



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  $3 \times 3$   
... Y LOS AÑOS QUE CUMPLE **ACVMULTIMEDIA**.

---



**ACV MULTIMEDIA**  
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

[www.acvmultimedia.com](http://www.acvmultimedia.com)

# // aurkibidea índice

- > **iritziaopinión**
  - Mikel Corcuera ..... 4
  - Dani Corman ..... 6
- > **kolaborazioak colaboraciones**
  - Di... vinos (Manu Méndez) ..... 8
  - Burp...! (Arnau Estrader) ..... 9
- > **jakitea elkartea**
  - Marina Berrí (Zumaia) ..... 10
- > **azalean en portada**
  - Ikaitz (Donostia) ..... 14
- > **euskadigastronomia**
  - Lea Artibai ..... 16
- > **grandes mesas de euskal herria**
  - Akelarre (Donostia) ..... 18
- > **pilpileanaldente**
  - El tomate feo de Tudela reinó en su día grande ..... 22
  - Maduraciones extremas en Laia ..... 24
  - Salanort: la excelencia tiene premio ..... 26
  - Hiruzta: Comer en la bodega ..... 28
  - Antonio Barbadillo visitó Essencia ..... 32
  - Homenaje a Busca Isusi ..... 33
- > **kartara alacarta**
  - Urepele (Parte Vieja) ..... 30
- > **jatetxegida**
  - La Guía de restaurantes de Ondojoan.com ... 34
- > **gipuzkoannonjan?**
  - Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa ..... 55
- > **placeres gastronómicos**
  - Tiendas de vinos y delicatessen ..... 60
- > **loegin dormirengipuzkoa**
  - Guía de hospedajes de Gipuzkoa ..... 62



## // azala portada

“Atún rojo con tomate concassé y cebolla caramelizada” (Ikaitz, DONOSTIA). Receta en pág. 15

## // Cuate, aquí hay tomate !!!

Es un placer acudir a eventos como el Concurso del **Tomate Feo de Tudela**, que todos los meses de julio se celebra dentro de los actos de las Fiestas de Santa Ana. El concurso recoge todos los aspectos que nos gustan en un certamen de este estilo: la defensa ciega de un producto local que hace unos años estuvo a punto de desaparecer, la implicación del público general que acude en masa el día del concurso para participar escogiendo popularmente el tomate más feo entre los presentados, y la elección de un jurado profesional que premia el tomate más sabroso (Además del gran ambiente reinante en las fiestas locales, dicho sea de paso). Una organización excelente y la implicación de todos los participantes consiguen que un concurso sencillo y modesto tenga una gran repercusión mediática que ha hecho que el “Feo de Tudela” pase en un tiempo récord de ser un completo desconocido a estar, y nunca mejor dicho, en boca de todos. ¡Larga vida al feo!!!



**JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO**



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

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

> Gida hau hilaibetero 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.

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

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



# MENUDA RE... MOVIDA



El consumo del bacalao en salazón ha seguido un inexorable camino como pocos otros productos alimenticios: De la necesidad y la devoción religiosa, al puro placer. Y ha ascendido de categoría y también, por supuesto, de precio.

Hay una receta que tiene una inspiración netamente mediterránea y más en concreto provenzal: la brandada, si bien en Castilla-La Mancha existe un plato tradicional similar, el atascaburras; y en Italia resulta parecido el bacalao mantecato o a la Veneciana. La brandada es un plato originario de regiones francesas de Languedoc y Provenza y más en concreto de Nîmes que es una de las ciudades más importantes del Languedoc Roussillon en el sureste francés entre Avignon y Montpellier. Se trata simplemente de un puré elaborado con la carne del bacalao triturado, bien batido y emulsionado con aceite de oliva y leche. Su nombre precisamente evoca algo esencial de la receta, que proviene del verbo provenzal "brander", es decir, "remove".

Hay constancia ya de esta fórmula en el famoso recetario El cocinero Durand, publicado en Nîmes en 1830, con una receta llamada Brandada a la piedra de fusil. Se hizo muy famoso este plato cuando **Alfonso Daudet** instauró una costumbre, con su cuadrilla de amigos literatos y lectores, en un cafetín de la parisina Plaza del Odeón. Las cenas de la Brandada costaban seis francos y según rezaba en sus convocatorias, incluía en el precio, "una brandada y dos discursos".

Es importante señalar que uno de los puntos de discordia de las diferentes brandadas se encuentra en la inclusión o no entre los ingredientes del ajo. En las recetas de Nîmes no interviene, mientras que en las elaboradas en Marsella sí, tanto triturado como frotado en los costrones de pan que suelen acompañar a este plato, como en la mayoría de las preparaciones catalanas. La inclusión de la patata puede parecer para algunos puristas una herejía. Por el contrario, otros gastrónomos piensan que el puré de este tubérculo resta rotundidad al plato.

Repasando brevemente el recetario de bares y restaurantes más cercanos sobre este tema, hay que mencionar en primer lugar al inolvidable pintxo de brandada del desaparecido bar Aloña Berrí donostiarra, de **José Ramón Elizondo**. También hace ya unos añitos nos encandiló la brandada de bacalao con salsa vizcaina de La Cuchara de San

**LA BRANDADA ES UN PURÉ ELABORADO CON LA CARNE DEL BACALAO TRITURADO, BIEN BATIDO Y EMULSIONADO CON ACEITE DE OLIVA Y LECHE. SU NOMBRE, PRECISAMENTE, EVOCA ALGO ESENCIAL DE LA RECETA, QUE PROVIENE DEL VERBO PROVENZAL "BRANDER", ES DECIR, "REMOVE".**

Telmo donostiarra. Muy interesante, dentro del VIII Campeonato de Euskal Herria de Pintxos del 2013, el del Bar Chelsy de Pamplona, que se llevó el III Premio La Bacaladera al mejor pintxo de bacalao, que era Canutillo de brandada de bacalao con pulpo, emulsión de gilda con aceite de arbequina Artajo y aroma de naranja. En el infalible Andra Mari de Galdakao muy sugerente fue en su día la copa de brandada de bacalao con vinagreta de lentejas y tomate confitado. Y en otros destellos de alta cocina en estado puro cabe citar, entre otros casos, la ostra Gillardeau a la plancha sobre etérea velouté de brandada de bacalao, del Zuberoa oiartzuarra, o el corazón de puerros cocidos a baja temperatura con brandada del Zaldiaran de Gasteiz, o los sencillos pero suculentos pimientos del piquillo confitados rellenos de refinada brandada de los televisivos **hermanos Torres**. Y todo un clásico (es un decir) la sutil mousse de brandada de bacalao con bocado de cebolletas, txakoli y chips de patata pimentonadas del Xarma donostiarra y por supuesto, el bombón de bacalao (con cobertura de manteca de cacao) y su brandada del restaurante hernaniarra Fagollaga. Brandada que así mismo interviene (en una terrina de macarrones y hojas de col) dentro de un complejísimo plato -muy representativo- de El Celler de Can Roca, su célebre y trasgresora "escudella de bacalao". Más sorprendente es, si cabe, aquel Bombón de bacalao pil pil con churros de ajo y esponja de brandada del alavés **Diego Guerrero**, que tras su brillante paso por Club Allard durante diez años, regenta ahora el sorprendente restaurante DSTAGe en Madrid, donde aborda un nuevo proyecto como cocinero y además empresario. El nombre es el resumen de esta frase "Days to smell, taste, amaze, grow and enjoy", lo que viene a significar algo así como: "Días para oler, probar, sorprenderse, crecer y disfrutar".

ESSENCIA  
wine bar & store

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

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

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



PRODUCTOS DEL PATO (Foie fresco, micuit, pato entero, bloc de foie, confit, jamón de pato...)

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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

## EL 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



## GURE LURRA

Siempre he pensado que nuestras sidras, las sidras gipuzkoanas, están muy poco valoradas, tanto por parte del productor como por parte del consumidor. Siempre hemos entendido que se trata de un producto barato. De hecho, no es demasiado difícil encontrar botellas en tiendas y supermercados incluso por debajo del euro para el consumidor final. En cualquier caso, no es habitual encontrarlas por encima de los tres euros.

Personalmente me parece que no se le está dando el valor real que corresponde al producto. Desde luego que no me refiero a esas sidras insulsas y cortadas todas por el mismo patrón, sin defectos pero también carentes de virtudes. Me refiero a esas sidras honestas, con personalidad, elaboradas de manera natural con nuestras manzanas, sin apenas intervención química, sin maquillajes ni correcciones artificiales. Estas son las sidras que reflejan tipicidad, son sabrosas, intensas y tienen ese "algo especial" que las diferencia de las demás. Estas son las sidras a las que debemos darles un mayor valor.

En primer lugar, es el productor el que ha de hacerlo, valorando económicamente su trabajo y transmitiendo a sus clientes las bondades de su producto, justificando de esta forma el precio marcado. En segundo lugar, el hosteler, el tendero o la persona encargada de hacer llegar el producto al consumidor final ha de saber justificar su precio, transmitiendo al cliente la información recibida del sidrero. Por último, el cliente ha de comprender que el proceso tiene unos costes: labores durante el año en los manzanales, recogida de la manzana, infraestructura para su conversión en sidra, asesoramiento técnico, maquinaria, embotellado (vidrio, tapón, etiqueta, cápsula, caja), expedición, transporte, tasas e impuestos...

En fin, teniendo todo esto en cuenta pienso que, por lo general, el precio habitual de una buena botella de sidra es insultantemente bajo y cada uno deberemos de aportar lo que podamos para la dignificación del trabajo que hacen algunos sidreros. Es la forma de animar a muchas personas del sector a que apuesten por la calidad del producto.

Es por esto que, en **ESSENCIA**, hemos decidido aportar nuestro granito de arena en este sentido, sacando al mercado **Lurra**, la cual, desde nuestro punto de vista, representa lo que nosotros entendemos por una sidra excepcional.



Lurra procede de los mejores manzanales de la zona de **Ataun**, mayoritariamente de la variedad **errezil**. Ha sido elaborada por el gran **Demetrio Terradillos** en **Urbaitate Sagardotegia**, sin duda alguna para nosotros, la mejor sidrería de Gipuzkoa. Casi semanalmente hemos ido comprobando la evolución de todos y cada uno de los depósitos junto al gran Demetrio, bien acompañados por los suculentos manjares que salen de su parrilla y de los fogones de **lxiar**, su mujer. Tras varios meses de "durísimos" Domingos peregrinando hasta **Ataun** para este cometido y tras realizar diferentes pruebas y mezclas, decidimos quedarnos con los dos depósitos que nos transmitieron mayor carácter y personalidad.

Su ensamblaje dio lugar a una sidra con más estructura de lo normal. Posee unos ocho grados de alcohol y es extremadamente generosa desde el punto de vista aromático. En boca es fantástica, con recuerdos nítidos de la manzana fresca, muy sávida, intensa, refrescante, profunda. Es una de esas sidras que te hace pensar, que requiere de tu atención, que te confirma que una sidra así es digna de encontrarse en las mejores mesas del mundo. Te hace sentir orgulloso de tu tierra, de tus raíces y tus costumbres. Una sidra emocionante. Una sidra que podréis encontrar en **ESSENCIA** y de la cual se han embotellado 1200 unidades. El dibujo y el diseño de la etiqueta corresponden a dos grandes amigos como son **David Álvarez** y **Iñigo Lorenzo "Lontxo"**, a los cuales les estamos profundamente agradecidos por su colaboración.

Estamos convencidos que la mejor forma de disfrutarla es en una buena copa, sin necesidad de ser escanciada y a una temperatura que ronde los doce grados.

Con estas líneas queremos sobre todo agradecer a **Demetrio** e **lxiar** su trabajo constante en el día a día. Gracias a esa labor desarrollada durante tantos años, en el campo y en bodega, podemos disfrutar actualmente de sus magníficas sidras.

Esperamos que, con el tiempo, cada vez sean más los sidreros que apuesten por la calidad y sean capaces de hacernos vibrar con algo tan nuestro como es la sagardoa.

Txooooooot!!!

 **alai**  
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen

[www.alaigourmet.com](http://www.alaigourmet.com)



# GOIERRIKO MARISKERIA



**MARISCADA  
PARA  
2 PERSONAS**

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas

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

**80€**  
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

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

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

SAN LORENZO AUZOA  
GABIRIA  
**943 88 71 86**



## # PILDORAS DE CULTURA DE CAFÉ

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



### LOS FALSOS MITOS DEL CAFÉ (I)

¿Cuántos son los falsos mitos del café, cuantas creencias verdaderas y no hay detrás del producto que acompaña tantos nuestros desayunos y sobre mesas?

El café sin duda alguna es una bebida que desde siglos la humanidad consume, y con el tiempo ha entrado a formar parte de la cultura misma de poblaciones y continentes muy lejanos y diferentes entre ellos.

La presencia constante en la historia y en los hábitos ha desarrollado muchísimas creencias entorno al producto y que probablemente, han contribuido en alimentar su difusión y su encanto.

La fascinante historia del café a lo largo del tiempo ha construido y creado en torno al producto una magia especial que todos reconocemos.

Son muchísimas las creencias y, a veces, las aprensiones relacionadas con el café, algunas de las cuales son ciertas mientras que otras la tecnología y la investigación científica han desvelado que se trataban de creencias erradas.

Hoy con Lucio Tanfi, barista trainer de la Università del Caffè di Spagna e Portugallo descubriremos cuales de algunas de estas creencias son acertadas y cuales no son verdaderas.

Algunas preguntas que haremos a Lucio son relacionadas con nuestra salud y a veces son motivos para que algunas personas han dejado de tomar café.

### Al Café se le atribuyen propiedades diversas

#### La cafeína produce insomnio?

Uno de los efectos más conocidos de la cafeína es su capacidad de actuar como estimulante, retrasando temporalmente el cansancio; efecto que puede causar insomnio en personas sensibles, claramente no hay un número exacto de

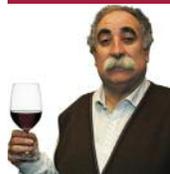


café en lo cual podemos establecer un límite, depende de qué tipo de café tomamos y de cuanto largo sea, además de nuestro peso corpóreo, que también influye.

No olvidemos también que no solo el café contiene cafeína, existen muchos otros alimentos que la contienen entre las cuales: bebidas a base de cola, té, chocolate y mate.

### # DI... VINOS

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



### ROSADO BELLERUCHE 2014 A.O.C. CÔTES DU RHÔNE, FRANCE

La casa M. Chapoutier posee hoy día la propiedad vitivinícola más importante de Hermitage. Michel Chapoutier, que preside desde 1990 los destinos de esta casa siempre de carácter familiar e independiente, aúna la audacia y la determinación, a la vez que perpetua la fe en la autenticidad del terruño.



Pero lo esencial de la revolución emprendida por Michel, es el haber apostado por el cultivo biodinámico, iniciando con ello un cambio radical en la forma de abordar el cultivo de la vid. Su objetivo es poner en práctica una agricultura del siglo XXI, dejando que se exprese libremente el terruño, respetando sus ciclos y equilibrios naturales y considerándolo como una fuente de vida, cuyas riquezas deben preservarse. La totalidad de viñedos de la casa M. Chapoutier se cultivan hoy por Biodinámica, lo que se traduce en tres aspectos básicos:

El terreno es tratado con gran respeto, sin adición de abonos químicos, produciendo rendimientos muy bajos, ayudado de una poda severa, viñas viejas y una selección de masas. El biotipo cuidado sin necesidad de uso de pesticidas, o herbicidas. Identidad del vino de pago. Métodos de vinificación tradicional, levaduras indígenas y ausencia de fermentación a baja temperatura.

Este rosado elaborado con las variedades:

Garnacha, Cinsaut y Syrah es de un color, rosa pálido con aromas frutales, frutos del bosque, fruta roja, notas cítricas y aromas mentolados. Redondo, equilibrado y seco. Ideal para acompañar por ejemplo un magret de pato, marisco, carnes blancas en general.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 12 euros.

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

[www.ondojan.com](http://www.ondojan.com)

RENOVADA

itu gastronet!

## # BURP...!

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



## MORRO FINO

Puede ocurrir que un vino esté "picado", huele a corcho o goma quemada, tenga un sabor avinagrado, mucho poso, y un largo etcétera. Con la cerveza puede pasar algo similar, ya sea por contaminación, por un mal almacenaje o por el mal hacer del productor. El **fallo más común** es el de la **mala carbonatación**; por no tener nada de carbónico, o peor aún, por tener demasiado. La sobrecarbonatación puede deberse a varios factores, como por ejemplo, al almacenaje de las cervezas a **temperaturas elevadas** durante un largo periodo de tiempo; o también, a un exceso de azúcar añadido por el elaborador para hacer la segunda fermentación en botella.

Otro error conocido es la contaminación por **DMS** (sulfuro de dimetilo). Es fácil de reconocer una vez has servido la cerveza en el vaso ya que ésta muestra un fuerte **olor a verdura cocida** (coliflor, brócoli). Este fallo suele ocurrir cuando el mosto, una vez hervido, se deja demasiado tiempo cerrado y sin enfriar. Para que el elaborador reduzca las posibilidades de que el DMS nos fastidie la cerveza, lo mejor es enfriar el mosto lo más rápido

posible antes de pasarlo al fermentador.

Hay muchos más tipos de contaminantes que se producen en la fermentación, como el **acetaldéhid**, que nos da sabores frutales o ácidos que nos pueden recordar a la sidra; o el **dianetilo**, que nos recuerda a la mantequilla o al *toffee*. En pequeñas dosis pueden ser aceptables y contribuir positivamente al sabor, pero en exceso son molestos y pueden dar dolor de cabeza (resaca).

También hay otro fallo que está más o menos aceptado, y con el que es más fácil que nos la cuelen: el **exceso de levadura**. Puede resultar molesto por lo astringente que puede llegar a ser en boca, dando un abundante

sabor a bollería o pan. Para que esto no ocurra el elaborador debe intentar evitar el poso natural y no agitar el fermentador antes del embotellado.

Espero que no tengáis muchas malas experiencias. Suelen ser pocas las cervezas con errores, así que ¡seguid probando sin miedo!

Y cambiando de tema, os recomiendo probar la nueva Light Juice de **Drunken Bros** (Getxo), una *Session Rye IPA*, baja en alcohol y

con un toque a centeno. Fácil, ligera y refrescante, pero a la vez, potente y compleja. Como nos muestra la etiqueta, tiene un aroma potente a **fruta de la pasión**. Realmente una cerveza muy lograda.



Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

[www.ondojan.com](http://www.ondojan.com)

RENOVADA

¡tu gastrweb!

ZARAUTZ  
BEER COMPANY

Dasta ezazu gure artisau garagardoa  
Edan bertakoa

f  [zarautzbeer.com](http://zarautzbeer.com)

# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

 Aramako Ostala . . . . . 98 88 9 5

### ATAUN

Lizarrusi . . . . . 98 88 2 69

### BEASAIN

 Batzoka . . . . . 98 88 6 34  
 RK . . . . . 98 88 9 88  
 Guregas . . . . . 98 88 5 80  
 Katalin . . . . . 98 88 2 52  
 Kilara . . . . . 98 88 6 34  
 Mundubiko Berta . . . . . 98 88 2 73  
 Rubinera . . . . . 98 88 5 19  
 Saltsaloe . . . . . 98 88 8 07  
 Urtola . . . . . 98 88 6 31  
 Xertera . . . . . 98 88 8 29

### GABIRIA

 Asador Aztia . . . . . 98 88 3 52  
 Korta . . . . . 98 88 7 85

### GAINTZA

Oleife . . . . . 98 88 9 48

### IDIAZABAL

Alai . . . . . 98 88 7 55  
 Plazenea . . . . . 98 88 2 8

### LAZKAO

Nerea . . . . . 98 88 0 88

### LEGORRETA

Bartzelra . . . . . 98 88 6 26

### MUTILOA

Mijia . . . . . 98 88 6 59  
 Ostala . . . . . 98 88 1 66

### OLABERRIA

Castillo . . . . . 98 88 1 98  
 Mit. Goroakategi . 98 88 1 98  
 Zetolnea . . . . . 98 88 5 29

### ORDIZIA

Altasoro . . . . . 98 88 0 23  
 Alarnia . . . . . 65 29 4 55  
 Mirñez . . . . . 98 88 0 41  
 Txindoki . . . . . 98 88 4 49

### ORMAIZTEGI

Kulo . . . . . 98 88 2 98

## SEGURA

Inaz . . . . . 98 88 0 25

## ZALDIBIA

Lazkao Etxe . . . . . 98 88 0 44  
 Mijugure . . . . . 98 88 0 86

## ZEGAMA

Ostala . . . . . 98 88 0 51  
 Otsaurto Berta . . . . . 98 88 1 29

## ZERAIN

 Mandoa . . . . . 98 88 1 05  
 Ostala . . . . . 98 88 1 79

## SAGARDOTEGIAK

### ALTZAGA

Olagi . . . . . 98 88 7 75

### ATAUN

Urtiarite . . . . . 98 88 1 9

### LEGORRETA

Aula . . . . . 98 88 0 66

### ORDIZIA

Txinista . . . . . 98 88 1 23

### ZERAIN

 Oñarte . . . . . 65 29 9 58  
 Oietza . . . . . 98 88 1 75

## HOTELAK

### BEASAIN

 Dolarea\*\*\*\* . . . . . 98 88 9 88  
 Guregas\*\* . . . . . 98 88 5 80  
 Saltsaloe\* . . . . . 98 88 8 07

### IDIAZABAL

Hotel Alai\* . . . . . 98 88 7 55

### OLABERRIA

Castillo\*\*\* . . . . . 98 88 1 98  
 Zetolnea\*\* . . . . . 98 88 5 29

### SEGURA

Inaz\*\* . . . . . 98 88 0 25

## PENTSIOAK

### MUTILOA

Mitza\* . . . . . 98 88 1 66

### ORMAIZTEGI

Ixune\*\* . . . . . 69 28 8 89

### ZEGAMA

Zegama\*\* . . . . . 98 88 0 51

## NEKAZAL-TURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi . . . . . 98 88 7 75

### ATAUN

Altareta . . . . . 98 88 0 66

### LAZKAO

 Lizargarate . . . . . 98 88 1 74

### OLABERRIA

Barda . . . . . 98 88 0 81

### SEGURA

 Ondare . . . . . 98 88 1 64

### ZALDIBIA

Itzar Azpika . . . . . 98 88 7 78  
 Lazkao Etxe . . . . . 98 88 0 44

### ZEGAMA

 Arrieta Haurd . . . . . 98 88 8 90

### ZERAIN

 Oñarte . . . . . 60 17 2 91  
 Telleite . . . . . 98 88 2 31

## LANDEIXEAK

### LEGORRETA

Bartzelra . . . . . 98 88 6 26

### MUTILOA

Lizargaraka . . . . . 98 88 1 69

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Lizarrusi . . . . . 98 88 2 69

### SEGURA

 Segura . . . . . 98 41 51 12

### ZERAIN

 Zerain . . . . . 98 88 5 05

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Belo Ertza . . . . . 69 28 8 89

## KOMERTZIOA

### BEASAIN

Bareak Elkarte . . . . . www.bareak.eu

### JULI Goztegia

. . . . . 98 88 6 37

### Urtaru Goztegia

. . . . . 98 88 6 26

### ORDIZIA

Ordizan Elkarte . . . . . www.ordizan.com

### Urtaru Goztegia

. . . . . 98 88 6 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** Arabar Parke Naturaleko IZ. Centro de Interpretación del Parque Natural de Arabar. www.parquesesarea.org/atanusi - www.ataunaturismo.net Tel.: 98 803 35 / 98 67 02 49
- **ATAUN** Barandaran Museoa. Museo Barandaran www.parquesesarea.org/barandaran - www.ataunaturismo.net 98 803 35 / 98 67 06 37
- **BEASAIN** Igarzakiko Monumentu Mitza. Conjunto Monumental de Igarza. 98 88 77 98 / 65 77 881 www.igarza.net
- **IDIAZABAL** Gaztaren Interpretazio Zentroa. Centro de Interpretación del Queso. 98 882 03 www.idiazabalaturismo.com
- **ORDIZIA** Goierni eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elkartz. Centro de Interpretación del Goierni y de la Alimentación y Gastronomía. d'Elkartz. 98 88

- 22 90 www.d elkartz.com
- **ORMAIZTEGI** Zumalakarregi Museoa. Museo Zumalakarregi 98 88 9 00 www.zumalakarregimuseoa.net
- **SEGURA** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. Centro de Interpretación medieval. 98 80 17 49 www.seguragiermi.net
- **ZEGAMA** Aizkiri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. Centro de Interpretación Parque Natural Aizkiri-Aratz www.parquesesarea.org/arduzeta - www.zegaturismo.net 98 88 21 87
- **ZERAIN** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 98 88 5 05 www.zerain.com





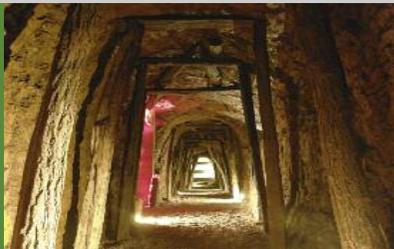
## GOIERRI GASTRONOMIKA-IDIAZABAL LURRALDEA

- »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*



## GOIERRI KULTURALA-EUSKADIKO BIHOTZA

- »Zeraingo Burdinaren mendia. *Montaña del hierro de Zerain*
- »Igartzako multzo monumentalak.  
*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 alojamenduz gain, Goierri Gastronominan 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 delicatessen, comida preparada, tiendas de artesanía, enotecas, queserías, sidrerías, txakolindegis y productores de carne con venta directa (caserío Borda de Olaberri).



[www.goierriturismo.com](http://www.goierriturismo.com)



# JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

## MARINA BERRI: CALIDAD AL BORDE DEL AGUA

JOSEMA AZPETAIA

El Marina Berri es un gran complejo hostelero situado en pleno puerto deportivo de Zumaia, al que podemos acceder dando un tranquilo paseo al borde del agua desde el centro de la localidad costera, por carretera saliendo en dirección a Getaría, o directamente en yate si contamos con afición y "posibles" para mantener uno.

En su planta baja, a la altura del puerto, Marina Berri cuenta con la Cafetería Nao Victoria, dotada de una terraza en la que podemos disfrutar de su amplia variedad de pintxos, un café o un combinado mientras observamos el tránsito de embarcaciones y personas del puerto. De la cafetería se accede al Asador Algorri, decorado a la manera de las sidrerías, kupelas incluidas, donde se ofrece servicio de día y menú y en su planta superior cuenta con un amplio comedor con vistas directas al puerto, ideal para la celebración de eventos como bodas y todo tipo de celebraciones de hasta 250 personas.

Viendo la página web del restaurante [www.restaurantemarinaberrri.com](http://www.restaurantemarinaberrri.com), o acudiendo a él sin más información, **podiera parecer que se trata de un restaurante más, eso sí, bien equipado, con unas bonitas instalaciones y una atractiva oferta culinaria.** Pero si acudimos al servicio de la planta baja, nos encontraremos con un discreto póster en la pared firmado por **Paul Bocusse** en el que podemos leer del puño y letra del gran cocinero francés la frase "Pour l'ami Mikel, avec tous mes vœux de succès" (Para el amigo Mikel, con todos mis deseos de éxito). Y es que, aunque no ha querido personalizarlo ni darle mucho bombo a su importancia como chef, **Marina Berri está dirigido por Mikel Bermejo, quien durante 20 años fuera jefe de cocina del restaurante de Karlos Arguiñano en Zarautz** y corresponsable en la sombra de los diferentes programas que el chef zarautarra protagonizó en diferentes cadenas de televisión públicas y privadas. Mikel es natural de Sacramenia (Segovia), se formó con el mencionado Bocusse, pero es en Euskal Herria donde ha desarrollado la mayor parte de su carrera, de la mano, además de Arguiñano, de chefs de la talla de **Ignacio Muguruza o Juan Mari Arzak.**

Al cargo de su propio restaurante, **Mikel Bermejo ofrece una cocina tradicional en la que los productos marinos cobran un gran protagonismo.** En nuestro caso, tras un detalle de la casa en forma de pimientos de Gernika fritos con crujiente de morcilla, iniciamos nuestra degustación particular con las "Croquetas como las de l'abuela", jugosas y bien ejecutadas, para seguir con la Ensalada templada de bacalao que si bien en la carta aparece descrita sobre cebolleta caramelizada y su pil-pil, nos es servida sobre una cama



de verduritas al dente que también le complementan a la perfección, perfección, dicho sea de paso, que casi rozamos con el Pulpo asado sobre crema de patata y jugo de pimentón, soberbio y en un punto de cocción ideal, así como con el Rodaballo a la parrilla con el que nos chupamos, literalmente, los dedos.

Cocina tradicional, producto de calidad, ejecuciones técnicamente impecables y un servicio eficaz así como unos precios razonables, hacen que la visita a Marina Berri resulte una apuesta segura, una muy agradable experiencia en uno de los puntos más bonitos de la costa gipuzkoana.

### MARINA BERRI JATETXEA

Bº Santiago, 1 - ZUMAIA. Tf: 943 86 56 17





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

# ¡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?



## IKAITZ: DIEZ AÑOS PINTANDO MARAVILLAS EN GROS

Está claro que **Gustavo Ficoesco** se equivocó con su vocación. Lo suyo no es la cocina sino la pintura. Sus platos no son platos, son lienzos, son cuadros, son auténticas obras de arte. La expresión "comer con los ojos" en pocos sitios tiene tanto sentido como en este escondido restaurante de Gros, uno de los "tapados" de Donostia, un lugar que si hubiera estado a pie de calle en la Parte Vieja hubiera arrasado, pero que al igual que la mayoría de las casas modestas, ha tenido que lidiar contra la crisis y todo lo que ello ha traído consigo: readequación de la oferta, exceso de gastos fijos, recortes, sangre, sudor y lágrimas (que se

lo pregunten a cualquier pequeña empresa, incluida a la que está detrás de esta modesta publicación gastronómica).

El caso es que, lejos de sucumbir, el dicharero chef argentino Gustavo Ficoesco y su esposa, la zarauzitarra **Estefanía Valenciaga Zulaika** han logrado alcanzar su primera década al frente del negocio (el Ikaitz cumple 10 añitos a su cargo el 31 de agosto) sin tirar la toalla y, lo que es más importante, sin tirarse los trastos uno a otro, porque mira que no debe ser fácil eso de compartir con la media naranja hasta la jornada laboral. Pues va a ser que no, por lo menos en el caso de Gustavo y Estefi que

confiesan estar encantados. "es más, seguimos yendo juntos a todas partes cuando no estamos trabajando".

Además, y lo que es más importante, como fruto de su esfuerzo, Gustavo y Estefi han conseguido una clientela fija y fiel, que tras llegar tentada por sus atractivos menús, va atreviéndose, cada vez más, con la carta, que es el terreno en el que Gustavo y su equipo, comandado por el zarauzitarra Javi, dan realmente el do de pecho.

Nos adelantamos a la celebración de los primeros 10 años y hace unas semanas estuvimos en Ikaitz. Probamos algunos platos del exce-



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

lente menú del día como la Ensaladilla rusa al txangurro con brocheta de mar y aceite de cítricos (foto inferior), o los Txipirones Pelayo, un guiso al pueblo natal de Estefanía. Gozamos hasta el éxtasis culinario con platos de carta como el Atún rojo con tomate concassé y cebolla caramelizada (portada de esta revista y receta de esta sección), y nos derretimos de gusto con propuestas de su menú de fin de semana como el Rabo estofado sobre crema de patata.

El fin de fiesta fue dulce, muy dulce (hay que tener en cuenta que Gustavo, que se inició en Lyon con Paul Bocuse es un gran cocinero pero, sobre todo, un grandísimo repostero). Empezó con un postre ligerito, la Manzana (ver foto) en tres texturas (natural ligeramente caramelizada, en sabayón de sidra y en helado) y siguió con el postre en el que sucumben todos los amantes del chocolate: la Tentación semifría de chocolate, que lleva, como no, crema de chocolate, clara de huevo, cointreau... y se complementa con una sabrosa sopa de mango y fruta de la pasión. Ambos postres se encuentran habitualmente en la carta del Ikaitz.

Una auténtica delicia el rato pasado en Ikaitz, un local especialmente indicado para pequeños grupos, reuniones de trabajo, parejas... escondido, acogedor, cálido... este pequeño restaurante, actualmente el mejor valorado en Donostia por la prestigiosa guía "El tenedor", sorprenderá, muy agradablemente, a todo el que traspase su umbral.

Zorionak, Ikaitz, zorionak Gustavo eta Estefi, eta urte askotarako !!

## IKAITZ

Pº de Colón, 21 (Gros) - DONOSTIA.

Tf: 943 29 01 24

[www.restaurantekaitz.com](http://www.restaurantekaitz.com)



## > ATÚN ROJO CON TOMATE CONCASSÉ Y CEBOLLA CAMELIZADA



### Ingredientes

1 medallón de atún rojo; 2 rodajas de mazorca de maíz; Mantequilla; Físalis; Frambuesa. Para el tomate concassé: Tomate de pera, aceite de oliva, vino blanco, 1 hojita de Laurel; Para la cebolla caramelizada: Cebolla; Aceite de oliva; Vino blanco; Salsa de soja; Azúcar moreno.

### Elaboración

Para el tomate concassé: Pelamos y despitamos el tomate y lo partimos en pedazos finos. Colocamos un cazo al fuego con aceite de oliva y rehogamos ligeramente el tomate. Añadimos un poco de vino blanco y una hojita de laurel y dejamos que todo rehogue suavemente durante 25-30 minutos.

Para la cebolla caramelizada: Picamos la cebolla en juliana y la hacemos en el microondas con aceite de oliva y un chorrito de vino blanco durante 20-25 minutos, hasta que se quede blanca. En el momento de preparar el plato, colocamos una sartén al fuego,

Egilea / Autor:

**Gustavo Ficoceo**

IKAITZ

Pº de Colón, 21 (Gros)

DONOSTIA



añadimos la cebolla rehogada, un poco de salsa de soja y un poco de azúcar moreno.

Para la mazorca de maíz: La untamos de mantequilla y la blanqueamos en el horno durante 5 minutos a 230°. También podemos tostarla directamente con el soplete.

Final y presentación:

Colocamos una camita de cebolla caramelizada en mitad del plato y, encima de ésta, las rodajas de mazorca de maíz blanqueada coronada por la rodaja de atún que habremos hecho, justo vuelta y vuelta, a la plancha. Sobre el atún colocaremos un par de cucharadas de tomate concassé y adornaremos con físalis, frambuesa, crema de mango y sésamo tostado.

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



“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...



## LEA ARTIBAI: ITSASOZ ETA LEHORREZ (POR TIERRA Y MAR)

Por tierra y mar... ese es el mensaje que Lea Artibai envía al mundo, el de una comarca pequeña, ligada a esta tierra y a este Mar Cantábrico que nos han alimentado durante milenios.

Situada en el extremo occidental de Bizkaia, la comarca recibe su nombre de los ríos Lea y Artibai, que sirven de elemento integrador para conformar dos valles con una personalidad marcada. **Lekeitio, Ispaster, Mendexa, Amoroto, Gizaburuaga, Aulesti, Munitibar, Ondarroa, Berriatua, Markina- Xemein, Etxebarria y Zortza-Bolibar...** son nombres que evocan mil sueños y mil maneras de vivir, todas ellas expresadas a través de su gastronomía.

Lea Artibai son pequeños valles escondidos, donde el agua de los regatos ha trazado los senderos que te llevan inextricablemente al mar. Son costas esculpidas por las olas, que dibujan a su capricho playas, marismas y acantilados. Son puertos pesqueros, barrios de caseríos, manzanas y viñedos, vacas, ovejas pastando y huertas escondidas, tomates con el sabor especial del salitre, pescado fresco de altura... el tiempo detenido en algunos lugares, donde la tradición se mantiene en sus sabores. Lea Artibai es tierra y es mar, siempre uno con el otro.

Suena una sirena... es el pescado que ha llegado a puerto, marcando el latido

del pueblo: hay que ir a descargar, a las conserveras, a las pescaderías...

La luna está en cuarto creciente... es día de podar los manzanos, plantar verduras o tal vez recoger setas.

Las gentes de Lea Artibai siguen ligadas a esa tierra y ese mar, que nos ofrece marmitako, verduras frescas, pescados del día, conservas, pasteles que cuentan una historia, vinos y sidras que ya viajaban hace siglos a ultramar... productos que se disfrutaron en sus establecimientos, en la huella de sus paisajes, en su día a día, porque están presentes en nuestras vidas, inseparables de lo que somos y de lo que queremos compartir.

¿Dormir amullado por las olas del mar o por el canto de los grillos? ¿desayunar mermelada casera, pasteles recién hechos, pan crujiente...? Degustar los productos recogidos en la huerta esa mañana o el sabor a mar en tu boca? ¿Una cena con velas o unos pinchos entre el banullo del ambiente en un bar? Seguro que puedes llevarte ideas para hacer tus propias recetas, e incluso comprar nuestros productos más típicos en las tiendas de toda la vida, en el mercado o en las ferias agrarias.

Más información:

[www.leaartibaiturismo.com](http://www.leaartibaiturismo.com)



## TURISMO Y GASTRONOMIA EN LEA ARTIBAI

### ALOJAMENDUAK - ALOJAMIENTOS

Gizaburuaga: Agroturismo Akiuola  
Lekeitio: Hotel Zubieta  
Markina-Xemein: Agroturismo Ikestei

### JATETXEA - RESTAURANTES

Lekeitio: Restaurante Egaña  
Markina-Xemein: Restaurante Itsas-Lur  
Ondarroa: Ondarroako Batzokia  
Markina-Xemein: Restaurante Ikestei  
Amoroto: Restaurante Ibai Gane  
Lekeitio: Restaurante Beitia Berri  
Ondarroa: Restaurante Sutargi

### PINTXO TABERNAK - BARES DE PINTXOS

Lekeitio: Trinkete Taberna

### MUSEOAK - MUSEOS GASTRONÓMICOS

Lekeitio: Sosoaga Dolarea

### ZERBITZUAK - SERVICIOS TURÍSTICOS

Markina-Xemein: Bauskain

### TURISMO BULEGOAK - OFICINAS DE TURISMO

Lekeitio: Oficina turismo  
Ondarroa: Oficina de turismo  
Berriatua: Punto de información turística



## FERIAS, EVENTOS... ... Y PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

#### FERIAS:

- **Febrero:** Feria de plantas de Markina- Xemein.
- **Mayo:** Feria de conservas de Berriatua.
- **Julio (bianual):** Hegaluze Eguna en Lekeitio, feria del bonito.
- **Agosto:** Ferias de productos comarcales en Ondarroa y Lekeitio.
- **Septiembre:** Feria agraria en Ispaster.
- **Octubre:** Feria agrícola-ganadera en Markina- Xemein (importante como referente de ferias en Euskadi).
- **21 de Diciembre:** Feria de Santo Tomás en Lekeitio.

#### EVENTOS:

- **Antxoa Egune,** fiesta de la anchoa en Ondarroa. Mayo.
- **Txipi Jardunaldiak,** jornadas gastronómicas del chipirón en Lekeitio (talleres de aprendizaje, ruta txipintxo, platos especiales en restauración, visitas guiadas al Lagas de Sosoaga...). Noviembre- Diciembre.
- **Iparraldeko Haizeak** en Lekeitio, feria de productos tradicionales, concurso de guisado y comida popular. Junio.

- **Concursos de marmitako, paella y bacalao** en Lekeitio y Ondarroa (fiestas).
- **Comidas populares** en los demás municipios.
- **Concurso de pesca de Atún,** en Lekeitio. Agosto.

#### CENTROS DE INTERPRETACIÓN, RUTAS Y SERVICIOS DE VISITAS:

- **Sosoaga Dolarea,** Centro de Patrimonio Marítimo de Lekeitio. Visitas guiadas al lagar de txakoli más antiguo de Euskadi. Dentro de los CI Gastronómicos.
- **Marierrota,** molino de mareas en Mendexa. Interpretación del antiguo molino y exhibición de molienda de maíz.
- **Lonja-** puerto y visita a conservas, en Ondarroa, gestionadas por la oficina de turismo.
- **GR- 38. Ruta del Vino y del pescado.** Dos ramas de la ruta que comienza en Oyon y termina en Lekeitio y Ondarroa en Lea Artibai. Ruta de los antiguos arrieros en la que se transportaban mercancías entre la Meseta y los puertos de la costa.

Informazio gehiago / Más información en:

[www.leartibaiturismo.com](http://www.leartibaiturismo.com)

## AKELARRE: EL FARO GASTRONÓMICO DE IGELDO

En este ejemplar de agosto de OndoJan.com, estrenamos nueva sección: "Grandes mesas de Euskal Herria". En ella, elaboraremos diferentes reportajes contrados en restaurantes de reconocido prestigio bien sea por el reconocimiento expreso hacia los mismos

por parte de las más conocidas guías gastronómicas (Michelin, Repsol, 50 best, Le Ballarin...), bien sea por la importancia intrínseca de los mismos, ya sea por su carácter centenario, el prestigio de su chef o la reconocida calidad de su oferta culinaria.

Queríamos comenzar esta sección en uno de los grandes de Euskal Herria, y la elección de Akelarre no podía ser más oportuna. Y es que Pedro Subijana se encuentra en un momento de gloria. Como él mismo reconoce, "después de más de 40 años de trabajo, estoy recogiendo lo sembrado, los reconocimientos, los récords..." El año pasado, sin ir más lejos, Pedro fue reconocido en enero con el Tabor de Oro, el máximo galardón que ofrece el Ayuntamiento de Donostia, y a lo largo de 2015 batieron todos los récords de su historia en lo que concierne a ocupación del restaurante. Los premios y el aumento del turismo internacional en Donostia han contribuido decisivamente a ello, aunque no hay que olvidar la "ayuda" que supone el contar con tres estrellas Michelin desde hace una década, concretamente desde la edición de 2007 de la prestigiosa guía francesa.

### Una vida en la cocina

Pedro Subijana nació el 5 de noviembre de 1948 en Donostia y se formó como cocinero en la Escuela de Hostelería de Madrid, aunque fue al acabar su formación con Luis Irizar en la Escuela de Hostelería que el veterano chef dirigía en el edificio Euromar de Zarautz cuando Subijana entra en contacto con los cocineros con los que años más tarde protagonizará el movimiento de la Nueva Cocina Vasca, cuya fundación y desarrollo compartió en la dinámica década de los 70 junto con Juan Mari Arzak, Karlos Arguiñano, José Juan Castillo,

Tatus Fombellida, Ramón Roteta...

Fue precisamente en dicha década cuando Pedro Subijana realizó la mayor apuesta de su vida al decidirse a comprar el restaurante Akelarre, al que había acudido cinco años antes para dirigir su cocina. Pedro renovó al 100% la filosofía del que ya era un gran restaurante aunque hay cosas que no han cambiado en todos estos años, como la presencia de Félix Echave (junto a Pedro en la fotografía inferior), su jefe de cocina, que lleva más tiempo que él en Akelarre.

El restaurante si ha cambiado con el tiempo, y el pequeño octógono inicial que sigue siendo hoy en día el comedor central del restaurante se ha ido desarrollando como si fuera la cáscara de un caracol, rodeándose de nuevos espacios, aparcamientos y dependencias en un proceso continuo, como nos muestra el propio Subijana en varias fotos que decoran la pared de sus oficinas.



### Un hotel de lujo mirando al mar

La última fase de la evolución del edificio Akelarre es la construcción de un hotel bajo el restaurante, que contará con 22 habitaciones mirando al mar y que se inaugurará en junio de 2017. Este proyecto, que se puso en marcha a mediados de la pasada década y tuvo que paralizarse en 2008 debido a la crisis y la mala gestión de la constructora, ha sido retomado y su puesta en marcha será, sin duda, el gran acontecimiento hostelero del próximo año en Donostia.

### Una cocina auténtica

Respecto a lo más importante, la oferta culinaria de Akelarre, llama la atención que Subijana no se haya dejado llevar por la ola de asunción de la cocina oriental que impregna en general a la alta cocina. Inquirido sobre la poca presencia de la cocina asiática en su carta, Pedro es tajante: "No hay por qué hacer todo lo que hacen los demás. Es más, pienso que ir a otro país a ver qué hacen y reproducir lo mismo aquí es incluso deshonesto. Hay gente que lo hace muy bien, como David Muñoz en Madrid, que está totalmente orientalizado, pero tiene una gran personalidad que hace que lleve esa cocina a su terreno en todos sus platos. Los productos con los que contamos en el País Vasco y alrededores nos permiten hacer una cocina con personali-



*Pedro Subijana, apoyado en la gran escalera de caracol de acero corten que dará acceso a las 22 habitaciones con vistas directas al mar de que constará su hotel, que tiene prevista la inauguración para junio de 2017.  
(Fotografía: Ritxar Tolosa)*



Bloody Mary



Las Hojas y el Foie bajo la Lluvia



Sardina al vapor de Parrilla. Su piel comestible.  
Pepino y Capuchina.



Finísimo y Ligero Tartar de Buey, nueva Patata Soufflé y Pan de Hierbas Aromáticas

dad que no tiene por qué beber tanto de las corrientes internacionales. Es absurdo bajar hasta Cádiz para luego volver a subir a Hernani. Para eso, me ahorro el viaje". Y es que, según nos comenta el gran chef, una nada despreciable parte de su clientela de siempre acude al restaurante a degustar sus platos tradicionales de toda la vida, y uno de sus objetivos tras abrir el hotel, es contar con un pequeño restaurante en el mismo en el que las personas allí hospedadas, y tal vez el público en general, puedan disfrutar de platos de siempre como unos buenos txipirones en su tinta, una merluza a la kokxera...

### Un gran menú

El propio Pedro Subijana se encarga de seleccionar los platos que conformarán nuestra degustación, que pueden contemplarse en las soberbias imágenes de Juan txo Egaña. Nos maravilla el divertido juego de "Las hojas y el foie bajo la lluvia", así como la espectacularidad de los "Chipirones a la sal de Añana", la contundente ligereza de las "Pochas y piparras nada convencionales", la frescura del "Finísimo y ligero tartar de buey" y la succulencia y persistencia de la "Lubina UMAMI". Akelarre ofrece hoy, además de su carta, tres completos menús degustación a 180 euros (bebida aparte) que van cambiando y renovándose poco a poco cada estación del año. Cualquiera de ellos supone un auténtico deleite para los sentidos.

Pedro Subijana se muestra visiblemente satisfecho con el modelo de restaurante que ha construido a lo largo de casi medio siglo de duro trabajo, y a las puertas de los 68 años no habla, de momento, de retirarse. "Mi ilusión en este momento es inaugurar mi hotel, hacer que la gente se sienta en él como en casa, darles un buen desayuno para que empiecen el día como es debido..." Que así sea y que nosotros lo veamos.



Pedro Subijana nos muestra la biblioteca gastronómica con que cuenta en sus oficinas, en la que pueden encontrarse auténticos "incunables" de la literatura y la divulgación culinaria.



Chipirones a la sal de Añana



Pochas y piparras asadas, nada convencionales



Lubina "UMAMI"



Pojarski de Ternera con leche, Especiado



## El servicio de vinos y la sala

Los vinos y el servicio de los mismos siempre han tenido una importancia primordial en Akelarre. Pedro Subijana siempre ha contado con grandes profesionales para este cometido, entre los que destaca **Carlos Muro**, nacido en Tarazona, formado en Toulouse, que lleva cerca de una década trabajando en este restaurante. Carlos Muro fue reconocido en 2012 con el premio Manuel Llano Gorostiza, que la Academia de Gastronomía Vasca concede anualmente a una personalidad del mundo del vino. Carlos se encarga de gestionar la bodega y servir los vinos, cometido en el que cuenta con la ayuda de otros profesionales como el joven zamorano **Ciro Carro**, segundo somelier de la casa, que aporta un toque de frescura en la sala, atendida, a su vez, por un enorme equipo de profesionales de todas las edades que lo dan todo para que la experiencia de comer en Akelarre vaya más allá de la mera gastronomía para convertirse en un deleite para todos los sentidos.

### RESTAURANTE AKELARRE

C/ Padre Orkolaga, 56 (Igeldo) - DONOSTIA  
Tf. 943 31 12 09 [www.akelarre.net](http://www.akelarre.net)



## EL TOMATE “FEO DE TUDELA” REINÓ EN SU DÍA GRANDE

El pasado 29 de julio tuvimos el placer de acudir por segunda vez invitados al Certamen “El Feo de Tudela”, un concurso que organiza y coordina **Luis Salcedo Irala** (fotografía central derecha), del Hostal Remigio de la capital de la Ribera. Son ya nueve ediciones las que Luis lleva organizando con la ayuda del Ayuntamiento de la ciudad y de una serie de entusiastas voluntarios.

El concurso surgió a raíz del empeño de Luis Salcedo de recuperar el cultivo de una variedad antigua de tomate Marmande conocida como “Tomate de kilo” en Pamplona o “El Gordo” en Zaragoza, variedad que Luis recuerda que antaño se cultivaba mayoritariamente, pero fue rechazada ante la llegada de otras variedades híbridas que buscaban la perfección estética, de ahí que comenzaran los hortelanos de esta zona a llamarle “**el feo de Tudela**”.

Este concurso ha tenido un éxito y unas consecuencias inesperadas para sus organizadores. Como nos cuenta Luis, “a raíz del impacto en prensa que obtuvo el concurso el primer año varias de las empresas que se dedicaban a cultivar tomate en invernadero apostaron por esta variedad hasta tal punto que ya son varias las empresas que lo hacen, y además con un resultado bastante óptimo”. En cualquier caso, continúa Salcedo, “la intencionalidad del concurso era otra: que el hortelano y la gente joven con disposición de huertos en la zona, se acercara a esta herencia cultural que teníamos en La Ribera como es nuestra afamada huerta la cual pasa por un estado crítico ya que hay más de una generación perdida. El resultado es bastante bueno ya que los primeros años además del concurso nos encargamos de seleccionar semillas y al año siguiente hacer planta para dar a mucha gente que nos la pedía,



incluidos bastantes jóvenes que comenzaban a acercarse a sus huertos secos hasta esa fecha.”

## Dos concursos en uno

El Concurso del “Feo de Tudela” se celebra a finales de julio, coincidiendo con las fiestas patronales de Tudela, y se divide en dos concursos diferentes: **Elección del tomate estéticamente más feo** y **elección del más sabroso**. El tomate más feo es elegido por el público asistente que rellena ordenadamente las fichas de participación y copa el patio del Hostel Remigio, lugar donde se exponen las piezas, para contemplar los tomates menos agraciados de las huertas circundantes.

En cuanto a la elección del tomate más sabroso, ésta se lleva a cabo mediante la cata de un jurado profesional (foto inferior) en el que éste año participaban, además de Ondojan.com, **Javier Navarro**, hortelano de Tudela; **Pio Barbería**, profesor de Hostelería del Centro Integrado Burlada y **Rodolfo Milagro Miramón “Ruety”**, dueño del Bar Le Bistrot, que este año, debido a una promesa personal, había cerrado el bar durante las fiestas de Tudela y estaba disfrutando de las mismas “en libertad” por primera vez en 15 años. También estaban presentes durante la cata del jurado **Joaquim Torrents**, periodista y cocreador del concurso, el propio **Luis Salcedo Irala**, cortando los tomates a degustar y el blogger **Paul Ocariz**, gestor de la web “Paseos Cortos y Vinos Blancos”, ayudando a Luis y grabando un vídeo sobre el Concurso que puede ya ser contemplado en su página web.

Este año se presentaron 59 tomates al certamen de sabor y cerca de 30 al concurso del más feo, una excelente participación. El jurado determinó que el tomate más sabroso era el de **José Manuel Orte Calvo**, que concursó con un tomate del término Mosquera y recibió 400 euros y trofeo. El segundo tomate fue el que presentó **Ana Eva Blanco**, aunque había sido cultivado por Tomás Casado en el término de Traslafuente, y recibió un premio de 200 euros en metálico. El tercer premio, por su parte, recayó en las manos de M<sup>ª</sup> Teresa Palacios, que había cultivado su “feo” en el término de La Mejana. El público, por su parte, determinó que el tomate más feo era el n<sup>º</sup> 109, perteneciente a **Ana Carmona**, quien aparece, radiante, en la fotografía de la página izquierda. Todos los ganadores aparecen en la fotografía superior, rodeados de **Juan Salcedo**, del Hostel Remigio, y **Joaquim Torrents**.

Tras la celebración del concurso, los participantes en el mismo pudimos disfrutar de una comida de hermandad en el restaurante Remigio, uno de los abanderados locales en la cocina de las verduras y la gastronomía navarra más auténtica y tradicional, aunque esto será objetivo de una futura crónica más completa.

El Tomate Feo de Tudela puede ser adquirido entre julio y octubre en diferentes ferias y mercados de Navarra. En Donostia se puede encontrar ocasionalmente en la tienda del grupo **Lur-Lan**, sita en el n<sup>º</sup> 7 de la Alameda del Boulevard y en Pantori (Reina Regente, 4).





## LAIA APUESTA POR LAS MADURACIONES EXTREMAS

Recientemente acudimos a uno de los templos indiscutibles de la parrilla en el Bidasoa, el asador Laia, abierto hace 10 años justos (cumplió de hecho su primera década este mes de mayo) por los hermanos donostiarras **Jon y Arantxa Ayala**. En estos 10 años, Laia se ha destacado como **uno de los máximos estandartes de la cocina a la brasa y el producto de temporada en la comarca del Bidasoa**. El secreto, según Jon Ayala, reside tan sólo en la elección de un buen producto (un impecable producto, añadiríamos nosotros) y cuidar los tiempos y las distancias en la parrilla.

Pero, opinamos, el éxito de Laia se basa en más pilares. La osadía es, sin duda, uno de ellos. Desde sus inicios, Jon Ayala se ha destacado por estar a la última en los puntos de las cociones a la brasa. Los pescados se sirven en ese punto en el que, sin estar crudo, apenas está hecha la carne, con lo que los sabores de los besugos, rodaballos, bacalaos... que pasan por las llamas del Laia son mucho más auténticos y pronunciados que en muchos asadores más tradicionales. Ídem con las carnes. No sólo se sirven en su punto

ideal de cocción, sino que las partes que requieren de algo más de tiempo en brasa, como la parte de la presa en las chuletas de lomo alto, son trinchadas para poder permanecer un tiempo más en la brasa sin afectar con ello al conjunto de la pieza que sería cocida en exceso.

Este cuidado a la hora de mimar los productos de su asador, ha hecho que Jon Ayala haya sido elegido **mejor parrillero del estado en la última edición del Congreso San Sebastián Gastronomika**, celebrado en el Kursaal en noviembre de 2015. Jon acudió al certamen arropado por la excelente carne de su proveedor habitual, **Iruki**, la casa de cárnica donostiarrá guiada por **Borja Zubiaurre y José Luis Ebarri** que acaba de ampliar recientemente sus instalaciones. De hecho, fueron los responsables de Iruki los que animaron a Jon y Arantxa, tras su triunfo en el congreso, a atreverse con la última novedad de Laia: las carnes de maduración extrema. Esta práctica, iniciada y puesta de moda por el asador leonés **El Capricho**, consiste en **dejar la carne en la cámara madurando durante un largo período de tiempo que, en muchas ocasio-**





nes, triplica o cuadruplica los tiempos habituales de estancia en frigorífico. De esta manera, la carne adquiere una textura cercana, literalmente, a la mantequilla, y un sabor potente e intenso que no tiene nada que ver con lo que estamos acostumbrados. Se trata de una opción que no resulta del gusto de todos los paladares, pero que encanta a los que lo aprecian, habiéndose creado una legión de amantes de la carne que buscan este tipo de producto. En el caso de Jon Ayala, este cocinero ha observado que el público proveniente de Francia e Iparralde es más proclive a interesarse por estas carnes, aunque poco a poco van calando también entre los clientes de este lado del Bidasoa.

En nuestro caso, Jon nos sirvió una generosa **chuleta de lomo alto, madurada en cámara durante 116 días**, mostrándonos la pieza antes de llevarla a la parrilla. Jon nos explicó la diferencia entre la parte de la presa, la más exterior, con una textura más chiclosa, que debe hacerse más tiempo, y la parte del corazón, más fina y más grande, que debe abandonar antes las brasas. Jon trincha la chuleta, deja la presa el tiempo necesario en la parrilla, y sirve la chuleta troceada sobre bandeja caliente diferenciando el corazón y la presa, y separando y diferenciando la grasa interior, la grasa exterior y el hueso. El comensal, así, puede ir probando diferentes partes de la chuleta, combinando la carne con los diferentes tipos de grasa, degustando la zona del hueso... A fin de cuentas **no sólo se trata de degustar carnes con mayor tiempo de cámara, sino de probar y disfrutar la chuleta de una manera diferente.**

Los Ayala se encuentran satisfechos con los resultados de su apuesta. No sólo el público está entrando en el juego, sino que les piden más, así que Jon también se anima a experimentar. En estos momentos, este cocinero guarda en sus cámaras una cinta de carne con la intención de madurarla alrededor de 200 días, por lo que será en octubre cuando podrá ser degustada. Como nos confiesa sin ningún reparo, "no tenemos ni idea de qué saldrá de ahí".

Por lo demás, aprovechamos la visita a Laia para probar algunas de las últimas **novedades** de su carta: el Carpaccio de txuleta premium con helado de queso y mostazas variadas (antigua, Dijon y de hierbas), la Vieira a la brasa con yodada de berberechos y aire de aceite de oliva, los txipirones a la parrilla y, como muestra del más rabioso producto de temporada, el Bonito a la parrilla con verduras y salsa de soja y miel. Terminamos la velada con un postre también de temporada, la Sopa de cítricos y helado de menta. Todos los platos se nos antojaron sabrosos, equilibrados, primorosamente presentados y con ese ligero pero evidente toque de autor que Jon Ayala imprime a sus platos, dándonos una nota de originalidad que es marca de la casa. En suma, como siempre que hemos recalado en Laia, sin excepción, la sesión gastronómica supuso un auténtico goce para los sentidos.

**LAIA ERRETEGIA.** Barrio arkolla, 33  
HONDARRIBIA. Tf: 943 64 63 09. [www.laiaerretegia.com](http://www.laiaerretegia.com)



## SALANORT: LA EXCELENCIA TIENE PREMIO

Hace unas semanas tuvimos la oportunidad de visitar las instalaciones de Salanort, una pequeña conservera artesana con cuyos propietarios hemos coincidido en diversos actos y presentaciones. La de Salanort, a pesar de que puede considerarse como una empresa joven si la comparamos con las grandes conserveras, es una larga historia que se inicia hace 20 años, cuando los zarauztarras **Koldo Larrañaga** (en la foto) y su padre, **Luis Larrañaga**, se hacen con una vieja conservera tradicional, Astona, enclavada en Zumaia, cuyo gerente había fallecido recientemente.

Luis provenía de un mundo radicalmente diferente, en concreto de una empresa de pollos, pero tanto él como Koldo tuvieron muy claro desde el principio que su apuesta debía ser la calidad y la diferenciación. Inicialmente se limitaron a trabajar la anchoa, el bonito y el boquerón, pero a los cinco años, ya en Getaria, en unas instalaciones más modernas y mejor situadas, comenzaron a explorar nuevos productos, siendo el pulpo uno de ellos. En un principio empezaron a

producir y envasar pulpo en vinagreta, pero la respuesta del mercado no fue suficiente. Así pues, Luis y Koldo ensayaron otras vías hasta decantarse por el envasado al vacío y la cocción a baja temperatura.

Hoy, tras 15 años en Getaria, **el pulpo se ha convertido en el caballo de batalla de Salanort**. De hecho es, junto con el boquerón, el producto que les mantiene ocupados todo el año. Salanort a día de hoy manufactura más de 200 toneladas del rico cefalópodo y sus patas envasadas al vacío, producto estrella de la casa, han sido reconocidas internacionalmente con prestigiosos premios. El año pasado, fueron premiadas en los **Great Taste Awards** en Inglaterra, y este mismo año han sido reconocidos en Bruselas con el **Superior Taste Awards**, en ambos casos con dos estrellas. Estos galardones permiten a Salanort competir en el mercado internacional, al que va dirigiendo el 25% de su producción, vendiendo en países como Inglaterra, Francia, Italia, Eslovenia, Egipto, Singapur...

El secreto de su éxito radica, según Koldo, en el proceso de elaboración. El pulpo se trata con auténtico cariño en Salanort. Tras ser previamente congelados antes de tres horas desde su pesca para conseguir lo que se conoce como "calidad japonesa", los pulpos se lavan concienzudamente, se pasan uno a uno a cepillo para eliminar cualquier suciedad, se cuecen lentamente a baja temperatura con la cantidad justa y necesaria de sal, y se envasan inmediatamente al vacío. La manipulación manual y la higiene son básicas para conseguir un producto que causa furor en el mercado, principalmente en la hostelería, aunque también se puede encontrar en los supermercados Simply de Sabeco, así como en algunas carnicerías y tiendas delicatessen como Lukas Gourmet, Solbes, etc...





Lo mismo sucede con su segundo gran producto, **los boquerones, marinados con vino blanco y vinagre de sidra** y también trabajados a mano, de manera artesanal, hasta su envasado. Ante la imposibilidad de competir con las grandes conserveras, Salanort apuesta por la elaboración artesanal y la calidad de la materia prima: toda la antoxa y el bonito son de campaña, adquiridos en Getaria, proveniente de la pesca artesanal, de cerco, realizada con artes sostenibles.

A día de hoy, ya jubilado Luis y siendo Koldo quien dirige, junto con su socio **Yon Uyarra**, los destinos de la empresa, además de los productos comentados, Salanort ha empezado a envasar **sepiá al vacío**, siguiendo un proceso similar al del pulpo. Es un producto con el que acaban de empezar dirigido, principalmente, a Cataluña y el País Valenciano, donde hay mayor tradición de consumo. De momento, Koldo se muestra satisfecho con la respuesta cosechada.

### **Salanort Denda: comercios delicatessen**

Pudimos observar de primera mano los procesos de cocción y preparación del pulpo y los boquerones en los pabellones de Salanort, en Getaria, que acogen a 13 trabajadores, y fuimos testigos de la limpieza y coordinación que reinan en las instalaciones. Acto Seguido, Koldo nos condujo al centro de Getaria, lugar donde se encuentra uno de los establecimientos de **Salanort Denda**, el mejor escaparate de sus productos, en el que, además, se venden otros productos gastronómicos de Euskal Herria como Queso de Idiazabal, Txakoli de Getaria, Embutidos Euskal Txerri de Maskarada, Mantelería vasca, Verduras de Navarra,

Sidra de Gipuzkoa, vinos y licores vascos, dulces de Gorrobrategi y, por supuesto, los productos de Salanort.

Salanort Denda está en pleno centro de Getaria y abre desde primera hora de la mañana hasta el anochecer, sin cerrar a mediodía, incluso en invierno. Salanort cuenta, además, con **otro establecimiento en la Plaza de Armas de Hondarribia**, en pleno casco viejo de la villa, frente al Parador de Turismo.

En la tienda pudimos degustar las antoxas y el bonito de Salanort, quedándonos más que clara la calidad del producto. Igualmente, conocimos otra de las apuestas de esta conservera, en este caso alejada del mundo del pescado: **la cerveza Getari, de elaboración artesanal, fabricada en colaboración con la cervecera BBP (Basque Brewery Project)**. La elección del lúpulo ha corrido a cargo del socio de Koldo, Yon Uyarra, quien ha tratado, junto a los maestros cerveceros de la casa, conseguir **una cerveza que maride adecuadamente con pescados a la parrilla como el besugo o el rodaballo**. Sin duda, un producto más que adecuado para una casa directamente relacionada con el pescado y profundamente enraizada en Getaria.

Fue un placer el acudir a Salanort, disfrutar de las explicaciones de Koldo Larrañaga y degustar sus productos. Deseamos toda la suerte del mundo a esta pequeña gran empresa en sus proyectos presentes y futuros.

Más información en: [www.salanort.com](http://www.salanort.com)



## HIRUZTA: COMER EN LA BODEGA

El pasado mes de julio, nos dejamos caer por la bodega de txakoli Hiruzta, de Hondarribia, con el fin de conocer su coqueto restaurante, guiado a los fogones por el joven chef donostiarra **Jon Etxeberria**, curtido en restaurantes como Zube-roa, Arzak o Urepel, y por su mujer, **Leire Vázquez**, abogada reconvertida "por amor", según sus propias palabras, en jefa de sala.

Aunque la bodega, dirigida por la familia Rekalde, lleva ya 4 años en marcha, la nueva dirección del restaurante se ha instaurado en el mes de febrero de este mismo año tras anteriores intentos que no llegaron a asentarse.

Jon y Leire nos hicieron partícipes de una agradable comida en la que degustamos las correctas croquetas de ibérico, la fina ensalada de bogavante, y el contundente pulpo a la parrilla como entrantes. La comida fue coronada por el mejor rodaballo a la parrilla que hemos comido en mucho tiempo, y fue regada con los diferentes txakolis blancos que se elaboran en Hiruzta: el nor-

mal Hiruzta, un txakoli convencional con el punto de acidez habitual en este tipo de vinos, ideal para acompañar a los entrantes, el más profundo "Berezi" y el extraordinario "Espumoso" que acompañó de manera armónica tanto al rodaballo como a los postres, siempre caseros.

El coincidir la llegada de la lluvia con la comida en el agradable comedor de Hiruzta, observando desde sus grandes cristaleras cómo el sirimiri y la neblina iban apoderándose de la visión tapando poco a poco las vistas de las Peñas de Aia hizo que la agradable velada adquiriera un inesperado aire evocador y mágico. De hecho, la belleza que imprimen al paisaje de las faldas de Jaizkibel las **10 hectáreas** de viñedos que ha plantado la familia Rekalde es un disfrute para la vista y los sentidos haga el tiempo que haga.

### RESTAURANTE HIRUZTA

Bº Jaizubia, 266 - HONDARRIBIA  
Tf: 943 10 40 60. [www.hiruzta.com](http://www.hiruzta.com)



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](http://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





## UREPEL: UN CLÁSICO MUY BIEN RECUPERADO

"Quién me iba a decir a mí cuando acudí a La Muralla a 'hacer unos retoques' que terminaría no sólo dirigiendo el restaurante, sino que me animaría a reabrir el Urepel"... Así se expresa **M<sup>a</sup> Eugenia Bozal**, agotada pero satisfecha, tras casi un año al mando de este emblemático restaurante situado al borde de la desembarcadura del Urumea, frente al Palacio Kursaal, en pleno Paseo de Salamanca.

El caso es que **M<sup>a</sup> Eugenia** es de esas mujeres que no se arredra ante nada y que asume los retos con una elegancia y una profesionalidad poco comunes en el mundo de la hostelería local. Y reabrir el Urepel no puede ser calificado de otra manera: un reto, pues estamos hablando de un establecimiento que muchos no dudaban de calificar como el mejor o uno de los mejores restaurantes de Donostia, un local que forma parte de la historia gastronómica de la ciudad.

**M<sup>a</sup> Eugenia** dirige hace años **La Muralla**, el precioso restaurante de la calle Enbeltran inaugurado por su hermano, el chef **Íñigo Bozal**, que hoy día dirige los fogones de La Fábrica, en la calle Puerto. Una conversación con Estrella de la Cruz, viuda de Tomás Almandoz, quien fuera el propietario y jefe de cocina del Urepel, bastó para animarle a hacerse con el emblemático restaurante, que llevaba cerrado más de tres años. Dicho y hecho, el 4 de diciembre de 2015 se volvía a abrir la persiana, manteniendo la estructura y la apariencia de siempre, solo que con una decoración ligeramente más minimalista frente a los tonos asalmonados y el ligero barroquismo anterior.

Y es que **Urepel mantiene el nombre, pero no pretende ser una continuación del establecimiento anterior**. "Si queremos que se nos siga teniendo como un referente de buena cocina pero nuestro concepto es diferente" advierte **M<sup>a</sup> Eugenia** a quien acuda a su restaurante pensando que va a encontrarse con el mismo local y la misma cocina que cuando frecuen-

taba el mismo hace una década. Para empezar, **M<sup>a</sup> Eugenia** ha apostado por el **sistema de carta cerrada** que tan buenos resultados le ha reportado en La Muralla. Así, de lunes a viernes, podemos optar por un entrante, un principal y un postre al precio de 28 euros (IVA y bebida aparte) y los sábados y domingos la misma fórmula, aunque con platos más elaborados, tiene un coste de 38,50 euros. Asimismo, entre semana podemos disfrutar de un menú degustación (Aperitivo, dos entrantes, pescado, carne, sorbete y postre) al precio de 35 euros, y los fines de semana por 42. Además, encontraremos diferentes opciones de picoteo para compartir en la mesa, como el Plato de ibérico cortado a mano con pan de cristal, aceite pical y tumaca, las Croquetas caseras o las Guindillas de Ibarra, entre otras.

Igualmente, **la carta cerrada ofrece una serie de "platos caprichosos" que varían en función de la estación y el mercado**. Dichos platos suponen un pequeño incremento sobre el precio del menú: Atún rojo con chutney de mango y emulsión de piquillo, Kokotxas de merluza con almejas en salsa verde, Solomillo asado con foie a la plancha, Txuleta de viejo... Eso sí, no vayan a pensar que los platos de la carta desmerecen a los caprichosos. Leer la oferta de Urepel es una mezcla de deleite ante el enunciado de los platos y angustia al no saber qué pedir, con tentaciones, en el menú entre semana, como Arroz cremoso de setas y hongos con foie a

la plancha, Salteado de verduras con crema de calabaza al aroma de cardamomo y huevo a baja temperatura, Carrilleras de retinto con setas confitadas y crema de patata al aroma de romero, Tiramisú de San Gimignano desestructurado... En lo que respecta al menú de fin de semana, tres cuartos de lo mismo: Pochas tiernas de Sanguesa con almejas y kokotxas de bacalao, Arroz meloso de txipiron y carabinieri con crujiente de wakame y alioli de erizo, Lomo de merluza en





1



2



3



4



5



6



7



8

salsa verde con almejas, Paletilla de cordero a baja temperatura con puré de castaña, alioli de reineta y tubérculos crujientes, Surtido de quesos vascos... todo un alarde de producto y toques actuales cuidado y tentador a más no poder.

### Nuestra degustación: presentación, sabor y calidad

Nuestra degustación comenzó con una finísima antoxa del Cantábrico (1) deliciosamente marinada sobre tosta de queso fresco, seguido de unas jugosas croquetas caseras de ibérico (2) de las que nos sorprendió la original y exquisita garnición de yuca y boniato que las complementa a la perfección. Siguió un salmorejo (3) perfectamente emulsionado acompañado de frutos secos, una rodaja de pulpo y un oportuno helado de mascarpone, tras el cual se sirvió un ravioli de txipirón (6) jugoso y fundente sobre una crema de cebolla al aroma de Somontano.

Continuó la degustación con dos platos "caprichosos": Los Callos y morros (4) "juntos pero no revueltos" que nos maravillaron por su exquisitez y su trabajada elaboración, así como por la manera de presentar el morro, cortado en taquitos y frito hasta quedar crujiente, y el Pichón de Bresse (5) en dos coccciones con quinoa y bulgur, uva y melón al moscatel, una auténtica delicia, hecho en su punto, sangrante y jugoso, servido sobre una cama de quinoa que, más allá de la decoración, aporta un sabor y una textura que complementa a la perfección al ave.

Finalizamos con dos grandes postres: un adictivo arroz con leche (7) con helado de vainilla y un Milhojas de crema pastelera (8) con un contundente sorbete de

albaricoque. Dulce final a una degustación que colmará las expectativas de cualquier amante de la buena cocina. Nos encantó tanto la elección de los platos como su exquisita presentación y su muy lograda ejecución, con unos acertados puntos de cocción y emulsión de las salsas. El servicio, a la altura de lo servido en el plato, es atento y profesional.

Urepel cuenta con capacidad para 80 personas, resultando ideal para acudir en familia, en pareja... incluso cuenta con una zona en la planta superior en la que puede prepararse un reservado para 12 personas ideal para pequeñas bodas, celebraciones familiares o reuniones de trabajo.

Un restaurante, además, que no solo maravilla por su oferta gastronómica y su servicio. M<sup>o</sup> Eugenia Bozal es decoradora, y se nota su buena mano en la fina pero evidente regeneración del local. **Urepel es ahora más luminoso y menos cargado**, y eso que se han mantenido muchos detalles significativos de la decoración anterior, como la imponente barandilla de acceso al piso superior, proveniente del ya cerrado Hotel Biarritz, el vistoso remero en madera a la entrada del local, o la práctica y coqueta bodega. Hay que destacar también que todas las fotografías y cuadros que decoran las paredes son obra de fotógrafos y pintores vascos.

### UREPEL

P<sup>o</sup> Salamanca, 3 - DONOSTIA.

Tf: 943 42 07 23 - [www.restauranteurepel.com](http://www.restauranteurepel.com)

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

## ANTONIO BARBADILLO VISITÓ ESSENCIA

Somelieres, cocineros, profesores del BCC, periodistas, gastronómicos, amantes del vino en general... variedad es la palabra que define a la fauna que suele juntarse en las catas de vino que **Dani Corman** organiza regularmente en Essencia Ardodenda, aunque el máximo común denominador de todas las personas (las contadas personas) que toman parte en ellas es la pasión por el vino y las ganas de aprender.

Hace casi dos meses que nos visitó **Antonio Barbadillo Mateos**, miembro de la tercera generación de la familia fundadora de las bodegas Antonio Barbadillo, aunque hoy en día se encuentre fuera de la empresa familiar, embotellando vinos de Jerez por su cuenta bajo la marca **Sacristía AB**, nombre que además de sus iniciales (lógicamente Antonio no puede usar su apellido de manera comercial) incluye la palabra sacristía, que en el argot de los vinos andaluces define a los mejores vinos de cada bodega. "Y es que las familias son muy complicadas" sentencia Antonio Barbadillo sin entrar en detalles cuando relata su experiencia y su decisión de abandonar el paraguas familiar para embarcarse en su propia aventura en solitario.

"Mi padre me enseñó a amar el vino, sobre todo sus vinos, desde muy pequeño. Mi primera charla la ofrecí a los doce años, pero es que mi primera borrachera la tuve a los 8". Antonio Barbadillo no tiene pelos en la lengua y cautiva a su auditorio con su grajeo andaluz, pero sin abusar de él y con mucha seriedad.

Tras pasar 17 años en la empresa familiar, decidió irse de Barbadillo y deambuló por diferentes lugares dedicándose a prácticas como el coaching, pero como dice él, "la cabra siempre tira al monte", así que al poco tiempo decidió volver a sus raíces y montar su propia empresa. Así, a día de hoy, **Antonio Barbadillo se dedica a recorrer las mejores bodegas de Sanlúcar de Barrameda para seleccionar las, a su entender, mejores botas de vino y crear su propia selección** que embotella dos veces al año. "Cuando mejor se cría el vino es en primavera y otoño, así que hago la selección a finales de esas dos estaciones" cuenta Barbadillo, añadiendo que el proceso de selección no es tarea fácil. "Hay que tener en cuenta que durante la selección, cada mañana cato unas 170 botas. Y yo soy una persona muy educada y no sé escupir".

Las botas son barricas de madera de 512 litros en las que el vino se va criando bajo el velo de flor, una película de levaduras que se crea en la superficie del líquido, formada por diversos microorganismos que actúan protegiendo el vino y dotándole de la tan particular especificidad de los vinos andaluces.

La cata comenzó con tres manzanas Sacristía AB, correspondientes a los años 2015, 2013 y 2011. Antonio no indicó las características de cada añada y pudimos comprobar cómo según va envejeciendo, lo que eran notas de tiza en los vinos más jóvenes, adquiere matices dulces de repostería y caramelo tostado para acabar en tintes claramente yodados en el



caso del 2011. "Una manzanilla empieza a ser una manzanilla a partir de los 3 años y medio ó 4 años y medio en la bota y si la bodega es buena. Si en ese tiempo la levadura no ha actuado lo suficiente, no es una buena manzanilla. Esta, en concreto, es una manzanilla en toda regla con su salinidad, su amargor..." afirmó Barbadillo, sentenciando que "La palomino es la mejor uva del mundo, pues permite elaborar vinos que duren más de 20 años".

Siguió la degustación con un oloroso y un amontillado, también seleccionados y embotellados por el propio Antonio Barbadillo, aunque en el orden de cata el bodeguero contó con la discrepancia de **Iban Mate**, chef y propietario del Hotel Dolarea de Beasain y gran amante de los vinos de Jerez, que opinó, siempre dentro de la cordialidad y la buena onda, que el orden debería haber sido inverso. Respecto a estos últimos vinos, Barbadillo explicó que un amontillado de calidad debe tener, al menos, 15 años de crianza. "De 6 a 7 años de crianza biológica bajo el velo de flor y otros tantos de crianza oxidativa para que se acabe de redondear". Para efectuar esta crianza, los vinos son encabezados, o reforzados, con alcohol vínico, lo que hace que el velo de flor no actúe y el producto final tenga un mayor grado alcohólico.

Terminó la cata con la degustación de un palo cor-

tado del **Equipo Navazos**, ya que de momento Antonio Barbadillo no elabora este tipo de vinos, aunque habló sobre el mismo, comentando cómo en su día el palo cortado era considerado un vino de 2ª. "Es el vino de Jerez que nunca llegó a ser lo que quiso ser. El único vino de Jerez que no huele a lo que sabe ni sabe a lo que huele, ya que huele a oloroso y sabe a amontillado" afirmó, indicando que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen indica lo contrario, es decir, que huele a amontillado y sabe a oloroso.

A continuación, tuvo lugar un selecto picoteo en el que los asistentes pudieron maridar los vinos de Antonio con diferentes viandas de las que habitualmente se sirven en Essencia Wine Bar & Store: cecina de Burgos, unas ricas croquetas de jamón, unos calamares perfectamente ejecutados y dos quesos, un Idiazabal de la zona de San Prudencio (Getaria) y un Mahón muy curado, que amaronaron de manera espectacular con los vinos andaluces.

Fue una cata divertida, agradable y muy instructiva. Los contados asistentes salimos de la misma un poco más enamorados de los vinos de Jerez. En esencia, Antonio Barbadillo es un tratante, un encantador de serpientes que vino a convencernos de las bondades de sus vinos. Creemos que lo consiguió, y con muy buena nota.



## Homenaje a Jose María Busca Isusi

El primer fin de semana de septiembre, la Academia Vasca de Gastronomía homenajeará en Zumarraga a **José María Busca Isusi**, el insigne gastrónomo gipuzkoano cuyo centenario tendrá lugar en dicha fecha. Entre los actos programados para el intenso fin de semana, el **restaurante Etxeberri** (ver página 44) acogerá una comida de hermandad en la que tomarán parte los miembros de las diversas cofradías de todo el estado que acudirán a la celebración, que cuenta con el apoyo y la ayuda económica del Ayuntamiento de la villa. **Ondojan.com** tuvo el privilegio de acudir al centenario restaurante el día en el que se degustó la comida de los cofrades, labor que recayó en **Juan José Lapitz**, de la Cofradía Vasca de Gastronomía, y **Juan Manuel Garmendia**, presidente de FECOGA (Federación de Cofradías Gastronómicas). Con ellos aparece **Bixente Eiguren**, jefe de Cocina de Etxeberri.



Garantía de  
productos naturales

*Elikagai naturalen  
bermea*

[www.ogiberri.com](http://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<sup>a</sup> 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 **Ixtaso 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 Igartza. La cocina de Iban se resume en una **vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como *Croquetas de morcilla de Beasain, Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas, Rape negro lacado con vinagre viejo, 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 calamari con algas y tartar de gambón, Bacalao confitado con sus callos y un pilpil 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](http://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 habitas*, *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, кино...), 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

COCINA EQUILIBRADA  
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 88 89 53



"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 **antño: 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](http://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, Cabrarroca en salsa verde con patatas, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas **Rabas**. **Carta:** 70-90€ **Menú 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](http://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, Hojaldré 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](http://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 pinteladas de autor y ciertos toques internacionales: **Ensalada templada de chipitos, 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, Cochinito 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](http://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 ANTUXON



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 hacerte 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](http://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](http://www.maitte.es)

COMIDA PARA LLEVAR  
ELABORADA CON CARÍÑO



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](http://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 Ondarroa, 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, Chuleton 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](http://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 perdic en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia, Mousse de queso de Idiazabal...* **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de *Ciervo, Jabalí, Liebre...* Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

## 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**, Orendain Ostatua 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. Orendain Ostatua 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](http://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 **arrozcos** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: *Paella marinera, Palla mixta, Paella de carne...* además de los arrozcos 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, Embudidos 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 Aizpuru y Félix Geresta** dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores. En su carta encontramos platos como *Ensalada de bogavante, Foie casero con salsa de Oporto, Lomo de merluza con kokobas y almejas en salsa verde, Rodaballo a la parrilla, Rape con refrito tradicional, Txuleta a la parrilla, Solomillo al foie, Postres caseros...* Destaca el **Cordero asado**, todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora 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 cochinito asado, Soufflé de chocolate, Banda de manzana...* Su menú, con 10 primeros y 10 segundos a elegir es uno de los más completos de los alrededores. También ofrece **raciones y platos combinados**. **Menú del día**: 12€ (Café incluido). **Menú fin de semana**: 25€ **Parrillada de marisco**: 35€/persona. **Carta**: 35-40€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Noches de domingo a jueves. Amplio parking y parque infantil. **La mayoría de los platos de la carta de Olentzo son aptos para celíacos**.

## 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 *Verduritas 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

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

BIDEZAR, 17.  
TEL. 943 25 38 56



En pleno centro de Zumarraga, Bidezar cuenta con una **carta asequible y atractiva con gran variedad de bocadillos, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, 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 remarkable** 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](http://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 Eguiguren**, 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 hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, Tatin de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes 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, Txipirones, 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, Lengüado...*), 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 Ciauriz 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 ajovarriero, 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 donostiarra**, 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 ajovarriero, Guindillas fritas, Calamares, Ensaladilla...*), **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, Ibxaso, 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](http://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 *Chuletillas 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](http://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.restaurantefkaitz.com](http://www.restaurantefkaitz.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](http://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](http://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 txanguro, Txixbarro al horno escabechado con vinagre de Jerez (Premio Cadena SER), Taco de pulpo, Bacalao Lu Ranero...* así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,85 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, la Tosta de Bogavante...* y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Cervezas artesanas locales, con más de 10 referencias. Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

## KENJI SUSHI BAR

## DONOSTIA

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

ENBELTRAN 16, ESQUINA  
C/ MAYOR (PARTE VIEJA).  
TEL. 943 53 75 27  
[www.kenjihakahashi.com](http://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 **Ion Melk 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)

## LA CUEVA

DONOSTIA

50 AÑOS DE TRADICIÓN  
A LA PLANCHA

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** (*Txiptirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...*). La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tónicos elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

## LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO  
SABOR DE ITALIA



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

## ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental:** Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el *Pato Pekin, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante).* Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi y Sashimi, Dim Sun (Ravioles 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.

DONOSTIA

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



## MIRADOR DE ULIA

### DONOSTIA

Pº ULIA, 193 (MONTE ULIA)  
TF. 943 27 27 07  
[www.miradordeulia.es](http://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 osmosis de manzana, Caramelos de tocinillo, salados, dulces y amargos con helado de chocolate blanco y pimienta rosa...* son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta: 65-70€. Menú degustación: 99€. Tarjetas: todas. Cierra: Domingos noche, lunes y martes. Parking.**

## 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...*) **Sarternes** (*De tixtorra, 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.

## PORTUETXE



### DONOSTIA

PORTUETXE, 43 (IGARA)  
TF. 943 21 50 18  
[www.asadorportuetxe.com](http://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, Cabranroca, 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, Kokotxas 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](http://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 Arrizabalaga**, 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 hollería artesanal** hasta las **cenaras**, pasando por los **pintxos**, 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**, **Txiñirones 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 **Txiñirones 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.**

## TXUBILLO

### DONOSTIA

MATIA, 5 -CALLEJÓN-  
(EL ANTIGUO)  
TEL. 943 21 11 38

FUSIÓN VASCO-JAPONESA



バスク日本料理

Mesón Txubillo no tiene nada que ver con los habituales restaurantes japoneses. Con apariencia de merendero tradicional con paredes de piedra y dirigido por **Hitsoshi Karube** y **Akari Yoshida**, ambos formados en la escuela de cocina de Luis Irizar, nos sorprende con una cocina de fusión vasco-japonesa: **Tempura de verduras variadas**, **Pescado del día con salsa de pimienta japonesa**, **Tataki de solomillo**, **Presca de cerdo ibérico con salsa de miso**, **Degustación de Sushi**... Todo servido en generosas raciones ideales para compartir. También llama la atención su original carta de pintxos vasco-japoneses, y su cuidada variedad de vinos. **Carta:** 20-25€. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

# UREPEL

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<sup>a</sup> Eugenia Bozal**, propietaria del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado respetando el estilo y la esencia del Urepel de siempre, dándole un tono más minimalista y tendiendo a que este establecimiento sea un restaurante sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una **base de cocina tradicional siempre acompañada con toques de innovación**, buscando provocar sensaciones y emociones positivas en el comensal: *Arroz cremoso de setas y hongos con foie a la plancha, Salteado de verduras con crema de calabaza al aroma de cardamomo y huevo a baja temperatura, Carrilleras de retinto con setas confitadas y crema de patata al aroma de romero, Tiramisú de San Gimignano desestructurado...* **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 28€ Sábados, domingos y festivos: 38,50 €(IVA y bebida aparte). **Menú degustación:** De lunes a viernes: 38€ Sábados, domingos y festivos: 42 €(IVA y bebida aparte). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. (En verano, no cierra)

## DONOSTIA

PASEO SALAMANCA, 3 (PARTE VIEJA).  
TEL. 943 43 35 08  
[www.restauranteurepel.com](http://www.restauranteurepel.com)

## TXULETA



## DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 44 10 07  
[www.txuleta.com](http://www.txuleta.com)

BUEN PRODUCTO Y  
EXCELENTE PARRILLA



**Ander Esarte y Marian Garmendia** dirigen este local **Campeón de España de Parrilla**, ofreciendo una **cocina tradicional con producto de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Entrecot de atún rojo...* Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de vejeo...) y platos como **Espárragos rellenos de espinacas y gambas, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo parrilla, Txangurro al horno, Pixín** (taquitos de rape rebozados) **Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajaparrero, 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 Ajaorriero**. **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.

## ZERUKO

## DONOSTIA

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "Bob limón", y el **Segundo Premio en los Campeonatos de 2015 y 2016**, **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel 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 piquillos, 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 Negro Negro, 31 de Agosto, 31. 650135373  
Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490  
Agorregi, 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 Igeño, 943 223662  
Alamandegi. Urbitearte, 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  
Añua. Estación. Aldamar, 12. 943 049701  
Añua. Pza. Constitución, 943 428104  
Ambrosio. Cº de Uba, 61. 943 456399  
Anastasio Beri. Easo, 19. 943 426220  
Antigua Gastroteka. R. 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. Católicos, 7. 943 467477  
Aritzin Jabetxa. Plaza Ametzaketa, 943 47246  
Aroa. Sierra de Alda, 5. 943 452192  
Artola. Salud - Amara Viejo-. 943 460815  
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302  
Aritzitxuan. Igarra bidea, 19. 943 983141  
Ariola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137  
Arriko. Alcalde Eldeguin, 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. Ingoyen Baseria - 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. Goiko Galtzara Beri, 27. 943 210071

## BERGARA

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

Bernardo Ebea. Puerto, 7. 943 422055  
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880  
Bideluze. Garbail, 24. 943 430314  
Bigarren. Isabel 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 trabajadores  
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. Igeño, 943 210600  
Bully Café-Bar. Pº Aves, 6. 943 214287  
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372  
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507  
Café Central. Arco Amara, Plaza de Irún, 6  
Café de la Playa. Pº Concha, 12. 943 473600  
Café de la C/ta. Padre Larroca, 14. 943 290239

## CAFÉ SAIGÓN

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

## CAFÉ SANTANA

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

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

## CAFÉ 57ETE

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

Café Viena. R. Católicos, 5. 943 463974  
Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990  
Capo. R. Católicos, 12. 943 463990  
Carnic. 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 Católicos, 10 (Centro), 943 45 22 10

## CASA VERGARA

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

Cascanueces. Pº Colón, 46. 943 278839  
Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312  
Ciaboga. Easo, 9. 943 422926  
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908  
Cueva de lobos. J.M. Barandiaran, 943 265882  
Dakara. 31 de Agosto, 25.  
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubieta, 943 365347  
Danena. Matia, 6 - Antigua-. 943 217820  
Danena. Etbeltzan, 8 - Parte Vieja-. 943 425197  
Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557  
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940  
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 945790  
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 Café 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 Turo. General Echague, 7. 943 420357  
Eme Be Garrote Grill. Igarra bidea, 37. 943 27971  
Erdika. Autonomía, 1. 943 459699  
Erribera. Camino Portuebe, 14. 943 210300  
Errota Taberna. Usurbil, 943 311553  
Espanru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394  
Ettxabe. Aldakana, 65. 943 291516

## ESSENZIA

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

Ettxabe. 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, Igeño, 943 216502  
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300  
Ezeiza. Avda. Sarrutegi, 13. 943 214311

## 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  
Gambirius 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  
Garbail 21. Garbail, 21. 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. Etbeltzan, 4. 943 421365  
Goze-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 (Igeño), 943 21 40 00

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

## HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas  
Pza. Sagastieder, 12 (Inbaurrun), 943 42 32 51

## HIDALGO 56

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

Hípica de Lolola. 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 Igeño. Paseo del Faro, 134. 943 210211  
Hotel Nicols. Pº Gudamendi 21 - Igeño-. 943 317665  
Hotel Pizarri. Zubiaurre, 70. 943 286103  
Huang Chen (chino). Laramendi, 11. 943 451988  
Ibai. Getaria, 15. 943 428764  
Ibai Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255  
Igeña. Pza. Inbar, 2 - Igeña-. 943 003473  
Igeño Sidr. Gurutzeta Baser. - Igeño-. 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

Inbaurruno 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  
Iñausi. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109  
Iñausi. Pol. Zurutu, 4-Errotaburu-. 943 313933  
Iñausi. Pza. Gupuzkoa, 12. 943 428423  
Iñreta. Barri Larroca, 2. 943 272973  
Iratx Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667  
Irigoien Erret. Cam. Petritz, 10. Zubietia. 943 372875  
Iruiña. Easo, 73. 943 456817  
Iruiña. Sierra Aralar, 27. 943 466565  
Iruiña. Pescadería, 12. 943 424234  
Isia del Sol (chino). Camp. Uegaña, 5. 943 458419  
Iurretia-Berri. Pedro Ingele, 943 226583

## ITTURIOZ

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

Ixaropena. Embeltran, 16. 943 424576  
Itxasale Asador. Altuzarrea, 83. 943 371505  
Itxasale. Ibar-Alde, 1. 943 433153  
Izagire. Bidearte Berri Baserria. 943 361470  
Izaz. Pza. de las Armerias, 12.  
Izarraitz. 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. Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181  
Kalonje. Padre Orkolaga, 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  
Kaly'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, 78. 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  
Kukurari. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu). 943 219077  
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150  
La Albarca. Balleneros, 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  
Zubieta 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 Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722  
La Espiga, 5. Marcial, 48. 943 421423

## LA FÁBRICA

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

La Kabutzia. Igeñeta, 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). Uribeta, 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 Pizza. S. Vicente, 9. 943 431469

## LA TAGLIATELLA

San Martín 29, (Centro). 943 43 72 26  
Peñay 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, 53. 943 456087  
La Vida. San Marcial, 37. 943 244150  
La Villa. 31 de Agosto, 3. 943 427495  
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293986  
Lagunak. Pza. González, 1. 943 228133  
Lanziego. Triunfo, 8. 943 462384  
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871  
Lau Zaheta. Lau Zaheta, 94. 943 352445  
Lobo. José María Serit, 2. 943 32 56 94  
Los Rijoianos. Duque de Mandas, 47. 943 270549  
Lukainkategi. Cam. Aingeru 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. Inbauroandi, 52. 943 288246  
Manistegi. Pº Oriamendi, 14-. 943 311570  
Mandarín Zabaleta, 32. 943 320217  
Mandrágara. José María Serit, 9. 943 312699  
Marinéla. Muelle, 15. 943 421388  
Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873  
Maritxulo. Lau Zaheta, 33. 943 351130

## MANEX

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

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988  
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424865  
Mei Yuan (chino). Meia, 35. 943 218275  
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288  
Mendizorrozt. Plaza Lizardita, 4. Igele. 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 Cervecería. Saquiés, 943 277236

Morgan. Nariñaga, 7. 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

Munto. Fermín Calbetón, 9. 943 426088

Munto Berri. Munto. Bº Aiete

Muxarra. Iraya Bidea, 16. 943 310797

Nagusia Lau. Mayor, 4. 943 433991

Narrika. Narrika, 16. 943 423247

Narru. Zubietia, 56. 943 433949

Nestor. Pescadería, 11. 943 424873

Nikkel. Urdaneta, 14. 943 443511

Nikolas Asador. Duzburtoin, 10. 943 217151

Niseu. Zurriola, 1. 943 003162

Nipper. Pza. José María Serit, 1. 943 313992

Nuevo Olazo. Camino Golatzubi, 8. 943 330853

Nuevo Sijo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030

Olyres. Eregzarain, 4. 943 214989

## ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736

Ortizia. 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

Pagoeta Cafetería. Pº Arduos, z/g. 943 218330

País Peñi. Bermingham, 25. 943 286033

Palacio de Aiete. Eñiko Galtzaria, 27. 943 210071

Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179

Pasaleku. C/ Ilumbide, 11. 943 461665

Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

## PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gupuzkoa, 64. 943 130081

Peggy Sue S. San Marcial, 5. 943 429532

Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930

Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733

Perus. Bº Igele, 343 211591

## PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalantegi, 118. 943 520770

Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310996

Plaza Café Ben Pastor, 8. Pastor, 14. 943 445712

Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

## PORTUEBES

Soberbio asador templo del buen producto  
Portuebe, 43 (Igele). 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. Fuerterrabia, 20. 943 424169

Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352

Rekondu. Pº de Igele, 57. 943 212907

Rialto. Pza. Arrikueta, 4. 943 282881

Ricky Pollo. C. Com. Arco. Pza. Irin, 943 466570

Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 435058

RK. Pza. José María Serit, 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  
Salxipi. Catzeta 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  
Sebastian. Muelle, 14. 943 425862  
Sidería Ametz. Ametz Goko-Igele 943 217323  
Sidería Donostiarra. Embeltran, 5. 943 420421  
Sidería Ustarroz. Pº Zubaire, 7. 943 292027  
Sibon Café. Uribeta, 44. 943 464208  
SM Café. Uribeta, 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

Staf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596  
Subiza. Juan de Bilbao, 17. 943 421780  
Sukalde Kultura. Pº de Hertz, 3. 943 227482  
Syrah. Pza. Irún, 943 466643  
Tamborini. Pescadería, 2. 943 423507

## TATAMI

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

Teloneo. Korta kalea, 10-Gros-. 943 273561  
Tejiera. Tejiera, 9. 943 282304  
Tejiera. Avda. Tolosa, 13. 943 313255  
Tejileza. Bermingham, 25. 943 286033  
Tejileza. Easo, 27. 943 431377  
Tendis. S. Secundino Eneaola, 8. 943 276040  
Tenio 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  
Tñun Tñun. S. Jerónimo, 25. 943 426882  
Txelera. Fermín Calbetón, 3. 943 429675  
Txepela. Pescadería, 5. 943 422278  
Txistista. 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 Sagardotegia. Ilarraberi, 2. Barrio Igele  
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960  
Txiskuenpe. Pº Dr. Bejerinasti, 85. 943 450987  
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619  
Txistu. Igele. Balenciaga, z/g. 943 212979  
Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731  
Txoko. Mari, 12. 943 425412  
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 Balañaga, 47. 943 311511

## TXUBILLO

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

Txurru. Pza. Constitución, 9. 943 429181  
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352  
Udane. Isabel II, 6. 943 451401  
Urba. Pio 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

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

# GIPUZKOAN NON JAN?

## UREPEL

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

Urbae. Segundo Izpiza, 33. 943 291891  
Urtebarri B. Bermingham, 17. 943 277395  
Llorena. Alto de los Róles, 10. 943 460536  
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699  
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416  
Valverde. P. de Larraón, 49. 943 392463  
Via Foral. P. Federico García Lorca, 10. 943 470989  
Viduaue. Iparraguirre, 6. 638 774570  
Vintoceta Bernandina. Vitoria-Gasteiz. 6. 943 314899  
Vitoria. Gran Vía, 12. 943 270363  
Warung. 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. Zabalaza, 51. 943 279486  
Zaguin. 31 Agosto, 28. 943 429444  
Zelai. San Marcial, 7. 943 508757  
Zelai Txiki. I. Rodri, 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  
Zumbido. Logroño, 5. 943 314465  
Zumudi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

## // ABALTZISKETA

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

## // ADUNA

Aburuza Sagardotegia. Góiburu auzoa, 943 692452  
R. Zabal Sagardotegia. Garagarza, 943 690774  
Urraz Sagardotegia. Polig. Uppan, 943 691253  
Lipizta Pol. Urtaki, 943 693396  
Uztartza. Herriko plaza, 943 693481

## // AIA

Aitzondo. Laurgain DISEM. z/g. 943 832700  
Alberri. Ubeagun, z/g. 943 830762  
Anisterrazu. Nucleo Andatza, 13. 943 834521  
Arralde Sidreria. Ubeagun, 943 890125  
Aste. P.º Santero Erreka, 29. 943 835311  
Erróta Casa Rural. Olasoegia, 943 835465  
Irruzena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272  
Gaztatzei. Elikano auzoa, 943 131606  
Ura. Urdineta, 943 131867  
Ireza Asador. P.º Elcano, 4. 943 131693  
Jauregi. Gozategi plaza, 9. 943 868241  
Kaues Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322  
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa, 943 132373  
Portu Asador. Santio Erreka, z/g. 943 894434  
Sabota Sidreria. P.º Santiago, z/g. 943 835738

## // AIZARNAZABAL

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

## // ALBIZURT

Elane. Entrada de Albizurt, 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. Albizurt, 32. 943 651728

## // ALEGRIA

Eizemendi. San Juan, 52. 943 653038  
Hilari Berri. S. Juan, 55. 943 654819  
Kispi. S. Juan, 59. 943 653097  
Kurlin. Larraitz 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

Altzagarte. Altzaga disem.18. 943 884196

## OLAGI SAGARDOTEGIA

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

## // ALTZO

Arandia. Segrebe etxea, z/g. 943 652262

## // AMEZKETA

Arkaltepe. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848  
Baxtondo. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695  
Zeritoki. Erreka Aida, 9. 943 653197

## // ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5. 943 593094  
Bámbola (pizzeria). Plaza Goko, 7. 943 300289  
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576306  
Hiru. Juan Baullista Eru, 2-4. 943 593600  
Iruaberri. Nagusia, 39-41. 943 590532  
Garatzeia Sidreria. P.º Buruntza, z/g. 943 591968  
Gourbú Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845  
Leizoran. Kale Berria, 38. 943 593205  
Mizpiradi Sidreria. P.º Leizotz, z/g. 943 593954  
San Esteban. Góiburu Auzoa, z/g. 943 590663  
Traínenka. Kale Nagusia, 6. 943 593692  
Xalake. Alta Laramendi, 943 591604  
Txerito. Góiburu, z/g. 943 590721  
Yubiola. Zumea Plaza, z/g. 943 570492

## // ANOETA

### BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almacén de vinos  
Pol. Ind. Benta Aldeia, 943 65 40 79

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

## // ANTUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051  
Larra. Kalebarren, 17. 943 787068  
Leku Berri. Irimo Auzoa, 943 786994  
Onki Etteri. Buzituzin, 9. 943 786349

## // ARAMA

Toñi Alai. Herriko plaza, s/n. 943 888953  
// ARETXABALETA  
Arlez Taberna. Markole, 5. 943 791467  
Anduaga. Araba Ibilidea, 31. 943 791407  
Larra. Polig. Industrial, 943 799184  
Baster-Alde. B.º Galartza, z/g. 943 792458  
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067  
Bodegona. Nafarroa, 6. 943 792045  
Goyaru. Solobaudiri, 6. 943 796957  
Guera. Durana, 32. 943 792014  
Hirusta. Plaza Hiru, z/g. 943 790657  
Ibarr. P.º Araba, 29. 943 791803  
Matikua. B.º Azcatza, 943 791666  
Zaria. P.º Araba, 29. 943 798985

## // ARRASATE

Aldape. Iruizotz, 41. 943 796369  
Arteaga. B.º Garagarza, z/g. 943 711881  
Bittori Asador. Araba Etorbidea, z/g. 943 795582  
Boliñeta Asador. Zangulada, 24. 943 793991  
Buenuena. Jonxi Zaitegi, 6. 943 797960  
Cassolo (pizzeria). Arimuzan, 2. 943 794564  
Cafeteria Express. Malakoa, 8. 943 798514  
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, z/g. 943 712500  
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599  
Erretskua. Gedotia, 18. 943 791013

## ZEKIÑA

Pintos, bokatas y hamburguesos cocosas  
Olarie, 25. 943 04 43 88

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060  
Goiz Aida Degustation. Iruizotz, 33. 943 791115

Gran Muralia. Olatara, 36. 943 791195  
Hilarien. Plaza Larrea, 5. 943 770169  
Kanpazar. Kanpazar Gaina, 943 682912  
Kaloide. Polimno Kaloide, z/g. 943 771000  
Larrieta. P.º Udala, 943 792215  
Loratzei. Iruizotz, 21. 943 790467  
Lukas Zerkaosteia. Iruizotz, 21. 943 794979  
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531  
Mesón Mamón. Báñez, 3. 943 792240  
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125  
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

## SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor  
B.º Urbarri, 37. 943 79 49 39

Sara Merenderue. Metzarkera, 943 771586  
Txirrita Taberna. Gosalabar auzoa, 943 791035  
Txoko I. Olatara Lizent, 12. 943 795650  
Txondorra. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276  
Uzkape. Olatara, z/g. 943 772004  
Urrin. Garagarza, z/g. 943 797658  
Urrin. Urtubi Etorbidea, 22. 943 799524  
Uxarte. B.º Udala, 943 791260

## // ASTEASU

Itruri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331  
Izurtzu Asador. Alto de Andaratzate, 943 580866  
Mabetuandi Sidreria. Zehaletilla, 11. 943 692222  
Olarrae Galkoa. Gollabarra, z/g. 943 692051  
Patxine. Errementari, 1. 943 691025  
Sarasola Sidreria. Bebalara auzoa, 943 690283

## // ASTIGARRAGA

Akeleena Sidreria. Camino Olatume, 57. 943 33333  
Aitorrena Sidreria. Camino Petreñegi, 4. 943 336989  
Amets. Poligono 26. 943 551838  
Astarbe Sidreria. Txontokiteia, 13. 943 551027  
Bezizama Hostat. Paz. Errobia, 12. 943 550422  
Berezatzen Sidreria. Beren Aran etxea, 943 555798  
Buenaventura Sidreria. Cam. Altza, z/g. 659 100392  
Bukoi Taberna. Tomás Alta, z/g. 943 551204  
Ekaitz. Tomás Alta, 9. 943 553943  
Errobia Sidreria. Errobia plazaboa, 19. 943 553301  
Eteberria Sidreria. Santiago-Enea Baserna, 943 556697  
Gartzeitei Sidreria. P.º Martutene, 139. 943 496974  
Goiko Itruri. Foru Enparantza, 1. 943 557867  
Gurutzeta Sidreria. Camino Olatume, 63. 943 552242  
Ibai-Lur. Nabarra Oñar, 2. 943 332525  
Ikatza Taberna. Mayoiz, 32. 943 554989

Ireza Sagardotegia. Troia Ibilidea, 25. 943 330030  
Irigoien Sidreria. Iparralde Bidea, 12. 943 550333  
Kako. Mayor, 19. 943 551741  
Kizki Bokoteia. Nagusia, 29. 943 330647  
Larrazte Sidreria. Caserri Muiargotz, z/g. 943 556647  
Las Vegas. Errekoja plaza, z/g. 943 555498  
Luzasa Sidreria. Caserri Muiargotz, z/g. 943 486290  
Maizta. Nagusia, 40. 943 550338  
Menditxo. Alza Bidea, z/g. 943 357202  
Mendizabal Sidr. Oiarbeite Txiki Baserna, 943 555747  
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007  
Mina Sidreria. Txontokiteia, z/g. 943 555220  
Olatume Zar Sidreria. M. Aranzamendi, 16. 943 552938  
Oiarbeite Sidreria. B.º Astigarraga, 943 553199  
Petreñegi Sidreria. Petreñegi Bidea, z/g. 943 457188  
Rezoia Sidreria. Caserri Ipintza, 12. 943 556637  
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138  
Sarasola Sidreria. Camino Oyorbide, 14. 943 555742  
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332646  
Txingurrri Berri. Donostiako Ibilidea, 90. 943 333944  
Yalde. Camino Olatume, 32. 943 330530  
Zapiain Sidreria. Errekalde Etxea, 943 330033

## // ATAUIN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069  
Troskaeta. Eibarrena, 59. 943 180037  
Urtubi. Engola, 6. 943 180119  
Vircho. Herbarrena, 71. 943 180033

## // AZKOITIA

Atolza Zahar. Madaraga auzoa, 943 581186  
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851  
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061  
Erexiñ. Kale Nagusia, 95. 943 852888  
Getolki. Trenchobarden Zumardia, 9. 943 852228  
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintoak)  
Isidro. Anguru kalea, 16. 943 852003  
Itruri. Kale nagusia, 120. 943 850017  
Izeta. Alzupuru auzoa, 943 852630  
Josoba. Aizkibel, 10. 943 853412  
Kovka. Kale nagusia, 92. 943 853119 (Pintoak)  
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412  
Laramendi Torreá. Donibane, 10. 943 857666

Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319  
Maite. Ugartte 75 Industrialdea, 943851103  
Maritxe. Maritxe auzoa, 943 857332  
Olatre. Metzarkera auzoa, 943 953759  
San Agustín. Alzupuru auzoa, Tel.943 853492  
Suñari. Aratz etorbidea, 9. 943 025714  
Tatun. Kale Nagusia, 81 (Pintoak)  
Txikiogil. Verolvia auzoa, z/g. Tel.943 851008  
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintoak)

## // AZPEITIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintoak)  
Antoa. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092  
Auzoa. Barrena kalea, 14. Urrestilla, 943 815754  
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464  
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389  
Bost. Erdi Kalea, 28.943 812092 (Pintoak)  
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097  
Eskuzta Ostaua. B.º Izarategi, 24. 943811128  
Etxe-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 802656  
Iruia. Iruia auzoa, 11. 943 80380146  
Jai Alai. Jai Alai etxea, Urrestilla bidea,943821121  
Juanito Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943 81503111  
Kururi. Lonioko auzoa, 12. 943815608  
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959  
Larrañaq. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180  
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878  
Loloieta Hotel. Loloiako Hiribidea, 47. 943151616  
Mikel Uriu. Loloiako Hiribidea, 5. 943814315  
Ondorribi. Harribidea, 49. 943 813071  
Ongi-Ertzu. Salbe, 21. 943 150869 (Pintoak)  
Orbeago. Nuarbe auzoa, 943 816509

## MENDIZABAL

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

Osinasis. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 0326860  
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintoak)  
Pizaro Pabito V. Tc. 943812040 (Pintoak)  
Pizza Spring. Iraki Arzak, 6. 943816312  
Sagasti-Zarai. Elosiaga auzoa 353. 943 813442  
Urapa. Loloieta auzo, 7. Telef. 943 812543  
Zuhaiz. Erdi kale, 943 8151634

## // BALIARRAIN

Zartagi Jatebete Atepetekoa. Hirigunea, 6. 943 163076

## // BEASAIN

Artau Enea. Andre Mari, 15. 943 163116  
Asegin Hamariguen. Zalduzaretza, 1. 943 882122  
Asegin Barbardur. J. Miguel Iruizotz, 9. 943 889210  
Baskana. J. Miguel Iruizotz, 11. 943 882023  
Bideuzte. Pza. Bideuzte, 2. 943 889575  
Getolki denia. Pza. Barrenandi, 1. 943 089158  
Gendiena. Carreteria G.634. Km. 1. 943 881940  
Hiruarri. J. Miguel Iruizotz, 3. 943 885652



## DOLAREA HOTEL

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

Iparru Taberna. Zalduzurretza, 3  
Izkar etxea. Navarro Larategi, 13. 943 161673  
Jalki. Zalduzurretza, 1. 943 087933

## KATTALIN ERRETEGIA

Carnes y pescados a la parrilla, de carbón  
Katesa, 4(Frente Polideportivo). 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolareta, 1. 943 886234  
Nisa. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076  
Ongi Ertzu. Oriamendi, 40. 943 889907  
Plazape. Pza. San Martín, 943 882997

## RK JATEXEA

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

Rubioarena. Zalduzurretza 7. 943 887670

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Tü Tüa. Nagusia, 18. 943 880000  
Txantxangorri. J. Miguel Iturriz, 7. 943 866949  
Urkiola. Mayor, 7. 943 086131  
Xerbero. Nafarroa Bidea, 21. 943 888829

## // BEIZAMA

Ostalu-Zaharra. Beizama, 943 150798

## // BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928  
Venta de Belauntza. Leitzaiz Erepidea, 21. 943 672828

## // BERASTEGI

Aregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

## // BERGARA

Agirreheña. Ibarra, 2. 943 762145  
Ana Mia Pizzeria. Ibarra, 37. 943 765099  
Azpelti. Arre Etxek, 13. 943 765600  
Bakozka. San Pedro, 4. 943 252636  
Beko Taberna. Angolar, 8. 943 765574  
Dragon Oriental. Fraizkourti, 7. 943 250677  
Erreki Asador. Fraizkourti Eparantzua, 1. 943 763851  
Etxagi. Mahastereka, 8. 943 765312  
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086  
Hiru bidu. Urteaga, 9. 943 761845  
Iruho. Amillaga, 23. 943 761559  
Ixaun. P. Elosu, 6. 943 853250  
Jam. Santalaitz, 5. 943 760969  
Kabia. 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  
Barenkale, 3. 943 044492

Tartufu. San Juan, z/g. 943 763551  
Toki-Ona. Mabeigola, 1. 943 763953  
Torreku. Ibarra, 37. 943 765099  
Txabarra. Zubiaurre, 33. 943 761584  
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007  
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106  
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

## // BERROBI

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

## // BIDEIGOIAN

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

## // DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052  
Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297  
Atzetxe Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662  
Aztain. Aztain bidea, 6. 943 121854  
Bordatxo. Zta. Zesterokua, 2. 943 191590  
Calbetón. Hondartzar, 7. 943 191970  
Casino. Markiegi, 2. 943 191168  
Errota Berri. Ixaspe Auzoa, z/g. 943 199423  
Gastur. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197  
Izarzu. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

## MAZZANTINI

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

Ondar Gain. P. Cárdenas, z/g. 943 192377  
Santurion. Mardán, z/g. 943 193397  
Txomin. Porru, 7. 943 191660  
Urburu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

## URGAIN

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

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

## // EIBAR

Agüisipi Mesón. P. Urquiza, 22. 943 200608  
Artoa. Pza. Urteaga, 7. 943 206348

## ASTELENA GASTROTEKA

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

Aztain Asador. Bº Aztain, 6. 943 121854  
Bossa. Eggogin, 7. 17. 943 206753  
Birjinipe. Iborio Etxebarria, 16. 943 821341  
Chalcha. Irageta, 2. 943 201126  
Eskarne. Arasua, 4. 943 121650  
Fotbter. Plaza Barria, 6. 943 121255  
Guri-Guri Asador. Arregata, 18. 943 120865  
Iruki Sagardotegia. Avda. Oteiza, 3. 943 206844  
Iuxa. Ctra. Arrate, 8. 943 701292  
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081  
Gurbil. Issai, 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. Sarategui, 5. 943 254380  
Lanus. Torbio Etxebarria, 19. 943 208529  
Maitane. Campo de tiro Bº Arrate, 5. 943 208859  
Kalea. Calbetón, 8. 943 207730  
Matarife. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055  
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222  
Nevro. 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...  
Unzaga plaza, 10. 943 20 70 10

## // OLETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284  
Espolita. Maeda, 4. 943 789085  
Iñak. San Roke, 2. 943 768283  
Oñarko. Añola Auzoa, 943 176122  
Ostalu. Gudarián 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. Markina). 943 74 31 02

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771  
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230  
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580  
Harzubi. Olaspe, 1. 943 741284  
Herri-Gain. San Pedro, 4. 943 056025  
Itzi-Ondo. Parque De los Humanos, 1. 943 256028  
Itzi-Ondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015  
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500  
Landrau. 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. Urzuzuno, 10. 943 740196  
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010  
Sigma. XIIIion, 1. 943 748531  
Txariduna. Emurarrubia, 1. 943 740793

## USUA

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

Viento Sur. Bernardo Ezzenaro, 17. 943 033453

## // ERMUA

## BODEGA SIRIMIRI

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

## // ERRETERIA

Alameda Mansueta. Al. Gamón, z/g. 943 521704  
Alaura. Fuerte San Marcos, 943 522271  
Ariza. María de Lezo, 7. 943 519654  
Aker. María Lezo, 1. 943 516104  
Borda Berri. Campos de Listoreta, z/g. 943 529274  
Derporitxo. Aita Donostia, 4. 943 511047  
Donosti Sidreria. Zamañobe, 8. 943 528041  
Egiburu. Zamañobe-Zentolan, 943 341831  
Egi-Luze Sidreria. Bº Zamañobe, 943 523905  
Eguzki. Oretza, 2. 943 341225  
El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701  
Erreka. Zamañobe, z/g. 943 515913  
Erreteriariko Batzokia. K. Mibelen, 4. 943 002468  
Frantxilla. Astigaragako bentak, 943 511445  
Frantxilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418  
Gambrinus. C.C. Niessen, 943 521661  
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084  
Gran Muralia (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363  
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195  
Irritziti. Kapitain Enea, 943 511086  
Julii. Alfonso XI, 9. 943 340469  
Kb. Gamon Zumarraga (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  
Listoreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273  
Maito. Alameda Gamón, 2. 943 516392  
Merino. Sorginuburu, 23. 943 529614  
Mesón Extremeño. P. Izteta, 3. 943 511033  
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455  
Oarso Sidreria. Zubiaurre, 8. 943 515956  
Oñena. Zamañobe, 2. 943 527997  
Ostolaza Asador. Astigaraga, 6. 943 514105  
Paraiso. Santxoena, 4. 943 527193  
Perurera. Astigaragako Bentak, 943 515262  
Pizza Sprint. Mironnegola, 5. 943 522000  
Pollo Rica. 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. Sorginuburu, 23. 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  
Zamañobe. Bº Zamañobe, z/g. 943 519001  
Zukezet. Pza. Koldo Mibelen. 943 518835

**// ERREZIL**  
Antonionero borda. Zelatun, 943 814981  
Borondegi. Errezilgo gunea, 2. 943 517278  
Letea. Letea, 943 812887  
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 815254  
Granada. Granada Baserría, 943 813324  
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

## // ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztañadi, 21. 943 714822  
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720  
Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345  
Otzeta. Aranzuburu, 9. 943 715190  
San Miguel. Apatzaga elizatea, 943 714871  
Txalaparta. Aranzuburu, 26. 943 715046

## // EZKIO-ITSAO

Argindegi Ostalua. Argindegi Etxe, Ezkio, 943 720267  
Isissoko Ostalua. Itaso, z/g. 943 800315  
Anduaga. Industrialetxe, pab. 1. 943 041007  
LabeKoka Berri. Bº Sta. Lucia, 943 722552  
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

## // GABIRIA

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



Gabiriko Ostalua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## // GAINZA

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

## // GETARIA

Aldea. Meagas, z/g. 943 132496  
Agote-Hanabi. Askizu, 943 140455  
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412  
Azuque. Alto Meagas, z/g. 943 130500  
Balearrí. Portua, z/g. 943 580911  
Elcano. Herrerieta, 2. 943 140024  
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800  
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406  
Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021  
Kaia-Kaipe. General Armas, 4. 943 140500  
Kaylori. Txontxoni, 27. 943 140194  
Meyfrow. Katrapona plaza, 4. 943 140658  
Nautilus. Kaia, 17. 943 140264  
Nautico. Nagusia, 9. 943 140113  
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627  
Talde. Puerto Viejo, z/g. 943 140613  
Txoko. Katrapona Eparantzua, 5. 943 140639

## // HERNANI

Akarregi Sidreria. Akarregi Baserría, 943 553495  
Alberro Sidreria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019  
Alzueta Sidreria. Osinaga Auzoa, 7. 943 551502  
Arriola. Zapa, 8. 943 331506  
Argoain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097  
Artea. Unzaga, 7. 943 206348  
Arzaki. Zukuñaga Baiara, 5. 943 330455  
Belazarte Etxea. Ctra. Goizuela, km 9.5. 943 331569  
Benta Berri. Bº Urumea. Arano, 943 331018  
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196  
Derporitxo. Kardaberaz, 11. 943 352629  
Eizemendi Sidreria. Osinaga Baiara, 38. 943 556405  
Elorri Sidreria. Osinaga Baiara, 13. 943 336990  
Eriquiraga-Enea. Iturriza, 10. 943 330291  
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267  
Euskal Pizarra. Larraamendi, 3. 943 33337  
Fagolla. P. Erreñu, 68. 943 550313  
Gala Artoa. Galarteta, 943 333116  
Gaztea Etxea. Bº Zukuñaga, 33. 943 556124  
Garin. Nafar, 10. 943 550022  
Goko-Lastola Sidreria. Ereñozu, 89. 943 553272  
Gunea. Argarin, 2. 943 332529  
Gure Ametsa. Pol. Ezlagio, 5. 943 330986  
Iparragirre Sidreria. Bº Osinaga, 10. 943 550328  
Ilelepe. Epele, 7. 943 552480  
Iruñi. Kardaberaz, 11. 943 555724  
Itxasburu Sidreria. Osinaga, 943 556879  
Iturralde. Bº Erreñu, 50. 943 330461  
Izarre. Polig. Lastoza, z/g. 943 550640  
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 23. 943 550034  
Juarrea. Juan de Urteola, 15. 943 552607  
Larre-Cana Sidreria. Bº Erreñu, z/g. 943 555846  
Lokuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555  
Oñeta. Nagusia, 25. 943 557509  
Oñizola Sidreria. Bº Osinaga, 68. 990 698464  
Kirkal. Nagusia, 15. 943 336699  
Osoa-Enea Sidreria. Bº Osinaga, 35. 943 556894  
Pedro Mar. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009  
Rufo. Nagusia, 943 550026  
Rifina 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  
Triponiti. Kardaberaz, 11. 943 555724  
Txintxua. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199  
Uxolieto. Pagaya, 19. Ereñozu, 943 550240  
Zelaia Sidreria. Bº Herriena, 28. 943 555851  
Zingi-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330387  
Zumardi. Urkolaga, 2ºA. 943 336566

# GIPUZKOAN NOR JAN?

Zumita. Nagusia, 50. 943 551633

## // HERNIALDE

Elketa. San Miguel Balarra, 2. 943 652116  
Ostatu. S. Cruz Aipaiza plaza, 1. 943 652496

## // HONDARRIBIA

Abarra. P.° Baserrari, 36. 943 641191  
Aeropuerto. Gabarrari, 21. 943 668508  
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500  
Alameda. Minsoroeta, 1. 943 642789  
Alma. Ur. Itassargi kalea. 943 644362  
Antonxu Mercaderes. Santiago, 47. 943 640059  
Anubiña. San Nicolas, 943 641880  
Arata Asador de pollos. P.° Butrón, 12. 943 644989  
Ardoña Vintoka. San Pedro, 3. 943 643169  
Ardora. Foru Kalea, z/g. 943 644155  
Arrantze Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

## ARRAUN ETXEA

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

Arraunari. P.° Butrón, 3. 943 641581  
Arika Berri. Higuer Itxia, 6. 943 642712  
Balestana. Arkol-Santiago, 39. 943 641420  
Batzok Merendero. Alameda, 943 643564  
Beko-Erota. Jaizubia, 943 643194  
Camping Jaizubel. Ctra. Guadalupe, 943 641847  
Camaña 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  
Errandona. Camino Guadalupe, 943 642933  
Gaxen. Matión de Arzu, 11. 943 641462  
Gaxondena. S. Pedro, 79. 943 641952  
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701  
Guep. P.° Amute, 943 642397  
Gue Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597  
Hermandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738  
Hiruzta. P.° Jaizubia, 266. 943 104060  
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793  
Horke. Santiago, 45. 943 640455  
Hotel Jaizubel. Baserrari Etorb., 1. 943 646040  
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557  
Iñigo. Cap. Minastera, 82. 943 643532  
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644940  
Ixaropena. S. Pedro, 67. 943 641197  
Justiz Merendero. P.° Montaña, z/g. 943 645557  
Kai-Aldere. Itxasargi, 8. 943 644822  
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784  
Kalea. Itxasargi, 4. 943 111965  
Kalifornia Hamburgueseria. Gatoña, 65. 943 642552  
Kulunkua. S. Pedro, 19. 943 644400  
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

## LAIA ERRETEGIA

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

Larra. Damari, 4. 943 642704  
Lekutea. S. Pedro, 45. 943 642762  
Lokua Sideria. Bidsoña, 19. 943 645880  
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298  
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711  
Maite. S. Pedro, 943 642771  
Manuzar. Euzkuz, 8. 943 645032  
Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712  
Muriña Azpi Sideria. Jaizubia, 21. 943 643708  
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642799  
Ortizardar Cerveceria. Itxasargi, 12. 943 642374  
Pizzeria Portoko. P.° Butrón, 943 645655  
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734  
Ramón Roteta. Irún, 1. 943 641893  
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167  
Sugarri. Nafarroa Beherra, 1. 943 645408  
Tralinases. Santiago, 3. 943 645944  
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102  
Txori, P.° del faro 56, bis. 943 644170  
Urdaie. Santiago, 75. 943 644614  
Urdin Mariquerria. Bidsoña, 10. 943 644614  
Yola Berri. S. Pedro, 2. 943 645611  
Zabalza. 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  
Izaskun. Euskal Herria, 2. 943 675036

## // IDIAZBAL

Alai Hostal. Ato de Etxegarala, z/g. 143 187655  
Gaztelu. Diseinatu rural, 212. 943 187193  
Guardi. Guardar poligona. 943 801918  
Pilarrena. Nagusia, 52. 943 187218

## // IKAZTEGIA

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

## // IRUN

Aldaijeki Bistrotka. P.° Olaberria, 49. 943 631964  
Aldea. Avda. Jaizubia, 943 630440  
Aitena Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700  
Aitor Asador. Junkal. Plaza. 943 624477  
Albeto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768  
Alcala. Pinar, 1. 943 616033  
Alto de Arrebte. Avda. Elizaso, 52. 943 627438  
Anaka Berri Asador. Pizarra de Aia, 7. 943 611300  
Anastasio. Serapio Mujica, 18. 943 615048

## ANTOXN BAR / TABERNA

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

Arao. Mayor, 15. 943 620859  
Arroka Bar. Avda. Iparralde, 12. 943 627332  
Arla. Dario de Regoyos, 13. 943 624173  
Atalaia. Iriondo, 69. 943 635518  
Aterpe. Estación, 943 613213  
Berri. Erotaizar, 1. 943 627907  
Baserrri Asador. Berrotarri, 5. 943 627745  
Bidsoña. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913  
Bidsoña Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843  
Birkete. Pinar, 1. 943 633706  
Birribi Palomera. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570  
Borda Txiki Barra. P.° Meakia, 6. 943 630914  
Boulevard Cerveceria. Pza Anzarán 11. 943 639818  
Burger King. C.C. Mendibai, 943 639614  
Casa Marino. Av. Iparralde, 57. 943 625703  
Claboga. P.° Colón, 46. 943 619507  
Cañe Inun. Letxunburo, 943 633777  
Córner. C. Fueros, 2. 943 621954  
D-Vora-Vora Hamburg. C.C. Txingudi, 943 635187

## DANAKO

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

Don Jabugo. Plaza del Centro, 8. 943 615089  
Dun Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867  
Euzkuz. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794  
Euzkuz. J. Taltamias Labandiarri, 9. 943 630185  
Elcano. Jose Egino, 9. 943 660014  
Euzkuz. Eñit. Zaisa-Ber. Behobia, 943 622629  
Erota Berri. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630481  
Esteban Barri. P.° Olaberria, 51. 943 621962  
EITEL. Homete Ketea, 5. 943 634100  
Paisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
Perton. S. Com. Com. Behobia, z/g. 943 632766  
Fuenterria. Fuenterria, 3. 943 616028  
Gambrinus. C. Com. Txingudi, 943 626662  
Gascon. Avda. Puziana, 4. 943 616064

## GAZTELUMENDI JAITEKXA

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

Gran Murralla. Aduana, 5. 943 613176  
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 623915  
Gure Etxea. Teodoro Muñoz, 2. 943 620595  
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790  
Ibarandio. J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888  
Ibarandio Olagorri. P.° Meakia, 21. 943 621848  
Iñaki Hotel. Avda. Letxunburo, 7. 943 636232  
I Capó. C.C. Mendibai, 943 639615  
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184  
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993  
Iñaki. Gabria, 3. 943 635217  
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639  
Irungo Asteigina. S. Marcial, 9. 943 628934  
Irueta. Pza. Urdanibia, 4. 943 621059  
Jaizubia. Kaskoteñi, 6. 943 618066

Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490  
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154  
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibai, 943 639631  
Karrakola. Polig. Letxunburo, 60. 943 614661  
Kelan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040  
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30  
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481  
La Agrícola. Alkazaitz, 1. 943 626561  
La Bellota. C.C. Txingudi, 943 625330  
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477  
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845  
La Cepa Rijoña. Belaskoena, 92. 943 628447  
La Llave. Fuenterria, 3. 943 618357  
La Rotonda. Junkal Labandiarri, 13. 943 629556  
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibai, 943 639831  
Lagun Artear. Serapio Mujica, 24. 943 61437  
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401  
Lasala. Mourlane Mibelena, 2. 943 619766  
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426  
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042  
Le Mur. C. Com. Txingudi, 943 628880  
Leones. Serapio Mujica, 23. 943 615132  
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111  
Luberri. B.° Bidsoña, 16. 943 629377

## MANOLO

Cocina tradicional, menús, pintxos...  
Nagusia, 12. 943 6211 95

Mariño. Zubelzu, 6-8° Anaka, 943 615001  
Matxinbenta. P.° Colón, 21. 943 621384  
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
Mesón del Jamón. Fuenterria, z/g. 943 615066  
Mikel. Avda. Estación, 59. 943 623896  
Morondo. Papineta, 2. 943 621395  
Muga. Junkal Labandiarri, 36. 943 620071  
Nagore Sideria. Gabria, 13-Ventas, 943 634048  
Narosa. Avda. Iparralde, 5. 943 620762  
Nerea. Korroñoli, 19. 943 631914  
Nerea. Poligono Sorocorta, 20. 943 612115  
Nuevo Salamanca. Serapio Mujica, 28. 943 619379  
Okai-Doly. Avda. Puziana, 13. 943 614564  
Ota Sorocorta. P.° Ibarola, Meakia, 102. 943 623130  
Ongi Etorri Taberna. Anderrainaga, 1. 943 622890  
Ortizardi Cerveceria. Muelles de Urzuan, 4. 943 617157  
Osteñi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210  
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630896  
Paotxa. Edificio Paotxa-Anaka, 943 613924  
Patrixi Asador. S. Marcial, 943 632245  
Patrixi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62328  
Pello. Labandiarri, 30. 943 630039  
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934  
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429  
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233  
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063  
Puziana. Avda. Puziana, 7. 943 616547  
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023  
Rombo. Javier Esteban Indart, 943 612846  
S. Marcial. P.° Behobia, 26-29. 943 633557  
Sirimiri. P.° Colón, 27. 943 625752  
Sotero Bodegón. Fuenterria, 8. 943 616023  
Stop. Serapio Mujica, 943 612684  
Telepizza. Lope de Iturrion, 1. 943 619999  
Tennis 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  
Trinquette. M.° Junkal Labandiarri, 38. 943 621288  
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382  
Txakola. Larretubi, 10. 943 674573  
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 634090  
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 19. 943 625330  
Txistia. Fuenterria, 8. 943 619317  
Virginia. Arbesko Erorra, 19. 943 620795  
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223  
Virginia. Arbesko Erorra, 5. 943 117892  
Waumna s. Behobia, 4. 943 629890  
Yang Feng (japonés). Zubiaurre, 8. 943 616445  
Zaisa. Area Servicio A-9. 943 623109  
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA  
Aizpurna. Plaza. 12. 943 692708  
Ernesto. Gregorio Azmetoi, 1. 943 891 432  
Lotozko. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

// ITSASONDO  
Kaxintane. Plaza. 27. 943 867614  
Nautico. C. Com. Txingudi, 12. 943 880012

## // ITZERIA

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

## PERLUKA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas  
Amirola auzoa, 943 60 80 52

## SALEGI

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

Santuarian. Martari, z/g. 943 199397  
Txindurri-Iruri Sideria. Martari, 943 199389  
Txomin. Martari, z/g. Itzari, 943 199056  
Urberu Sideria. B.° Etnologia, 943 199237  
Zubikaray Buri Goro. Mutiarte, 8. 943 199242

## // LASARTE-ORIA

Ahend Cerveceria. Pablo Mutilazabal, 943 372089  
Arque. Larpogena, 1. 943 371742  
Avenida. Hipodromo etorbidea, 2. 943 362709  
Buggy Hamburgueseria. Jaizubel plaza, 6. 943 365607

## EPEL

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

Erekatu. Oria Etorbidea, 4. 943 365557  
Guep. Hirubide Balarra, 1. 943 361404  
Guria. Nagusia, 8. 943 362 714  
Iñaki. Iñigo de Loiola, 4. 943 365 501  
Jalar. Nagusia, 67. 943 372760  
Jale. Larrekoeko Bidea, 10. 943 361012  
Larra XXI. Nagusia, 21. 943 369356  
Murtin Berasategi. Lodi, 4. 943 368471  
Oria Txiki. Zirikuñu Ibilbidea, 15. 943 014756  
Osteñi Sideria. Camino Ibarretxea, 2. 943 365029  
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutilazabal, 3. 943 371883  
Pueyo. Adarra, 5. 943 315511  
Rijoñas 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  
Txaret Txoko. Zirikuñu Ibilbidea, 1. 943 370192  
Zaldúa. P.° Hipodromo, 6. 943 366620

## // LAZKAO

Ameli Sideria. Zubiri Etxea Auza, 9. 943 162523  
Batzokia. Higüeroan, 4. 943 888308  
Gerniko Taberna. Elsoegi, 16. 943 889943  
Hotel Lazkao. Zubierreketa auzoa, 17. 943 881588

## MAITE DELIKATESSEN

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

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

## // LEBURU

Olatu Sagardotegia. Olatu etxea, 943 670044

## // LEGAZPI

Aiturri. Legazpio Industrialdea, 943 730600  
Aztiria. Santa Marina Auza, 943 730822

BAR-RESTAURANTE  
**AZPIKOATXE**  
Jentzea  
Eguneko menua  
Karta  
Pintxo bereziak  
Azpiokobara 1, Tf. 943 731587, LEGAZPI

Eliz-Ondoa. Nagusia, 1. 943 731550  
Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271  
Kantio Cateria. Labartegi, 10. 943 731457  
Kantu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198  
Labartegi. Labartegi, 6. 943 730494  
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Mandiola, Plazaola, 10, 943 731751  
Mirandola, Parque Mirandola, 943 731256  
Txepetxa, Aizkari, 24, 943 730051  
Xarpat 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  
Bartzelona Ensaola, Zubieta, 7, 943 806206  
Guadaupe Taberna, Bº Guadaupe, 1, 943 806554  
Inasuasi, Nagusia, 2, 943 806121  
Legorreta C/fe. N-1, Km. 25, 943 806260

**// LEINTZ-GATZAGA**  
Arrate, San Inazioa, z/g. 943 714371  
Gata-Gain, Alto de Arribatzen, 943 715522  
Gaztainzuketza, Gaztainzuketza, z/g. 943 715164  
Gure Ametsa, Alto de Arribatzen, 943 714952  
Ostau, San Inazio, 3, 943 715371  
Során Etxea Hotel, Santiago kalea, 3, 943 715398

**// LEZO**  
Aizpea Ctra. Zuzubide, 30, 943 527996  
Aizpea 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, Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108, 943 490087  
Errekalde Siderria, Bº Gaintzurizketa, 943 490285  
Etxeberri, Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 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 Gaintzurizketa, z/g. 943 529989  
Irurtzun, Irurtzun, 60, 943 526890  
Izai, Lopene Plaza, 943 519167  
Jaizkibel, Zubito, 9, 943 521966  
Kaiálde, Polentzarrene, 6, 943 512003  
Kike Taberna, Pza. Lope de Isasti, 943 527599  
Luz Jabena, Elías Salaberria, 1, 943 512848  
Luz Jabena, Urna, z/g. 943 511838  
Marbu Taberna, Donibane, 24, 943 528485  
Onji Etorri, Elías Salaberria, 12, 943 527897  
Orquidea, Urdarburu, 4, 943 527833

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

Rekalde, Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285  
Sagarzulo Siderria, Alto de Altamira, z/g. 943523541  
Sahatsa, Nagusia, 2, 943 529244  
Sorgin Taberna, Guillermo de Lázón, 943 527945  
Tñelu, Zubito, 2, 943 527946  
Zaldiki, Avda. Jaizkibel, 1, 943 544262  
Zubitzo Merendero, Zubito, 17, 943 516443

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

**// MENDARO**  
Intxusasi, Pza. Industrial, 5, 943 750591  
Landa, Garagarza, 32, 943 756208  
Luzaide, Mendarozabal, z/g. 943 755144  
Toki-Alai, Mendarozabal, 2, Garagarza, 943 756072

**// MUTILOA**  
Mujika, Lierma, z/g. 943 801507  
Orue, Ergoiena (Minas de Troya), 943 801900  
Ostau, Herriko plaza, z/g. 943 801166  
Patxi, Lierma, 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 603329  
Kai, Bº Magdalena, z/g. 943 603344  
Kalbaixo, Laranga Azuoa, z/g. 943 603256  
Kofradi Xabier, Muelle, z/g. 943 603954  
Mijoa, Poligono Mijoa, 943 603180  
Pikua, Bº Laranga, 629 106733  
San Juan, Bº Laranga, 13, 943 603167  
Txiriato, Muelle, z/g. 943 195070  
Zeizeta, Olaz, z/g. 943 604956

**// OIARTZUN**  
Alhambra, Bº Arraqa, 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  
Arisizabal, Txalaka Bidea, 4, 943 492714  
Arizpe, Bº Ugaldebo, z/g. 943 493088  
Autogrill, Zahoraita A8, km 10, 943 490068  
Baileio, Aran eder bidea, 16, 943 491340  
Bide Alde, Bº Ergoien, 943 521661  
Bidebarte Siderria, Aragua-Núcleo, z/g. 943 492101  
Bikain, Zuzanbarr, 9, Ugaldebo, 943 492749  
Erreka, Casa Errekalde, 943 490087  
Esnoiz, Zuzanbarr, 72, Ugaldebo, 943 493062

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

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

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

Intxibus Asador, Bº Ugaldebo, 943 491010  
Iriberr Asador, Camino Ergoien, 943 490041  
Iru Bide, Elorondo, 20, 943 490021  
Irundarrene, Bº Altzibar, 1, 943 490535  
Isasti Siderria, Rafael Picabea, 52, 943 280656  
Kapeo, Tormela, 21, 943 491254  
Lala, Landeibe, 3, 943 493839  
Lintziñ Urte, Ctra. Madrid-Irun, km 469, 943 492000  
Lushe, Ugaldebo, 943 492101  
Maros, Zaldimusu-Polig. Ugaldebo, 943 494390  
Masusta, Olegari, 9, 943 490412  
Matteo, Ithurria Bidea, 2, 943 491194  
Mendiari Cafeteria, Cent. Comercial Mamut, 943 492106  
Merke Oiartzun, Cent. Comercial, 943 493020  
Miren Taberna, Domingo, 1, 943 491227  
Nuevo Atxan Asador, Rafael Picabea, 54, 943 491196  
Olazola, Tormela, 2, Bº Ergoien, 943 492050  
Olazola, Polig. Lintziñ, z/g. 943 493901  
Ordo Zai Siderria, Caserio Ordo Zelai, 59, 943 491866  
Paki, Bº Ergoien, 35, 943 490915  
Piraketa, Bº Gurutze, 33, 943 491333  
Sorondo, Sorondo Bidea, 18, 943 490874  
Toki Alai, Bizarría, plaza, 2, 943 492120  
Toki Ona, Zuzanbarr, 24, 943 490074  
Tolare, Tormela, 20, 943 490071  
Trekui, Argiño Bidea, 13, 943 280402  
Txikiari Sagarzuletza, Asilgarra Bidea, 943 490678  
Ustategieta Hotel, Maitabarua bidea, 15, 943 260531  
Zuberua, Bekosoro, 1, Bº Ithurri, 943 491228

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

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

Garbo, Pol. Ind. Olaberria, 943 881309  
Taberna, Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584  
Zaldiki, Ctro. 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, Garbati, 17, 943 782483  
Debatarra, Otadi zuhaitza, 54, 943 780410  
Etxeberri, Kalebarria, 19, 943 780460  
Etxe-Aundi, C/ San Pedro, 943 781966  
Galkica, Aitzeko, 22, 943 782208  
Garoa, S. Lorenzo, 29-31, 943 253094  
Goiko Benta Hotel, Arantzazu, 943 781305  
Hotel Santuario, Arantzazu, 943 781313  
Ihurrito, Atzoko Kale, 32, 943 716078  
Lizar-Etxe, Bº Olanbarria, 943 781896  
Luz Taberna, Kale Zaharra, 16, 943 252353  
Milukua, Bº Arantzazu, 943 781304  
Olakua, Olakua, 8, 943 782545  
Sindika Hotel, Arantzazu, 11, 943 781303  
Sorazule, Ctra. Arantzazu, Km. 1, 943 716179  
Torre Zumeltzegi, Torre Zumeltzegi, 943 540000  
Olakua, Olakua, 8, 943 782292  
Sindika Hotel, Arantzazu, 11, 943 781303  
Sorazule, Ctra. Arantzazu, Km. 1, 943 716179  
Torre Zumeltzegi, Torre Zumeltzegi, 943 540000  
Urbia, Errekalde, 32, 943 781192  
Urbiako Fonda, Campa de Urbia, 943 781316  
Urrinbo, Lezeasari Bidea, 19, 943 783479  
Urtaigain, Urtaigai, 33, 943 780814  
Zelai Zabal, Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306  
Zolz, Bº Zubillaga, 2, 943 783545  
Zurust, Bidebarte, 6, 943 716296

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



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

**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  
C/ma deportiva Altamira, 685 79 47 55

Echaniz, Urdaneta, 2, 943 880023  
Hatzpe, Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883960  
Hertzta, Anpuero, z/g. 943 160471

**MARTÍNEZ**  
El restaurante del mercado de Ordizia  
Santa María, 20, 943 88 06 41

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

Oiangu, Oiangu Parkea, 943 611371  
Populus (pizzería), Pza. Domingo Inuraino, 4, 943 160421  
Potokoa Cafeteria, Legazpi, 3, 943 160304  
Yamidea Siderria, Gudarien Etorbidea, 2, 943 881128  
Yaldokoki, Euzaratza, 3, 943 890404  
Zubiri, Gudarien Etorbidea, 4, 943 160401

**// ORENDAIN**  
**ORENDAIN OSTATUA**  
Cocina tradicional, Menú, Celebraciones  
Erosario Plaza, 943 65 30 48

**// ORIO**  
Aitzondo, Ctra. Nac. 634, km 13, 943 832700  
Aitzero Casa Rural, S. Martín, z/g. 943 835419  
Anari, Ondarza, 16, 943 019458  
Antilla, Abeslari, 2, 943 832309  
Aranbar, Ondarza, 67, 943 134835  
Arkoz, Abeslari, 4, 943 831657  
Arzo, Olasagosa Urdaitz, 943 890197  
Goizeto Cafeteria, Alta Leburdi, 943 832855  
Hotel Rest. Batea, Hondartzar bidea, 1, 943 894440  
Jose Mari, Herriko Gudariena, z/g. 943 830032  
Kabinia Asador, Bº S. Martín, 943 831407  
Kortxo Txiki, Herriko Enparantza, 4, 943 830044  
Kressala, Antillako hondartzar, 943 890475  
Ondarza, Eusko Gudaria, 18, 943 830007  
Orlido, Ortzaketa Azuoa, 44, 943 830883  
Oriken Benta, Camino Ordo-Igeldo, 943 835751  
San Martín Asador, Bº S. Martín, z/g. 943 880058  
Sarasa Asador, Eusko Gudariena, 29, 943 830005  
Txalupa, Antillako hondartzar, z/g. 943 866034  
Xixarrio Asador, Eusko Gudariena, 2, 943 830019  
Zaharren Babesleku, Enparantza, 943 635398

**// PASAIA**  
A Coruña, P. Euskadi, 7, 943 399009  
Alkartete, Donibane, 65, Donibane, 943 511241  
Antxeta, Auranarri, 30, 943 341994  
Arkupeberri, Donibane, 110, 943 519448  
Arii, Zumalakarregi, 1, Antxo, 943 510068  
Bardua, Donibane, 18, S. Juan, 943 346042  
Batera, Eskalategi, 21, Antxo, 943 521552  
Botero, 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 526389  
Casa Mirones, San Juan, 60, 943 519271  
Cofradía, S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150  
Dani, Hamarretxeta, 8, Antxo, 943 511180  
Dax, P. Euskadi, 39, S. Pedro, 943 399006  
Donibane Marisicos, Blas de Lezo, 16, 943 525057  
Donosterra, Euskadi, 1, Trimbepe, 943 399071  
E-16, Eskalategi, 16, Antxo, 943 520189  
Ekarri, Zumalakarregi, 10, Antxo, 943 510080  
El Caserio, P. Euskadi, 23, Trimbepe, 943 400424  
Erdiana taberna, Arandegui, 8, 943 247246  
Errekte, Pablo Enea, 14, 16, Trimbepe, 943 390357  
Erxakatu, Donibane, 138, Donibane, 943 512638  
Eza, Uta, Eskalategi, 9, Antxo, 943 525696  
Ezer, Eskalategi, 40, Antxo, 943 513362  
Gandara, Lezo Bidea, 24, Donibane, 943 344445  
Goherri, Eskalategi, 36, Antxo, 943 510019  
Gure Borda, Auranarri, 36, S. Pedro, 943 391846  
Guria, Arandegui, 5, Trimbepe, 943 394026  
Ibiza, Nafarro Etorbidea, 17, Antxo, 943 515300  
Ippara, P. Nafarroa, Antxo, 943 340164  
Izkiña, Euskadi Etorbi, 18, Donibane, 943 399043  
Juanito, Lezo Bidea, 17, Donibane, 943 512061  
Kamilo, Gure Zumardia, 29, Antxo, 943 510020  
La Amistad, P. Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067  
Landa, Garza, 8, Antxo, 943 515414  
Marisol, Estabide, 18, Trimbepe, 943 394751  
Marixu, Euskadi Etorbi, 2, Trimbepe, 943 399062  
Matxet, Donibane, 4, Donibane, 943 529074  
Mejil Asador, Lezo Bidea, 6, Donibane, 943 523833  
Muguzuru (Falcon Crest), Torre Atze, 8, 943 394944  
Nicolas, Donibane, 59, Donibane, 943 515469  
O Fardel, Arandegui, 2, 943 247608  
Onji Etorri, Donibane, 60, Donibane, 943 524588  
Pari-Berri, Lezo Bidea, 15, Donibane, 943 520857  
Paulaner Bierhaus, Euskadi Etorbidea, 80,943 392386  
Ptxibitxulo, Eskalategi, 118, Antxo, 943 520770  
Romerai, Eskalategi, 40-42, Antxo, 943 528032  
Terranova, Azkuene, 2, Trimbepe, 943 399074  
Txuletxu, Donibane, 72, Donibane, 943 523952  
Yamidea Siderria, Plaza Santiago, Donibane, 943 341353  
Zabiega, San Juan, 91, Donibane, 943 510395  
Zorzano, Estabide, 96, S. Pedro, 943 399120

**// SEGURA**  
Inmaz, Mayor, 27, 943 801377  
Izkiña, Zurbano, 17, 943 800251

# GIPUZKOAN NON JAN?

## // SORALUZE

**Bodega Asador.** Ezozia, 7. 943 751002  
**Armesto.** Agostieta, 30. 943 751144  
**Beti Jai.** Gipuzkoa Etorbidia, 25. 943 751707  
**Eduzta.** Santana, 18. 943 751383  
**Txurruka.** Txurruka, 17. 943 751581  
**Ularia Irish Pub.** Santa Ana, 16. 943 750030

## // TOLOSA

### 19 - 90

Pintxos de día, y cócteles de noche!  
Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 9017

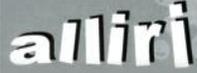
### 66 TABERNA

Ensaladas, pintxos... y más de 30 bokatlos!  
Martín Jose Iraola, 1. 943 67 1937

### AGUSTIN - ENEA

Pintxos y cocina tradicional  
Euskal Herria plaza, 6. 943 65 0067

Aldaki, Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649



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

**Amarri.** Beotibar, 5. 943 245469  
**Amaroz.** Bº Amaroz, 10. 943 671296  
**Ametes.** Laramendi, 11. 943 675405  
**Ametsuarra.** Herreros, 18-20. 943 673186

### ASTELENA

Cocina tradicional vasca cuidada y sobrosa  
Plaza Euskal Herria, 4. 943 65 0996

Bar Ordizia, Martín Jose Iraola, 4. 943 617697

### BENTA ALDEA

Chuletos de primera y almacén de vinos  
Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 4039

**Berazubi.** Plaza Tolosa, 1. 943 672619  
**Beti Aisi.** Astorgieta, 12. 943 675381  
**Bidebide.** Usabal Kirologia, 943 575753

### BOTARRI

Campesin de Parrilla de Gipuzkoa  
Oña 2, bajo. 943 65 49 21

**Barrutiñ.** Asador, San Francisco, 3. 943 650569  
**Cañu Irún.** Gorril plaza, z/g. 943 018656  
**Casa Julián.** Santa Clara, 6. 943 671417  
**Casa Julián Bar.** Santa Clara, 6. 943 017562  
**Casa Nicolás.** Zumalakarregi, 7. 943 617459  
**Eguzkitza Sideria.** Bº Usabal, 35. 660 654317  
**Ekaliz.** Amaro, 9. 943 673887  
**Euskal Plaza.** Gudari, 16. 943 655655  
**Frontón.** S. Francisco, 4. 943 652941  
**Gomortxategi.** Goetxea, Plaza Zaharra, 7. 943 670727  
**Hong Kong (chino).** San Juan, 2. 943 655370  
**Ikaiza.** Plaza Berria, 6. 943 674913  
**Ilargi.** Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229  
**Iratxo.** Pabio Goroebel, 29. 943 675237  
**Iruña.** Amaro, 10. 943 139829  
**Irrizti.** Oña, 3. 943 654334  
**Isantegi Sideria.** Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964  
**Jokel.** Martín José Iraola, 10. 943 116017  
**K-2.** Plaza Nueva, 943 570068  
**Kupela.** Pza. Berria, z/g. 943 672070  
**Landra.** Narfara etorb. 943 651062  
**Lendi.** Lurrandi Amaro, 15. 943 675998  
**Maria Aida.** Bº San Esteban, 39. 943 651799  
**Mugica Asador de pollos.** Agintari, 3. 943 673943  
**Orbela Taberna.** Errementari, 10. 943 016780  
**Ordizia Taberna.** Pº Martín J. Iraola, 67 00275  
**Ore Asador.** Samaniego, 3. 943 651911  
**Plan B.** Laramendi, 8. 943 598486  
**Sausta.** Pº Belate, 7-8. 943 655453  
**Solana.** 4. Solana, 4. 943 017636  
**Telepizza.** Plaza Timkete, 1. 943 108800

**Tolosaldea.** N-irun-Madrid, km 432. 943 650656  
**Triángulo.** Triángulo plaza, s/n  
**Tripoli (pizzeria).** Correo, 14. 943 670659  
**Usabal Sideria.** Usabal, 22. 943 674316  
**Uzturre Sideria.** Sta. Lucia, 25. 943 655772  
**Uzturre Taberna.** Pº Amari, 1. 943 695113  
**Zuloaga-Txiki.** Montseque, 29. 943 650036  
**Zumeta.** Agintari, 9. 943 672876

## // URNIETA

**Aballari.** Iniazabal, 21. 943 330525  
**Altnua.** Bº Lategi, 943 554917  
**Adarra.** Bº Goburu, 37. 943 552036  
**Benta.** Goburu, z/g. 943 554415  
**Besabi.** Bº Goburu, z/g. 943 330131  
**Bosteko.** Erratza, 943 337357  
**Eluetea Sideria.** Bº Otzaran, 34. 943 556981  
**Erquin.** Erquin, 26. 943 551089  
**Ella Sideria.** Bº Lategi, 19. 943 552744  
**Frontón.** Estación, 79. 943 009077  
**Galarraga Sideria.** 943 554917  
**Guria.** Idiazabal, 46. 943 005650  
**Curceta Berri Sideria.** Bº Otzaran, 943 551014  
**Kostegi Sideria.** Ca. Umietta-Lasarte, 30. 943 365688  
**Osneko Sagardotegia.** Bº Erquin, 18. 943 556683  
**Oñdi.** Pol. Erquin, 573. 943 557786  
**Pireto.** Eorlogio, 573. 943 094048  
**Setiñi 'Moko' Sideria.** Bº Otzaran, 11. 943 551014  
**Urruzola.** Eluetea Baserria, 943 556981  
**Zaldundegi.** Iniazabal, 34. 943 551008

## // URETXU

Aldepa Taberna. Aritzaga, 3. 943 720230



**Atsegin.** Barrenkale, 13. 943 532667  
**Brannan's Pub.** Labeaga, 37-39. 943 723796  
**Ere.** Gemikako Artoa, 3. 943 726466  
**Exaburu.** Pza. Santa Barbara, 943 722277  
**Ebe-Azpi.** Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165  
**Goiko Kale Taberna.** Jauregi, 6. 943 725200

## HOKABA

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

**Jai-Airi.** Iparagurre, 10. 943 721465  
**Navarro.** Iparagurre, 18. 943 721867  
**Palacio Oriental (chino).** Labeaga, 33. 943 725243  
**Palacio Ritz.** Carretera Sta. Barbara, 943 725959  
**Sta. Barbara.** Sta. Barbara, 943 723887

## // SUBARBI

**Arreaga Sagardotegia.** Bº Aginaga 31, 943 366710  
**Añeta.** Zubiaurrena, 6. 943 703044  
**Aranzaz Erregeta.** Aranzain Baserria, 943 366663  
**Arteaga Jauregia.** Altzearra, 1. 943 371150  
**Bardina.** Zubiaurrena, 6. 943 371042  
**Contando Mariachi.** C. Com. Urbil, 943 363582  
**Ebebeste.** Erribera, 2. Aginaga, 943 362740  
**Hurbil.** Centro Comercial Urbil, 943 367281  
**Ibarrula Agroturismo.** Kaleaz, 62. 943 363007  
**Iguarte.** Iguarte, 11. 943 370113  
**Ilunbe Sideria.** Bº Txoko Aida, 943 371649  
**Iruña.** Borda Berri, 5. 943 36 91 35  
**Kentune.** Txoko-Aida, 23. 943 361127  
**Makayr Asador.** Poligono Ugaldosa, 36. 943 369698  
**Patri.** Nagusia, 14. 943 362725  
**Saizar Sideria.** Bº Kabañ, 39. 943 364597  
**Saika Asador.** Aginaga, 20. 943 362773  
**Tragopika.** Santu Enxe Auzo, z/g. 943 362734  
**Xapandua.** Muna-Lurra, 2. 943 370457  
**Txerriki.** C. Com. Urbil, 943 360772  
**Txiki Erdi.** Errotaleña, 1. 943 362735  
**Txinpanta Sagar.** C. Com. Urbil, 943 376698  
**Xapandua.** Iruña, z/g. 943 361398  
**Txiri.** Estrata, 6. Aginaga, 943 372808  
**Txirrisa.** Kondezu Zarrá, 13. 943 360466  
**Urdaia Sideria.** Bº Aginaga, 943 372691  
**Zumeta.** Bº Txoko Aida, 34. 943 362713

## // VILLABONA

Aitzo. Ebeondo, 943 690296  
Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

**Izalpe.** Berria, 29. 943 690623  
**Ongi Etorri.** Berria, 18. 943 691236  
**Sagasti-Berri.** Oribalzu, z/g. 943 692365  
**Shepherd's.** Kale Berria, 25. 943 671558  
**Tropelidun.** Berria, 23. bajo. 943 690449  
**Urrizpe.** Berria, 45. 943 690146

## // ZALDIBA

**Arrese.** Sta. Fe, 21. 943 882496  
**Kixkurgune.** Olaeta Agroalea, 6. 943 501086  
**Nazabal Asador.** Sta. Fe, 8. 943 887146  
**Urko.** Santa Fe, 8. 943 887146  
**Zubi-Ondo.** Sta. Fe, 2. 943 882876

## LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural  
Aiestaran Erreka, s/n. 943 88 00 44

## // ZARAUZ

**Aiten-Etxe.** Elkano, 3. 943 831825  
**Aiti.** Ipar Kalea, 8. 943 010546  
**Alameda Hotel.** Setimeneña, 4. 943 830143  
**Amaia.** Narfara, 5. 943 130549  
**Aniak.** Alzola, 5. 943 835975  
**Argi.** Torre Luzeko Parka, 2. 943 834959  
**Argoin Txiki Asador.** Argoin, z/g. 943 890184  
**Arralde.** Araba, 41. 943 834433  
**Aurrera.** Egoña Kalea, 13. 943 021638  
**Azzi-Enea.** Setimeneña, 4. 943 130586

## BAI BATZOKIA

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

**Bartolo.** Gipuzkoa, 62. 943 835694  
**Basarri.** Patxiuk, 10. 943 021275  
**Beach Cafeteria.** Pº del Malecón, z/g. 943 831262  
**Berzardi-Berri.** Tali Mendiz, 723. 943 130003  
**Dragón de Oro (chino).** Bizkaia, 47. 943 890329  
**Egoki Asador.** Bizkaia, 1. 943 132766  
**Casa Izarri.** Azara, 8. 943 132844  
**Egoki.** Narfara, 8. 943 834116  
**Eralte.** Araba, 32. 943 890096  
**Euzko.** Gipuzkoa, 57. 943 892731  
**Euzumar.** Narfara, 37. 943 931020  
**Euskalduna.** Nagusia, 37. 943 130373  
**Gure-Txokoa Asador.** Gipuzkoa, 22. 943 835959  
**Haritz.** Gurumendi, 10  
**Iluntze.** Zela-Ondo, 23. 943 417199  
**Irarte.** Bizkaia, 24. 943 832264  
**Itxas-Lur.** Santuturri plaza, 3. 943 890138

## JOE

Pintxos, mariscos y productos de temporada  
Ipar Kalea, 13. 943 13 42 36

**Kandela.** Torre Luzea parka, 2. 943 834959  
**Karlos Arguiñano.** Mendialdua, 13. 943 130000  
**Kiery.** Azara, 1-3. 943 835807  
**Kirrikula Enea.** Sta. Marina, 12. 943 131982  
**Kulixka.** Bixokone, 1. 943 134604  
**Lagumak.** San Francisco, 10. 943 833701  
**Molari (pizzeria).** Patxiuk, 2. 943 890168  
**Mondra Cafeteria.** Milloietzen, 27. 943 834561  
**Narrazio.** Barren Plaza, 1. 943 135119  
**Orbegozo Taberna.** Indamendi, 6. 943 834074  
**Otzarrete.** Sta. Clara, 5. 943 131243  
**Patziku.** Kiriki, 1. 943 131358  
**Pedro Enea.** Gipuzkoa, 64. 943 130081  
**Pio.** Ipar, 10. 943 831414  
**Pizza Spririt.** Bizkaia, 27. 943 894314  
**Salegi.** Barren Plaza, 3. 943 133272  
**Sta. Barbara.** Narfara, 26 (Hotel Zarauz), 832993  
**Sunset Bar.** Mandabisa 3A (Malecón), 943 000355  
**Talai-Berri Txokolindia.** Tali Mendiz, 728. 943 132750  
**Teleforo Asador.** Plaza Donibane, 6. 943 830901  
**Tivoli.** Kiriki, 1. 943 131538  
**Txiki-Politi.** Musika plaza, 943 835357  
**Yubio.** Maria Ebe-Txiki, 8. 943 132424  
**Zaharra.** Bizkaia, 37. 943 132700  
**Zaldiko.** Euzumar, 57. 943 131486  
**Zazpi.** Kale Nagusia, 27. 943 132319  
**Zelai Ondo.** Zela-Ondo, 23. 943 021980  
**Zubi Ondo.** Avda. Navarra, 47. 943 830267

## OTZARTEKO BENTA

Cocina casera. Menú del día. Raciones.  
Otzarte, z/g. 943 801293

## // ZERAIN

**Mandao.** Herriko Plaza, z/g. 943 801705  
**Olatza Sideria.** Caserio Olatza, 943 801703  
**Oiharte Sagardotegia.** Irukarrete-Gain, 943 501103

## // ZESTOA

**Agustin.** Okerra, 5-8. 943 147194  
**Arunburu.** Urtubioetxea, 2. 943 148005  
**Arceoa Hotel.** S. Juan, 16. 943 147400  
**Balneario de Cestona.** S. Juan Bidea, 30. 943 147140  
**Bekotepe Merendero.** Iraeta, 943 147344  
**Iraeta.** Ertoria etxea, z/g. 943 147067  
**Katzaola.** Caserio Katzaola, z/g. 943 147684  
**Landa.** Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954  
**Lorexia.** Iraeta, 2. 943 147157  
**Portu.** Erdikale, 1. 943 147198  
**Txindurri.** Karmengo Aua, 20. 943 148016

## // ZIZURKIL

**Abeletxe.** Zarete Bidea, z/g. 693983  
**Atxulondo.** J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490  
**Belariz Jan.** Belategi Baserria, 943 696480  
**Elizondo Pantibakera.** P. Maria Oñano, 5. 943 691893

## IRIARTE

Cocina tradicional. Parrilla y terraza cubierta.  
Pza. Pedro Mar Oñano, 1. 943 691306

## OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones  
Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 69 37 50

**Pasas.** Elbarrena, z/g. 943 249775  
**Piza Etxeberri.** Pza. Pedro Maria Oñano, 1. 943 691936  
**Toñi-Eder.** Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

## // ZUMAJA

**Argoi Sideria.** Puerto deportivo, 943 865617  
**Basuta Asador.** Pabio Etxeberri, 25. 943862073  
**Benea Asador.** Bº Bedia, 943 860651  
**Bodegón Goiko.** Erribera, 9. 943 861391  
**El Ciervo.** Erribera, 20. 943 861405  
**Idoia Ardotegia.** Julio Beotide, 2. 943 574896  
**Iriondo.** Txikiendi, 38. 943 861390  
**Juasti.** Barasti, 3. 943 143118  
**Kalani.** Pza. Ugeta, 8. 943 862517  
**Lagan Artea.** Eskarizubi, 23. 943 861394  
**Manrieta Berri.** Puerto Deportivo, 943 865617  
**Minisuro.** Ctra. Gf-2633, km 7 - Oñana- 943 147683  
**Talala-Pe Asador.** Forna Zumaja, 943 861392  
**Talala.** Santiago Auzoa, 943 143370  
**Talku.** Izustari, 3. 943 865289  
**Ziana.** Ugeta plaza, 3. 943 862387  
**Zelai Hotel.** Playa de Izurzun, z/g. 943 865166  
**Zumala Hotel.** Iraeta, 943 860764

## // ZUMARRAGA

**Alexander.** Piedrad, 16. 943 721821  
**Alkaretze.** Secundario Ensalda, 6. 943 724626  
**Aranazua.** Arginaga, 2. 943 720683  
**Berri.** Sorraluze, 3. 943 252906

## BIDEZAR

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

## ETXE-BERRI

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

**Ezkioitara.** Pza. Euskaitz, 2. 943 722964  
**Hurika Kafetegia.** Piedrad, 16. 943 721757  
**Kabia.** Legazpi, 5. 943 726274

## KORTA TABERNA

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

**Saski.** Piedrad, 4. 943 721397  
**Txurru.** Argioa Taberna, z/g. 943 721043  
**Zaboga.** Pza. Navarra, 3. 943 253896

# 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](http://www.patxilarranaga.com) | [patxilarranaga@telefonica.net](mailto:patxilarranaga@telefonica.net)

### KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la ponencia de Patxi Larrañaga 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 Larrañaga "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 cría 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 Bretxa !!



### ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

SAN JERÓNIMO 21 (PARTE VIEJA) - TF. 943 42 28 82

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. **Aurkene Etxaniz y Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, **quesos** de excepción de ambos lados de la muga, **foie gras y patés**, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas** de bonito y antxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...**Ongi etorri!**  
**BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN**

# 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 Rake! 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 Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, 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 **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](http://www.kenkosushi.es) y [www.kenjitakahashi.com](http://www.kenjitakahashi.com)



## 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](mailto:vinateria@gmail.com)

# 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](http://www.hotelarbe.com)

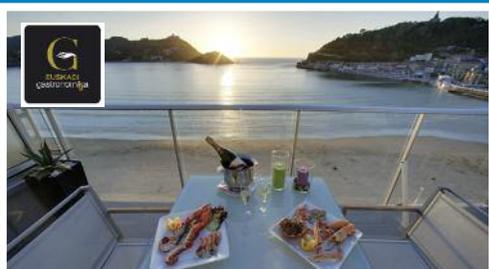


## HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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](http://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](http://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](http://www.hotelanoeta.com)

# Bai Reformas



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