catar y disfrutar de la cerveza como no lo has hecho nunca. Por ahora han lanzado al mercado **cuatro tipos de copas**: una especial para IPA, donde se quiere potenciar el aroma; otra para cervezas de tri-



go, donde se quieren retener los aromas y potenciar la creación de espuma; otra para **cervezas negras** (digamos que esta es una mezcla de los dos anteriores), donde se quiere potenciar el aroma a café, cacao, vainilla... y crear una capa de espuma con cada sorbo al poner de nuevo el vaso en vertical; y la última para cervezas que han estado en **harrica**, ésta se parece a una copa de vino tinto y con ello se logra potenciar los aromas a madera, coco, piel...

Sé que a los restauradores o barmans les cuesta tener una buena cristalería, ¡sí, son caras del carajo! pero es recomendable tener algunas para las **grandes cervezas**. Estoy seguro que con estas copas venderán más cervezas, no solo por la calidad del vaso y por como les potencia el aroma, sabor y textura a las cervezas, sino también por lo bonitas que son.

¿Cosas malas? Bueno, como he comentado, el precio del kit de las cuatro copas ronda los treinta eurazos, y digamos que en la limpieza hay que poner todos los sentidos, ya que por sus formas no se puede acceder fácilmente al fondo; y al ser de cristal fino, pues ya se sabe... los manazas, ¡que ni se acercan!

Y si ya queréis descolocaros por completo, probar en la copa IPA, la Coastal Eddie Black IPA de **Basqueland Brewing Project (Hernani)**. Una cerveza con aromas a fruta tropical propios de las IPAs americanas, pero con el sabor a café y cacao más característico de las cervezas negras.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:
www.ondojan.com
RENOVADA  ¡tu gastrweb!

berlatz
SARL

**CALIDAD Y VARIEDAD
AL MEJOR PRECIO**

UTENSILIOS · ENVASES · EMBALAJES · ROPA LABORAL

Berlatz sarl · Zona Industrial Joncaux, 16 · Bat. Txingudi · 64700 HENDAYE · Tel.: +34-617756699 · www.berlatz.com

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

- ☑ Aramako Ostatua. 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

- ☑ Batzokia 943 08 68 55
- ☑ RK 943 88 98 88
- ☑ Guregas 943 80 54 80
- ☑ Kattalain 943 88 92 52
- ☑ Kikara 943 88 62 34
- ☑ Mandubiko Benta 943 88 26 73
- ☑ Rubiorenna 943 08 95 19
- ☑ Salvatore 943 88 83 07
- ☑ Urkiola 943 08 61 31
- ☑ Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

- ☑ Asador Aztiria ... 943 73 36 22
- ☑ Kortá 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarrenea 943 18 72 18

LAZKAO

Nerea 943 08 80 88

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Mat. Gorrotxategi. 943 88 19 58

Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Aldasoro 943 88 00 23

Altamira 685 79 47 55

Martinez 943 88 06 41

Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

- ☑ Mandioa 943 80 17 05
- ☑ Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitate 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

- ☑ Diharte 686 29 91 58
- ☑ Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

- ☑ Dolarea**** 943 88 98 88
- ☑ Guregas** 943 80 54 80
- ☑ Salvatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Hotel Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zezilionea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL-TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

- ☑ Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

- ☑ Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa ... 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

- ☑ Arrieta Haundi ... 943 80 18 90

ZERAIN

- ☑ Oiharte 680 17 12 91
- ☑ Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa ... 943 80 16 69

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

- ☑ Segura 943 41 51 12

ZERAIN

- ☑ Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Bareak Elkarteá www.bareak.eu

Julki Gozotegia 943 88 82 37

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarteá www.ordizian.com

Unanue Gozotegia 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE

- ☑ Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRO

- ☑ Gida zerbitzuak 943 88 22 90



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* www.parquetxesarea.org/lizarrusti - www.ataunturismoa.net Tel.: 943 18 03 35 / 943 67 02 49
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* www.parquetxesarea.org/barandiaran - www.ataunturismoa.net 943 18 03 35 / 943 67 06 37. www.parquetxesarea.org/barandiaran - www.ataunturismoa.net
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierrí y de la Ali-*

mentación y Gastronomía, d'Elikatuz. 943 88 22 90.

www.delikatuz.com

- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.net

- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.seguragoierrí.net

- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* www.parquetxesarea.org/anduetza - www.zegamaturismoa.net 943 80 21 87.

- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.com



GOIERRI GASTRONOMIKA-IDIAZABAL LURRALDEA

- »Ordiziako azoka. *Mercado de Ordizia.*
- »Idiazabal Lurraldea: gaztandegiak eta bordak.
Territorio Idiazabal: queserías y bordas.
- »Goierriko txakolina: gazta eta txakoliaren arteko ezkontza.
Txakoli del Goierri: maridaje entre txakoli y queso.
- »Baserriko Bizimodua: Goizane agrodenda Zaldibian.
Vida rural: agroaldea Goizane en Zaldibia.

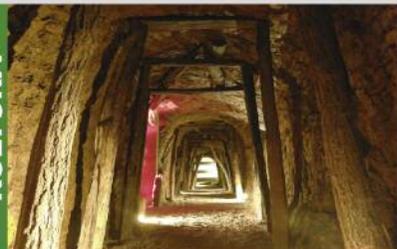


GOIERRI NATURALA-BASQUE HIGHLANDS

- »Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- »Aralar Parke Naturala eta mitologia.
Mitología en el Parque Natural de Aralar.
- »Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
Orientazio jolasa. *Juego de Orientación.*
- »Santiago Bidea: San Adriango tunela.
Camino de Santiago: túnel de San Adrián.
- »GR-283: gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso.*
- »Euskal Herriko Trail station. *Estación de Trail del País Vasco.*



NATURA



GOIERRI KULTURALA-EUSKADIKO BIHOTZA

- »Zeraingo Burdinaren mendia. *Montaña del hierro de Zerain.*
- »Igartzako multzo monumental.
Conjunto monumental de Igartza.
- »Ordizia eta Segurako hiribilduak.
Villas Medievales de Ordizia y Segura.
- »Ohiturak eta tradizioak: Segura eta Zeraingo bolatokiak.
Juego de bolos en Segura y Zerain.

GOIERRI GASTRONOMIKA - TERRITORIO IDIAZABAL LURRALDEA

Jatetxe eta alojamenduez gain, Goierri Gastronomian honako zerbitzu hauek parte hartzen dute: bertako produktuak saltzen dituzten dendak, delicatessen dendak, jaki prestatuak, artisautezko dendak, ardo dendak, gaztandegiak, sagardotegiak, txakolindegia eta salmenta zuzeneko haragi ekoizleak (Olaberriako Borda baserria).



Además de restaurantes y alojamientos, en Goierri Gastronomika participan los siguientes servicios: tiendas de productos locales, tiendas de delicatessen, comida preparada, tiendas de artesanía, enotecas, queserías, sidrerías, txakolindegia y productores de carne con venta directa (caserío Borda de Olaberria).



www.goierriturismo.com



JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

AZPEITXI: MINIMALISMO BERGARATARRA

JOSEMA AZPEITIA

Conocimos el Azpeitxi el año pasado, elaborando el libro **"Menús de temporada"** para Representaciones Alai, y tenemos que admitir que, a pesar de que nuestra sede central de operaciones está en Legazpi, a diez minutos en coche, no habíamos oído hablar de él hasta entonces.

Desde que atravesamos sus puertas y accedimos a la cocina, en la que **Rosa Alberdi y Olatz Beldarrain** (madre e hija respectivamente) se prestaron a una bonita sesión de fotos y prepararon un rodaballo a la parrilla con una apariencia fantástica, el restaurante nos gustó. Nos encantan los establecimientos de carácter familiar en los que se intuye que uno se va a encontrar con una cocina sencilla y honesta apoyada en un buen producto. Nos prometimos volver a conocerlo más profundamente.

Lo hicimos a mediados de julio. Reservamos mesa y acudimos un martes a mediodía a comer a la carta. Empezamos por una Ensalada de cangrejo y unos Crêpes de hongos y langostinos. La ensalada confirmó nuestras impresiones cuando pensamos que nos íbamos a encontrar con **una cocina sencilla y sin pretensiones**. El plato se limita a una cama de lechuga con el cangrejo en conserva troceado y desperdigado encima, y una vinagreta de vinagre de Jerez. El plato no está mal aunque tal vez podría mejorarse ligeramente con una presentación un poco más cuidada y algo más de color y alegría, unos tomates cherry, algún ingrediente más... es la única objeción ante un menú que a partir de ahí resultó un auténtico disfrute. Los crêpes, también con una presentación básica, resultaron suculentos, con un relleno que quedó claro en boca que había sido elaborado con tiempo y paciencia. Puro sabor.

Antes de pasar al pescado a la parrilla, que según habíamos sido avisados es la especialidad del local, quisimos probar otro clásico de la casa: las Kokotxas de merluza. Ante nuestras dudas sobre si degustarlas en salsa verde o rebozadas, la camarera amablemente nos comentó en que no había ningún problema en sacarlas mitad y mitad. Un detalle que no se lleva a cabo en todos los restaurantes, ni mucho menos. Como lo esperábamos, las kokotxas estaban frescas, fundentes y muy bien ejecutadas. Hacía tiempo que no probábamos una salsa verde tan clásica y bien ligada. Asimismo, las albardadas, a pesar del simplismo del rebozado estaban jugosas y realmente exquisitas.

Así pasamos al plato principal, el pescado a la parrilla. En Azpeitxi hay a diario Rodaballo, Cogote de merluza, Rape, Lenguado y Lubina fresca. Ante la falta ese día del lenguado, nos decantamos por la lubina, que nos fue servida con un rico refrito de ajo y guindillas troceadas. Nos quedó muy claro que la parrilla



lla es la reina de Azpeitxi. El pescado se encontraba en su punto, mientras que la piel estaba crujiente y ligeramente chamuscada, como nos gusta y como debe ser en un buen pescado a la parrilla. Para ser sinceros, si hubiéramos cerrado los ojos nos podríamos haber imaginado estar en Orio.

Concluimos con unas ricas tartas caseras (de chocolate y manzana) una excelente comida en este restaurante fundado en 1994 por el azpeitiarra **Ignacio Beldarrain**, que se ha convertido, por proximidad y calidad, en una de nuestras referencias cercanas de cara al futuro.

> AZPEITXI ERRETEGIA

HARANE ERREKA, 13 - BERGARA. TF: 943 76 55 00



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





LA CUCHARA DE SAN TELMO: CULTO AL PRODUCTO

"No sé si me estoy haciendo viejo, pero cada vez le doy más importancia a conseguir un producto brutal y tratarlo lo mejor posible para que de todo de sí". Así resume su filosofía **Álex Montiel**, fundador y mentor de La Cuchara de San Telmo, el bar que abrió sus puertas el día de Santo Tomás de 1999 y cambió para siempre el panorama de los pintxos Donostiaras.

Álex reside actualmente en Estados Unidos, en las afueras de Boston, Massachusetts, pero regularmente cruza el charco para ocuparse del bar en el que un buen día decidió trasladar los principios de la alta cocina a la calle, al nivel de la gente normal. Mucho ha llovido desde que el

genial cocinero catalán compartiera una estrecha cocina en Aram, el restaurante de su madre, con el mismísimo **Sergi Arola**, entonces un completo desconocido. Después Álex pasó por los fogones de El Bulli, Martín Berasategui... hasta que dio un puñetazo encima de la mesa y abrió La Cuchara.

Con la calma que da el estar a la vuelta de todo, pero sin perder el norte, Álex nos hizo probar algunas de sus últimas novedades, que fueron saliendo con orden y precisión de la cocina dirigida por Paula Ale. El arranque no pudo ser mejor al aparecer en el plato las Kokobas de bacalao asadas, brócoli codium y tinta (ver foto),

unas kokobas del tamaño de un paquete de tabaco, provenientes de bacalao de entre 45 y 60 kilos, melosas y crujientes, seguidas de El mulo asado de atún de almadraba de **Fernando Coucheiro** (ver foto), con gomasio de cebolla frita y ponzu. Se podría engañar tranquilamente a un amante de la carne con este plato, debido a la potencia del atún, la jugosidad del punto y el juego logrado con la cebolla... sublime.

La mayor sorpresa de la degustación, sin embargo, fue la Burrata de Apulia templada con almejas y navajas. La burrata se hace todos los martes en Italia y los viernes ya se encuentra en La Cuchara, donde se templea y se combina con



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

estos dos productos marinos que no es que no desentonen, es que comulgan, literalmente, con el queso italiano logrando un conjunto dotado de una suculencia y un sabor como hacía tiempo no encontrábamos en un plato. Una propuesta que nos hará, sin duda, volver a La Cuchara a disfrutar de esta feliz combinación.

Siguieron a este plato tres fantásticas propuestas cármicas: la Cochina de Salamanca asada con cerveza y deshuesada acompañada de membrillo Santa Teresa, la Morcilla de Pascal Massonde salteada con focaccia y ensalada de la casa, directamente acarreada de Landas y provista de una grasa y una suavidad incomparables, y la golosa Molleja de ternera lechal asada con tomillo-limón y zanahorias emulsionadas con bayas de cilantro.

Un Gel mojito de maracuyá y hierbabuena sirvió para dar el broche de oro a una auténtica bacanal de cocina auténtica, esa cocina del sabor, del producto, de las raíces, que es la que encontramos en La Cuchara de San Telmo. Es todo un privilegio para los donostiarros y los visitantes de la villa contar con este espacio, informal y canalla, que evoluciona y se supera continuamente sin perder su esencia inicial. Además, según nos comentó Álex, a lo largo de su estancia en Donostia, tenía intención de dar un último toque a la carta que sufrirá alguna remodelación, estamos seguros de que para bien, de aquí al final del verano. Si quieren disfrutar, no se lo pierdan !! !!

> LA CUCHARA DE SAN TELMO

31 DE AGOSTO, 28, TRASERA.
(PARTE VIEJA)
DONOSTIA



> BURRATA CON ALMEJAS Y NAVAJAS EN SALSA



Ingredientes

1 burrata; 8 almejas; 4 navajas; 30ml de vino blanco; Un ramito de perejil; 3 dientes de ajo; Aceite de oliva virgen extra; 2 perifolios; 1 cucharada de harina

Elaboración

Preparar dos cuencos con agua fría y sal marina, e introducir en uno las almejas y en el otro las navajas para quitarles la arena que pudieran tener. Repetir la operación hasta asegurarse de que estén limpias.

Pelar los ajos y picarlos finamente. Reservar.

Deshojar el perejil y picarlo finamente. Reservar.

En una sauté, poner un buen chorro de aceite de oliva y agregar el ajo hasta que empiece a bailar. Incorporar las almejas y navajas, añadir un poco de vino blanco, tapar y retirarlas del fuego en cuanto se hayan abierto.

Coger un poco del caldo obtenido, disolver

Egilea / Autor:

Alex Montiel

LA CUCHARA
DE SAN TELMO
31 de Agosto, 28.
DONOSTIA



en él la harina y agregarlo al caldo restante, mezclando bien para que se cueza la harina. Obtendremos así una salsa ligera y homogénea. Incorporar en ella los bivalvos y calentar, agregando el perejil picado.

Cortar en dos mitades la burrata, y hacerles un hueco con ayuda de una cuchara.

Templar la parte de queso que se ha quitado en la sauté con los mariscos, manteniéndolo a un costado.

Final y presentación:

Poner como base el queso atemperado, encima de éste la burrata, rellenar con cuatro almejas y dos navajas por plato, salsear, decorar con un perifolio y terminar con unas gotas de aceite de oliva virgen extra.



“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...



ENKARTERRI: SALTO A LA FAMA

**ENKARTERRI REIVINDICA EL JUSTO RECONOCIMIENTO DE SU GASTRONOMÍA,
SAZONADA CON LOS MEJORES SABORES DE LA TIERRA Y EL MAR**

Toda visita a Enkarterri debe ser sazónada con los sabores de su gastronomía. Aunque la comarca arrastra el sambenito de ser la gran desconocida de Bizkaia, sus productos empiezan a abrirse paso con enorme éxito en las cartas de los mejores restaurantes. No es para menos: Enkarterri ha preservado hasta nuestros días las recetas tradicionales del caserío, legadas generación a generación desde hace siglos.

La cebolla morada de Zalla es un buen ejemplo. Sus magníficas propiedades –es dulce, apenas picante y muy jugosa– le han merecido la distinción del selecto club gastronómico Slow Food, que reivindica el buen gusto y la diversidad culinaria. Dicen que no hay mejor condimento para acompañar el plato fuerte de Enkarterri: la putxera de alubias balmasedana.

La olla ferroviaria es un microcosmos de los mejores sabores de la tierra. La idearon los operarios del tren de La Robla, que recorría el fatigoso trayecto entre las minas de carbón leonesas y Bilbao. Aprovechando el calor de la locomotora, los fogoneros preparaban este sabroso cocido tan conveniente para entrar en calor y recobrar fuerzas en pleno invierno.

En él se da cita lo más selecto de la huerta y la ganadería encartadas. Los **pimientos**, la **costilla**, el **tocino**, el **chorizo** y las aclamadas **morcillas** de Sopuerta se cocinan al fuego del carbón en un artillugio que reproduce la técnica de cocción original. Ahora bien, los comensales deberán ser previsores o pacientes, puesto que el proceso de elaboración es lento y se prolonga

durante horas (compensadas con creces una vez en la mesa).

La espera se presta a ser amenizada espiritosamente. Enkarterri elabora **cervezas artesanales** y un exquisito **vermut** que, pese a todo, no han conseguido arrebatar el cetro al **txakoli**. Producido desde el siglo XIII, en los últimos años ha protagonizado un salto cualitativo de gigante avalado por varios premios Bacchus. Un espaldarazo merecidísimo que lo hace imprescindible en toda vinoteca que se precie.

Panes, mieles, dulces... Los maestros reposteros de la comarca han sabido acompañar y poner la guinda a los mejores banquetes. De las ovejas labras que pueblan los prados encartados surgen quesos y cuajadas de primera. Bizkaiko Esnea, resultado de la cooperación entre 56 caseríos de Karrantza, ha desputado en los estándares de calidad europeos.

Si de algo puede presumir Enkarterri es de su **variedad gastronómica**. La comarca se abre al Cantábrico por los municipios de Muskiz y Zierbena. En el puerto de esta última se degustan **exquisitos pescados** (el bonito es el protagonista indiscutible) y **mariscos** a la brasa. La cercanía a la ciudad y su impresionante patrimonio histórico y natural convierten a la comarca más occidental de Bizkaia en un destino obligado y sazónado por los sabores más auténticos.



Más información:
www.visitenkarterri.com

TURISMO ETA GASTRONOMIA ENKARTERRIN

ALOJAMENDUAK - ALOJAMIENTOS

Alonsotegi: Agroturismo Ordaola
 Artzentales: Hotel Amalurra
 Balmaseda: Hotel Convento San Roque
 Güeñes: Hotel Erreka Güeñes
 Karrantza: Gailurretan Landetxea, Casa Rural Mendi Alai
 Muskiz: Casa Rural Labeondo; Hotel Rural Las Palmeras
 Ortuella: Hotel Ortuella
 Sopuerta: Lezamako Etxe Landetxea
 Zalla: Hotel Ibarra.

JATETXEA - RESTAURANTES

Alonsotegi: Restaurante Potxolo; Restaurante Albokak Jatetxea
 Artzentales: Restaurante Amalurra
 Balmaseda: Convento San Roque
 Güeñes: Restaurante Erreka
 Karrantza: Casa Garra
 Ortuella: Restaurante Hotel Ortuella
 Sopuerta: La Bodeguilla; Mendiando
 Zalla: Aretxaga
 Zierbena: Gloria, Batzoki Zierbena

PINTXO TABERNAK - BARES DE PINTXOS

Balmaseda: Pintxo i Blanco

INDUSTRIAK - INDUSTRIAS VISITABLES

Balmaseda: Láctea de Balmaseda
 Gordexola: Laugar Brewery
 Güeñes: Quesería Isusi Anaiak
 Karrantza: Vistaalegre Baseria
 Muskiz: Fernandez Terreros, C.B
 Zalla: Crosta.

UPATEGIAK - BODEGAS

Zalla: Bodegas Virgen de Lorea; Bodegas Txabarrí

GOURMET DENDAK - TIENDAS GOURMET

Muskiz: C.B La Sequilla

ZERBITZUAK - SERVICIOS TURÍSTICOS

Karrantza: Leykatur

TURISMO BULEGOAK - OFICINAS DE TURISMO

Balmaseda: Oficina turismo
 Karrantza: Oficina de turismo
 Sopuerta: Oficina de turismo



ENKARTERRI FEST ONDO JATEAREN HIRIBURUA

Nazioarteko sukaldaritzaren hiri-buru bihurtzen da Enkarterri iraileko asteburu batez. Adierazpena neurritz gaineratuz jo badezakegu ere, Enkarterri Fest izugarriko jaialdia da berez, Bizkaiko eskualde honetan eta Euskadin antolatutako en artean handienetako bat. Zallan ospatzen da eta, bertoko jangaiak ez ezik, mundu osoko zapareak dastatzeko aukera dute bisitariek.

Hestebetek, esnekiak, barazkiak, gozokiak, eztiak, ogiak, txakolinak... Eskualdiko sukaldaritzaren aldarrak nahi du jaialdiak, gero eta handiagoa den uniformetasunaren aurka.

Horrexegatik Zallako tipula morea - gozoa, ez oso mina eta betiere mamitsua- protagonismo berezia du. Udalerrian du jatorria eta ospe handieneko jatetxeen kartetan aurki dezakegu, eskualdeko beste hainbat jangairekin batera.

Ororen gain, bisitarien parte-hartzea du ezaugarri Enkarterri Fest-ek. Umeentzako tailerrak, dastatzeak eta showcooking saioak nonahi dira egunean zehar. Hala ere, sukaldaritzaren txanoa gustuko ez dutenek primeran pasako dute antolatutako pintxo-ibilbideetan edo jangaiak erosten. On egin!

Informazio gehiago / Más información en:

www.visitenkarterri.com



LA SENDA DEL PINTXO: LA MEJOR GUÍA PARA DEGUSTAR DONOSTIA

Tras salir a la calle por primera vez en julio de 2011, "La Senda del Pintxo" se ha convertido, por méritos propios, en la mejor guía para moverse en la inmensidad de los bares de pintxos donostiarros. Este libro, impreso en un formato cómodo y sin rigideces que permite que lo podamos llevar tranquilamente en el bolso, es la opción más inteligente para lanzarse a conocer la cocina en miniatura que nos ofrece esta ciudad. En sus páginas encontraremos información sobre nada menos que 100 bares de pintxos de Donostia, espectaculares fotografías de sus mejores pintxos, las recetas de los mismos y un plano con la ubicación de todos y cada uno de ellos. La gran ventaja, además, de "La Senda del Pintxo" es que recientemente se imprimió su segunda edición, circunstancia que llevó a sus autores, **Josema Azpeitia** y **Ritxar Tolosa** (ver pág. 22) a renovar sus contenidos reactualizando los textos y retirando los establecimientos que habían cerrado, con lo que este libro se convierte también en el más moderno y actual de los libros sobre pintxos donostiarros.

Ya sea porque hemos acudido a Donostia este verano para conocer sus pintxos, como si, al contrario, somos donostiarros que vamos a acudir a otro lugar en vacaciones, es imprescindible hacerse con un ejemplar de "La Senda del Pintxo". El turista contará con una fantástica guía para perderse en la vorágine de las barras donostiarros con información pormenorizada sobre las más interesantes de la ciudad, y el donostiarra contará con un muestrario inmejorable para mostrar ante cualquiera la riqueza gastronómica de nuestra ciudad. Asimismo, tanto el turista como el donostiarra pueden optar por "La Senda del Pintxo" como el regalo que llevarán a su lugar de regreso y destino respectivamente. Los 20 euros que cuesta lo convierten en un obsequio bueno, bonito y barato.

¿DÓNDE COMPRAR ESTE LIBRO? OÙ ACHETER CE LIVRE? WHERE CAN I BUY THIS BOOK?

- > LIBRERÍA DONOSTI (Plaza Bilbao, 2)
- > LIBRERÍA HONTZA (C/Okendo, 4)
- > LIBRERÍA ELKAR (C/ Fermín Calbetón, 30)
- > KIOSKO ZURRUMURRU (Mercado Brebra)
- > ESTANCO 31 DE AGOSTO (Plaza de la Trinidad)
- > PANTORI (C/Reina Regente 4, Boulevard)
- > ALBOKA SOUVENIRS (Pza. Constitución)
- > IRRINTZI OPARIAK (Edificio Kursaal)
- > ZAPOREJAI DELICATESSEN (S. Jerónimo, 21)
- > BACALAO URANZU (Mercado de la Brebra)
- > DONOSTIA TURISMO (Boulevard, 8)
- > PENSIÓN AIDA (C/ Iztueta 9, Gros)
- > PENSIÓN KURSAAL (C/ Peña y Goñi 2, Gros)
- > SALANORT (Kale Nagusia, GETARIA)
- > LIBRERÍAS EN GENERAL (Por encargo)

Y en la página web:

www.elkar.com



> BAR BERGARA (GROS)

>> Adquiere tu ejemplar de "La Senda del Pintxo" en www.elkar.com



> BAR AZKENA (LA BRETXA)



> BAR ARATZ (IBAETA)



> BAR BAZTAN (PARTE VIEJA)



> BAR EZKURRA (GROS)



> BERNARDO ETXEA (PARTE VIEJA)



> BORDA BERRI (PARTE VIEJA)



> BOULEVARD 9 (BOULEVARD)



> CAFÉ 57ETE (AMARA)



> CASA TIBURCIO (PARTE VIEJA)



La route des pintxos

100 bars de Saint-Sébastien, leurs meilleures tapas et leurs recettes

[donostia - saint-sébastien]

JOSEMA AZPEITIA
RITXAR TOLOSA

Best
in the
World
GOURMAND
MELBA COOKBOOK AWARDS

ZUM
edizilook



The pintxo trail

Guide to 100 bars in San Sebastián, their best tapas and recipes

[donostia - san sebastián]

JOSEMA AZPEITIA
RITXAR TOLOSA

2nd
EDITION
Revised and
updated

Best
in the
World
GOURMAND
MELBA COOKBOOK AWARDS

ZUM
edizilook



LA ROUTE DES PINTXOS

À Saint-Sébastien, les tapas s'appellent "pintxos", et c'est la ville où s'est inventé ce concept et où l'on trouve le plus d'amuse-bouches en miniature sur les comptoirs et les ardoises des bars. Josema Azpeitia et Ritxar Tolosa invitent le lecteur à les suivre dans un voyage à travers les sens. 100 bars locaux nous ouvrent leur porte pour nous montrer leurs meilleurs pintxos, nous dévoiler leurs recettes et nous raconter leur histoire. Un guide indispensable pour profiter de votre visite gastronomique à Saint-Sébastien ou pour préparer les meilleurs pintxos de la ville à la maison.

"La Senda del Pintxo" (traduit en français comme "La Route des Pintxos") a reçu le prix du Meilleur livre d'Espagne et Deuxième meilleur livre du Monde dans la catégorie "Culinary Travel" des Gourmand Cookbook Awards 2014.

Coincitant avec la parution du n° 200 du Guide de Loisirs de Saint-Sébastien Donosti Aisia, en 2011 "La Senda del pintxo" a été publiée en hommage à cette section, proposant un parcours de 100 bars de Saint-Sébastien, en montrant leurs meilleurs pintxos et les recettes de ces derniers, et en apportant aussi une série de données informatives et historiques au sujet de chacun d'entre eux. "La Senda del Pintxo", publication unique dans son genre qui propose une sélection de 100 bars avec un panorama gastronomique allant de la tradition la plus pure jusqu'à l'avant-gardisme le plus enragé. Elle reflète réellement la richesse et la diversité qui caractérisent la gastronomie et la restauration de Saint-Sébastien.

THE PINTXO TRAIL

In San Sebastián tapas go by the name of 'pintxos'. This is where the concept was invented and where most miniature bites are to be found either as mouth-watering bar-top spreads or listed on blackboards. Josema Azpeitia and Ritxar Tolosa invite the reader to accompany them on a fabulous tour of the senses. A hundred local bars open their doors to show you their best pintxos, reveal their recipes and give you a run-down of their history. An essential guide to your gastronomic experience in San Sebastián or, why not, to making the city's best pintxos right there in your home.

"La Senda del Pintxo" (published in English as "The Pintxo Trail") has received the Best Spanish Cookbook Award 2014 and has been the World's second in the "Culinary Travel" category at the Gourmand Cookbook Awards 2014.

To coincide with the 200th issue of Donosti Aisia, and by way of a tribute to the section, in 2011 we brought out La Senda del Pintxo: a tour of 100 bars in San Sebastián, showing their best pintxos and explaining their recipes. The publication also gives a little background and information on each one. La Senda del Pintxo is the first of its kind, a tour of 100 locales ranging from the purest tradition to the wickedly cutting-edge, a true mirror of the wealth and diversity that characterise gastronomy and the culinary scene in San Sebastián.



> CASA VALLÉS (CENTRO)



> BAR IRRINTZ (PARTE VIEJA)



> BAR CIABOGA (CENTRO)



> BAR GASTEIZ (ONDARRETA)



> BAR INTZA (PARTE VIEJA)



> BAR ITURRIOZ (CENTRO)



> IZKIÑA (PARTE VIEJA)



> HIDALGO 56 (GROS)



> KOSTALDE (GROS)

**LOS AUTORES:****JOSEMA AZPEITIA (LEGAZPI, 1969)**

Licenciado en periodismo por la UPV, tras trabajar en varios medios fundó ZUM Edizioak, donde desarrolla su labor redactando textos para la revista gastronómica Ondojan.com. Josema ha publicado con Ttartalo-Elkar los libros "100 recetas con label", "Pintxos de vanguardia a la donostiarra", "Cocina con producto de temporada" y "Pintxos de leyenda", y ha colaborado con el crítico gastronómico Jacques Ballarin en varias ediciones de la guía de restaurantes "Le Ballarin" (Guía de restaurantes entre Burdeos y Bilbao), y en la versión en castellano de la misma (Guía BDB). Con su socio Ritxar Tolosa ha publicado *La senda del pintxo (Donostia)*, 2º mejor libro del mundo en la categoría "Culinary Travel" de los premios Gourmand Awards de 2014, así como los libros "Las recetas fáciles de José Juan Castillo", "De pintxos por Gipuzkoa 1 y 2", "Menús de temporada" y "La Senda del pintxo (Iruñea-Pamplona)". En 2013, el Gobierno Vasco le galardonó con el Premio Euskadi de Gastronomía a la mejor labor periodística y en 2014 recibió el Premio Baccus, por su labor de difusión del mundo del vino. Desde 2014, además, Josema ejerce como profesor de Teoría de la Gastronomía Vasca en el Basque Culinary Center.

RITXAR TOLOSA (LEGAZPI, 1964)

Fotógrafo y diseñador gráfico autodidacta, Ritxar Tolosa comenzó a revelar sus fotografías en la Sociedad Fotográfica Ikatza de Legazpi. Junto con Josema Azpeitia y otros dos socios, fundó ZUM Edizioak, empresa en la que lleva a cabo su actividad laboral realizando trabajos de diseño y fotografía para las diferentes guías y publicaciones que editan mensualmente. Recientemente ha sido galardonado, junto a Josema Azpeitia, con el Premio Gourmand Cookbook 2014 al Segundo mejor libro del mundo en la categoría "Culinary Travel" por la labor realizada en el libro "La Senda del Pintxo"

**LES AUTEURS:****JOSEMA AZPEITIA (LEGAZPI, 1969)**

Licencié en journalisme par la UPV, après avoir travaillé dans plusieurs médias il a fondé avec trois autres associés ZUM Edizioak, où il écrit pour la revue mensuelle Ondojan.com. Josema a publié aux Éditions Elkar les livres "100 recettes con Label", "Pintxos de vanguardia a la donostiarra" et "Cocina con producto de temporada", et a collaboré avec le critique gastronomique bordelais Jacques Ballarin dans quatre éditions du guide de restaurants "Le Ballarin" (Guide de restaurants entre Bordeaux et Bilbao), et dans la version en espagnole de ce dernier. Avec Ritxar Tolosa il a publié "La Senda del Pintxo (Donostia)", "Las recetas de Ondojan.com", "Las recetas fáciles de José Juan Castillo", "La Senda del Pintxo (Iruñea-Pamplona)" et les volumes 1 et 2 de "De pintxos por Gipuzkoa". En 2013, le Gouvernement Basque lui a décerné le Prix Euskadi de Gastronomie pour le meilleur travail journalistique, et en 2014 il a reçu le prix Baccus pour son travail de diffusion du monde du vin. Josema, en plus, est professeur de Théorie de la Gastronomie Basque au Basque Culinary Center.

RITXAR TOLOSA (LEGAZPI, 1964)

Photographe et dessinateur graphique autodidacte, Ritxar Tolosa a commencé à révéler ses photographies à la Société Photographique Ikatza de Legazpi. Avec Josema Azpeitia et deux autres associés, il a fondé ZUM Edizioak, où il réalise les graphismes et les photographies des différents guides et des publications mensuelles de cette maison d'édition. Il a été récemment récompensé, avec Josema Azpeitia, du Prix Gourmand Cookbook 2014 pour la meilleure publication gastronomique d'Espagne et pour la seconde meilleure publication mondiale de la catégorie "Culinary Travel" pour son travail réalisé dans le livre "La Senda del Pintxo".

THE AUTHORS:**JOSEMA AZPEITIA (LEGAZPI, 1969)**

Graduated in Journalism from the University of the Basque Country. Worked for different media and later joined another three partners to launch ZUM Edizioak, where he writes for the monthly publication Ondojan.com. With Elkar-Ttartalo, Josema has published the books 100 recetas con Label, Pintxos de vanguardia a la donostiarra and Cocina con producto de temporada. He has worked with the food critic from Bordeaux, Jacques Ballarin, on four editions of the Le Ballarin guide to restaurants in the area between Bordeaux and Bilbao, and on the Spanish version of the same publication. With Ritxar Tolosa, he has published "La Senda del Pintxo (Donostia)", "Las recetas de Ondojan.com", "Las recetas fáciles de José Juan Castillo", "La Senda del Pintxo (Iruñea-Pamplona)" and volumes 1 and 2 of "De Pintxos por Gipuzkoa". In 2013, the Basque Government presented him with the Euskadi Gastronomy Award for best journalistic work, and in 2014 he received the Baccus Award for his fine reporting on the world of wine. Josema also teaches Theory of Basque Gastronomy at the Basque Culinary Center University of San Sebastian.

RITXAR TOLOSA (LEGAZPI, 1964)

Self-taught photographer and graphic designer, Ritxar Tolosa started out developing his photographs at the Ikatza Photographic Society in Legazpi. With Josema Azpeitia and another two partners he founded ZUM Edizioak, where he designs and takes the photographs for the monthly guides and publications. He recently received, with Josema Azpeitia, the Gourmand Cookbook Award 2014 for best Spanish cookbook and second best publication worldwide in the "Culinary Travel" category for their work on the book "La Senda del Pintxo".





FLOR DE CALABAZA: MEJOR PINTXO DE ERMUA 2016

El pasado 16 de junio pudimos acudir, por fin, como jurados al Concurso de Pintxos de Ermua, invitados por **Jesús Portugal**, alma mater de la Asociación Gastronómica Lobiano, que ya había intentado engancharnos, infructuosamente, en varias ocasiones.

La cita fue a las 17:30 en la Plaza de Ermua, concretamente en el bar Karikato, un curioso establecimiento con una decoración temática dedicada al mundo del cómic. Karikato, como nos explicó Portugal, es tierra neutral al no participar en el concurso, por lo tanto, un lugar ideal para reunir al jurado sin crear suspicacias.

El tercer miembro del comité evaluador fue **Koldobika Kortabitarte del bar Kobika de Durango**, cara habitual en los principales concursos de pintxos y persona dotada, como pudimos comprobar, de un gran criterio y una rápida

capacidad de análisis, cualidades muy necesarias para ejercer de jurado en este tipo de certámenes en los que no se puede andar por las ramas.

El Concurso de Pintxos de Ermua tuvo lugar paralelamente a la celebración de las **XVI Jornadas Gastronómicas** impulsadas también por la Asociación Lobiano, que del 13 al 19 de junio convirtieron a la villa vizcaína en un epicentro culinario con talleres infantiles, cenas degustación, dramatizaciones gastronómicas y eventos populares. A lo largo de toda la semana, **31 de los 90 bares de la localidad (un nada despreciable 33%) participaron en el concurso presentando un pintxo creado especialmente para la ocasión** y que los ermuatarras y visitantes pudieron degustar cuantas veces quisieron al popular precio de 1,40 euros. El ambiente en los bares fue excepcional y la mayoría de los establecimientos participantes vendieron cientos de pintxos



diarios. Jesús Portugal nos habla de **unos 25.000 pintxos vendidos a lo largo de las jornadas del año pasado**, lo que sitúa a Ermua en unas cifras cercanas a las del Campeonato de Pintxos de Gasteiz, aun siendo ésta una ciudad que multiplica casi por 10 su tamaño.

Un comité local se encargó de realizar una primera criba en la que se eliminaron una buena parte de los bares, dejando 12 finalistas que fueron visitados y evaluados el día 16. En concreto, los bares visitados y sus pintxos fueron los siguientes:

- 1.- MENDIOLA: "Niño, del suelo no !!"
- 2.- JAI: "Flor de calabaza"
- 3.- GOIEN: "Mini arroz a la cubana con pisto y huevo"
- 4.- FRANKFURT: "24 k" (24 kilates)
- 5.- LAU BIDE: "Hojaldré de hongos"
- 6.- PATA NEGRA: "Tartar de sardina ahumada"
- 7.- SAGARRA: "Origen"
- 8.- EL OMBU: "Timbú"
- 9.- URKAREGI: "Milhojas de antxoa"
- 10.- GIROA: "Costilla Giroa"
- 11.- MOJITO KISKA: "Mojito Styles"
- 12.- LA FORJA "En el fondo del mar"

A lo largo de tres horas, los afortunados "inspectores" nos recorrimos la docena de bares seleccionados, repartiendo buen rollo, pues nuestra sola entrada ya indicaba a los responsables del local su inclusión entre los finalistas. Tras finalizar la ronda y deliberar, el resultado fue el siguiente:

1º premio: Bar Jai por su pintxo "Flor de Calabaza". Sorprendió al jurado en todos los sentidos: por su bonita estética, por la textura que aportaba el calabacín frito que coronaba el pintxo, y por la sorprendente mezcla de calabaza, txangurro y berberecho, que en boca resultaba sencillamente sorprendente. Un pintxo aparentemente sencillo pero exquisito y muy original. (ver foto en pág. anterior)

2º premio: Bar Giroa por "Costilla Giroa". Tanto por su presentación como por la jugosidad del pintxo, cautivó al jurado. Equilibrio y sabrosura juntos en un bocado que encantará a quien lo prueba. (fotografía superior)

3º premio: Bar Sagarra por "Origen", un precioso y succulento pintxo compuesto principalmente por una melosa panceta cocida durante 12 horas, crema de pistachos y yogur. Un pintxo que salta a la vista por su colorido, pero que gustó también por su sabor, la jugosidad de la panceta y las felices combinaciones de sabores. Además de ser un espectáculo el poder contemplar cómo elaboran el pintxo en la cocina a la vista del bar. (segunda fotografía)

Finalmente, **el Pintxo más sano resultó ser el Mil hojas de antxoa del bar Urkaregi:** Antxoa, tomate y pimiento... más sano, imposible !! (tercera fotografía)

Sin duda, fue toda una experiencia acudir a Ermua, conocer de primera mano el gran ambiente que se vive en la ciudad vizcaína durante la Semana Gastronómica, y trabar conocimiento con un trabajador comprometido por su pueblo como es Jesús Portugal. Si nos dan la opción, volveremos.





MICHEL SAGREDO, CAMPEÓN DE PINTXOS DE ARABA

Gustó, convenció y se hizo con el **Pintxo de Oro de la 3ª Semana Grande del Pintxo de Araba**. El bocado presentado por **Michel Sagredo** de la **Cafetería El Pregón**, bautizado como **MINigiri** y definido por su autor como “una mezcla de la cocina peruana y japonesa” consistía en atún macerado en sal y rociado con aceite especial, acompañado de unas perlas de tapioca en soja y maíz frito junto con un cristal de salsa Kumzu. El pintxo se presenta sobre un merengue seco con una esferificación de leche de tigre, mandarina y ají, y se consume de un solo bocado, llenando la boca de sensaciones marinas, especiadas y ligeramente picantes.

El **Pintxo de Plata** también se quedó en Gasteiz. Concretamente en el **bar La Regadera**, del dinámico **Mikel Fiestras**. Este cocinero presentó su creación “**Txi-txa-rro**”, que cuenta con una cantidad interminable de ingredientes como txibarro, teja de plancton, frutos rojos liofilizados, mahonesa de eneldo, huevas de pez volador, musgo de Irlanda, goma wakame, spaghetti de

mar, alga krispy, apple blossom, brote de mostaza, salicornia, brote de espárrago, alioli y pimentón. Casi nada. El bocado también sorprendió por la profundidad de sus sabores, eminentemente marinos.

También era de marcado carácter marino el bocado presentado por **Rubén González** del Hotel La Casa del Patrón de Murgia y que se hizo con el **Pintxo de bronce: “Estrella de mar”** otro pintxo coral obtenido a base de ingredientes de la más alta calidad como la ostra o el bogavante, entre otros muchos.

Sin duda fueron tres grandes pintxos los que se hicieron con los máximos honores del campeonato principal de Araba, aunque los tres finalistas que se batieron el cobre con ellos no les iban a la zaga. Ellos fueron el **Financier** de ahumados y foie elaborado por **Juan Antonio Gómez Antuñano**, chef del Espacio Gastronómico Villa-Lucía de Laguardia, “**Tripas y me callo**”, elaborado por **Josu Aranguren** del bar Gardoki y el **Cochinillo** confitado con puré trufado, de **Randol Castro** del Pub Restaurante Zabala.





No lo tuvo fácil el jurado que el pasado 14 de julio, desde las 7:30 de la mañana se reunió en la Escuela de Hostelería Egibide de Mendizorrotza donde cada uno de los seis finalistas contó con media hora aproximada para elaborar su pintxo delante del jurado, dárselo a probar y explicarlo pormenorizadamente. El jurado estaba compuesto por 8 personas relacionadas directamente con la gastronomía y la hostelería. De Gipuzkoa acudieron **Ángela Basabe**, responsable del restaurante Antxon y el bar Gaztelumendi de Irun, junto a **Josema Azpeitia** de Ondojan.com. De Valladolid se acercó a Gasteiz **Alfonso García**, del bar restaurante Don Bacalao y de Bizkaia acudieron **Roberto González**, somelier de la Sociedad Bilbaína y **Koldobika Kortabitarte**, del bar Kobika de Durango. El resto del jurado lo componían **Sabin Unamuno**, profesor de la Escuela de Hostelería de Gamarra, **Rodolfo Villate**, profesor de la Escuela de Hostelería Egibide de Mendizorrotza, y **Alfredo Fernández**, del Laboratorio de Análisis Sensorial de la UPI.

En total, han sido **36 establecimientos alaveses** los que tomaron parte en esta Semana Grande del Pintxo organizada por **SEA** (Sindicato de Empresarios

Alaveses). Durante 10 días, en los establecimientos participantes se pudieron degustar todos los pintxos a concurso al ajustado precio de 2 euros. Como indicaron en la entrega de premios los responsables de SEA, las cifras de venta de pintxos se acercan a las **20.000 unidades** mientras que la cifra de volumen de negocio se estima en unos 80.000 euros.

Cabe destacar que el **Premio del Público** recayó en el **Bar Tabanko** por su pintxo Maridaje de Sardina, aunque sus responsables no se encontraban presentes durante la entrega de premios.

FOTOS:

Las fotografías de la página anterior muestran a Michel Sagredo recogiendo el premio, los miembros del jurado y los tres finalistas "ofreciendo" sus pintxos. Sobre estas líneas pueden apreciarse los 6 pintxos finalistas, siendo los tres primeros respectivamente los ganadores del certamen, seguidos por el Financier de ahumados, Tripas y me callo y el Cochinitillo confitado.



NUEVOS AIRES EN PALACIO DE AIETE

A partir del 1 de agosto, **Javier Penas e Izaskun Gurrutxaga**, que han ejercido durante más de 15 años como jefe de cocina y jefa de sala en el restaurante Olentxo de Zizurkil, pasarán a ocuparse de la gestión del restaurante del hotel Palacio de Aiete, sito en el barrio Bera-Bera de Donostia.

En el restaurante del hotel (llamado restaurante Bera-Bera) **Javi aplicará sus platos de cocina tradicional** que tan buenos resultados le han proporcionado en sus anteriores destinos, como la Ensalada templada de pulpo, los Chipirones a la plancha con chimichurri, el Cordero asado, el Soufflé de chocolate... y un largo etcétera. Además, se ofrecerá menú del día, menú fin de semana y sugerencias de temporada. En Bera-Bera, además, pueden celebrarse **bodas con una capacidad de hasta 160 personas**.

Por otra parte, Javier e Izaskun llevarán también la gerencia de la **cafetería** del hotel donde podrán degustarse pintxos, bocadillos, sandwiches, cazuelitas y unos sorprendentes huevos rotos con patatas y jamón.

Menú para el día de la Virgen

Javier e Izaskun quieren empezar como es debido, por lo que han preparado un excelente menú para el día de la Virgen (15 de agosto), día principal de la Semana Grande donostiarra.

El menú comprenderá los siguientes platos: 3 entrantes consistentes en Foie casero con pistachos, Ensalada de pato y Hojaldre de setas de temporada. A continuación será servido un sorbete de limón al cava para preparar a los comensales para el plato principal a elegir entre Merluza con emulsión de refrito y Solomillo con guarnición. El postre será una tarta de queso con helado. El precio del menú será de 44 euros más IVA e incluirá el pan y la bebida (vino de crianza o similar). Sin duda, una ocasión sin igual para disfrutar de la fiesta grande de Donostia.

> RESTAURANTE BERA-BERA HOTEL PALACIO DE AIETE

GOIKO GALTZARA BERRI, 27 - DONOSTIA
TF: 943 21 00 71



LA COMBINACIÓN APASIONANTE
DE CREMA DE LECHE Y FRESAS,
LICOR Y UN TOQUE DE TEQUILA

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

APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

- BIDASSOA BASQUE BREWERY
- LA QUINCE
- GUINEU
- ARRIACA
- MALA GISSONA (solo provincia)

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

Con décadas de experiencia a sus espaldas y dirigida por **Liteo Leibar** desde el año 2001, Comercial Aldama es una empresa dedicada exclusivamente a la **distribución en toda Gipuzkoa** de algunas de las mejores marcas de **cervezas artesanales y de importación**.

También hacemos instalaciones de cerveza propias y por encargo, **asesoramos a los hosteleros** en materia de cerveza, preparamos **cartas de cerveza** adaptadas a cada establecimiento...

La cerveza está en auge. Infórmate y ofrece a tus clientes un producto sano, sabroso y con **grandes posibilidades gastronómicas**.

- **LITEO LEIBAR** -
609 43 07 66

COMERCIAL SOBRINOS DE AMADOR ALDAMA
comercialaldama.craftbeers@gmail.com





LA CUEVA: DONDE SE COBIJA LA MÁS PURA TRADICIÓN

Nos encanta acudir a La Cueva. Y nos encanta, entre otras cosas, porque es un establecimiento en el que prácticamente siempre ya sabemos de antemano lo que vamos a pedir, o lo que nos van a sacar. Y es que esta casa de comidas familiar es de esos restaurantes en el que en lugar de una enorme carta en la que perderse, se limitan a preparar cuatro cosas pero, eso sí, las preparan de maravilla.

Empecemos por algo tan sencillo como los **frutos secos tostados** (foto 1). Se trata de un pupurrí de almendra marcona, almendra largueta, cacahuetses y avellanas que se compran en crudo y se hacen a la sartén todos los días, bien regados en sal, para que siempre estén recién hechos y crujientes. Los frutos secos de La Cueva son una joya... y así lo debieron de pensar los "amigos de lo ajeno" que la víspera de Semana Santa hicieron un agujero en el cristal de la terraza, se introdujeron en el bar, rompieron la máquina registradora y terminaron por llevarse un botín en género, género que en parte consumieron en el propio bar y, el resto, se lo llevaron a casa, como sucedió con los exquisitos frutos

secos que fueron robados junto con la preciosa tarterera de cerámica que los contenía en la barra. **Guillermo Salvador**, propietario junto con su hermana **Fuensanta** del restaurante y segunda generación del mismo, no puede evitar el sonreír al recordar el incidente. "Esto hará que la leyenda de estos frutos secos aumente y al final vendrá más gente a probarlos" comenta, medio en serio, medio en broma. Esperemos que la gente siga sus palabras y logren amortizar las pérdidas ocasionadas por el mencionado acto de vandalismo.

Volviendo a la oferta de La Cueva, otra rica opción de picoteo en temporada son las **Guindillas** de Ibarra (foto 2), que se sirven en un atractivo cucurucho que desentona, por su desenfadada modernidad, con el resto de la oferta del restaurante, que destaca por su simplicidad, eso sí, en el buen sentido de la palabra. En el texto que rodea a las piparras destaca la palabra "Churros", y es que así es como se comen, como si fueran pipas o churros. Y antes de entrar en platos más potentes, no podemos tampoco dejar de degustar sus **Champiñones** a la plancha (foto





1



2



3



4



5



6



7



8

3). El único secreto de los mismos es el paciente corte a cuchillo, uno por uno, que toda la vida les ha efectuado **María Salud Amago**, madre de Guille y Fuensanta, que abrió junto con su marido **Joaquín** este restaurante hace más de 50 años, como atestigua la pancarta "provisional" que corona la entrada hace 7 años. Los champis se acompañan de ajo, aceite, perejil y pimentón del bueno. Y aunque en muchos sitios se ha intentado imitarlos, todavía no hay quien haya conseguido igualarlos.

Las Chuletillas de cordero (foto 7), cuya imagen también acompaña a este texto, son otro de los productos imprescindibles de La Cueva. Éstas pueden ser solicitadas como ración (6 unidades) o como "pintxo" (de una en una). Sea como sea, raro será que nos limitemos a comer una sola chuletilla (o una sola ración) ya que están espectaculares. La calidad del género sumado al "callo" adquirido en la plancha a lo largo de medio siglo hace que las de este restaurante sean unas chuletillas especialmente sabrosas.

Y ya que hemos mencionado los "callos", comentar asimismo que en La Cueva se elaboran semanalmente unos de los mejores callos de la Parte Vieja (foto 8). Como casi todo en esta casa, se elaboran a la antigua usanza y sólo se les añade jamón y guindilla. Hasta ahora se habían ofrecido

sólo como ración, pero de dos años hacia aquí se han empezado a ofrecer como pintxo en barra, lo que ha hecho que su consumo se dispare. Y es que, como reza la pizarra presente en la zona de bar, los callos pueden solicitarse con gusto, con cariño, o con las dos cosas al mismo precio. Un chollo, vamos.

Tampoco debemos dejar de mencionar los Caracoles en salsa (foto 5) otro producto claramente en extinción en los bares circundantes, o los Huevos rotos con patatas y jamón (foto 6), una pequeña concesión a la modernidad que está funcionando viento en popa. Sin olvidar sus fantásticos txipirones a la plancha (foto 4), difícilmente superables, o los postres, todos ellos caseros.

Lo dicho, si buscamos tradición en el buen sentido de la palabra, nuestro destino es La Cueva. Ojalá nos sigan empapando de la misma durante, al menos, otros 50 años.

> LA CUEVA

PLAZA DE LA TRINIDAD- (PARTE VIEJA)
TF: 943 42 54 37.
DONOSTIA

IPARRAGIRRE: SIDRERÍA NON STOP

La temporada de las sidrerías, se limita por lo general al cuatrimestre entre enero (concretamente a partir de la festividad de San Sebastián) y finales de abril. Cuando alguna sidrería alarga dicha temporada un par de meses o todo el año, no son pocas las veces que, apelando a una tradición secular, braman contra lo que se considera poco menos que un sacrilegio.

Pero como bien recuerda **Aranxa Eguzkitza**, responsable de la sidrería Iparragirre y quien fuera durante 8 años presidenta de la Asociación de Productores de Sidra Natural de Gipuzkoa, "el botx es una actividad más o menos reciente. Antes, a nuestra casa a probar la sidra solo venían los clientes fiejos, los que luego compraban sidra para llevar a su casa, o los parientes y amigos. El boom de las sidrerías vino después de la muerte de Franco, cuando los euskaltegiz empezaron a promover la cultura vasca".

Otro asunto que se olvida o se desconoce es las horas bajas por las que atravesó, a mediados del siglo XX, la producción de sidra en Gipuzkoa. "Aquí, en concreto, en el barrio Osinaga, fuimos solo nosotros y Alzueta los que seguimos elaborando sidra. Fue una práctica que estubo a punto de desaparecer en su día". No se puede, por lo tanto, negar experiencia y autenticidad a esta sidrería hermaniana, **una de las de más larga trayectoria de Gipuzkoa, cuyo origen se pierde en el tiempo** aunque las columnas de madera de la casa han permitido datar en más de 500 años la existencia de la construcción y su relación con la sidra.

Abierta todo el año

Viene todo esto a cuento de que esta veterana sidrería ha optado recientemente por abrir sus puertas y ofrecer su sidra al botx durante todo el año, si bien fuera de la temporada tradicional, Iparragirre abre únicamente los fines de semana.

Iparragirre está dirigida por dos hermanas, **Aranxa y Ana Eguzkitza Beobide**, que tras tomar el relevo de su padre, han renovado tanto las instalaciones como la filosofía de la explotación familiar, antes diversificada con ganado y diferentes cultivos, centrándola casi exclusivamente en la producción y la venta de sidra.

En Iparragirre se elaboran actualmente **tres tipos de sidras**. La natural, bajo el sello "Iparragirre", la sidra "Umiola" cuyo nombre alude al caserío de Aia en el que nació su padre, producida dentro del sello Eusko Label, y la sidra "Beobide", de producción biológica, bautizada en homenaje a su madre y también de Eusko Label.

Iparragirre cuenta con varias características que la hacen especial. Para empezar, como hemos dicho, permanece abierta los fines de semana de todo el año, además de que puede acudirse cualquier día de la semana previa reserva en grupos a partir de 10 personas. Por otra parte, **Iparragirre cuenta con una variedad gastronómica que no se limita al menú de sidrería**, pues podemos degustar otras especialidades como Txipirones de temporada, Carrilleras de cerdo,



Ensalada del tiempo, Pescado de temporada, Pastel de hongos, Costilla de ternera... o la gran especialidad de la casa, el "**Euskal Okel Taloa parrillan**", una hamburguesa de 240 gramos elaborada con carne de certificación Eusko Label. Además cuenta con una amplia gama de postres caseros.

Como puede intuirse a la vista de la carta, Aranxa y Ana apuestan ciegamente por los **productos locales y/o de temporada**. De hecho, **Iparragirre es la única sidrería que sirve exclusivamente carne con certificación Eusko Label**. La tortilla de bacalao también se prepara con huevos label y el queso que se sirve en el postre es, por supuesto, de Idiazabal. "Lo único que no es de aquí en nuestro menú de sidrería es el bacalao, que nos lo traen de Noruega" bromea, muy en serio, Aranxa Eguzkitza mientras nos comenta las virtudes de su pequeño imperio.

Recientemente pudimos comprobar esas virtudes de la mano del cocinero hermaniana **Juanjo Usarraga**, encargado de los fogones de Iparragirre: Marmitako en vaso, Tomate de Hernani en ensalada proveniente del caserío Berakarte, Bacalao frito con pimientos, Bonito

a la parrilla con tomate concassé y patata nueva, Eusko Okel taloa y Chuletón de viejo con certificación Eusko Label. Siguió a la degustación un sorbete de manzana y sidra que nos preparó para una degustación de postres conformada por Tarta de manzana, Pudding de manzana, Helado de Idiazabal y Tarta de queso. Todo excelentemente ejecutado, destacando la osadía del punto del bonito, que resultó uno de los platos más delicados y sabrosos del menú.

Además de sus excelencias gastronómicas, Aranxa y Ana organizan en las renovadas instalaciones de Iparragirre **visitas guiadas, catas, exposiciones y diversos eventos** a lo largo de todo el año, con lo que la labor de estas abnegadas hermanas va más allá de la mera producción y venta para alternarlas con una vocación divulgadora e informativa sobre el mundo de la sidra, su historia y sus características. Un ejemplo digno de aplauso.

> SIDRERÍA IPARRAGIRRE
OSINAGA AUZOA, 10. HERNANI
TF: 943 55 03 28

jatetxe gida

restaurantes

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



30 años de Patxi Larrañaga... ... y Ana Iparragirre !

El pasado viernes, 1 de julio, en plenas fiestas de San Pedro de Lasarte, la Camicería de Patxi Larrañaga y Ana Iparragirre cumplió 30 años de vida. Tres décadas ofreciendo calidad, servicio y sonrisas en un establecimiento familiar como pocos. Pudimos fotografiar a Patxi y Ana, el mismo día de la celebración, posando junto a la fotografía que muestra que, en el fondo, treinta años no son nada, y es que parece que el tiempo no ha pasado por ellos !!!

Zorionak, Patxi, Ana eta Naroa, eta urte askoatarako !!!



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21
www.restaurantebintxarri.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. Amplio 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 txanguro, 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 Euzko 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

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

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



Este acogedor bar situado frente al Palacio de Monterron, ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia y Gurutze Villar**. Esta joven pareja ha dotado al Ezkiña de una variada oferta gastronómica en la que destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cabra y trigoero), las **Bolas** (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas **Tortillas** de patata (Con puerro 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 **boCADILLOS**, entre los que sobresale el "Ezkiña" (Pechuga y tomate a la plancha, bacon, cebolla pochada y salsa Roquefort). Y para los valientes, la "**Euzko 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

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



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 lumagorri confitado con rulo de cabra*, *Lengüado relleno de txanguro 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.

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**: Arroz 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 Igartzeta. 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, Ternera de cochinillo 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 tres años en el Ostatu de Zerain. Urki y **Lizbeth**, han reabierto la persiana con una **nueva decoración, menos mesas y más espacio libre, un txoko para que los clientes puedan disfrutar del 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 *Verduras de temporada con callos de bacalao y huevo, Tagliatelle de calamar con algas y tartar de gambón, Bacalao confitado con sus callos y un pipilí de guisante, Ternera de rabo al vino tinto con verduras, Carrillera ibérica con simfonía de frutas y verduras, Crema de pistacho con frutas del bosque...* una cocina en la que los sabores, los olores y las texturas cobran gran importancia, y que se renueva 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 corredizas**. 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.

SIRIMIRI

BERGARA

BARRENKALE, 3
TF. 943 04 44 92
Facebook: Sirimiri
Restaurante Jatetxea

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES



La del Sirimiri es una original **fusión entre tradición, modernidad, cocina internacional y "lo que se me ocurra"**, como lo define el inquieto **Unai Agirre**, que dirige este restaurante con **Ainhoa Romero** ofreciendo menú del día, bocadillos y un cuidado **menú especial de fin de semana** con platos como *Arroz cremoso de pato*, *Huevo a baja temperatura con habas*, *corazones de alcachofas y langostinos*, *Tarta de queso 100% (con tres quesos)*... Unai y Ainhoa marcan la diferencia con sus **bocatas vegetales con verduras asadas**, sus marinados caseros, sus platos con semillas (cus-cus, киноа...), sus toques asiáticos, sus ensaladas o su adictivo **vermouth preparado**, así como una carta de **cócteles** clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). Esta pareja lleva la originalidad hasta el pinto-pote, sorteando cenas entre sus clientes. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 22€ (24€ noches) **Menú Txuleta:** 25€ (Todos los menús incluyen el café y el IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

ARAMAKO OSTATUA



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

COCINA EQUILIBRADA
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI



"Cocina equilibrada" es el concepto que mejor define la oferta culinaria de **Aramako Ostata**, 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 **pecados 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**, **Cabrrocca 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.

KANTABRIA

EIBAR

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

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



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 cristaleras 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**, **Panxineta**, **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.

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. 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 pintadas de autor y ciertos toques internacionales: **Ensalada templada de chipolitos**, **terrina de foie casero con módena y compotas**, **Surtido de crujientes orientales**, **Solomillo de bison 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 carpa 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

HERNANI

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

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES



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.

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 txipironitos; 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 falas 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**.

BAR GAZTELUMENDI



IRUN

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

DE TODA LA VIDA
EN PLENO CENTRO DE IRUN



Situado en pleno centro de Irun, frente al Ayuntamiento de la villa, con 80 años a sus espaldas y dirigido culinariamente por **Ángela Basabe**, este emblemático bar del centro de Irun mantiene sus **pintxos de barra** y sus famosos picantes y bolas de queso, que se complementarán con media docena de **pintxos de cocina que irán cambiando regularmente**. Además, en breve, el **Gaztelumendi se dotará de una terraza cubierta en la que podrán disfrutarse de una carta informal con algunos toques de fusión** en la que no faltarán las Raciones, los Pintxos, las Hamburguesas... El Gaztelumendi abre todos los días a las 8:30 ofreciendo cafés, bollería y pintxos desde la primera hora, además de contar con servicio de menú del día, raciones, picoteo y una amplia oferta de vinos nacionales e internacionales. **Menú del día:** 12€

RESTAURANTE ANTXON



IRUN

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

COCINA ORIGINAL Y SORPRENDENTE
EN UN MARCO ÍNTIMO Y ACOGEDOR



El coqueto restaurante Antxon, abierto hace 10 años y dirigido culinariamente por **Ángela Basabe**, sigue compartiendo cocina con el Gaztelumendi pero cuenta con un acceso y una oferta totalmente diferenciados. Ángela se sirve de este agradable espacio para **dar rienda suelta a su creatividad elaborando platos que conjugan tradición y modernidad** buscando siempre sorprender al personal y hacerle vivir una grata experiencia culinaria. La oferta gastronómica se basa en **menús degustación que cambian todas las semanas**, aunque la mejor opción es no optar por el menú escrito y dejar que sea el chef el que elija los platos. **Menú del día:** 25€ (lunes a viernes, elaborado con productos de mercado) **Menú degustación:** 40€ (aperitivo, 3 entrantes, pescado, carne y postre. Bebida aparte. con maridaje de vinos: 60€-) **Gran menú degustación:** 100€ (aperitivo, 7 platos, prepostre y postre. Incluye maridaje de vinos) **Cierra:** Noches de domingo a jueves, salvo reservas.

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

www.sakabaserrria.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 Cochinillo 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 mariscos (fines de semana):** 35€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:**

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

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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**, **Tourmedó 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.

PATXIKU-ENEA



LEZO

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

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



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**. Sito 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 cárricas 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.

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, Chuleta 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 perdz in 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.

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostata 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, Txixarro...*). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostata 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

PICOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHE

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



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 *pickoteo, 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; Camilleras de ibérico; Solomillo de viejo; Tempura de rape y langostino...* así como raciones de *Txipirones rebazados; 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 bixiprón...*), 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 KIROLGUEÑA
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 **arroces** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: *Paella marinera, Palla mixta, Paella de carne...* además de los arroces por encargo como el *Arroz 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:** 11€ **Menú fin de semana:** 13€ **1/2 menú de primer plato:** 6,50€ **1/2 menú de segundo plato:** 8,50€ **Menús concertados para grupos:** a partir de 25€ **Tarjetas:** Todas. **Horario de comidas:** de 12:30 a 15:30 de Lunes a Sábados. **Cierra:** Domingos (Se abre los domingos por encargo para grupos a partir de 10 personas)

MARTÍNEZ

ORDIZIA

SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.com

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



El restaurante Martínez se está consolidando como "el restaurante del mercado de Ordizia". Su proximidad física al mismo, sumado a la filosofía de su chef, **Xabier Martínez**, tendente a realizar una cocina basada en el producto de estación, hace que cada vez sea mayor la **simbiosis entre el centenario mercado y el no menos veterano restaurante**, al que Xabier ha dotado de un nuevo ímpetu. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En Martínez podremos disfrutar de **una carta en constante evolución** en la que encontraremos, en función de la época del año, platos como Ensalada de tomate y ventresca de bonito, Begihaundi en su tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero asado a baja temperatura en su jugo... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú de fin de semana:** 35€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

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 y cazuelitas: Albóndigas caseras, Carne guisada, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Alitas de pollo, Txipirones en su tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a la plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además de todo esto, Muñoz cuenta con una gran variedad en platos combinados, **hamburguesas elaboradas con pan recién horneado** y bokatas.

ASADOR CASTILLO



OLABERRIA

CTRA. N-1, KM. 417
(HOTEL CASTILLO)
TF. 943 88 19 58

UN ASADOR TOLOSARRA
EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI



Desde el mes de abril, el prestigioso **Asador Casa Julián de Tolosa**, cuenta con una **“sucursal” en pleno Goierri**. El Asador Castillo, situado en los salones del Hotel Castillo. Además de las especialidades que **Matías Gorrotxategi** ha trabajado durante décadas en la casa original de Tolosa tales como **Chuletón de viejo a la parrilla**, **Pimientos del piquillo confitados**, **Cogollos**, **Espárragos de Navarra...** este asador ofrecerá otras especialidades como **Ensalada templada de bacalao en bellote y pil-pil ligero**; **Panaché de verduras de temporada con tacos de jamón**; **Sopa de pescado de la amona**; **Gambas frescas de Huevea a la parrilla**, **Huevos rotos con patatas, piquillos y jamón**; **Postres caseros...** aunque la principal novedad será la presencia de **pecados frescos a la parrilla** como **Cogote de merluza**, **Rape a la parrilla**, **Cola de merluza...** o **Los tres bacalao de Matías (pil-pil, club Ranero, piquillos con hongos)**. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a jueves.

ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

HERRIKO PLAZA, 2/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: **Verduras 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. Amplio aparcamiento

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

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 Ximénez...** **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

LA CERVE

PASAIA

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA “DE BODEGA” DE GIPUZKOA

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



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 37PINTXOS, BOKATAS
Y PLATOS COMBINADOS

Este mítico bar tolosarra situado en Berazubi, frente a la entrada del campo de fútbol, fue **inaugurado por Josefa Azpiroz 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 bocatas 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**.

BOTARRI



TOLOSA

ORIA 2, BAJO.
(BAJO EL HOTEL ORIA)
TEL. 943 65 49 21INTERESANTES 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 Gujuelo, Terrina casera de foie con higos, manzana y membrillo, Gambas de Huevla 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.**

IRIARTE

ZIZURKIL

PLAZA PEDRO M OTAÑO 1
(ZIZURKU GOIKOA)
TEL. 943 69 25 37OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

Izaskun Aizpurua 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 pintxos, 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

CARRETERA
ZIZURKIL - ATEASTEU
TEL. 943 69 34 44BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR

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 cochinitillo 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.**

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 el precioso comedor de 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).

BIDEZAR

ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS



En pleno centro de Zumarraga, Bidezar cuenta con una **carta asequible y atractiva con gran variedad de bocadillos, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintos 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,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

Bº 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 Egiguren**, 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 Meunier*, *Carrilleras con cremoso de queso*, *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 Goikoetxea** 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.

KORTA TABERNA

ZUMARRAGA

COCINA DE TODA LA VIDA Y NUEVA
LÍNEA DE PIZZAS Y HAMBURGUESAS

SAN GREGORIO, 20
(EITZA)
TEL. 943 72 27 86



Desde 2011, **Mª Jose e Inés Rodríguez** dan vida a este centenario bar, auténtico punto de encuentro de los vecinos de Eitza. Inés y Marijo mantienen la **cocina tradicional y el trato cercano que se ha ofrecido siempre en este bar** con platos caseros como *Espárragos rellenos*, *Ajoarriero*, *Bacalao con salsa de piñillos*, *Xipirones*, *Rabo en salsa*, *Callos caseros*, *Albóndigas*... No deben dejarse sin probar las exitosas *Croquetas* ni los *Tigres*. Además del menú y carta, podemos optar por una buena selección de **pintos, bocadillos, cazuelitas y platos combinados**, a los que ahora han sumado una **nueva línea de PIZZAS (De 4 quesos, de Jamón y queso, de Salami, aceitunas negras y albahaca...)** y una **variedad de Sandwiches y HAMBURGUESAS CASERAS**. Además, se preparan **menús concertados para grupos** según presupuesto. **Menú del día: 10€ (café incluido) Carta: 15-20€.** **No cierra.**

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 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 y su recién renovada terraza 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

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

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por los hermanos Ciaurritz Iraizoz, de Elizondo, que se encargan igualmente de gestionar el 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, Txistorra de Baztan, Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajarriero, Txerripatas a la manera de Baztan... No se puede dejar de probar la Koka estilo Baztan o los hojaldres rellenos de diferentes productos, todo elaborado por la casi centenaria pastelería Malkorra, de Elizondo. La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre. Se preparan menús concertados para grupos.

BEHARRI SAGARDOTEGIA

DONOSTIA

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

LA NUEVA SIDRERÍA DE LA PARTE VIEJA



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 Zapain. 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 ajarriero, Guindillas fritas, Calamares, Ensaladilla...) y Pintxos calientes o pintxos fríos. En esta planta, Beharri cuenta también con una barra repleta de pintxos fríos (Salmón en escabeche, Ensaladilla...) y una tentadora pizarra de pintxos calientes (Tartaleta de hongos, Moflete de cerdo al Oporto, Kokotxas de bacalao con potbas...). En la barra, podemos además, disfrutar de sidra Zapain servida directamente del txotx. Menú de sidrería: 36€. No cierra

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, RECIENTEMENTE RENOVADO



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, Udaberi, Ibraxo, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las nuevas incorporaciones (Bombón de piquillos 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

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

AKÍ SE GUISA!!



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, Calcots 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

Pº 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 Izagurre** 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, Txipirones a lo Pelayo, Antxoia y ventresca de bonito, Cordero asado con ensalada, Chuletitas de cordero...* y productos de temporada como la *Txapela de hongo a la parrilla, Txipirones 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, Pintxos...*) 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/ OQUENDO, 1
(HOTEL Mª CRISTINA)
TEL. 943 42 66 89

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



Situado en los bajos del Hotel Mª 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 Easy justo bajo el establecimiento. No cierra. www.restaurantefesaisgon.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 Gel"*. Destaca en Café Viena su ambiente y música tranquila y relajada, ideal para disfrutar de un buen **Gin-tonic a elegir entre sus 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

NOVEDADES Y PARRILLA
EN UN BAR CENTENARIO

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



En Casa Alcalde, bar centenario remodelado hace dos años y dirigido por los hermanos Ciauriz Iraizoz, de Elizondo, que también dirigen el cercano Baztan, encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico *Txapela*, *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha...* y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas*, *Huevos estrellados*, *Guisado de toro*, *Carrilleras...* **Casa Alcalde ha incorporado a su oferta una parrilla**, por lo que a partir de ahora puede degustarse un excelente *Chuletón*, ricas *Chuletitas de cordero a la parrilla*, así como *Pescados frescos (Rodaballo, bacalao...)* a la brasa. También es una más que recomendable opción la **Parrillada de ibérico**, compuesta de Secreto, Presa, Lagarto y Pluma, al competitivo precio de 13,50 euros. En Casa Alcalde también encontraremos **Hamburguesas normales o vegetales**, una **carta de Arroces, paellas (para dos personas)** y **risottos**, y unas novedosas y sorprendentes *Patatas Alcalde*. **Tarjetas:** Todas menos A. E.

CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



“Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente” es el slogan que suele utilizar **Sebas Lñeiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Lñeiro**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a dirigirla 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 Grelos*, la *Caldeirada de merluza*, el *Rabo de vaca estofado...* **Carta:** 20-25€ **Menú:** 10,85€ **Menú de fin de semana:** 18€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



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*, *Ternina 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 succulentas **cazuelitas** como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones...* **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

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

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



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 cociones*, *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

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

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



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **Joakin 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, anxoia, langostino y gamba; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón 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

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



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 hojaldre, 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

UN ASADOR TOLOSARRA EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI

DONOSTIA

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto, 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 verduras* y *queso brie gratinado, Tostón de cochinito asado a baja temperatura, Tentación de chocolate y mandarina con lluvia de cacao...* **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 18€ **Menú de noche (miércoles-jueves):** 27,50€ **Menú especial (fin de semana y festivos):** 35€ (IVA incluido) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingos noche, lunes todo el día y martes noche. **El 31 de agosto de 2016, Gustavo y Estefanía cumplirán la friolera de 10 años al cargo de este restaurante.**

ILLARRA



DONOSTIA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL

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



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 Ilgara, 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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

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



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 antxoia, Pastel de txangurro, Txixbarro al horno escabechado con vinagre de Jerez (Premio Cadena SER), Taco de pulpo, Bacalao Lu Ranoero...** 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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

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



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 (Emanadillas 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

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

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



Dirigido por el chef **Iñak 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 piñillos, Taco de buleta sangrante con ensalada, Bavaois 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)

¡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?

LA CUEVA

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

DONOSTIA

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



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.**

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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, salados, dulces y amargos con helado de chocolate blanco y pimienta rosa...* son sustras 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.

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

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

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA



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 Pekín*, 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

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



Ander Earte 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 lágrimas*, *Habas salteadas*, *Espárragos naturales a la plancha*, *Zizas de primavera*, *Entrecot de atún rojo...* 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*, *Pixin (taquitos de rape rebosados)* *Bacalao a la parrilla*, *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de ajiarriero*, *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 Ajiarriero*. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Menú de invierno (con alubias de Tolosa):** 27€. **Pack de pintxos carnívoros (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: *Aroz 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

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", y el **Segundo Premio en los Campeonatos de 2015 y 2016**, **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Axel y Angel**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez*, *Anguila en tinieblas*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistacho 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 piqillos*, *Bacalao vizcaína*, *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 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, 31 de Agosto, 31.650135373
Abakando, Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi, Portuebe, 16. 943 224328
Agustín, Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aña Mari, Puerto, 23. 943 431359
Akelarre, Pº Padre Orkolega, 56. 943 311209
Alaia, Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi, Urbiate, 1. 943 362849
Alberio, Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto, 31 Agosto, 19. 943 428884
Albizur, Matia, 52. 943 211801
Aldabisa, Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldanondo, Euskal Herria, 6. 943 422832
Alderdi-Zahar, F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri, Pol. Zutzu - Errotaburu-, 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
Cº Okendategi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Alluru, Ctra. N-1 (6º Zubieta), 943 366572
Amá-Lor, Carquizano, 9. 943 274584
Amitu Estación, Aldamar, 12. 943 049701
Amorosa, Pza. Constitución, 943 428104
Antezaga, Cº de Uba, 61. 943 456399
Anastasio Beri, Easo, 19. 943 426220
Antigua Gastroteka, L. M. Sert, 6. 943 536763
Antonio, Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki, Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
Apuadero, Pº Mons, 28. 943 281424
Aralar, Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Ardandegi, R. Catalicos, 7. 943 467477
Arginz, Jabezea, Plaza Ametzaketa, 943 47246
Agora, Sierra de Aldea, 5. 943 452192
Artola, Salud - Amara Viejo-, 943 460815
Arra Txiki, Campanario, 3. 943 431302
Arrikitaun, Igarra bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador, R. Catalicos, 9. 943 457137
Arriola, Alcalde Eldeguí, 273. 943 278465
Asia (chino), Segundo Izpiza, 15. 943 270908
Astelena, Inigo, 1, esq. P. Constitución, 943426275
Astelena 1997, Euskal Herria, 3. 943 425867
Astizarran, Ingoyer Baserria - Zubieta-, 943 361229
Astoria 7, Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atoba, 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 Bretxa, 36. 615 79 26 55

Bar Kursaal, Av. Zurriola, 22. 943 291150
Barkakana, S. Jerónimo, 20. 943 421127
Barkaitzegi, Pº Barkaitzegi, 42. 943 451304
Barun, Pescadores de Teranoya, 4. 943 465604
Basajaun, Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

Baztarr, Virgen del Carmen, 25. 943 116350
Bay Bay, Avda. de la Libertad 37. 943 427068
BCN, Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana, Pza. Easo, 55. 943 474995

BEHARRI

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

Bera-Bera, Galko Galtzara Beri, 27. 943 210071

BERGARA

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

Bernardo Ebea, Puerto, 7. 943 422055
Bideluz, Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluz, Garbail, 24. 943 430314
Bigarren, Isateli II, 6. 943 469259
Bihotz, Plaza Ignacio Mercader, 943 464568
Bira Taberna, Igarra Bidea, 19. 943 218078
Bitacora, C. Zaruqueta, 4. 943 446111
Boga Donostiara, Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro, F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium, Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

Alta cocina en miniatura a respetuosos trabajos
Elmercañon, 22 (Parte Vieja), 943 43 03 42

Boulevard, 9, Boulevard, 9. 943 422114
Bouquet, Cº Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista, K. Balañaga, 42. Igeldo, 943 210600
Bully Cafè-Bar, Pº Aves, 6. 943 214287
Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372
Cachón, S. Marcial, 40. 943 427507
CAFè Central, Arco Amara, Plaza de Irún, 6
CAFè de La Concha, Pº Concha, 12. 943 473600
CAFè de la Pla. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÈ SAIGÓN

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

CAFÈ SANTANA

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

Cafè Kursaal, Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÈ 57ETE

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

Cafè Viena, R. Catalicos, 5. 943 463974
Cafeteria Express, R. Catalicos, 12. 943 463990
Cap. R. Catalicos, 12. 943 463990
Carnico, Zabaleta, 55. 943 326734
Caravanserra, Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava, Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

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

CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donosti
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 4413 71

CASA VALLÉS

Chuletillas, buenos ibéricos y mejor trato
Reyes Catalicos, 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. Barandiaran, 943 265882
Dakara, 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona, Pº Hipódromo, 15. Zubieta, 943 365347
Danena, Matia, 6 - Antigua-, 942 217820
Danena, Eñeltran, 8 - Parte Vieja-, 943 425197
Derby, Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinum, Isateli II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone, Av. Barcelona, 24. 943 957490
Don Vito, C. Com. La Bretxa, 943 430285
Döner Kabab 1, Miracruz, 28.
Döner Kabab 2, Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kabab 3, Eustasio Amilibia, 9
Drinka, Matia, 50 - Antigua-, 943 212101
Duit Cerveceria, Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder, Baso Txiki, 11. 943 281887
Egosiari, Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibararra, Fermín Calbetón, 4. 943 420442
Ekaiz Asador, Pº Padre Orkolega, 131. 943 212024
El Alamo, Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Cafè de Mario, Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 31077
El Doble, Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavián, Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente, Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino, Pza. Sarnegi, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro, Txofre, 4. 943 279799
El Yura, General Scharre, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Grill, Igarra bidea, 37. 943 27971
Erdika, Autonomia, 1. 943 459699
Erribera, Camino Portuebe, 14. 943 210300
Errota Taberna, Usurbil, 943 311553
Espanru, Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etخابe, Aldakana, 65. 943 291516

ESSENZIA

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

Etخابe, Duque de Mandas, 35 (Egilea), 943 298254

ETXAIDE 4

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

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

ETXEBE

Vinos, cervezas, y pintxos variados
Irigo, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 40

Etxe Nagusi, Pº Padre Orkolega, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizza, Extremadura, 9. 943 277300
Ezeiza, Avda. Sarrutegi, 13. 943 21 43 11

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa de los contornos
Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

Farfalla, Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino), Balleneros, 2/0. 943 470043
Foster's Hollywood, Zabaleta, 1. 943 320988
Gambrinus Bretxa, C.C. La Bretxa, 943 426514
Gandara, S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias, 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería, C. Com. Garbera, 943 394358
Garbola, Pº de Colón, 11. 943 285019
Garibai 21, Garibai, 21. 11. 943 433134
Garrax Vegetariano, Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

Especialista en Alubias de Tolosa
Victoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta), 943 21 07 13

Gaztelu Txiki, Carquizano, 3. 943 327997
Giroki, Eñeltran, 4. 943 421365
Gize-Angi, Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Gorosti, Plaza del Tiro, 12. 943 576072
Gran Via, Gran Via, 9. 943 271601
Guardaplata, Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas
Pº Gudamendi, 26 (Igeldo), 943 21 40 00

Gure Arkupe, Itinorra, 7. 943 252360
Haldea, Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
Pza. Sagastieder, 12 (Inbaurodon), 943 42 62 10

HIDALGO 56

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

Hípica de Loiola, Cº de la Hípica, 44. 943 454218
Holy Burger, Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza, Sarrutegi, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo, Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicols, Pº Gudamendi 21-Igeldo, 943 317665
Hotel Pizarri, Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino), Laramendi, 11. 943 451988
Ibai, Getaria, 15. 943 428764
Ibai-Lor, Nabarra Oñati, 1. 943 335255
Igela, Pza. Inbar, 2-Igara-, 943 003473
Igeldo Sidr, Gurutzeta Baser-, Igeldo-, 943 213251

IKAITZ

Cocina de autor en un precioso local
Pº Colón, 12 (Gros), 943 29 01 24

ILLARRA ERRETEGIA

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

Inbaurodon Sagard, Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

Aperitivos, Pinchos,
Platos combinados y Bocadillos.
Ambiente nocturno.
Amplia terraza.
Esterlines 12 - Tf. 943 42 48 33 - DONOSTIA

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Inautu. Esterlines, 12, 943 424833
Irausti. Pº de Errotaburu, 8, 943 311109
Iñusti. Pol. Zurutu, 4-Errotaburu-, 943 313933
liamb. Pza. Gipuzkoa, 12, 943 428423
Ireta. Pedro Larroca, 2, 943 272973
Iratx Hamburguesería. S. Juan, 9, 943 422667
Irigoin Erret. Cam. Petritza, 10, Zubietta, 943 372875
Iruña. Easo, 73, 943 456817
Iruña. Sierra Aralar, 27, 943 466565
Iruñte. Pescadería, 12, 943 424234
Isia del Sol (chino). Campo Egaña, 5, 943 458419
Iurrieta-Berri. Pedro Igeldo, 943 226583

ITURRIOZ

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

Ixaropena. Embeltran, 16, 943 424576
Ixasale Asador. Altuzarrea, 83, 943 371505
Ixasne. Ibañeta, 9, 943 424576
Izagire. Bidebarri Berni Baserria, 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarratiz. Prim, 4, 943 428747
Izazpi. Pº Baratztegi, 2, 943 321019
Izel. Pº Baratztegi, 2, 943 279391

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. Algora, 44, 943 369026
José Mari. Fermín Calbetón, 5, 943 424645
Juanito Kojua. Puerto, 14, 943 420180
Juanxo. Embeltran, 6, 943 427405
K-bi. Victoria-Gasteiz, 2, 943 008181
Kalorje. Padre Orkalgia, 8, 943 213251
Kaskazuri. Pº Salamanca, 14, 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243
Kayk. Pº de los Olmos, 24, 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kiki. Secundino Eneaola, 45, 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79, 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, 22, 943 429936
Kukuari. Victoria-Gasteiz, 1 (H.Aranzazu), 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22, 943 291150
La Albarca. Balnearios, 19, 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquesa. Larramendi, 21, 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

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

La Cantine. San Jerónimo, 22, 943 427508
La Cepa. 31 de Agosto, 7-9, 943 426394
La Colchonera. San Vicente, 9, 943 561816
La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

La Kabutzia. Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 35, 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18, 943 465293
La Mariskeria. Duque de Mandas, 6, 943 536211

La Mina (pizzería). Urbietta, 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 Tarta Tierra y Mar. S. Martín, 42, 943 426082
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 71 84

La Vaca. Andretegi, 4, 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40, 943 429796
La Vaca. Miracruz, 18, 943 326937
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32, 943 456087
La Vida. San Marcial, 37, 943 244150
La Villa. 31 de Agosto, 3, 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9, 943 293806
Lagunak. Pza. Gortola, 1, 943 228133
Lanziego. Triunfo, 8, 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10, 943 270871
La Zaheta. Luza, Huaitza, 94, 943 352445
Lobo. José María Sert, 2, 943 32 56 94
Los Riquianos. Duque de Mandas, 47, 943 270549
Lukainkategi. Cam. Angeru Zandaria, 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 Elkarte. Inauranduro, 52, 943 288246
Manistegi. Pº Oriamendi, 14-, 943 311570
Mandarín Zabaleta. 32, 943 320217
Mandragora. José María Sert, 9, 943 312699
Marinela. Muelle, 15, 943 421388
Marisquería Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3, 943 311873
Maritulu. Luza, Huaitza, 33, 943 351130

MANEX

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

Marugame. Pza. Marugame, 1, 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13, 943 424865
Mel Yvan (chino). Meia, 35, 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13, 943 287288
Mendizorrotxe. Plaza Lizardita, 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 CATERA

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

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con espectáculos vivos
 Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla), 943 27 27 07

Monpas Cerveceria. Saquiés, 943 277236
Morgan. Narrika, 7, 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904
Munto. Fermín Calbetón, 9, 943 426088
Munto Berri. Munto, 8º Aiete
Muxarra. Iraya Bidea, 16, 943 310797
Nagusia Lu. Mayor, 4, 943 433991
Narrika. Narrika, 16, 943 423247
Narru. Zubietta, 56, 943 423349
Néstor. Pescadería, 11, 943 424873
Nikkel. Urdaneta, 14, 943 443511
Nikolas Asador. Duzburbur, 10, 943 217151
Niseu. Zurriola, 1, 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1, 943 313992
Nuevo Olazo. Camino Golatzubi, 8, 943 330853
Nuevo Sijo (chino). Euskal Herria, 8, 943 427030
Olyres. Eregazarain, 4, 943 214899

ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8, 943 420736
Ordizia. San Lorenzo, 6, 943 422424

ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuebe bidea, 23, 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22, 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327
Ostadar. Pº Berrio, 13, 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424299
Pagadi. General Arteaga, 1, 943 294299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbusos, z/g, 943 218330
Pala Pelti. Bermingham, 25, 943 276280
Palacio de Aiete. Eñiko Galtzaria, 27, 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g, 943 421179
Pasaleku. C/ Illumbide, 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. S. Marcial, 5, 943 429532
Pekin (chino). General Jauregui, 5, 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733
Perus. 8º Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

Buen foie, pintxos y bocadillos XXL
 Narrika, 27 (Parte Vieja)

Pitxi Txulo. Eskalantegi, 118, 943 520770
Playa de Ondarreta. Pastor, z/g, 943 310996
Plaza Café Ben Pastor. 8º Pastor, 14, 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3, 943 425779

PORTUEBEN

Soberbio asador templo del buen producto
 Portuebe, 43 (Igera), 943 21 50 18

QING WOK

El primer wok de Donostia, con baki-parake
 Gran Vía, esq. Zurriola (Gros), 943 28 62 56

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10, 943 321661
Raviolina. Puerto, 9, 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126
Regatta. Fuenterribia, 20, 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1, 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57, 943 212907
Rialto. Pza. Arrikuzte, 4, 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irin, 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20, 943 435058
RK. Pza. José María Sert, 2, 943 313135

ROJO Y NEGRO

Pintxos, menús y cocina rintercampada
 San Marcial, 52 (Centro), 943 43 18 62

Salaberri Sidrería. J.M.P. Salaberria, 15, 943 456311
Salsipi. Cazteda Vieja de Alegoria, 3, 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32, 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720

SANSSE

Donosti Total Bar
 San Martín, 30 (Centro), 943 43 49 22

S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zuluaga, 943 573626
Sebastián. Muelle, 14, 943 425862
Sidería Ametzi. Ametzi Gorkoa-Igeldo 943 217323
Sidería Donostiarra. Embeltran, 5, 943 420421
Sidería Uztarroz. Pº Zubaire, 7, 943 292027
Sibon Café. Urbietta, 44, 943 464208
SM Café. Urbietta, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10, 943 426888

SPORT K

El tercer tiempo
 Pz. Julio Caro Baroja (Benta Berni), 943 90 11 90

Stauf. Mº Dolores Aguirre, 12, 943 326596
Suhaz. Juan de Bilbao, 17, 943 421780
Sukalde Kultura. Pº de Heriz, 3, 943 227482
Syrán. Pza. Irún, 943 466643
Tamborri. Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

Cocina y comedores japoneses
 San Francisco, 49 (Gros), 943 29 04 07

Telone. Korta kalea, 10 -Gros-, 943 273561
Tejiera. Tejiera, 9, 943 282304
Tejiera. Avda. Tolosa, 13, 943 313255
Tejleppa. Bermingham, 25, 943 286033
Tejleppa. Easo, 27, 943 431377
Tendis. S. Secundino Eneaola, 48, 943 276040
Teniso Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatos...
 Avda. Zarautz, 85 (Lorea), 943 21 33 08

Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22, 943 276263
Tsun Tun. S. Jerónimo, 25, 943 426882
Uteja. Fermín Calbetón, 3, 943 429675
Utejela. Pescadería, 5, 943 422272
Uxistia. Pza. Constitución, 10, 943 422370

TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar
 Pº Salamanca, 4 (Parte Vieja), 943 42 42 05

Txindoki. Gran Vía, 28, 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8, 943 291506
Txinparta Sagardotegi. Illarriberri, 2 Barrio Igera
Txiñeta. Isabel II, 4, 943 456960
Txiukuene. Pº Dr. Bejirriñan, 85, 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14, 943 428614
Txistu. Igeldo, Balenciaga, z/g, 943 212979
Txoñe Berri. Gloria, 2, 943 029731
Txoko. Mari, 12, 943 424512
Txokolo Asador. Mantelería, 3, 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
 Portuebe, 53 (baeta), 943 31 67 84

Txomin. Pº Antzieta, 6, 943 451964
Txoxa. Kristobal Balenciaga, 47, 943 311511

TXUBILLO

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa
 Matia, 5 (El Antiguo), 943 21 11 38

TXULETA

Producto de temporada y cocina tradicional
 Plaza Trinidad (Parte Vieja), 943 44 10 07

Txurrut. Pza. Constitución, 9, 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16, 943 428352
Udane. Isabel II, 6, 943 451401
Urbio. Po. Baroja, 15, 943 317950
Urbino. 31 de Agosto, 17, 943 420434
Urdinola. Carlos I, 16, 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6, 943 312806
Urgull. Euskal Herria, 8, 943 423185

GIPUZKOAN NON JAN?

UREPEL

Clásico imprescindible de la Parte Vieja
P. Salamanca, 3 (Parte Vieja) 943 43 35 08

Urbae. Segundo triplex, 33. 943 291891
Urbi-Eli. Bermingham, 17. 943 277395
Irujoa. Alto de los Roles, 10. 943 460536
Va Bene. Blás de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. P. de Larrabau, 49. 943 392463
Via Foral. P. Federico García Lorca, 10. 943 470989
Viduaire. Iparraguirre, 6. 638 774570
Vinoeta Bernardina. Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Vitoria. Gran Vía, 12. 943 270363
Warning. Sagues 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

Cocina tradicional y pescados a la plancha
Anoeta pasealekua, 30 (Amaro) 943 45 74 36

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabalza. Zabalza, 51. 943 279489
Zagrán. 31 Agosto, 28. 943 429444
Zani. San Marcial, 7. 943 508777
Zelai Txiki. I. Roidi, 79. 943 274623
Zen Fusión. Laramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

Los pintos más novedosos de la Parte Vieja
Pescadería, 10 (Parte Vieja) 943 42 34 51

Zorroaga. P. Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimusi. Logroño, 5. 943 314465
Zumadi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

ABALTZISKETA

Larraz. Larrazitza auzoa, 943 652483
Larraz-Gain. Larrazitza auzoa, 943 653572
Nahari. Larrazitza auzoa, 943 655815
Ostaua Centro. 943 651876
Estanko Taberna. Centro, 943 653283

ADUNA

Aburuza Sagardotegia. Goiburu auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Urraz Sagardotegia. Polig. Urraz, 943 691253
Lipitza Pol. Urtaki, 943 693396
Uztartza. Herriko plaza, 943 693481

AIA

Aitzondo. Lagrain Dìsem. z/g. 943 832700
Alberri. Ubeagun, z/g. 943 830762
Anisterrazu. Nùcleo Andatza, 13. 943 834521
Arralde Sideria. Ubeagun, 943 890125
Aste. P.º Santio Erreka, 29. 943 835311
Erróta Casa Rural. Olosagoitia, 943 835465
Irruñoena. Plaza Gozatele, 6. 943 834272
Gazteite. Elikano auzoa, 943 131606
Urta. Urdineta, 943 131607
Ireta Asador. P.º Eliko, 4. 943 131693
Jauregi. Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kanus Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Lezu-Eder. Urdineta Auzoa, 943 132373
Portu Asador. Santio Erreka, z/g. 943 894434
Sabota Sideria. P.º Santio, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel.943 147373
Uztari. Herriko Plaza, 3. Tel.943148321

ALBIZTUR

Elane. Entrada de Albitzur, 943 652314

HERRIKO ETXE

Alubias, cocina tradicional y vegetariana
Bajos del Ayuntamiento, 677 34 06 85

Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa, 943 580976
Ugarte. Albitzur, 32. 943 651728

ALEGRIA

Eizendin. San Juan, 52. 943 653038
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Kupila. S. Juan, 59. 943 653097
Kurril. Larrazitza auzoa, 35. 943 506903

ROUTE 33

Restaurante, cafetería, panadería, museo...
Polig Bazurka, 1 (junto a N-1). 943 69 86 04

TXINTXARRI

Un restaurante para toda la familia
Antigua N.1, 25. 943 65 07 21

ALKIZA

Alkizako Ostaua. San Martín Plaza, 943 691836
Elizagi Taberna. San Martín Plaza, 943 890788

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem.18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Sidería y asador abierto todo el año
Herriko plaza, 943 88 76 26

ALTZO

Arandia. Segrebre etxea, z/g. 943 652622

AMEZKETA

Arkaltepe. Plaza Beltzarran, 1-B. 943 655848
Benzatona. Bartolome Deunaran, 18. 943 650695
Txindoki. Erreka Aldea, 943 653197

ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzeria). Plaza Goko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 578306
Hiru. Juan Bautista Eru, 2-4. 943 593600
Irubarri. Nagusia, 39-41. 943 595322
Gasteizko Sideria. P.º Buruntza, z/g. 943 591968
Gorbu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sideria. P.º Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663
Traineruko. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Alta Laramendi, 943 591604
Txerto. Goiburu, z/g. 943 590721
Tiberitza. Zumea Plaza, 7. 943 570492

ANOETA

BENTA ALDEA

Chulettes de primera y almacén de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956
Goikotea. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Haltz-Garbi. Kalerburan, 15. 943 787051
Larra. Kalerburan, 17. 943 787068
Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 786994
Ongi Etorri. Buzintziun, 943 786349

ARAMA

Toñi Alai. Herriko plaza, s/n. 943 888953

ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilidea, 31. 943 791407
Larra. Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Alde. P.º Galartza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegao. Nafarroa, 6. 943 792045
Gorrua. Solohaurdi, 8. 943 798957
Gura. Durana, 32. 943 792045
Hirusta. Plaza Irujo, z/g. 943 790657
Ibarra. P.º Araba, 29. 943 791803
Matikua. P.º Aztaza, 943 791668
Zaria. P.º Araba, 29. 943 798995

ARRASATE

Aldape. Ithurriotz, 41. 943 796369
Arteaga. P.º Garagarza, z/g. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zangulada, 24. 943 793991
Buenuena. Jonki Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzeria). Arimuzan, 2. 943 794564
Cafetería Express. Mallakoa, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Eizendin. Garagarza Auzoa, 943 791599
Errozka. Bedotia, 18. 943 791013

EZKIÑA

Pintos, bokatas y hamburguesos coceros
Olarre, 25. 943 04 43 88

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Añe Degustación. Ithurriotz, 33. 943 791115

Gran Muralta. Olatara, 36. 943 791195
Hilarion. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanzpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 682912
Kaloide. Polimono Kaloide, z/g. 943 771000
Larriñeta. P.º Udala, 943 792215
Lorategi. Ithurriotz, 21. 943 790467
Lukas Zerkasteta. Ithurriotz, 11. 943 794979
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Bñárez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
P.º Uribarri, 37. 943 79 49 39

Sara Merendene. Matarzelea, 943 771586
Txirrita Taberna. Gesallabar auzoa, 943 791035
Txoko I. Olatara Lizentz, 12. 943 795650
Txondorra. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatara, z/g. 943 772004
Ugarin. Garagarza, z/g. 943 797658
Ugari. Urbiarre Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. P.º Udala, 943 791250

ASTEASU

Ithurri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izturtzu Asador. Alto de Andatarrate, 943 580666
Mabetuandri Sideria. Zehabilla, 11. 943 692222
Olarrea Galkoa. Gollabarra, z/g. 943 692051
Patxine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sideria. Beñabarra auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akeleneta Sideria. Camino Olatume, 57. 943 333333
Aitorrena Sideria. Camino Petriegi, 4. 943 336989
Amets. Poligono 26. 943 551638
Astarbe Sideria. Txontokitoia, 13. 943 551527
Bezizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550242
Berzaitz Sideria. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sideria. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomás Alza, z/g. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alza, 943 553943
Ergobia Sideria. Ergobia plazaboa, 19. 943 553301
Eteberria Sideria. Santioago-Enea Baserna, 943 556977
Gartziategi Sideria. P.º Marturube, 139. 943 496974
Golkio Ithurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutza Sideria. Camino Olatume, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Olatz, 2. 943 332525
Ikatz Taberna. Mayor, 32. 943 554989

Ireta Sagardotegia. Troia Ibilidea, 25. 943 330030
Irigoien Sideria. Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokaketa. Nagusia, 29. 943 330647
Larrazite Sideria. Caserío Muñagorri, z/g. 943 556647
Las Vegas. Errekoja plaza, z/g. 943 553498
Linaza Sideria. Caserío Muñagorri, z/g. 943 468290
Matza. Nagusia, 40. 943 550338
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Olariarte Txiki Baserna, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sideria. Txontokitoia, z/g. 943 555220
Olatume Zar Sideria. M. Azcamendi, 16. 943 552938
Olariarte Sideria. P.º Astigarraga, 943 553199
Petriegi Sideria. Petriegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sideria. Caserío Ipintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sideria. Camino Oyarbide, 14. 943 555242
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 333846
Txingurri Berri. Donostiako Ibilidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Olatume, 34. 943 330530
Zapiain Sideria. Errekalde Etxea, 943 330033

Irretza Sagardotegia. Troia Ibilidea, 25. 943 330030
Irigoien Sideria. Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokaketa. Nagusia, 29. 943 330647
Larrazite Sideria. Caserío Muñagorri, z/g. 943 556647
Las Vegas. Errekoja plaza, z/g. 943 553498
Linaza Sideria. Caserío Muñagorri, z/g. 943 468290
Matza. Nagusia, 40. 943 550338
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Olariarte Txiki Baserna, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sideria. Txontokitoia, z/g. 943 555220
Olatume Zar Sideria. M. Azcamendi, 16. 943 552938
Olariarte Sideria. P.º Astigarraga, 943 553199
Petriegi Sideria. Petriegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sideria. Caserío Ipintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sideria. Camino Oyarbide, 14. 943 555242
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 333846
Txingurri Berri. Donostiako Ibilidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Olatume, 34. 943 330530
Zapiain Sideria. Errekalde Etxea, 943 330033

Irretza Sagardotegia. Troia Ibilidea, 25. 943 330030
Irigoien Sideria. Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokaketa. Nagusia, 29. 943 330647
Larrazite Sideria. Caserío Muñagorri, z/g. 943 556647
Las Vegas. Errekoja plaza, z/g. 943 553498
Linaza Sideria. Caserío Muñagorri, z/g. 943 468290
Matza. Nagusia, 40. 943 550338
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Olariarte Txiki Baserna, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sideria. Txontokitoia, z/g. 943 555220
Olatume Zar Sideria. M. Azcamendi, 16. 943 552938
Olariarte Sideria. P.º Astigarraga, 943 553199
Petriegi Sideria. Petriegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sideria. Caserío Ipintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sideria. Camino Oyarbide, 14. 943 555242
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 333846
Txingurri Berri. Donostiako Ibilidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Olatume, 34. 943 330530
Zapiain Sideria. Errekalde Etxea, 943 330033

Irretza Sagardotegia. Troia Ibilidea, 25. 943 330030
Irigoien Sideria. Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokaketa. Nagusia, 29. 943 330647
Larrazite Sideria. Caserío Muñagorri, z/g. 943 556647
Las Vegas. Errekoja plaza, z/g. 943 553498
Linaza Sideria. Caserío Muñagorri, z/g. 943 468290
Matza. Nagusia, 40. 943 550338
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Olariarte Txiki Baserna, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sideria. Txontokitoia, z/g. 943 555220
Olatume Zar Sideria. M. Azcamendi, 16. 943 552938
Olariarte Sideria. P.º Astigarraga, 943 553199
Petriegi Sideria. Petriegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sideria. Caserío Ipintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sideria. Camino Oyarbide, 14. 943 555242
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 333846
Txingurri Berri. Donostiako Ibilidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Olatume, 34. 943 330530
Zapiain Sideria. Errekalde Etxea, 943 330033

Irretza Sagardotegia. Troia Ibilidea, 25. 943 330030
Irigoien Sideria. Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokaketa. Nagusia, 29. 943 330647
Larrazite Sideria. Caserío Muñagorri, z/g. 943 556647
Las Vegas. Errekoja plaza, z/g. 943 553498
Linaza Sideria. Caserío Muñagorri, z/g. 943 468290
Matza. Nagusia, 40. 943 550338
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Olariarte Txiki Baserna, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sideria. Txontokitoia, z/g. 943 555220
Olatume Zar Sideria. M. Azcamendi, 16. 943 552938
Olariarte Sideria. P.º Astigarraga, 943 553199
Petriegi Sideria. Petriegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sideria. Caserío Ipintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sideria. Camino Oyarbide, 14. 943 555242
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 333846
Txingurri Berri. Donostiako Ibilidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Olatume, 34. 943 330530
Zapiain Sideria. Errekalde Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta. Elbarrena, 59. 943 180037
Urticilari. Egoitza, 6. 943 180119
Virto. Herbarrena, 71. 943 180033

AZKOITIA

Atolla Zahar. Madaraga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erexili. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Getelki. Trenchobander Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pinboak)
Isidro. Amgeru kalea, 16. 943 852003
Ithurri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Iturza. Alzupuru auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Kavka. Kale nagusia, 92. 853196 (Pinboak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Laramendi Torre. Donibane, 10. 943 857666

Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maite. Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Maritxe. Maritxe auzoa, 943 857332
Olarre. Mataraga auzoa, 943 853756
San Agustín. Alzupuru auzoa, 161.943 853492
Suhairi. Aratz Etorbidea, 9. 943 025714
Takin. Kale Nagusia, 81 (Pinboak)
Txikigoli. Veroleña auzoa, z/g. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pinboak)

AZEPIITIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pinboak)
Añota. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Aurra. Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erri Kalea, 28.943 812092 (Pinboak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskuzeta Ostaua. P.º Izarategi, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Pérez Arregui, 19. 943 820856
Irujoa. Irujoa auzoa, 11. 943 0308116
Jai Alai. Jai Alai etxea, Urrestilla bidea,943812271
Juanito Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943 8150311
Kurruti. Loioak auzoa, 12. 943813608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiolo Uta. Loiolako Hiribidea, 47. 943151616
Miki Uria. Loiolako Hiribidea, 5. 943814315
Ondorru. Harzebu, 49. 943 813207
Ongi-Etorri. Sabilza, 21. 943 150689 (Pinboak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 816509

MENDIZABAL

Carnes y pescados a la parrilla, pintos, xinxina...
Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01

Osinasin. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 032 02860
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pinboak)
Paxa. Rabio Vi, 16. 943812044 (Pinboak)
Piza Spring. Iraki Arretxe, 6. 943816312
Sagasti-Zarai. Elsiaga auzoa, 353. 943 813442
Urraga. Loiola auzo, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz. Erri kale, 943 851634

BALIARRAIN

Zarjagi Jatebete Aterpetxea. Hirigunea, 6. 943 163076

BEASAIN

Artza Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asegin Hamburgues. Zalduereta, 1. 943 882122
Beasain Barria. J. Miguel Ithurio, 7. 943 889210
Basakan. A. Miguel Ithurio, z/g. 943 882023
Bideitxe. Pza. Bideitxe, 2. 943 889575
Getelki dena. Pza. Barendain, 1. 943 089158
Goiendola. Caretera I-634. Km. 13. 943 881940
Hiruuri. J. Miguel Ithurio, 3. 943 885652

DOLAREA HOTEL

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



¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Tü Tara. Nagusia, 18. 943 880000
Txantxangorri. J. Miquel Iturriz, 7. 943 866949
Urkiola. Mayor, 7. 943 086131
Xerbera. Nalmaroa Urbeta, 21. 943 888829

// BEIZAMA

Ostalu-Zaharra, Beizama, 943 150798

// BELAUNZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928
Venta de Belaunza. Letizako Errepidea, 21. 943 672828

// BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agirreheña. Ibaera, 2. 943 762145
Ana Mia Pizzeria. Ibaragarri, 37. 943 765099
Azpiluzi. Arrese Erreka, 13. 943 765600
Batzoka. San Pedro, 4. 943 252636
Beke Taberna. Angolar, 8. 943 765574
Dragon Oriental. Fraiskozuri, 7. 943 250677
Erreki Asador. Fraiskozuri Enparantza, 1. 943 763851
Etxaigü. Mahastereka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Hiru bidu. Urteaga, 9. 943 761845
Irujo. Amillaga, 23. 943 761559
Ixaun. Pº Elosu, 6. 943 853250
J.M. Santalaitz, 5. 943 760989
Kobia. Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA

Gran restaurante con locales para bodas
Zubiaurre, 35. 943 761055

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
Barenkatze, 3. 943 044 942

Tartufu. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Mitxelaga, 1. 943 763953
Torreku. Ibaragarri, 37. 943 765099
Txarratxola. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hostal. Ibaera, 14. 943 762007
Zubi Beri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

Iriarte, J. M. Goiakobea, 34. 943 683078

// BIDEIGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009
Kontzeju. Bidania Guenea, z/g. 943 681003

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sokagin, 14. 943 191287
Atzote Kalefategia. Lersundi, 10. 943 192662
Aztain. Aztain bidexa, 6. 943 121854
Bardotxo. Zeta Zesterokua, 2. 943 191590
Calabon. Hondartzatza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errota Beri. Ibaixea Asador, z/g. 943 199423
Gastza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Iagar. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santiharn. Mardán, z/g. 943 193397
Tomin. Porru, 7. 943 191660
Urberu. Etorragua zeta, 2. 943 192937

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
Hondartzatza, 5. 943 1911 01

Zalburdi. Pza. Arakistain, 1. 943 192003
(Restaurante de Itzari. Ver apartado "Itzari")

// EIBAR

Aguiñasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Artoa. Pza. Uztaga, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA

Pintxos, vinos... y dulceros a la brosa
Estatziora, 7. 943 207032

Aztain Asador. Bº Aztain, 6. 943 121854
Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206753
Birinjipe. Foribio Ibaera, 16. 943 821341
Chalcha. Iasaga, 7. 943 201126
Eskarne. Arriquetza, 24. 943 121650
Fotbeter. Plaza Barria, 6. 943 121255
Guri-Guri Asador. Arriquetza, 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Avda. Oteola, 3. 943 206844
Usua. Ctra. Aritate, 8. 943 701292
Jaikü. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Gurbil. Issasi, 1. 943 201152
Josean Cafeteria. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA

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

La Jara. Saratuze, 5. 943 254380
Lanus. Toribio Ebeberria, 19. 943 208529
Maizane. Camp de tiro Bº Arrate, 5. 943 208859
Kalea. Calbetón, 8. 943 207730
Matxufe. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Nevoro. Jose Antonio Iturriz, 1. 943 567036
Orbe. Pol. Aztain, 7. 943 201261
Orbela Hamburguesaria. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899

PAULANER

Pintxos, cervezas y especialidades alemanas
Pº San Andrés, 3. bajo. 943 2013 29

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO

Desayunos, pintxos, raciones, bocadillos...
Unzagua plaza, 10. 943 20 70 10

Wok 909. Elgeta, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artaleke, 4. 943 768284
Espolita. Maeda, 4. 943 789085
Iñiak. San Roke, 2. 943 768283
Ollatorka. Axola Auza, 943 176122
Ostalu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

Casero con cocina de autor y platos exóticos
Alto S. Miguel (Ctra. Marikina), 943 74 31 02

El Gaucho. Errozarri, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Olaso, 1. 943 741244
Herri-Gain. San Pedro, 4. 943 058025
Itxai-Ondo. Parque Doctos Humanos, 1. 943 256028
Iturza. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Landra. Pedro Muguruza, 5. 943 740086
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxela. Zona deportiva Mintxela, 943 748744
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urzuño, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xilition, 1. 943 748531
Txariduna. Emaruanberia, 1. 943 740793

USUA

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

Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 033453

// ERMUA

BODEGA SIRIMIRI

Especialidad en pintxos y coquelettes
Erdikoale, 11. 943 17 64 03

// ERRETERIA

Alameda Marisquera. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Altura. Fuerte San Marcos, 943 522271
Ariz. María de Lezo, 7. 943 519564
Aker. María Lezo, 1. 943 516104
Borñe. Berr. Campos de Litorreta, z/g. 943 529274
Derporthi. Aita Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidreria. Zamañalde, 8. 943 528041
Egiburu. Zamañalde-Zentolen, 943 341831
Egi-Luze Sidreria. Bº Zamañalde, 943 523905
Eguzki. Orella, 2. 943 341225
El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamañalde, z/g. 943 515913
Erreteriariko Batzokia. K. Mibelenia, 4. 943 002468
Frantzilia. Astigarragako benta, 943 511445
Frantzilia-Berr. Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamburris. C.C. Niessen, 943 521661
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralia (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Tximra, 1. 943 003195
Irritziti. Kapiten Enea, 943 511086
Julii. Alfonsu XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumarriza (Alemania), 943 247404
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapika. Cors. Ikuzka, 5. 965 755540
Las Cazuuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Litorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorginbulo, 23. 943 529614
Mesón Extremeño. Pº Izabela, 3. 943 511033
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sidreria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Oñena. Zamañalde, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193
Perurinea. Astigarragako Benta, 943 515262
Pizza Spin. Murrionietze, 5. 943 522000
Pollo Roca. Piscinas, Alto Berzun, 943 521661
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena Kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Masti-Lodi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorginbulo, z/g. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fanderia, 943 344245
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka. C.C. Niessen, 943 344875
Zamañalde. Bº Zamañalde, z/g. 943 519001
Zukeitz. Pza. Koldo Mibelenia, 943 518835

// ERREZLE

Antonionen bords. Zelaiun, 943 814981
Borondegi. Erreziago guenea, 2. 943 517228
Letea. Leta, 943 812887
Izarre. Leta, auza, z/g. 943 815254
Granada. Granada Baseria, 943 813324
Trintxera. Leta, 14. 943 681206

// ESKORIAITZA

Benta-Motz. Gaztañardu, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizategia, 5. 943 714345
Otzeta. Aranzubertza, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzaga Elizategia, 943 714871
Txalparta. Aranzubertza, 26. 943 715046

// EZKIO-ITASO

Argindegi Ostalu. Argindegi Itaso, Ezkio, 943 720267
Isissoko Ostalu. Isissu, z/g. 943 800315
Andueza. Industrialdea, pab. 1. 943 041007
LabeKoa Beri. Bº Sta. Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

Aztiria Erregeta. Bº Aztiria, z/g. 943 733622



Gabiriko Ostalu. Gabiria Guenea, 6. 943 887913

// GAINZA

Kale Txiki. S. Miguel, z/g. 943 886243
Oteite. Larraz Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Aldea. Meagas, z/g. 943 132496
Agote-Hanabi. Askizu, 943 140455
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azupe. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearrí. Portua, z/g. 943 580911
Ekano. Herrerieta, 2. 943 140024
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kaiepe. General Armad, 4. 943 140500
Kelayor. Txontelton, z/g. 943 140194
Meyhofer. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Nautico. Kaia, 17. 943 140624
Nautico. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talapero. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoko. Katrapona Errepide, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sidreria. Akarregi Baseria, 943 553495
Alberro Sidreria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Arluzeta Sidreria. Osingua Auza, 7. 943 551502
Arriano. Zapa, 8. 943 331506
Arriqon. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Urgoa. Uztaga, 7. 943 206348
Bartzai. Zukuingua Bailara, 5. 943 330455
Belantze. Zeta Guizoketa, km 9.5. 943 331569
Benta Beri. Bº Urumea. Arano, 943 332118
Cereales de Oro. Tximra, 8. 943 331916
Derporthi. Kardaberaz, 31. 943 335269
Eizemendi Sidreria. Osingua Bailara, 38. 943 556405
Elorribi Sidreria. Osingua Bailara, 13. 943 336990
Ertziqarregi-Enea. Harriaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Piza. Larraendin, 3. 943 33337
Fagollaga. Pº Erreñu, 68. 943 550313
Gala Arrota. Galarrate, 943 333116
Galiza Etxea. Bº Zukuingua, 33. 943 556124
Gain. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidreria. Erreñuz, 89. 943 553272
Guea. Argarian, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Ezlagos, 5. 943 330986
Iparrigorie Sidreria. Bº Osingua, 10. 943 550328
Ileite. Epele, 7. 943 552480
Irundi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Itxaburu Sidreria. Osingua, 943 556879
Iurralde. Bº Erreñu, 50. 943 330461
Izarre. Polig. Leta, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 23. 943 550034
Jonrain. Juan de Urbeleta, 15. 943 552607
Larre-Cana Sidreria. Bº Erreñuz, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zukuingua, 84. 943 556555
Onduri. Nagusia, 25. 943 557509
Olaitza Sidreria. Bº Osingua, 68. 990 698494
Kirkal. Nagusia, 15. 943 336699
Osea-Enea Sidreria. Bº Osingua, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Rufo. Nagusia, 943 550026
Rifino Sidreria. Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada. Ideal para celebraciones
Martiriaga, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Tribonizi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txintxua. Bº Zukuingua, 76. 943 552199
Uxoletxo. Payagoia, 19. Erreñuz, 943 550240
Zelaieta Sidreria. Bº Herreñuz, 28. 943 555651
Zingi-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330387
Zumardi. Urkolaga, 2ºA. 943 336566

GIPUZKOAN NOR JAN?

Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

Elketa. San Miguel Balarra, 2. 943 652116
Ostatu. s. Cruz Azaiza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. P.° Baserriz, 36. 943 641191
Aeropuerto. Gaborrari, 21. 943 668508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Misorrotea, 1. 943 642789
Alma. Ir. Itassargi kalea. 943 644362
Antxon Mendere. Santiago, 47. 943 640059
Anbixa. San Nicolás, 943 641880
Arata Asador de pollos. P.° Butrón, 12. 943 644989
Ardora Vinteka. San Pedro, 21. 943 643169
Ardora. Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arrantze Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Torreaza
P.° del Muelle, 5. 943 649 39

Arraunari. P.° Butrón, 3. 943 641581
Arka Berri. Higuer Ibaide, 6. 943 642712
Balestean. Arkol-Santiago, 39. 943 641420
Batzok Merendero. Alameda, 943 643564
Beko-Erota. Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizukibel. Cira. Guadalupe, 943 641847
Canino Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 641211
Casa Manolo. Amute, 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 6465 97

Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Erandenoa. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matión de Arzu, 11. 943 641462
Gaxendena. S. Pedro, 79. 943 641952
Grau Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Güel. P.° Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermanad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hurizta. P.° Jaizubia, 266. 943 104060
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horke. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizukibel. Baserritz Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
Il Cap. Marineta, 82. 943 643532
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Ixtaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Juziz Merendero. P.° Montaña, z/g. 943 645557
Kal-Aide. Itxasargi, 8. 943 644822
Kal-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kalixa. Itxasargi, 4. 943 119165
Kalifornia Hamburgueseria. Opatua, 65. 943 642552
Kulunkua. S. Pedro, 19. 943 644440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 640425

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
P.° Arkollua, 33. 943 6463 09

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekutea. S. Pedro, 45. 943 642762
Losko Sideria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitte. S. Pedro, 43. 943 642771
Manuzar. Euzkuzi, 8. 943 645032
Moiñu Asador. Santiago, 63. 943 643712
Olitoria Azpi Sideria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ordarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortizador Cerverceria. Itxasargi, 12. 943 642374
Pizzeria Portubou. P.° Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Ramón Botella. Irin, 1. 943 641893
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarr. Nafarroa Beherra, 1. 943 645408
Tiralansea. Santiago, 3. 943 645944
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Xtoni. P.° del faro 56. bis. 943 644170
Urdaie. Santiago, 75. 943 644614
Urdin Marisquería. 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 Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542

Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun. Muelle Izaskun, z/g. 943 675017
Kizarkoa. Euskal Herria, 2. 943 675036

// IDIAZBAL

Alai Hostal. Alto de Exevergale, z/g. 943 187655
Gaztelu. Disemndi rural, 212. 943 187193
Gardi. Guardar. Poligon. 943 801918
Pilarrenea. Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIA

Begiristain Sideria. Caserio Iruñeta, 943 652837
Ostatu. San Lorenzo, 7. 943 655892
Toki Alai. S. Lenzu, 18. 943 653343
Zuhaiurre. Disemndi, 13. 943 654876

// IRUN

Aldaiogei Bistroká. P.° Olaberria, 49. 943 631964
Aldea. Avda. Jaizubia, 943 630440
Alteña Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Altzar Asador. Junkal. Bidasoa, 12. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Elizarte, 42-44. 943 630768
Albaga. Pinar, 1. 943 610633
Alto de Arrebe. Avda. Elizarte, 52. 943 627438
Anaka Berri Asador. Pizarro de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mujica, 18. 943 615048

ANTXON BAR / TABERNA

Pintxos, cafés y menús en pleno centro
Pza. San Juan, 3. 943 6305 12

Aran. Mayor, 15. 943 620859
Arroka Bar. Avda. Iparralde, 12. 943 627321
Arlia. Darío de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaia. Arizondo, 69. 943 635518
Aterpe. Estación, 943 613213
Basero. Errotazar, 1. 943 627907
Baserrri Asador. Beroitarran, 5. 943 627745
Bidaska. Virgen Milagrosa, 3. 943 613913
Bidasko Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Burgos Argitua. Junkal Mariano, 7. 943 622040
Bikote. Piler, 1. 943 633706
Biñi. Berhena, 3. 943 642521
Biribil Pintxo Bar. Bertsolatz Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Bara. P.° Meaika, 6. 943 630914
Boulevard Cerverceria. Pza Anzarán 11. 943 635918
Burger King. C.C. Mendibail, 943 639614
Casa Marino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Claogua. P.° Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Letxunburu, 91. 943 633777
Córner. C.° Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C.° Com. Txingudi, 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos
Antzarán, 14. 943 1189 24

Don Jabugo. Plaza del Com. Txingudi, 8. 943 615089
Dun Jabugo. C.° Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Euzkuzi. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Euzkuzi. J. Talhara Landaburdi, 9. 943 630185
Elcano. Jose Egoña, 9. 943 660014
Eufonia. Eit. Zaieta-B. Behobia, 943 622629
Erteberri. Bertsolatz Uztapide, 7. 943 630481
Erota Berri. P.° Olaberria, 51. 943 621962
Etorketa Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C.° Com. Behobia, 17. 943 621026
Ferton. S.° Com. Cerverceria, z/g. 943 632766
Fuenterabia. Fuenterabia, 3. 943 616028
Gambirinus. C.° Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puñana, 4. 943 616064

GAZTELUMENDI JATEXEA

Cocina de autor en pleno centro
Pza. San Juan, 3. 943 6305 12

Gran Muralla. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Muñoz, 2. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Ibañondo. J. Tadeo Murcia, 1. 943 632888
Ibañoko Lagorri. P.° Meaika, 21. 943 621848
Iñaki Hotel. Avda. Letxunburu, 77. 943 636232
Il Capu. C.C. Mendibail, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabiria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficocha, 943 639639
Irungo Asteigina. S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta. Pza. Urdanibia, 4. 943 621059
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066

Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C.° Comercial Mendibail, 943 639631
Karakulka. Polig. Letxunburu, 60. 943 614661
Kelan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30
Kulunka. Uztapide Bertsolarkar, 7. 943 630481
La Agrícola. Alkazaitz, 1. 943 626561
La Bellota. C.° Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Ramón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Cepa Iñigo. Belsakoenea, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterabia, 3. 943 618357
La Rotonda. Junkal Landaburdi, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibail, 943 639831
Lagun Artea. Serapio Mujica, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Mouriána Mibelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615428
Lauza. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur. Javier Esteban Indart, 943 628680
Leones. Serapio Mujica, 23. 943 615132
Los Cuidados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. B.° Bidasoa, 16. 943 629377

MANOLO

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

Marino. Zubelzu, 6-8° Anaka. 943 615001
Matxinbenta. P.° Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Meson del Japon. Fuenterrabia, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Elizarte, 59. 943 623896
Morondo. Papineta, 2. 943 621395
Muga. Junkal Landaburdi, 36. 943 620071
Nagore Sideria. Gabiria, 13-Ventas, 943 630408
Narosa. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Koroñkollu, 19. 943 631914
Nuevo Poligon Sorocorta. 20. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mujica, 28. 943 613979
Oki-Doly. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ota Sorocorta. P.° Ibarola, Meaika, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Anderrainaga, 1. 943 622890
Ortzarri Cerverceria. Meaika de Urzuru, 4. 943 615171
Osteli. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630896
Pañota. Edificio Pañota - Anaka, 943 613924
Patriki Asador. S.° Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62328
Pello. Landaburdi, 30. 943 630039
Pizzeria 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 639603
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616564
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romulo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. P.° Behobia, 26-29. 943 633557
Sirimirí. P.° Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterrabia, 1. 943 616023
Sotop. Serapio Mujica, 943 612684
Telepizza. Lope de Iriopien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fueros, 2. 943 621954
Toki Goxo. P.° Ibarola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquete. M.° Junkal Landaburdi, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txakalaka. Larreñotzi, 10. 943 674371
Xtangu. C.° Com. Txingudi, Local 13. 943 634090
Txingudi. C.° Com. Txingudi, Local 19. 943 625330
Txistua. Fuenterrabia, 8. 943 619317
Virginia. Arbexeo Errota, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Virginu. Arbexeo Errota, 5. 943 117892
Waumna. s. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japónés). Zubiaurre, 8. 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-9, 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA
Aizpurua. Nagusia, 12. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetoi, 1. 943 891 432
Loatxo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

// ITSASONDO
Kaxintane. Nagusia, 27. 943 897614
Nautico. Nagusia, 1. 943 890012

// IRURIA

Aizpurua. Nagusia, 12. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetoi, 1. 943 891 432
Loatxo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

// ITSASONDO

Kaxintane. Nagusia, 27. 943 897614
Nautico. Nagusia, 1. 943 890012

Bikain. Mutiarte 39. Itzarr, 943 193970
Itxaspe. P.° Itzarr, 943 199401
Itzarr. B.° Itzarr, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. B.° Itzarr, 943 199035

PERLUKUA-SAKA

Cocina tradicional, agurismos y capeas
Amiola zuozua, 943 60 80 52

SALEGI

Ciudad de oferta culinaria, bodas y banquetes
Galatzta, 13. 943 19 90 04

Santuarian. Martari, z/g. 943 199397
Txiniduri-Iruri Sideria. Martari, 943 199389
Txomin. Martari, z/g. Itzarr, 943 199056
Urberu Sideria. B.° Etxonaga, 2. 943 199237
Zubizaray Buri Guro. Mutiarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Ahend Cerverceria. Pablo Mutilazabal, 943 372089
Arquea. Larginenea, 1. 943 371742
Avenida. Hipódromo etorbidea, 12. 943 362709
Buggy Hamburguesaria. Jaizubil plaza, 6. 943 365607

EPEL

La mejor oreja del mundo mundial
Gaiokele, 1. 943 36 27 01

Erekatxo. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Gureto. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 71 4
Iñaki. Iñigo de Loiola, 4. 943 385 501
Jalar. Nagusia, 67. 943 372760
Laure. Larrekoeko Bidea, 10. 943 361012
Larra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategi. Lodi, 4. 943 386471
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Ostei Sideria. Camino Ibarretxe, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (china). Pablo Mutilazabal, 3. 943 371883
Pele. Adarra, 5. 943 385151
Riojanos Asador. Ustiz, 1. 943 362720

ROUTE 33

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

Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tati's. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txarlet Txoko. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192
Zaldua. P.° Hipódromo 6. 943 366620

// LAZKAO

Ameli Sideria. Zubiri Etxea Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hirigoinen, 4. 943 888308
Gerniko Taberna. Etxoegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierreketa auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
Etxozte, 22. 943 08 76 74

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pipax. Lazkamendi, z/g. 943 880805
Zelata. Uhartz, 1. 943 882485

// LEABURU

Olatzu Sagardotegia. Olatzu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

Aitxuri. Legazpio Industrialdea, 943 730600
Aztiria. Santa Marina Auzoa, 943 730822

BAR-RESTAURANTE
AZPIKOEATXEA
Jentxu eta Menua
Egunko jentxu
Karta
Pintxo bereziak
Azpikoeak 1, Tf. 943 731387, LEGAZPI

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutzaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantio Cateria. Labarategi, 10. 943 731457
Katili. Euskal Herria Eparantzara, 943 081198
Labarategi. Labarategi, 6. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249

Mandiola, Plazaola, 10. 943 731751
 Mirandola, Parque Mirandola, 943 731256
 Txepetxa, Aizkora, 24. 943 730051
 Xarrot Cafeteria, Plazaola, 10. 943 733375

OILARRA
 Pintxos y raciones "de cuchara" con mimo
 Euskal Herria Enparantza

// LEGORRETA
 Aulia Siderria, Bº Guadaupe, z/g. 943 806066
 Barzelona Ensaola, Arantzazu, 7. 943 806206
 Guadaupe Taberna, Bº Guadaupe, 1. 943 806554
 Inasuasi, Nagusia, 2. 943 806121
 Legorreta Cfe. N-1, Km. 25. 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA
 Arrate, San Inazio, 2. 943 714371
 Gata-Gain, Alto de Arbizu, 943 715522
 Gaztariñaketa, Gaztariñaketa, z/g. 943 715164
 Gure Ametsa, Alto de Arbizu, 943 714952
 Ostaru, San Inazio, 3. 943 715371
 Soran Eketa Hotel, Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO
 Aizpea Ctra. Zuzubide, 30. 943 527996
 Azkena, Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

CARMEN
 Paraíso de los amantes de los verduras frescas
 Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90

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

Erreka, Gaintziñaketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
 Errekalde Siderria, Bº Gaintziñaketa, 943 490285
 Etxeberri, Ctra. Lezo-Gaintziñaketa, 943 529889
 Etxola Jabena, Lopene Plaza, 4. 943 525253
 El Puerto, Guillermo de Lázón, 4. 943 527995
 Gure Txoko, Nagusia, 13. 943 522709
 Ipintza, Irurtzun, 35. 943 528590
 Iriarte-Enea, Bº Gaintziñaketa, z/g. 943 529989
 Irzurun, Irurtzun, 60. 943 526890
 Izal, Lopene Plaza, 943 519167
 Jaizkibel, Zubito, 9. 943 521966
 Kaitalde, Polentzarrene, 6. 943 512003
 Kike Taberna, Pza. Lope de Isasti, 943 527599
 Lur Jabena, Elías Salaberria, 1. 943 512848
 Lur Jabena, Urna, z/g. 943 511838
 Marbu Taberna, Donibane, 24. 943 528485
 Ongi Etorri, Elías Salaberria, 12. 943 527897
 Orquidea, Urdarburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA
 Las mejores carnes y pescados de la parilla
 Bº Gaintziñaketa, 943 52 75 45

Rekalde, Camino de Gaintziñaketa, z/g. 943 490285
 Sagarulo Siderria, Alto de Altamira, z/g. 943523541
 Sahatsa, Nagusia, 2. 943 529244
 Sorgin Taberna, Guillermo de Lázón, 943 527945
 Tñelu, Zubito, 2. 943 527946
 Zaldik, Aude, Jaizkibel, 1. 943 544262
 Zubitxo Merendero, Zubitxo, 17. 943 516443

// LIZARTZA
 Jose Mari Hostal, Nagusia, 37. 943 682091
 Leku-Alai, Zubaiturre, z/g. 943 672616
 Ostaru, Txirrita gudariena plaza, 7. 943 682256

// MENDARO
 Intxusasi, Pza. Industrial, 5. 943 750591
 Landa, Garagarza, 32. 943 756202
 Luzaide, Mendarozabal, z/g. 943 751144
 Toki-Alai, Mendarozabal, 2. Garagarza, 943 756072

// MUILOA
 Mujika, Lierna, z/g. 943 801507
 Orue, Ergoiena (Minas de Troya), 943 801900
 Ostaru, Herriko plaza, z/g. 943 801166
 Patxi, Lierna, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE
 Precioso hotel familiar con vistas al mar
 Laranga azuoa, 943 60 47 49

Asador Ormazabal, Alto de Calvario, 1. 943 604562
 Bartzoki, Conde de Mutriku, 1. 943 604191
 Camping Galdona, Galdonamendi, z/g. 943 603509
 Jorri-Toki, Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239
 Kai, Bº Magdalena, z/g. 943 603344
 Kalbaixo, Laranga Azuoa, z/g. 943 603256
 Kofradi Zaharra, Muelle, z/g. 943 603954
 Mijoa, Poligono Mijoa, 943 603180
 Pikua, Bº Laranga, 629 106733
 San Juan, Bº Laranga, 13. 943 603167
 Txiriatxo, Muelle, z/g. 943 195070
 Zeizeta, Olatz, z/g. 943 604956

// OIARTZUN
 Alhambra, Bº Arrauca, 943 491230
 Amazkar, Casa Zamateta, 943 492783

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

Anixeta, Bº Altzibar, 943 490306
 Arisi Asador, Bº Ugaldebo, z/g. 943 492558
 Arisitxalab, Txakala Bidea, 4. 943 492714
 Arizpe, Bº Ugaldebo, z/g. 943 493088
 Autogrill, Zaharria A8, km 10. 943 490068
 Baleio, Aran eder leizea, 16. 943 491340
 Bide Alde, Bº Ergioin, 943 521661
 Bidebarte Siderria, Aragua-Niñedo, z/g. 943 492101
 Bikain, Zuzanburu, 9. Ugaldebo, 943 492749
 Erreka, Casa Errekalde, 943 490087
 Esnoiz, Zuzanburu, 72. Ugaldebo, 943 493062

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

Fortaleza, Camino Ergioin, 15. 943 491029
 Gandra, Euskal Herria, 2. 943 494256
 Gofor, C. Com. Carrefour, 943 491241
 Goiko-Etxe, Bº Altzibar, 943 492831

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

Intxibitu Asador, Bº Ugaldebo, 943 491010
 Iriberrí Asador, Camino Ergioin, 943 490041
 Iru Bide, Elorondo, 20. 943 490021
 Iruandrene, Bº Altzibar, 1. 943 490535
 Isastí Siderria, Rafael Picheasa, 52. 943 280656
 Kapeo, Tormela, 21. 943 491254
 Laia, Landeibe, 3. 943 493839
 Lintziñan Hotel, Ctra. Madrid-Irun, km 469. 943 492000
 Luruso, Ugaldebo, 943 492101
 Marcos, Zalainmuña-Polig. Ugaldebo, 943 494390
 Masusta, Olegari, 9. 943 490412
 Matxo, Iruñita Bidea, 2. 943 491194
 Mendiri Cafeteria, Cent. Comercial Mamut, 943 492106
 Merka OIartzun, Ctra. OIartzun, 943 493020
 Miren Taberna, Domingo, 1. 943 491227
 Nuevo Atxam ASADOR, Rafael Picheasa, 54. 943 491196
 Olaitza, Tormela, 2. Bº Ergioin, 943 492050
 Olizola, Polig. Lintziñan, z/g. 943 493901
 Ordo Zela Siderria, Caserio Ordo Zelai, 59. 943 491866
 Paki, Bº Ergioin, 35. 943 490915
 Porocho, Bº Gurutze, 33. 943 491333
 Sorondo, Sorondo Bidea, 18. 943 490874
 Toki Alai, Bizarría plaza, 2. 943 492120
 Toki Ona, Zuzanburu, 24. 943 490074
 Tolare, Tormela, 20. 943 490071
 Treku, Arpide Bidea, 13. 943 280402
 Txikiari Sagardotegia, Asigarra Bidea, 943 490678
 Ustategi Hotel, Maitasburu bidea, 15. 943 260531
 Zuberoa, Bekosoro, 1. Bº Iruñitzi, 943 491228

// OLABERRIA
 Arrieta, Olaberria kaska, 24. 943 880002

ASADOR CASTILLO
 La parilla de Casa Julián, ahora en Goierri
 Ctra. Madrid-Irun 943 88 19 58

Garbo, Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
 Taberna, Carri de la Cruz (Iurre), 943 886584
 Zaldik, Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

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

// OÑATI

Arkupe taberna, Foruen plaza, 9. 943 781699
 Bikotz, Garbail, 17. 943 782483
 Debatarra, Otadi zuhaitza, 54. 943 780410
 Etxeberri, Kalebarria, 19. 943 780460
 Etxe-Aundi, St. Pedro, 943 781966
 Galkica, Atzeko, 22. 943 782208
 Garaio, S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
 Goiko Benta Hotel, Arantzazu, 943 781305
 Hotel Santuario, Arantzazu, 943 781313
 Iruñitxo, Atzeko Kale, 32. 943 781678
 Lizar-Etxe, Bº Olanbarri, 943 781896
 Luta Taberna, Kale Zaharra, 16. 943 252353
 Miliuka, Bº Arantzazu, 943 781304
 Olakua, Olakua, 8. 943 782545
 Sindika Hotel, Arantzazu, 11. 943 781303
 Sorazula, Ctra. Arantzazu, Km. 1. 943 716179
 Torre Zumeltzei, Torre Zumeltzei, 943 540000
 Olakua, Olakua, 8. 943 782292
 Sindika Hotel, Arantzazu, 11. 943 781303
 Sorazula, Ctra. Arantzazu, Km. 1. 943 716179
 Torre Zumeltzei, Torre Zumeltzei, 943 540000
 Urbia, Errekalde, 32. 943 781192
 Urbiako Fonda, Campa de Urbia, 943 781316
 Urrinbo, Lezeasari Bidea, 19. 943 783479
 Uriagañi, Uriagañi, 33. 943 780814
 Zela Zabal, Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
 Zola, Bº Zubillaga, 2. 943 783545
 Zurruast, Bidebarreta, 6. 943 716296

// ORMAIZTEGI
 Aranba, San Andres, 13. 943 882822
 Itxune, Garbiralde, 14. 943 164844



// ORDIZIA

19-90
 Pintxos de día, gintonics de noche !!
 Garagarza, 5. www.19-90.com

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

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

Etxaniz, Urdaneta, 2. 943 880023
 Hazpe, Gudariena Etxeberria, z/g. 943 883960
 Hertzta, Anpuero, z/g. 943 160471

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

MOÑIZ
 Menú del día, platos combinados, pintxos...
 Euskal Pilota, 3. 943 08 58 24

Oiangu, Oiangu Parkea, 943 161371
 Populus (pizzeria), Pza. Domingo Inanua, 4. 943 160421
 Potokoa Cafeteria, Legazpi, 3. 943 160304
 Yamitza Siderria, Gudariena Etxeberria, 2. 943 881128
 Yaldokoki, Euzaratza, 3. 943 890404
 Zubiri, Gudariena Etxeberria, 4. 943 160401

// ORENDAIN
ORENDAIN OSTARUA
 Cocina tradicional, Menú, Celebraciones
 Errosario Plaza, 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo, Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
 Aitzero Casa Rural, S. Martin, z/g. 943 835419
 Anari, Oñandarra, 16. 943 019458
 Anitxia, Abeslari, 2. 943 832309
 Anitxia, Oñandarra, 67. 943 134835
 Arkatz, Abeslari, 4. 943 831657
 Orozko Olasquera Guda, 943 890197
 Goizeto Cafeteria, Aita Leburdi, 943 832855
 Hotel Rest. Batea, Oñandarra bidea, 1. 943 894440
 Jose Mari, Herriko Gudariena, z/g. 943 830032
 Kabinia Asador, Bº S. Martin, 943 831407
 Koro Txiki, Herriko Enparantza, 4. 943 830044
 Kresala, Anitxiako Oñandarra, 943 890475
 Oñandarra, Eusko Gudaria, 18. 943 830007
 Oriken, Ortzakala Azuoa, 44. 943 830883
 Oriken Benta, Camino Ordo-Igeldo, 943 835751
 San Martin Asador, Bº S. Martin, z/g. 943 880058
 Sarrausa Asador, Eusko Gudariena, 29. 943 830005
 Txalupa, Anitxiako Oñandarra, z/g. 943 866034
 Xixarrio Asador, Eusko Gudariena, 2. 943 830019
 Zaharren Babesleku, Enparantza, 943 653598

// PASAIA

A Coruña, P. Euskadi, 7. 943 399009
 Alkartete, Donibane, 65. Donibane, 943 511241
 Anbata, Aurrailari, 30. 943 341994
 Arkupeberri, Donibane, 110. 943 519448
 Arri, Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510068
 Beldia, Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
 Batera, Eskalategi, 21. Anbo, 943 521552
 Boto, Pza. Erreka, z/g. 943 398470
 Busturia, P. Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
 Cantina Jaizkibel, Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
 Cantina Pintxos, Camino de Puntas, z/g. 943 525255
 Casa Cámara, San Juan, 79. 943 523699
 Casa Mirones, San Juan, 60. 943 519271
 Cotrada, S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
 Dani, Hamarretxeta, 8. Anbo, 943 511180
 Dax, P. Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
 Donibane Marisicos, Bidas de Lezo, 16. 943 525057
 Donosterra, Euskadi, 1. Timbrerpe, 943 399071
 E-16 Eskalategi, 16. Anbo, 943 520189
 Ekarri, Zumalakarregi, 10. Anbo, 943 510080
 El Caserio, P. Euskadi, 23. Timbrerpe, 943 400424
 Erdiaba Taberna, Arandegui, 8. 943 247246
 Erekte, Pablo Enea, 14.16. Timbrerpe, 943 390357
 Erektuko, Donibane, 138. Donibane, 943 512638
 Eza, Uta, Eskalategi, 9. Anbo, 943 525696
 Ezer, Eskalategi, 40. Anbo, 943 513362
 Goberna, Lezo Bidea, 24. Donibane, 943 344445
 Goherri, Eskalategi, 36. Anbo, 943 510019
 Gure Borda, Aurrailari, 36. S. Pedro, 943 391846
 Guria, Arandegui, 5. Timbrerpe, 943 394026
 Ibaiza, Nafarro Etxeberria, 17. Anbo, 943 515300
 Ibaiza, P. Nafarroa, Anbo, 943 340164
 Izkiri, Euskadi Etxe, 18. Donibane, 943 399043
 Juanito, Lezo Bidea, 17. Donibane, 943 512061
 Kamilo, Gure Zumardia, 29. Anbo, 943 510020
 La Amistad, P. Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
 Landa, Garza, 8. Anbo, 943 515414
 Marisol, Etxabide, 18. Timbrerpe, 943 394751
 Marixu, Euskadi Etxe, 2. Timbrerpe, 943 399062
 Matxet, Donibane, 4. Donibane, 943 529074
 Meiji Asador, Lezo Bidea, 6. Donibane, 943 523833
 Muguruz (Falcon Crest), Torre Atze, 8. 943 399494
 Nicolsa, Donibane, 59. Donibane, 943 515469
 O Fardel, Arandegui, 2. 943 247608
 Ongi Etorri, Donibane, 60. Donibane, 943 524588
 Papi-Berri, Lezo Bidea, 15. Donibane, 943 520857
 Paulaner Bierhaus, Euskadi Etxeberria, 80.943 392386
 Ptxitxulo, Eskalategi, 118. Anbo, 943 520770
 Romena, Eskalategi, 40-42. Anbo, 943 528032
 Terranova, Azkuene, 2. Timbrerpe, 943 399074
 Txuletxu, Donibane, 72. Donibane, 943 523952
 Yulia Berti, Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
 Zubitega, San Juan, 91. Donibane, 943 510395
 Zorzano, Etxabide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA
 Inmaz, Mayor, 27. 943 801377
 Izkiri, Zurbarano, 17. 943 800251

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



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

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 una más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



ESPE: PESCA DE TEMPORADA EN EL MERCADO DE LA BRETXA

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

En Pescadería Espe, os queremos animar a disfrutar durante el verano del consumo del **BONITO**. Debe saber el consumidor, que está eligiendo un producto sostenible con nuestro mar, que no sólo dispone del label vasco de calidad, Eusko Label, sino que posee además el certificado msc, garantía europea y mundial de producto sostenible. Seamos conscientes de la extraordinaria calidad del alimento que llevamos a nuestro plato. Otra novedad de esta campaña es el **ATÚN ROJO CON EUSKO LABEL**. Hacía unos años que no podíamos consumir el preciado túnido, y al fin este año ya está en nuestras lonjas. Están llegando ejemplares grandes y de extraordinaria calidad que merece la pena degustar, tanto por sus cualidades nutritivas como gastronómicas. Os esperamos en La Brexa !!



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas 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, siguiendo la estela de Manu, 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

PLACERES GASTRONÓMICOS



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

Andoni Pablo y Rakek Corchero regentan 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**. En Uruzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos en bacalao seco: **Medallones, Kokoxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos...** así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras**, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...



BRETXOLIVA: PASIÓN POR EL ACEITE

MERCADO DE LA BRETXA, Pº 17-M (PTE. VIEJA) TF. 661 663 897

Los **aceites de oliva de primerísima calidad** y las **aceitunas artesanas** son las dos especialidades indiscutibles de **Bretxoliva**, el puesto dirigido desde septiembre de 2012 en la Bretxa por **Manuel Torres Couto y Aurelia González**. En Bretxoliva, encontraremos los aceites de primera prensa y alta gama más renombrados y premiados de todo el estado, con de **más de 100 variedades desde Navarra hasta Andalucía**, así como algunos aceites de Grecia o Portugal. En **aceitunas, cuentan con 67 clases**, principalmente de Andalucía. En este puesto, todos los aceites y aceitunas **pueden ser catados antes de adquirirlos**. Asimismo, cuenta con **Antxoas y Pulpo** de elaboración artesana, conservas de calidad y pintxos preparados como gildas, matrimonios o pintxos de pulpo. Los **productos de Barbate** son otro de los fuertes de este local: Mojamas, Huevas de maruca, Huevas de atún, Pintxos de atún rojo con queso...



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...

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

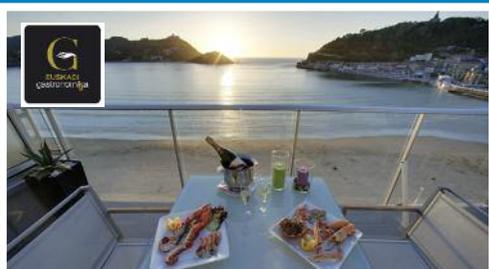


HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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.hlondres.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

Bai Reformas



**bainugela berritu nahi?
¿quieres reformar el baño?**