



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

- > **editorial** editorial  
Josema Azpeitia ..... 3
- > **iritzia** opinión  
Mikel Corcuera ..... 4  
Dani Corman ..... 6
- > **kolaborazioak** colaboraciones  
La Ruta Slow (Aitor Buendía) ..... 7  
El Nuevo Rocanrol (Igor Cubillo) ..... 7  
Di... vinos (Manu Méndez) ..... 8  
Burp...! (Arnau Estrader) ..... 9
- > **jakitea** elkartea  
Mikel Uriá (Azpeitia) ..... 12
- > **azalean** en portada  
Martínez (Ordizia) ..... 14
- > **euskadi** gastronomika  
Llanada Alavesa ..... 16
- > **grandes mesas** de euskal herria  
Hélène Darroze (Hotel M<sup>a</sup> Cristina, Donostia) 18
- > **pilpilean** aldente  
Campeonato de quesos de Ordizia ..... 22  
Zezilionea: rozando el cielo ..... 24  
Basque Culinary World Prize ..... 26  
Aimarez: La fuerza de una familia ..... 27  
Burbujas en La Unión Artesana ..... 28  
Gure Etxea: La casa de todos ..... 32  
Homenaje a Busca Isusi (II) ..... 33
- > **kartara** alacarta  
Teresatxo (Lorea) ..... 30
- > **jatetxe** gida  
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 34
- > **gipuzkoan** non jan?  
Guía de TODOS los restaurantes  
de Gipuzkoa ..... 55
- > **placeres** gastronómicos  
Tiendas de vinos y delicatessen ..... 60
- > **loegin** dormiren gipuzkoa  
Guía de hospedajes de Gipuzkoa ..... 62



## // azala portada

“Los callos caseros del Martínez”  
(Martínez, ORDIZIA). Receta en pág. 15

## // La familia crece

Tiempos nuevos... nuevas caras. Ondojan.com se acerca, poco a poco, a su número 150 y nuestras páginas van adquiriendo nuevos contenidos. El mes pasado comenzamos con la sección *Grandes Mesas de Euskal Herria*, y en este ejemplar acogemos a dos grandes referencias del periodismo gastronómico actual: el eibarrés afincado en Gasteiz **Aitor Buendía** y el bilbaíno **Igor Cubillo**. Aitor Buendía ejerce como conductor del programa **La Ruta Slow** en Radio Euskadi y Radio Vitoria, que todas las semanas repasa la actualidad gastronómica de Euskal Herria haciendo especial hincapié en las noticias que siguen la filosofía de los movimientos Slow Food y Km. 0. Igor Cubillo, por su parte, es el ideólogo, alma máter y principal responsable de la web gastronómica [www.loquecomadonmanuel.com](http://www.loquecomadonmanuel.com), una página ácida e incisiva que desgana a diario y desde un punto de vista crítico y mordaz la actualidad gastronómica de nuestros contornos. Ambos son jóvenes, entusiastas y poseedores de dos cualidades que cuesta encontrar en este gremio: honradez y humildad. Ongi Etorriak !!



**JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO**

# #145

Apartado Correos 1.258, 20080 Donostia // Tel: 943 73 15 83 // E-mail: josema@zumedioak.com  
 Coordinación: Josema Azpeitia, Redacción: Josema Azpeitia, Inanol A. Salvador //  
 Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Corman, Arnau Estrader, Aitor Buendía e Igor Cubillo.  
 Portada: Rikar Tolosa // Fotografías: Rikar Tolosa y Archivo // Maquetación: Rikar Tolosa.  
 Publicidad: Josema Azpeitia (tel.: 609 47 11 26), Inlgo Exentile (tel.: 635 74 46 57)

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

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



## UNA GRASA MUY FINOLIS

Hoy en día la panceta y la papada de cerdo es muy apreciada tanto por la gente fina como por los cocineros de mayor rango. En una glosa de uno de los picas más encantadores, sencillos y a la vez sugerentes de la factoría **Arzak**, en concreto el denominado cristal de tocino con kokotxas y fresas, el ya mítico cocinero del alto de Miracruz donostiarra nos decía muy atinadamente que "en medio de tantos productos exóticos, curiosos y sorprendentes, también podemos hablar de alimentos ancestrales que la cocina más vanguardista no solo no desprecia, sino que los aprovecha aplicando novedosas técnicas y los adapta con imaginación y delicadeza a los gustos de hoy. El tocino es uno de ellos y más aun en su máxima expresión si procede esta carne grasa del cerdo ibérico". La pasión por el tocino y los torreznos, que son los trozos de tocino fritos y crocantes, tiene en España una gran tradición desde tiempos inmemoriales, si bien el cerdo era un animal prohibido entre árabes y judíos, tal como señalaba el refrán: "El tocino tiene muchos enemigos, desde los moros hasta la gente fina". El tocino o panceta proviene de los lados grasos del cerdo, pero el de la papada viene justamente de su cara. Éste tiene más grasa que el tocino de otras partes, pero es más delicada y de textura melosa cuando se hace a baja temperatura durante largas horas. Hoy día frente a lo que decía el aserto tradicional, la panceta y la papada de cerdo lo aprecian tanto la gente fina como los cocineros de más ringo rango, cercanos o lejanos.

Se conocen inolvidables platos con panceta, entre los que destacamos el ofrecido en el restaurante donostiarra de fusión vasco japonesa Txubillo. Dirigido por el cocinero **Hitoshi Karube** y su compañera **Akari Yoshida**, preparan un plato denominado ButaNoKakuni, que tras largas horas de cocción se funden deliciosamente la carne magra y la grasa. Una receta de panceta similar, succulenta y melosa también es la del emergente bar Zazpi donostiarra hecha con maestría por el chef tan joven como experto **Paul Arrillaga**. Por no citar el etéreo y traslúcido, como un velo de novia, ravioli de panceta que cubija una chorreante yema junto a tersos hongos y sobre un sutil puré de patata del refinado restaurante Agorregi de Donostia de **Gorka Arzelus** y **Beatriz Bengoechea**. Más de moda aun está el concurso de la papada de cerdo. Tal vez en cabeza del hipotético ránking en este terreno se encuentre el

**JUAN MARI ARZAK DECÍA MUY ATINADAMENTE QUE "EN MEDIO DE TANTOS PRODUCTOS EXÓTICOS, CURIOSOS Y SORPRENDENTES, PODEMOS HABLAR DE ALIMENTOS ANCESTRALES QUE LA COCINA MÁS VANGUARDISTA NO SÓLO NO DESPRECIA, SINO QUE LOS APROVECHA Y LOS ADAPTA A LOS GUSTOS DE HOY. EL TOCINO ES UNO DE ELLOS**

memorable Butakaku Glaseado con algas del chef **Gorka Txapartegi** del Alameda de Hondarribia. Se trata de un taco grueso de papada de raza autóctona de cerdo euskal txerri, de color gris y pezuña negra, más fino que el cerdo blanco. La denominación del plato evoca ya a su técnica japonesa, algo que tanto ha influido en este cocinero sin perder para nada las raíces. Para elaborar su butakaku se somete a la papada a variados procesos, como el primordial de la cocción envasada al vacío y a baja temperatura durante horas, aliñada fundamentalmente con salsa de soja, sake, azúcar, alga kombu y jengibre. Después emplata la papada glaseada con su oriental jugo, escotada de frutos secos triturados y daditos de manzana salteados.

No podemos renunciar a otras joyitas de ensueño como la papada curada de cerdo, caramelo de soja y vinagreta de cítricos, obra de **Hilario Arbelaitz** del Zuberoa oiartzuarra; o la ostra atemperada en ravioli de papada ibérica, crema de coliflor, caldo de cigalas y aceite de piel de limón del Casa Urola de Donostia con el sello del producto estelar de **Pablo Loureiro Rodil**. Así mismo, adentrándonos en el Viejo Reino existen numerosos ejemplos, como las alcachofas de Tudela a la plancha con papada de Pío Negro y ajetes tiernos del Tubal de Tafalla, plato redondeado por las hábiles manos de **Nicolás Ramírez**; la papada de cerdo ibérico, chipirón a la plancha y aceite de frutos secos del Europa de Iruña, ejecutada por **Pilar Idoate**; y las navajas con papada, romero y limón del siempre puntero **Koldo Rodero**, también de la capital navarra.

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

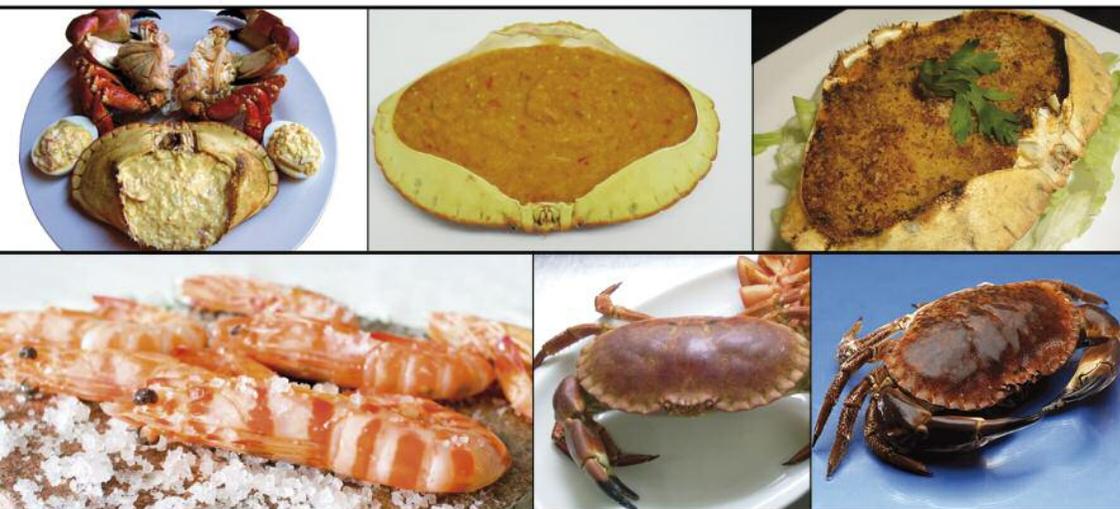
CAZA MAYOR Y MENOR

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.



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



# HOSTELERÍA Y TURISMO

Que **Donostia** tiene un sabor especial, ya lo sabemos todos. Pocas ciudades en el mundo reúnen los atractivos que posee nuestra **Bella Easo**. La calidad de vida de sus habitantes, de manera general, puede calificarse de muy buena. Resulta cómoda, ni excesivamente grande ni demasiado pequeña. Luminosa, con casas que generalmente no superan los seis o siete pisos de altura, aceras anchas, bien diseñada arquitectónicamente, limpia, muy cuidada a rasgos generales. El mar aporta esa amplitud necesaria para una buena salud mental, con rincones donde puedes escuchar a solas el sonido de las olas y tres playas

urbanas por las que caminar relajadamente por la orilla o darte un chapuzón en momentos de agobio. No son pocos tampoco los parques o zonas verdes de la ciudad donde poder expansionarse, sirvan como ejemplos **Kristina Enea** o **Urgull**. Podríamos decir, de manera general, que sus habitantes resultan amables, atentos, tranquilos y siempre con buen talante para ayudar al que lo requiera. El comercio es uno de los motores de la ciudad, con una actividad intensa en casi todos los barrios, generando movimiento, ambiente, vida. Los mercados de **Gros**, **Bretxa** y **San Martín**, son buenos ejemplos de ésta actividad y de la importancia de la gastronomía en nuestra tierra. Visualmente es francamente bonita, con un buen equilibrio entre construcciones clásicas y modernas, entre tradición y vanguardia. La movilidad ha mejorado muchísimo en los últimos años, se han incorporado numerosos bidegorris para el uso de la bicicleta, se ha mejorado el transporte público, se han reestructurado las entradas y salidas de la ciudad y por fin se ha construido una estación de autobuses acorde a las necesidades. En un futuro cercano llegará el **TAV** a Donostia y tendremos un metro adaptado a las singularidades de la ciudad.

Desde el punto de vista cultural, resulta también una ciudad activa e interesante. **Zinemaldia**, **Jazzaldia** o La **Quincena Musical**, con gran reconocimiento internacional, son algunos de los ejemplos más significativos.



Gastronómicamente hablando, somos una referencia en el mundo. Cualquier amante de la gastronomía tiene como uno de sus objetivos visitar nuestra ciudad, recorrer los bares de pinchos, ir a los restaurantes más representativos y, en definitiva, empaparse de la cultura gastronómica local.

Pues bien, después de decir todo esto, ¿a quién le extraña que Donosti bata récord de visitantes año tras año? El turismo se ha convertido en una fuente importantísima de ingresos para la ciudad, algo que hace unos pocos años no habiéramos podido imaginar-

lo. Es por esto que, debemos ser conscientes de lo importante que resulta para todos nosotros cuidar ésta entrada de turistas que, además, suelen venir con el bolsillo más generoso de lo que estamos acostumbrados a ver.

Digo esto por la preocupación que me ha surgido tras escuchar de diversas fuentes, con respecto a algunos bares de la **Parte Vieja**, ciertas actitudes inapropiadas hacia los foráneos, engaños que sistemáticamente se producen con respecto a los precios y a la calidad de los productos.

Estas acciones deberían ser denunciadas, por todo aquel que, siendo local o foráneo, aprecie indicios de engaño o abuso por parte del hostelero.

Del mismo modo pienso que el cliente, sobre todo el donostiarra, debe ser mucho más crítico y selectivo con lo que un bar o restaurante le ofrece: servicio, simpatía, calidad del producto y un tratamiento adecuado del vino. Siendo éste exigente con el hostelero, conseguiremos un mayor esfuerzo por parte de estos y una cierta garantía para que se alargue lo máximo en el tiempo éste excelente momento turístico que vive nuestra querida Donostia.

Salud!

@alai gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen

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



## # LA RUTA SLOW

**AITOR BUENDÍA**  
Eibarrés, Vitoria-Gasteiz  
Comunicación y Slow Food  
[www.blogseitb.com/larutaslow](http://www.blogseitb.com/larutaslow)



## # EL NUEVO ROCANROL

**IGOR CUBILLO**  
Periodista,  
economista, equilibrista  
<http://loquecomadonmanuel.com>



## SLOW FOOD: ASÍ EMPEZÓ TODO

Vamos a jugar un poco con la imaginación. Pensemos en uno de esos pueblos que hemos visitado estas pasadas vacaciones donde disfrutamos de un menú sencillo, auténtico, con producto de la zona. Pensando en ese local donde nos sentamos a comer, seguro que nos viene el recuerdo de los olores, sabores, la impresión de estar disfrutando de algo genuino, honesto, que sólo puedes disfrutarlo ahí y en pocos lugares más.

Lo bueno de este "garito" es que es familiar, casero, que las gentes del pueblo acuden a tomarse un vino, a charlar, a tomarse unas raciones... Y ahora,

pensemos que de buenas a primeras se instalan en esta localidad un par de multinaciones de la alimentación, de esas que regalan coronas para bikis, te ponen la hamburguesa en una cajita de cartón y tienen bebidas carbonatadas con pajitas a mogollón. Con unos precios irrisorios y un marketing brutal... las vecinas y vecinos del pueblo empiezan a acudir a conocer los "nuevos" vecinos. Atraídos por ese becerro de oro, empiezan a dejar de lado los "garitos" de los que hablaba al principio. Dejan de ir, de almorzar, de parlamentar... y la familia de estos establecimientos, imposibilitados de poder competir con las grandes multinaciones, acaban echando la persiana. Adiós a toda una tradición familiar, a esas raciones, a esos menús, a esos olores... a esos platos únicos, auténticos, caseros.

Fue el caso de Bra (Italia) a finales de la década de los años 80. Allí por entonces, un periodista local de nombre **Carlo Petrini**, decidió que no podía quedarse de brazos cruzados. Que había que defender la soberanía alimentaria de ese pueblo. Y frente a ese "fast food" imperante, propició justo lo contrario: "Slow Food". Así, de esta sencilla a la vez que compleja situación, se inició este movimiento internacional que aglutina a más de 100.000 miembros en todo el mundo.

Cada semana tratamos de aportar nuestro granito de arena con el programa "La Ruta Slow" en Radio Euskadi y Radio Vitoria. Y la verdad; es un placer, a la vez que un deber, dirigirte a tu audiencia en defensa de nuestra biodiversidad agrícola y tradiciones gastronómicas. #AmaLur

Encuentra más artículos de **Aitor Buendía** en:  
[www.ondojan.com](http://www.ondojan.com)  
RENOVADA ¡tu gastronweb!

## LLAMEN A LA POLICÍA (A LA GASTRONÓMICA)

¿Recuerdan esa escena de la película 'Airbag' en la que el inefable **Karlos Arguiñano** se juega una millonada a la "tortilla rusa"? Se sirven cinco y cuatro de ellas contienen cicuta verde (amanita phalloides) suficiente para mandar al cementerio a cuantos se alojarán este fin de semana en su hotel. Recientemente la repasaba con un amigo y éste me dijo, enraciando el encantador perfume del séptimo arte con la hediondez de la cruda realidad: "Cuchillo, la tortilla rusa es ésa que te regalan en los bares a las once de la noche, jugosita como a ti te gusta, después de un día entero haciendo amigos en la barra, sin ninguna protección ni medida de conservación". Sglubs. A botepronto alabé la rima y no contuve la carcajada, pero pronto me asusté ("pues va a tener razón el agua-

fiestas") y contemplé la descrita como situación idónea para llamar a la Policía Gastronómica que más de una vez he invocado con colegas del ramo.

Y es que, ¿quién nos protege de los desmanes de

la hostelería, salvo que medie salmonela? Para empezar con buen pie la Legislatura, el nuevo Ejecutivo hará bien al poner en valor la salud de votantes, contribuyentes y allegados, y plantearse la creación de una Su-kaltzaintza en condiciones, un cuerpo de élite culinaria al que recurrir si nos arriman unos calamares "recién pescados" con olor a amoníaco. O unos precios sin el IVA incluido. O cuando llamen buey a la sabrosa vaca, en extraño ejercicio de travestismo. O nos cobran cuatro o cinco euros por una caña de cerveza industrial mal tirada. O en cocina sufren un delirio de abstracción armados con el biberón de reducción de Módena. O anuncian "de almadraba" el atún pescado con distinta arte, "de Navarra" ese espárrago viajero, y "de Gemika" el pimiento plantado en otra parte. O nos ofrecen un plato para llenarlo de banderillas sin fundamento alguno. O, lo dicho, se dejan languidecer, resecar y fermentar durante horas pintos sin rotación.

¿Y qué me dicen de esas sidrerías vascas que sirven queso de vete a saber dónde, por ahorrar unos céntimos? ¡A mí la Policía Gastronómica!



Encuentra más artículos de **Igor Cubillo** en:

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

RENOVADA ¡tu gastronweb!

## # 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 (II)



### Las personas que padecen presión arterial alta no deben tomar café?

Trata de una afirmación que, en sentido estricto, carece de rigor. El café no tiene contraindicaciones formales respecto a la hipertensión arterial, si verdad que en primer un primer momento (muy breve) sube de poco la presión sanguínea, pero ese mismo efecto termina en seguida teniendo un efecto muy breve en nuestro organismo.

### La cafeína crea adicción?

Mucha gente dice "ser adicta" a la cafeína. No crea adicción, pero sin dudas si dejamos de tomar café de forma repentina podemos sufrir hemicráneas o somnolencia.

### La cafeína aumenta el riesgo de sufrir enfermedades cardíacas?

Numerosos estudios realizados a gran escala revelan que el consumo de cafeína no aumenta el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares. Es recomendable que las personas con la tensión alta consulten con su médico.

### El café combate el dolor de cabeza?

La cafeína tiene un efecto vasoconstrictor, de ahí que pueda disminuir o aliviar el dolor. De hecho, algunos analgésicos contienen cafeína.

### Un café largo tiene menos cafeína de un espresso ?

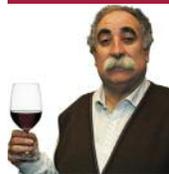
Más agua atraviesa el café durante la infusión más cafeína tendrá nuestra taza, un café corto siempre tendrá menos cafeína de un café largo.

### Un café cortado con leche tiene menos cafeína?

El contenido de cafeína presente en una taza de café en el momento en el cual se acaba la extracción del mismo se quedara igual, aunque cortamos el mismo con leche o también si le añadimos azúcar, hay personas que piensan que el cafeína se diluya y desaparezca, pero es fundamental saber que la cafeína que extraemos se queda en la taza.

## # DI... VINOS

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



## PLANOTS 2010 (D.O. PRIORAT)

En pleno Priorato, en la localidad de Porrera, con una población de casi 500 habitantes, se encuentra situada esta pequeña bodega, fundada en 1814, momento de esplendor del Priorato por el ataque de la filoxera a otras zonas vitivinícolas de Europa. Durante ocho generaciones, la familia de **Joan Sangenís** ha venido fabricando vino a granel desde la bodega familiar de Cal Pla, usada para tal fin desde 1814, según documentación histórica. Una vez finalizó los estudios de enología en 1996, Joan Sangenís probó a ampliar el negocio familiar introduciendo el embotellado del producto y una maquinaria más moderna, lo que permitió una mayor competitividad y la obtención de la DOQ Priorat durante el mismo año.



Pese a las adversidades de la vida en el campo de Porrera (sin olvidar la plaga de filoxera que arrasó propiedades enteras durante el siglo XIX), la familia de Joan ha conseguido producir vinos de forma continuada a lo largo de dos siglos.

Las cepas están plantadas a una altitud entre los 300 y 700 metros sobre un terreno de pizarra (licorella) que transmite buena mineralidad a los vinos. Son cepas viejas que rondan el siglo de vida. En esta última etapa cuyo inicio se sitúa en el año 1998 la bodega apuesta por un modelo de elaboración de estilo borgoñón, con fermentación de los mostos en la propia bodega, en el caso de algunos blancos.

Planots tinto está elaborado con gamacha y cariñena (cepas de más de cien años) y envejecido durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés de las cepas plantadas por el abuelo de Joan Sangenís hace ya un siglo, justo después de la última plaga de filoxera. Su nariz compleja de frutas rojas con mineral de pizarra lo hace distinto a los otros vinos de la familia, debido al cultivo de la vid en un suelo más rico en cuarzo. Esta mineralidad impregna todo el cuerpo y no se abandona hasta el final de la boca. Un Priorato digno de admiración, exquisito y elegante, con un buen potencial de guarda pero ante el cual es difícil resistirse.

Este vino es el complemento perfecto para carne de buey, caza mayor, civet, cordero a la parrilla, quesos curados, jabalí...

Su precio aproximado en tienda especializada es de 65 euros.

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

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

RENOVADA

itu gastroneb!

**# BURP...!**

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

**DESEMBARCO A BERLÍN**

Parece el título de una película en blanco y negro, cuando los americanos fueron a pelear a Alemania. Y la historia que viene a continuación no va muy mal desen-caminada.

**Stone Brewery**, conocida mundialmente como la cerveza de la gárgola. Nació en San Diego (California) en **1996**, (este año han celebrado el 20 aniversario). La fundaron **Greg Koch** (CEO) y **Steve Wagner** (Presidente y Maestro Cervecerero).

Al principio comenzaron como toda mini empresa, 2 trabajadores y muchas deudas.

También tenían el inconveniente de que **no encontraban un distribuidor** que les quisiera, ya que la marca no era conocida, así que no les quedó otra que comprar una furgoneta y empezar a auto-distribuir sus cervezas. Hoy la empresa de distribución es conocida mundialmente como (Stone Distributing Co), además de sus cervezas, también venden otras **35 marcas de cerveza estadounidense**.

En **2006** abrieron el primero de sus cuatro bistrós-restaurantes, en Escondido

(California). Luego en **2012** duplicaron su capacidad de producción y empezaron así una nueva era de expansión mundial.

Así que en **2016** aterrizan en **Berlín**, después de mirar más de 130 locales en nueve países europeos distintos.

Deciden que el mejor emplazamiento es una **antigua fábrica de gas**, de más de 5.000 m<sup>2</sup> del cual 3.000 m<sup>2</sup> están habilitados con zonas ajardinadas, mesas estilo merendero, gran cocina y más de **30 grifos de cerveza artesana**. En los otros 2.000 m<sup>2</sup> podemos encontrar la monstruosa **sala de cocción de 10.000 litros** de producción por lote, y otra de 1.000 litros para hacer pruebas.



¡Ya sabéis!, si vais a Berlín tenéis visita obligada a este nuevo templo de la cerveza nacida en Estados Unidos.

Recomendaros la clásica **Stone IPA**, elaborada con los lúpulos Centennial, Chinook y Columbus, sus 77 IBU "s se notan en el paladar, pero también es una cerveza muy aromática, que recuerda a cítricos y fruta tropical.

Y para finalizar bien una comilona, la **Stone Smoked Porter**, una cerveza muy completa, justa en aromas a café y sabor a cacao, con un final ahumado muy característico.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

**www.ondojan.com**

RENOVADA  *itu.gastroweb!*

**ZARAUTZ**  
BEER COMPANY

Dasta ezazu gure artisau garagardoa  
Edan bertakoa

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

# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojamenduak

## JATETXEA

### ARAMA

- ☑ Aramako Ostata. 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### BEASAIN

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

### GABIRIA

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

### GAINTZA

Oteñe ..... 943 88 98 48

### IDIAZABAL

- Alai ..... 943 18 76 55
- ☑ Pilarrenea ..... 943 18 72 18
- ☑ Lazkao ..... 943 08 80 88

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

- Mujika ..... 943 80 16 99
- ☑ Ostatu ..... 943 80 11 66

### OLABERRIA

- ☑ Castillo ..... 943 88 19 58
- ☑ Mat. Gorrotategi. 943 88 19 58
- ☑ Zezilionea ..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

- ☑ Aldasoro ..... 943 88 00 23
- ☑ Altamira ..... 685 79 47 55
- ☑ Martinez ..... 943 88 06 41
- ☑ Txindoki ..... 943 88 40 49

### ORMAIZTEGI

Kuko ..... 943 88 28 93

### SEGURA

Imaz ..... 943 80 10 25

### ZALDIBIA

- ☑ Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44
- ☑ Kixkurgene ..... 943 50 10 86

### ZEGAMA

☑ Ostatu ..... 943 80 10 51

☑ Otzaurteko Benta 943 80 12 93

### ZERAIN

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

## SAGARDOTEGIAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Urbitate ..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Aulia ..... 943 80 60 66

### ORDIZIA

Tximista ..... 943 88 11 28

### ZERAIN

- ☑ Oiharte ..... 686 29 91 58
- ☑ Otatza ..... 943 80 17 57

## HOTELAK

### BEASAIN

- ☑ Dolarea\*\*\*\* ..... 943 88 98 88
- ☑ Guregas\*\* ..... 943 80 54 80
- ☑ Salbatore\* ..... 943 88 83 07

### IDIAZABAL

Hotel Alai\* ..... 943 18 76 55

### OLABERRIA

☑ Castillo\*\*\* ..... 943 88 19 58

☑ Zezilionea\*\* ..... 943 88 58 29

### SEGURA

Imaz\*\* ..... 943 80 10 25

## PENTSIOAK

### MUTILOA

Mutiloa\* ..... 943 80 11 66

### ORMAIZTEGI

Itxune\*\* ..... 639 23 88 89

### ZEGAMA

Zegama\*\* ..... 943 80 10 51

## NEKAZAL-TURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta ..... 943 18 03 66

### LAZKAO

- ☑ Lizargarate ..... 943 88 19 74

### OLABERRIA

Borda ..... 943 16 06 81

### SEGURA

- ☑ Ondarre ..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

- ☑ Irizar Azpikoa ... 943 88 77 18
- ☑ Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44

### ZEGAMA

- ☑ Arrieta Haundi ... 943 80 18 90

### ZERAIN

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

## LANDETXEAK

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Liernigarakoa ... 943 80 16 69

## ATERPETXEA

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### SEGURA

- ☑ Segura ..... 943 41 51 12

### ZERAIN

- ☑ Zerain ..... 943 80 15 05

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota .... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### BEASAIN

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

### Julki Gozotegia

..... 943 88 82 37

### Unanue Gozotegia

..... 943 16 22 66

### ORDIZIA

Ordizian Elkarte ..... www.ordizian.com

### Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

## ZERBITZU TURISTIKOAK

### ALDABE

- ☑ Gida zerbitzuak .... 943 80 15 05

### ERRO

- ☑ Gida zerbitzuak .... 943 88 22 90



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

## GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

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

*mentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com

- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eu
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.seguragoierri.net
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* www.parquetxesarea.org/anduetza - www.zegamaturismoa.net 943 80 21 87.
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.com



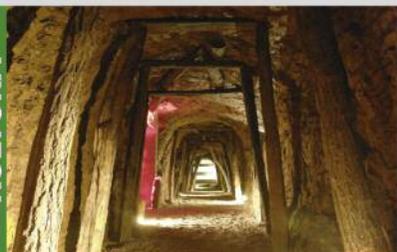
## GOIERRI GASTRONOMIKA-IDIAZABAL LURRALDEA

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



## GOIERRI NATURALA-BASQUE HIGHLANDS

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



## GOIERRI KULTURALA-EUSKADIKO BIHOTZA

- » Zeraingo Burdinaren mendia. *Montaña del hierro de Zerain.*
- » Igartzako multzo monumentala.  
*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 alojamentuz gain, Goierri Gastronomikan honako zerbitzu hauek parte hartzen dute: bertako produktuak saltzen dituzten dendak, delicatessen dendak, jaki prestatuak, artisautea 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, txakolindegí y productores de carne con venta directa (caserío Borda de Olaberria).



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



# JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

## MIKEL URÍA: TRADICIÓN Y PRODUCTO

JOSEMA AZPEITIA

Aun elaborando esta revista a menos de 20 kilómetros, no habíamos sucumbido todavía a la tentación de bajar a Azpeitia a conocer la cocina de Mikel Uría, que tras un cuarto de siglo recorriendo cocinas ajenas regresó hace 7 años para asentarse definitivamente, como dice el refrán "en el pueblo de su mujer", eso sí, a tan sólo 5 kilómetros de Azkoitia, la villa que lo vio nacer allá por el 64. Sabíamos que era un buen cocinero, que su recorrido comprendía grandes restaurantes como Casa Alcalde del difunto Joseba Iraizoz, El Amparo de Sevilla, Zalacain de Madrid o L' hôtel des Pyrénées de Firmin Arranbide en Donibane Garazi (en palabras del propio Uría, el que más le ha marcado)... pero por un motivo u otro no nos habíamos animado aún a acudir a su casa. Una vez dado el paso, hemos de decir que **a partir de ahora podemos ser considerados embajadores de la cocina de Mikel Uría**, que recomendaremos en todos los foros donde venga a cuento. Porque nos encantó tanto la comida como el restaurante, así como el carácter del cocinero, buen conversador, amable, educado, humilde y agradable a más no poder.

**Agurtzane Muguruza**, la esposa de Mikel, encargada de la sala, se encargó de recibimos y servimos un crianza 2012 de Viña Real (Rioja Alavesa) en perfectas condiciones de sabor y temperatura, y comenzó el alarde gastronómico con un entrante tan simple como exquisito: unas carnosas y sabrosas anxoas de Salanort (Getaria) servidas con un tomate procedente del cercano caserío Enparan Gain en textura, y un excelente aceite de oliva navarro. Seguidamente pasamos a un succulento Tartar de bonito, un plato que Mikel considera algo atrevido para su clientela habitual pero que, pienso, debería hacer un ligero esfuerzo en introducir, aunque sea como pequeño canapé de bienvenida, ya que el plato es espectacular.

Tras el tartar, llegaron los Hongos de Izarraitz salteados con ajetes. "Son unos hongos excelentes, duros, que no sueltan nada de agua en la sartén. No tienen nada que ver con los de fuera" nos explica Mikel. Nuestra boca y nuestro paladar lo confirman. Los hongos son, de hecho, uno de los momentos álgidos del menú.

El apartado de pescados fue cubierto con una Merluza con vinagreta de tomate y puerro frito, otro momento cumbre. Hacía tiempo que no disfrutábamos de una merluza tan bien acabada, tostada por fuera hasta el punto de formarse la costra en la piel, pero casi cruda, en su punto perfecto, en el interior. Un plato de 10.

Y la carne no le fue a la zaga a la merluza, con un tiemísimo solomillo de temera Eusko Label con salsa de hongos y terrina de queso y bacon. La salsa de hongos, aquí está elaborada con hongos frescos cuyos trocitos nadan en la gelatinosa y sabrosa salsa que acompaña armoniosamente al solomillo, que se corta y se mastica como la mantequilla. Nos cuenta Mikel Uría que la carne en su caso, la



adquiere directamente a baserritarras de Loiola, Arzona y Errezil. "No me gusta la carne que se trae del extranjero. Está mucho más dura. Prefiero pagar algo más y ofrecer calidad a la gente. Los clientes lo agradecen". Ideas claras y, como decíamos, apego a las raíces. Una tónica que no cesa a lo largo de toda la comida.

Coronamos la degustación con un postre que resulta ser otro plato de carácter abiertamente local: Sopa de arroz con leche con helado de Ignacios. Un final redondo a una espléndida comida.

Tras siete años en su tierra, Uría se siente satisfecho con la decisión adoptada, aunque admite que ha sido duro, ya que tras decidirse por echar raíces en el Urola, la crisis les atrapó de golpe con todo lo que ello ha supuesto. Por otra parte, ve que el buen trabajo que están realizando las instituciones del valle en materia de turismo, promocionando la Basílica de Loiola y el Museo del ferrocarril, está dando sus frutos y empieza a notarse una clientela extranjera que no viene nada mal.

Terminamos la agradable conversación con Mikel Uría prometiéndonos mentalmente volver para degustar más creaciones de este guisandero cuya cocina podría definirse con la expresión "refinamiento culinario con fuertes raíces locales". Su carta deja claro que todavía queda mucho, y bueno, por probar: Croquetas de hongos con langostinos y jamón, Ensalada de bogavante con salsa tártara, Txipirones en su tinta con arroz y hongos, Bacalao al ajonero, Manitas de cerdo rellenas de setas y foie, Solomillo de temera al perigourdine... un mundo de sabor y savoir faire nos espera todavía en Azpeitia.

### MIKEL URÍA JATETXEA

Loiolako Inazio Hiribidea, 5 - AZPEITIA. Tf: 943 81 43 15



# ¡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?



con

*Aitor Buendía*

**LA RUTA SLOW**



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



**LA GASTRONOMÍA  
ES EL NUEVO ROCK AND ROLL!!**

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

**LA WEG**





## MARTÍNEZ: MÁS DE 100 AÑOS MUY BIEN LLEVADOS

Antes de acabar el verano, acudimos a uno de los grandes clásicos goierritarras: el Martínez de Ordizia, fundado en 1890 y dirigido por **Xabier Martínez**, descendiente directo de los fundadores, **una muestra clara de que el relevo generacional y el respeto a la tradición familiar no es siempre, ni mucho menos, sinónimo de estancamiento.**

Xabier no olvida el siglo y pico de existencia de su casa, y mantiene una serie de elaboraciones como los callos, los morros, el rabo... que se han servido toda la vida en el Martínez, pero a su vez ha introducido nuevos platos, basados en los productos de temporada a los que accede todas las semanas, tan solo a 20 metros de la puerta del restaurante, en la feria semanal de Ordizia, el mercado más antiguo de Euskal Herria. Y en esos nuevos platos, a pesar de utilizar los ingredientes de toda la vida, introduce nuevas técnicas, cocciones más atrevidas, guarniciones más actuales... con el fin de tra-

bajar **una cocina que sin perder el clasicismo que la define, ofrece guños a las nuevas tendencias.**

Así, nuestra degustación comenzó con un plato de verduras de temporada con espárragos, guisantes, vainas, coliflor, calabacín, zanahoria... las verduras se sirven juntas pero no revueltas y cocidas al límite para que mantengan su textura individual y no pierdan el crocante tan apreciado hoy en día.

Seguimos con un huevo de Euskaber a baja temperatura acompañado de un salteado de zizas de primavera y guisantes, los últimos de la temporada. Aquí Xabier demuestra su maestría a la hora de cortar las cocciones. Tanto las zizas como los guisantes están en un punto ideal, tiesos pero no crudos, ofreciendo un contraste magistral con la melosidad del huevo. Podríamos comer docenas...

Pasamos a otra de las especialidades de la casa, el revuelto de hongos, servido en un punto de tal melosidad que hasta el mismísimo David de Jorge

pensó que había sido elaborado al baño María... pero no, Xabier lo hace a la antigua usanza, en sartén, solo que acercándolo y alejándolo del fuego tantas veces como sea necesario para conseguir ese resultado, casi líquido que hace que nuestras papilas gustativas literalmente se emocionen.

A continuación hizo su entrada otro de los "clásicos" del Martínez: la Merluza de anzuelo confitada en aceite de ajos sobre crema de piquillos y licuado de perejil, prueba palpable de que, a pesar de encontrarnos lejos de la costa, si el proveedor es serio y el cocinero domina el medio, el pescado puede ser el rey de un menú. La merluza es un prodigio de sabor y jugosidad, un producto en estado de gracia al que el confitado en aceite de ajos le potencia el gran gusto que tiene de por sí. Las finas líneas de crema de piquillos y aceite de perejil complementan a la perfección al pescado. Un auténtico disfrute.



Como resultan igualmente un disfrute los siguientes dos platos, los callos de ternera al estilo tradicional y el rabo estofado al vino tinto. Los callos son una de las grandes señas de identidad del Martínez. Los podemos encontrar casi todos los días en la barra, en formato pintxo, así como en la carta, y cuentan con un público incondicional. Es un plato redondo, al igual que el de rabo, que se presenta tierno pero no acuoso, acompañado de una salsa densa como el betún. "El secreto es dejar fundear la salsa" afirma Xabier mientras saca pecho ante nuestros elogios.

No se vayan todavía. Una casa centenaria como el Martínez no sería completa si no contara con una variedad de postres acorde. Y Xabier la tiene, como no. Para facilitar el tránsito del salado al dulce, primero nos hace degustar unas rodajas de queso de Idiazabal "Otatzta", elaborado por el joven ordiziarra Joseba Insausti, que posteriormente ha resultado Campeón de Euskal Herria en la feria de este año. Por supuesto, el queso es técnicamente perfecto además de sabroso y de intenso y potente aroma. "Estando donde estoy, estoy obligado a ofrecer queso de Idiazabal", nos comenta Xabier "y estoy encantado de ofrecer un queso de Ordizia que se encuentra en el top de su gama".

Terminamos con un postre que obedece a la filosofía de Xabier (tradicción, producto, proximidad y guiños actuales): la Copa de mania con dulce de manzana errezila, miel y picada de nueces... broche perfecto para una comida inolvidable. Aunque se convierte en más inolvidable cuando Xabier nos da a degustar un ron dominicano Ophimus que esconde bajo siete llaves. Tostados, chocolate, cenicero... nuestras fosas nasales se ensanchan de puro placer.

Esperamos volver lo antes posible al Martínez, y tener la oportunidad de degustar alguna más de las tentaciones que se enumeran en su carta. Tomen nota: Gamba roja asada al horno; Almejas fritas al ajillo y un toque de picante; Lechazo al horno con su ensalada; Kokotbas de merluza fresca de anzuelo al pil-pil; Salteado de hongos al ajillo con crema fina de patatas y yema templada... Está claro que el Martínez se merece no una, sino muchas visitas... estaremos encantados de ponernos a ello.

## MARTÍNEZ JATETXEA

Santa María, 10 - ORDIZIA

Tf: 943 88 06 41 [www.martinez1890.com](http://www.martinez1890.com)

## > LOS CALLOS CASEROS DEL MARTÍNEZ



### Ingredientes

Callos de ternera; pierna de ternera; chorizo, jamón, bacon; puerro; cebolla; ajo; pimiento verde; sal; vinagre; pimiento choricero; agua; tomate; guindilla cayena; pimentón dulce de la Vera; aceite de oliva.

### Elaboración

La limpieza de los callos es primordial en el Martínez. Aunque llegan limpios los dejamos media hora blanqueando en agua con sal y vinagre. Cambiamos el agua y los ponemos a cocer, ya cortados y junto a la pierna de ternera durante hora y media con puerro, cebolla, sal y ajo.

Mientras se cuecen, preparamos la salsa de los callos picando muy finamente y rehogando en aceite de oliva cebolla y pimiento verde, a la que añadimos bien picaditos el

Egilea / Autor:

**Xabier Martínez**

MARTÍNEZ JATETXEA

Santa María, 10

Tf: 943 88 06 41

ORDIZIA



jamón, el chorizo y el bacon. Añadimos también el tomate, la pulpa de choricero natural, dos guindillas cayenas y pimentón al gusto.

Una vez cocidos los callos, añadimos parte del agua de cocción a la salsa e introducimos en ella los callos para que se vaya cociendo todo junto el tiempo necesario para que se ensamblen los sabores y la salsa adquiera el grado de consistencia y melosidad deseado.

Este plato estará mucho más sabroso si lo dejamos reposar de un día para otro.



>> 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, Confiterías, Alojamientos, Servicios de catering, Empresas de actividades, Guías turísticos, Agencias de viajes, Mercados, Oficinas de turismo...



## LLANADA ALAVESA: DANDO DE COMER AL VIAJERO

### La gastronomía en la Llanada Alavesa: Un poco de historia.

Suele decirse que sólo un pueblo que históricamente ha pasado hambre, como es el vasco, sabe apreciar las delicias gastronómicas, consumiéndolas además en generosas raciones.

El vasco come mucho, es cierto, pero ello es debido a lo que podríamos llamar hambre generacional. Todavía quedan en la Llanada familias, de la generación anterior a los que ahora son jóvenes, de ocho, diez o más hermanos. En el pasado eso era lo habitual. El clero, el ejército y la emigración eran entonces la salida para toda esa progenie. La comida de aquellos tiempos se ha conservado en lo fundamental, aunque hayamos pasado de las patatas con carne a la carne con patatas. Y eso a partir de finales del siglo XVII, cuando empezaron a llegar de América las patatas, junto a los tomates, las alubias, los pimientos y otros alimentos.

Como corresponde a una sociedad de base campesina, con una economía de subsistencia, lo que se comía a diario era lo que producía la casa. Las verduras de la huerta, alubias, verdes o en grano, las habas que se podían conservar secas, sobre todo patatas, solas o con cualquier cosa. Había

gallinas, pero los huevos eran sobre todo para la venta, para obtener dinero contante y sonante, con el que comprar, por ejemplo, el vino que se traía de la Rioja. La llamada “**Ruta del Vino y del Pescado**”, que hoy es el sendero GR-38, atravesaba la Llanada de Sur a Norte. Se llamaba así porque los arrieros iban de Oion y Laguardia con vino, hasta la costa de Bizkaia y volvían con pescado, por supuesto seco. En Arbulu ese camino todavía se conoce como “Camino de la Boyería” y “Camino de los Arrieros”. El bacalao y las sardinas viejas, en realidad arenques, fueron los únicos pescados de mar conocidos por nuestros antepasados. En cuanto a los **productos del cerdo**, en todas las casas se engordaba al menos uno al año, del que se aprovechaba hasta la conversación, constituir un importante aporte de proteínas, también de grasa para cocinar, en aquellos tiempos en el que el aceite de oliva era todo un lujo. Entonces del colesterol no se conocía ni el nombre. Lo que se podía obtener de la propia naturaleza era también un importante complemento de la dieta. **La caza, la pesca**, pero también los mixarros, los lirones, que se escondían en los huecos de las hayas, y por supuesto **los caracoles**, así como

los frutos del bosque, marrubis, como se llama aquí, conservando su nombre en euskara, a las fresas silvestres, frambuesas y nueces, sin olvidar **los hongos y las setas**. La carne, incluso la del pollo se reservaba para los grandes acontecimientos.





Pero la joya de la gastronomía de aquellos tiempos, como lo es ahora, era el **queso**, obtenido con leche de las ovejas latxas que pastan en verano en nuestras sierras.

### La gastronomía en la Llanada Alavesa: La actualidad.

Hoy todo eso afortunadamente ha cambiado, pero en la Llanada se sigue conservando el **gusto por las comidas sencillas, aunque no se hace ascos ni mucho menos a los platos más elaborados**, porque siempre nos ha gustado aprender las cosas buenas de la gente de fuera. Podemos deleitarnos con unas patatas con chorizo, unas alubias con sus sacramentos, unos puerros, con patatas mejor, claro está, un buen bacalao, o cualquier otro pescado ahora que hay frigoríficos, extraordinarias ensaladas, menestras, habas en su momento, un revuelto de hongos, unos perrebxikos o unos caracoles. Sin dejar de lado la caza cuando es temporada. Todo ello y más lo podremos degustar en la Llanada, porque a **lo aprendido de nuestras abuelas, añadimos hoy la sabiduría y las ganas de innovar de nuestros cocineros y cocineras.**

En la Llanada dar de comer al viajero más que una actividad económica es una tradición. No podía ser de otra manera en una tierra cruzada desde la más remota antigüedad por diversas vías de comunicación, desde las rutas de la trashumancia a la calzada romana Iter XXXIV, del Camino Real de las Postas (PR-A13) al reino de Francia al ferrocarril Madrid-Irun, de la ruta de los arrieros del vino y del pescado a la autovía NI.

Acaso por ese hábito de dar de comer al caminante o, probablemente, por su natural afición al buen yantar, los habitantes de la Llanada han elaborado una forma gastronómica que podemos definir como casera, que se define por la **utilización de los ingredientes que provee la tierra en cada momento**, así como por el equilibrio en los sabores y la eficacia en el cumplimiento de los objetivos que el cocinero o la cocinera se ha propuesto, o sea, que nadie se queda con hambre. Todo ello sin rechazar las nuevas formas ni, en un momento determinado, los ingredientes exóticos.

Las **Jornadas Gastronómicas de la Llanada Alavesa** en su VII Edición pretenden transmitir la tradición gastronómica heredada junto a las nuevas técnicas culinarias que se están desarrollando entre fogones. **Del 21 de octubre al 11 de diciembre**, todos los fines de semana, todas las personas que lo deseen, están invitadas a saborear algunos de esos platos, Mamitsuak! Naturalmente!

Información sobre los menús de la Jornadas Gastronómicas:  
[www.arabakolautada.eus](http://www.arabakolautada.eus)

## TURISMO Y GASTRONOMÍA EN LLANADA ALAVESA

### JATETXEAK / RESTAURANTES

**EL GORDO:** Calle Mayor, 69 - Bajo, AGURAIN / SALVATIERRA  
Tf: 945300042-699453986 [www.restauranteelgordo.com](http://www.restauranteelgordo.com)

**ZERUA:** Fueros kalea, 2, AGURAIN / SALVATIERRA  
Tf: 945312716-665724758 [www.restaurantezerua.com](http://www.restaurantezerua.com)

**MESON ERAUSQUYN:** Calle Arrabal, 22, ALEGRÍA / DULANTZI  
Tf: 945420039-649950205 [www.erausquyn.net](http://www.erausquyn.net)

**ARAIA SAGARDOTEGIA:** Santsarreka, 26, ARAIA / ASPARRENA  
Tf: 945304763

**ZUBIGAIN:** Calle Presalde, 4, ARAIA (ASPARRENA)  
Tf: 945304794-656739903

**ALETEGUI (Parador de Argomaniz):** C/ Argomaniz. ARGOMANIZ  
(EL BURGO / BURGELU). Tf: 945293200 [www.parador.es](http://www.parador.es)

### GAZTANDEGIAK / QUESERÍAS ARTZAI GAZTA

**SAT OLANO:** Calle San Esteban, 6, EGINO (ASPARRENA)  
Tf: 639888036-945304244

**AZKARRA:** Bº Arriba, 13. GALARRETA (SAN MILLÁN / DONEMI-LIAGA) Tf: 945460078-670519666 [www.azkarra.com](http://www.azkarra.com)

**QUESOS LA LEZE:** Caserío La Leze. ILARDUIA (ASPARRENA)  
Tf: 945304158-617513536 [www.quesoslazeze.com](http://www.quesoslazeze.com)

### TURISMO BULEGOA / OFICINA DE TURISMO

#### OFICINA DE TURISMO DE LA LLANADA ALAVESA

Mayor, 8. AGURAIN / SALVATIERRA.

Tf: 945302921 945301200 [www.arabakolautada.eus](http://www.arabakolautada.eus)

**NOTA IMPORTANTE:** en la Cuadrilla de la Llanada Alavesa se pueden encontrar otros establecimientos que, aunque no forman parte del Club EUSKADI GASTRONOMIKA, ofrecen buenos productos con un buen servicio. Para más información consultar [www.arabakolautada.eus](http://www.arabakolautada.eus)



# HÉLÈNE DARROZE: 3 ESTRELLAS DE IDA Y VUELTA

Aunque han sido prestadas, Donostia ha contado este verano con tres estrellas Michelin más, las que atesora la cocinera landesa Héléne Darroze, que desde inicios de junio dirige un restaurante pop-up situado en el Hotel María Cristina. Ha sido una iniciativa del director

del hotel, el belga Sijm Oyen, amante de los vinos y la gastronomía, la que ha impulsado a la prestigiosa cocinera a aceptar el reto, decisión de la que se siente "muy satisfecha" ya que la experiencia le ha permitido encontrarse con sus raíces vascas.

Seguimos con la sección "Grandes Mesas de Euskal Herria", aunque, después de la aparición, el mes pasado, de Pedro Subijana y su restaurante, Akelarre, uno de los más firmes bastiones de la cocina vasca, el de este mes es un establecimiento cuando menos peculiar, pues cuando se edita el próximo ejemplar de Ondojan.com ya sólo quedará de él el recuerdo. Ello es debido a que el restaurante que la chef landesa Héléne Darroze ha puesto en marcha en los bajos del Hotel María Cristina es un local "pop-up", **abier-to tan sólo durante la época estival y que cerrará sus puertas a finales de octubre**. El cierre será, concretamente, el 29 de octubre y con todos los honores, ya que el gran chef **Michel Guérard**, leyenda viva de la cocina francesa, acudirá a Donostia e impondrá a Héléne la Legión de Honor... casi nada!

## Raíces vascas y landesas

Héléne Darroze es una cocinera de gran carácter. La propuesta del director del Hotel María Cristina le pilló de sorpresa inicialmente ya que jamás había abierto un restaurante "pop-up", pero no se lo tuvo que pensar mucho. Según nos confesó, "pronto me di cuenta de que poder dirigir un restaurante en una ciudad gastronómicamente tan interesante como San Sebastián durante el verano era una "súper-oportunidad". Adoro la cocina vasca, tengo raíces vascas por parte de mi abuela paterna que era de Hendaya, soy muy amiga de **Elena Arzak** y conozco con su cocina..." motivos no le faltaban a la francesa, como se ve, para aceptar el amable reto propuesto por el director del hotel.

## Una vertiginosa trayectoria

Natural de Villeneuve de Marsan, Héléne Darroze nació en un restaurante, el que su familia regía en dicha localidad. Aunque pronto abandonó el nido para iniciar sus estudios mercantiles en la Escuela de Comercio de Burdeos. Una vez finalizados, empezó a trabajar en el restaurante que el prestigioso chef **Alain Ducasse** posee en Montecarlo, y allí es donde decidió pasar de la oficina a la cocina... para no volver a salir de ella.

Tras trabajar varios años en el restaurante familiar en las Landas, Héléne Darroze decidió dar el paso y **en octubre de 1999 abre su propio restaurante en el distrito 6° de París, recibiendo su primera estrella Michelin a los cuatro meses**. Dos años después llegaría la segunda estrella, confirmando una exitosa tendencia que llevó, en 2008, a abrir su **segundo restaurante en Londres**. Al igual que en París, la primera estrella llegó inmediatamente y la segunda, dos años después. Sólo que, al otorgarle la segunda estrella en Londres, la guía roja le retiró una de sus estrellas parisinas... misterios de la Michelin. Y así transcurre la vida de Héléne Darroze: a caballo entre sus dos establecimientos y, este verano, añadiendo a sus desplazamientos el tercero, situado en Donostia.

## Cocina local, colorista e inspirada.

"Quiero ser muy local" apostilla Héléne Darroze a la hora de hablar de su oferta gastronómica donostiarra, y a fe nuestra que lo consigue mediante una sabia combinación de platos emblemáticos de sus cartas de Londres y París, productos vascos, tanto de Iparalde como del sur de Euskal Herria, y productos españoles como el gazpacho, el chorizo, etc...

Tras servimos como aperitivo un rico Champagne Rosé, mantequilla con pimentón de Ezpeleta y un sorprendente aceite de oliva de Jaen (Verde

Esmeralda), nos fueron servidos dos ligeros "picas": una croqueta de antxoa con mayonesa de estragón y un pan soufflé con ibérico y alioli relleno de tartar de tomate. Sabor, finura y color definen a estas deliciosas servidas antes de los entrantes, que comienzan con uno de los grandes platos de Darroze, siempre disponible en todos sus restaurantes, fijos o efémeros: el tartar de ostras con caviar y velouté de alubia blanca. Servido en copa, cual si de un cóctel se tratara, resulta un plato refrescante y envolvente a más no poder. El pimentón le aporta un ligero toque picante, el caviar acentúa más, si cabe, el carácter marino que imprime la ostra, y la velouté de alubia blanca ensambla a la perfección el conjunto. Empezamos a emocionarnos con la cocina de Héléne Darroze, y las buenas sensaciones no decaerán hasta el final del menú.

A partir de ahí, el **menú es una lluvia de sensaciones visuales y gustativas, un auténtico disfrute para los sentidos propiciado por una cocina de gran carácter y visiblemente femenina** en los colores, las presentaciones, la delicadeza de los ingredientes y de las combinaciones de sabor... Sigue al tartar de ostras otro plato de gran frescura: un tartar de atún con helado de mostaza y gazpacho de piquillos, que muestran claramente la fusión entre productos españoles, franceses y vascos por los que ha optado la cocinera en su estancia donostiarra. Este plato juega

con la memoria gustativa al traer a la mente la sensación de un atún con tomate y pimientos acompañado de unos aros de cebolla super-crujientes y unas refrescantes y oportunas bolitas de pepino. A continuación se sirvió un bixarro con almendras, melocotones confitados y una salsa de ajoblanco. Nos sorprende, muy gratamente, el impresionante punto del bixarro, tratado con gran cariño, y el delicioso contraste que ofrece la carne del pescado al ser combinada con las almendras.

Continúa el menú, de marcado carácter marino, con un Ceviche de carabinero con "Retour d'Hanoi", un caldo



Hélène Darroze  
at  
Hotel Maria Cristina



Hélène Darroze posa  
delante de la fachada  
del Hotel María  
Cristina, que acogerá  
hasta finales de octu-  
bre su propuesta gas-  
trónomica.  
(Fotografía:  
Ritxar Tolosa)



Tartar de ostras con caviar  
y velouté de alubia blanca



Txitxarro con almendras, melocotones  
confitados y salsa de ajo blanco



Arroz negro con txipirón de San Juan de Luz, tomate,  
chorizo y emulsión de Parmesano



Bogavante azul con especias  
tandoori y zanahoria

terriblemente especiado, perfumado, con un gran sabor a marisco, que imaginamos elaborado con las cabezas y corales de los carabineros. Exótico, complejo, sabrosón... inigualable !!  
Y seguimos en un "in crescendo" imparabile con otro de los iconos de Hélène Darroze, el arroz negro con txipirón de San Juan de Luz, tomate, chorizo y emulsión de Parmesano. El arroz está en su punto, terso, caliente, bien impregnado de la tinta del txipirón y cada bocado pide otro, y otro, y otro...

### Soberbio servicio

A las maravillas que se nos van sirviendo hasta este punto en el plato hay que añadir **un servicio exquisito compuesto por chicos y chicas muy jóvenes pero terriblemente profesionales** y atentos hasta decir basta. Hélène es meticulosa en todo y ha destinado a dos personas de su restaurante de Londres y a tres del de París a su local donostiarra. Sorpresas, las justas. La landesa no quiere disgustar a su clientela y se asegura la calidad del servicio. Así, **muchos de los platos son terminados en mesa**. Nos añaden delante nuestro el aceite del tartar de atún, el caldo de los carabineros, la emulsión del arroz... por no hablar del atento y meticoloso servicio de vinos. A estas alturas, además del Champagne inicial, ya se nos ha servido un finísimo Rueda Quintaluna y un soberbio blanco Muga 2015 fermentado en barrica. Y seguimos adelante...

### Perfección hasta el final

A pesar de todo lo servido hasta el momento quedan aún los platos principales, que se eligen al inicio del menú... o se dejan en manos de la suerte alzando unas nueces que esconden impresos en su base los nombres de los platos, un curioso y original juego que hace todavía más divertida la experiencia. En nuestro caso, elegimos nosotros: Bogavante azul con especias tandoori y zanahoria y Cerdo con pimientos de Gemika y salsa de vainas verdes. El tandoori aporta una dimensión sencillamente extraordinaria al bogavante, dejando claro, por sí no lo teníamos ya, que Hélène Darroze es una genial combinadora de sabores, una alquimista del buen gusto. Respecto al cerdo, el producto en sí es, tal vez, el menos vistoso de los servidos en el menú, pero el acompañamiento de salsa de



Hélène Darroze será investida con la legión  
de honor por el cocinero Michel Guérard al  
término de su estancia donostiarra



Tartar de atún con helado de mostaza y gazpacho de pizquillos



Ceviche de carabinero con "Retour d'Hanoi"



Cerdo con pimientos de Gernika y salsa de vainas verdes



Financier con crema de tomillo, compota de albaricoque y su sorbete



vainas con jamón crujiente resulta tan succulento que eclipsa la pequeña "bajada de tensión" del menú, apenas perceptible.

Para esta recta final solicitamos un vino francés, por aquello de sentir algo de la experiencia original, y a falta de uno, nos son servidos dos: un Pomérol Château de Valois 2012 y un Saint Émilion Moulin des Graves 2009. Ambos soberbios.

Los postres, además, hacen que la línea ascendente siga inalterable hasta el último bocado. Comienza con un financier con crema de tomillo, compota de albaricoque y su sorbete, postre equilibrado y muy original en el que la gran cocinera juega con el contraste de texturas entre el blando del financier y el duro de los trocitos de turrón que lo acompañan, y con el especial, muy especial toque que aporta el tomillo. Para acompañarlo, además, se opta por un txakoli D.O. Bizkaia Itsasmendi de vendimia tardía. Genial.

Ya sólo queda, que no es poco, el Baba-al-rhum, el tradicional bizcocho con el que Hélène Darroze culmina sus festines, y que es convenientemente emborrachado con el ron familiar que lleva su apellido. Además, el comensal elige la añada: el avainillado 2001, el floral y más ligero 1992 o el contundente 1986. Optamos por este último y nos limitamos a disfrutar de los últimos bocados de esta **maravillosa experiencia que recomendamos fervientemente a quien quiera disfrutar de una opción original, sabrosa y exquisita** se mire por donde se mire.

El restaurante de Hélène Darroze en el Hotel María Cristina cuenta con **tres fórmulas**: La de **98 euros** (4 entrantes, un principal y dos postres), la de **125 euros** (5 entrantes, dos platos principales y dos postres) y la de **175 euros** (Menú especial de mercado diseñado por la propia Hélène). Los precios están totalmente justificados vista la cantidad y calidad de lo ofrecido.

#### **HÉLÈNE DARROZE AT HOTEL MARÍA CRISTINA**

Paseo República Argentina, 4. DONOSTIA. Tf: 943 43 76 00.



## EL QUESO GANADOR DE ORDIZIA, SE QUEDÓ EN CASA

Al igual que en los tres años anteriores, el pasado 7 de septiembre tuvimos el privilegio de acudir a Ordizia, el día de la fiesta central de sus Euskal Jaiak, para participar como jurados, representados por **Josema Azpeitia**, del Concurso de Quesos de Ordizia, que se celebra a lo largo de toda la mañana en el frontón de la villa. Como es habitual en el miércoles de las Fiestas Vascas, Ordizia estaba de bote en bote desde primera hora de la mañana. Hongos, frutas, verduras, pasteles vascos... los puestos estaban a rebosar de diferentes productos y viandas y el tiempo acompañaba.

A las 10:30, puntual como siempre, daba comienzo la primera fase del concurso, de la que salieron los 15 quesos clasificados para la final. A continuación, todos los miembros del jurado degustaron los 15 clasificados y

votaron de manera individual sobre los mismos.

No faltaban en las mesas grandes cocineros como **Pedro Subijana**, (Akelarre, Donostia), **Hilario Arbelaitz** (Zuberoa, Oiartzun), **Roberto Ruiz** (Fróntón, Tolosa), **Martin Berasategui** o **Elena Arzak**, relevando por segundo año consecutivo a su padre en tan ardua labor. En cualquier caso, **Juan Mari Arzak** acudió y se pasó una mañana saludando a todo el mundo y haciéndose fotos con quien se lo proponía. Otra cara conocida era la de **José Juan Castillo**, a quien unen lazos no sólo gastronómicos, sino afectivos con Ordizia. La prensa estaba representada por un periodista del diario Noticias, **Mikel Zeberio**, y cuatro de la órbita del Diario Vasco: **Oraitz García Rekondo**, **Mitxel Ezkiaga**, **David de Jorge** y **Tito Irazusta**. Tampoco



© Carlos Mediavilla



faltaron a la cita, entre otros, **Joxe Mari Aizega**, director del Basque Culinary Center. También rondaban entre el público y la zona del concurso los actores **Asier Hormaza** y **Andoni Agirregomezkorta**, filmando una entrega del programa "Pintxo & Pote". Entre el público pudimos saludar a amigos como el carnicero **Patxi Larrañaga**.

Resultó espectacular la ovación que recibió el ganador, Joseba Insausti, y los miembros de la Cofradía del Queso de Ordizia no podían disimular su alegría. Este joven ordiziarra, a pesar de haber ganado múltiples premios como Campeón de Gipuzkoa en Legazpi y varios galardones internacionales, todavía no había tenido el honor de recibir el máximo galardón de su propio pueblo. Tanto él como su padre recogieron el premio visiblemente emocionados.

El fallo del jurado determinó los siguientes ganadores:

- 1.- **Joseba Insausti Mujika (Ordizia)**
- 2.- **Mausitxa (Elgoibar)**
- 3.- **Aizpea (Olaberría)**
- 4.- **Ricardo Remiro (Eulate)**
- 5.- **Hnos. Audicana Sáez de Bikuña (Iruraz-Gauna)**

Finalmente, tuvo lugar la subasta del medio queso ganador. Este año, al menos, fue una empresa relacionada con la gastronomía y la alimentación, la cadena de carnicerías **Okeletxe**, quien se hizo con el codiciado pedazo por 8.000 euros, 400 más que el año pasado.

*Página anterior:* Arriba, el ordiziarra **Joseba Insausti** recoge el premio que acredita a su queso como vencedor bajo la mirada del Diputado General **Markel Olano** y el Alcalde de Ordizia, **José Miguel Santamaría**. Abajo, el queso ganador, que lucía la letra "F" y una de las mesas del jurado, concretamente la compuesta por **Roberto Ruiz** (Frontón), **Oraitz García Rekondo**, la técnica **Carmen de Vega** y el periodista **Josema Azpeitia**



*Esta página:* Arriba, varios momentos del concurso entre los que podemos ver a un miembro de la Cofradía del Queso de Ordizia dirigiéndose a las voluntarias que llevan los quesos a las mesas, así como al presidente de FECOGA, **Juanma Garmendia**, junto al miembro de la Cofradía del queso **Alberto Garin** o los cocineros **Ramón Roteta** y **Juan Mari Arzak**. Junto a estas líneas, el equipo de grabación del programa de ETB "Pintxo & Pote", que realizó varias tomas, tanto en el concurso como en los bares de Ordizia



## ZEZILIONEA: ROZANDO EL CIELO DE OLABERRIA

Que a uno le traten bien, está bien (y valga la redundancia). Incidiendo en la misma idea, que a uno le traten muy bien, está muy bien. Pero que a uno le traten como en el Zezilionea de Olaberria, eso, amigos, ya son palabras mayores.

Recalamos hace un par de meses en este magnífico restaurante, fundado por **Juanito Rubio**, que ya ha delegado casi al 100% en sus hijos, **Ugutx e Izaro**, la gestión del mismo. "Casi", decimos, porque hay algo que todavía sigue haciendo Juan Rubio sin dejar al resto del equipo prácticamente ni mirar: la preparación de los hongos. Y es que los hongos al homo del Zezilionea, como hemos afirmado en más de una ocasión, son unos de los más auténticos que conocemos.

Aun conociendo el lugar elegido, volvimos a sorprendernos gratamente, muy gratamente, tanto por el trato recibido como por los manjares que nos fueron servidos. La comida que se nos ofreció el 7 de Julio en Zezilionea fue un homenaje en toda regla, un alarde de producto, gastronomía y vino, además de una muestra insuperable de profesionalidad, amabilidad y cariño por su trabajo por parte de los dos hermanos que gestionan el establecimiento.

Comenzó Ugutz dejándonos claras sus aviesas intenciones: "No sé lo que

habréis tomado antes de llegar aquí, pero vais a beber un vino por cada plato que se os sirva". Y empezó el homenaje propiamente dicho. Para empezar, nuestro anfitrión nos dio a probar tres tipos de **aceite de la casa Ruta**, una almazara siciliana fundada en 1953 por Francesco Ruta (Don Ciccio), "il padrino" de la familia que dirige la empresa, y cuyo rostro adorna la etiqueta de la joya de la casa: la "Gold selection". Un nombre muy adecuado, pues lo que degustamos fue oro líquido, ni más ni menos, tanto en su versión "Gold" como en su forma más convencional (entiéndase convencional como la gama básica, ya de por sí exquisita) y la versión "bio". Tres maravillas del mediterráneo.

Junto al aceite también comenzó el desfile de producto, empezando con unas **piparras de Ibarra** perfectamente fritas, carnosas y gustosas, procedentes del mercado de Ordizia, acompañadas de un Albariño Albamar 2014 que con su frescura y acidez resultó el acompañante perfecto de los langostinos verdes de la vecina Tolosaldea.

Sin salir de la huerta, fue servida una ligera y fresca **ensalada de tomate goieritarra**. En Zezilionea lo acompañan de una excelente ventresca de bonito en conserva y unas camosas antxoas de Santañoia. Un comienzo sublime.

Pasamos a continuación al plato comentado al inicio, los **hongos al horno**,





como siempre, servidos en un punto al dente que roza la perfección, sobre una tierna patata panadera. Aunque tuvimos la suerte de acudir a Zezilionea cuando ya ha empezado el hongo, este plato está disponible todo el año, ya que Juanito Rubio aprovisiona una respetable cantidad de boletas de gran calidad, y los congela tras cocinarlos debidamente. El resultado es un plato al que le tienen más que cogido el punto en este restaurante y que para muchos clientes es el principal motivo de la visita trimestral, semestral o anual al mismo. Y es que cada bocado de estos hongos es un auténtico disfrute.

Los vinos también fueron rotando y pasamos a un Bürklin-Wolf, uno de los más prestigiosos vinos del Palatinado, la zona por excelencia de producción de Riesling, una de las pasiones de Ugutz Rubio. La ligera sequedad del vino en cuestión ensambló perfectamente tanto con los hongos como con las verduras salteadas con crujiente de jamón, foie fresco y puré de patata que le siguen, otra de las grandes especialidades de Zezilionea.

Seguimos degustando especialidades imprescindibles del restaurante, como las **kokotras de bacalao a la plancha** acompañadas de pimientos del piquillo, un mar y tierra espectacular que se ha convertido, a pesar de su aparente simplicidad, en una de las marcas de esta casa. El Terra Montosa de la zona de Rheingau que descorchó Ugutz para la ocasión, acompañó, de nuevo de manera ideal este plato.

El mar siguió en el plato con la entrada de un plato de rabiosa temporada, la **ljada de bonito a la parrilla**, impecablemente ejecutada, tostada por fuera y prácticamente cruda por dentro. Puro sabor y puro verano en el plato. Un lujo.



Y en eso llegó la carne: unas soberbias **carrilleras en salsa**, que se abrieron con indisimulada complicidad a la potencia gustativa y los toques frutales de Il Frappato, un goloso tinto siciliano que nos hizo retomar geográficamente, antes de llegar a los postres, al inicio de la comida (recuerdan el aceite??).

A partir de aquí, llegó el comienzo del fin, ya que lejos de conformarse con un postre, Ugutz e Iزارo nos sirvieron tres postres con sendos vinos: una **mamia con dulce de manzana**, una **tarta casera de queso con helado** y un **cremoso de queso con coulis de mango y frambuesa**. Los vinos degustados en este fin de fiesta fueron otro Riesling, en este caso más dulzón, de la casa Fritz Haag, otro Bürklin-Wolf igualmente más viejo y dulce y Malus Mama, la sidra "naturalmente dulce" y de pequeña producción que elabora Iñaki Otegi Gaztelumendi en Astigarraga.

Terminamos la comida disfrutando de la tranquilidad de la bonita plaza de pueblo pequeño en la que está enclavado el restaurante (también hotel). La tarde ya llegaba a su fin y aprovechamos para subir al mirador que rodea la iglesia local, adyacente al Zezilio, que cuenta a su alrededor con un soberbio mirador con algunas de las mejores vistas del Goierri, incluyendo la cordillera de Aizkorri, Beasain y el monte Usurbe, y el macizo de Aralar, presidido por la imponente mole del Txindoki. La verdad, Zezilionea, Olaberria y el Txindoki lucen preciosos en esta época del año... y en cualquiera de ellas.

## ZEZILIONEA JATETXEA

Herriko Plaza, z/g - OLABERRIA. Tf: 943 88 58 29

## BASQUE CULINARY WORLD PRIZE: PREMIO AL COMPROMISO



El 8 de septiembre tuvo lugar en el Museo San Telmo de Donostia la entrega del **Premio Basque Culinary World Prize**, que recayó este año, en su 1ª edición, en la venezolana **Mª Fernanda di Giacobbe**, chef que ha articulado, a lo largo estos años, una red de educación, emprendimiento y desarrollo en comunidades productoras de cacao de su país. La cocinera se ha empeñado, sobre todo, en brindarles oportunidades a mujeres vulnerables económicamente, unas 700 mujeres a las que ha capacitado y convertido en microempresarias del chocolate. El Basque Culinary World Prize es un galardón con el que se busca **premiar a chefs con iniciativas transformadoras que contribuyan a mejorar el mundo**. Tiene una dotación de **100.000 euros** que el ganador deberá invertir en su proyecto, y se entregará anualmente a un cocinero que demuestre cómo la gastronomía puede incidir en la sociedad más allá de la cocina. Lo otorga el Basque Culinary Center (BCC), y lo promueve el Gobierno Vasco.

El evento fue aprovechado para homenajear a los fundadores de la **Nueva Cocina Vasca**, movimiento que en 2016 cumple 40 años. Los chefs recibieron un obsequio de manos de **Joxe Mari Aizega**, director del BCC y **Bittor Oroz**, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco. Llamaba la atención la ausencia de **Karlos Arguiñano**, fundador del movimiento, aunque no faltaron **Luis Irizar**, **Juan Mari Arzak**, **Pedro Subijana**, **Ramón Roteta**, **Manolo Iza**, **Tatus Fombellida**, y **José Juan Castillo**, entre otros.

Fue un acto protocolario e institucional en el que tomaron la palabra, además de los mencionados, el rector de Mondragón Unibersitatea, **Vicente Atxa**, y una gran cantidad de políticos de toda condición. Para dar fin a tanto discurso, los organizadores tuvieron la feliz idea de invitar a la clausura del mismo a alguien que no necesita micrófono ni redactores de discursos para hacer llegar su voz al público: **Ainhoa Arteta** ofreció a los presentes tres ciclos de canciones americanas y vascas y un aria de ópera que limpió los oídos del respetable, predisponiendo a los oyentes para el epílogo del encuentro, un copioso lunch que fue servido en el patio del museo.



## BODEGAS EL OTERO – AIMAREZ: LA FUERZA DE UNA FAMILIA

El pasado 5 de julio tuvimos la oportunidad de conocer los viñedos de Labastida de la mano de una joven pero prometedor bodega, **El Otero**, dirigida por los hermanos **Aitor e Iñaki Mata Pérez**, y que elabora, como caballo de batalla, el vino tinto de maceración carbónica **Aimarez**. Conocimos a Iñaki Mata el pasado mes de diciembre, en las jornadas **Ardoaraba**, donde quedamos gratamente sorprendidos por la potencia y frescura de su maceración carbónica y prometimos acudir a conocer su explotación. Dicho y hecho, al medio año nos citamos con ellos en la vinoteca Landa de Labastida, donde degustamos vinos de diferentes productores locales (**Tierra, Mitarte...**) y nos juntamos con la hostelera **Yosune Menéndez**, del bar Erkiaga y su familia, la bloguera **Maku Belmonte**, del blog "Las cosas de Maku" y el periodista eibartarra **Aitor Buendía**, conductor del programa "La Ruta Slow" de Radio Vitoria-Radio Euskadi.

Antes de entrar en la bodega familiar, los hermanos Mata nos llevaron a conocer las 7 hectáreas de viñedo con que cuentan alrededor de la misma, en el corazón de la Rioja Alavesa. Aunque siempre se han dedicado al cultivo de la vid, no fue hasta hace dos años que los dos hermanos se decidieron a elaborar su propio vino. El motivo: la pertinaz crisis que les dejó sin trabajo y les hizo apostar por la explotación familiar. En tan solo dos años han conseguido que su vino Aimarez consiga una medalla de oro en los premios **Catavinum World Wine & Spirits Competition**.

El paseo finalizó en la bodega El Otero donde los hermanos Mata Pérez nos mostraron sus instalaciones y sus depósitos de vino, dándonos a probar el vino directamente de los depósitos de inoxidable. A continuación nos sirvieron una comida de indudable carácter riojano con unas fantásticas chuletillas al sarmiento asadas en el fuego del hogar, buenos embutidos de la zona, espárragos, y una ensalada aliñada con un contundente vinagre de sus propios vinos. La jornada terminó en tierra neutral, concretamente en el **Asador Alai**, donde unos cafés y unos buenos gin-tonics dieron el broche de oro a la excursión.

**Los hermanos Mata Pérez enseñan gustosamente sus instalaciones a todo particular o grupo que desee conocerlas.** Para ello, tan sólo hay que contactar con Aitor o con Iñaki en los teléfonos **696 620 505** y **659 052 748**. También se les puede enviar un correo a la dirección **el.otero.sc@gmail.com**





## BURBUJAS EN LA UNIÓN ARTESANA

La Sociedad La Unión Artesana acogió el 8 de septiembre una cena de maridaje de cocina catalana y cavas y espumosos organizada por el grupo **Bombolles de Lleida** (Burbujas de Lleida), una asociación de productores vinícolas impulsada por el periodista **Rafa Gimena**. Rafa acudió a Donostia con su hijo, **Jesús**, cocinero, y el chef **Lluís Bonillo**, profesor en la Escuela de Cocina de Lleida y propietario de **L' Aula Gastronómica**, en palabras suyas "una miniescuela en la que acercamos la cocina profesional al público general".

Lluís y Jesús ofrecieron un menú degustación que nos dio a conocer la cara más colorista y actual de la cocina catalana, valiéndose de platos que, utilizando ingredientes clásicos, presentaban unos acabados y unas elaboraciones con un punto evidente de modernidad: Palos de pipa de calabaza y parmesano; Raviolis de escalivada con crema de remolacha, aceite de albahaca y tapenade; Trucha de río marinada con salsa ponzu, soja, lima y gengibre con migas cítricas y puré de

apionabo y pera; Tartar de carne de ternera de Sargaire con brick de caracoles en vinagreta; Taco de bacalao Uranzu sobre cap i pota y garbanzos; y Crema catalana en espuma con chocolate y limón, fruta de la pasión y migas de bizcocho.

Todos los platos fueron maridados con diferentes cavas de Lleida que fueron comentados, uno a uno, por Rafa Gimena, quien se desvió en explicar a los donostiarras las cualidades organolépticas de cada uno, sus diferencias, el por qué de su inclusión. Los cavas degustados fueron **Analec, Castell del Remei, Flocs, Síos**, y dos espumosos de la D. O. Costers del Segre: **Brut del Verdú** y **Vallbona de les Monges**. Podemos afirmar que no defraudó ninguno de ellos.

**Andoni Pablo**, de Bacalao Uranzu (La Bretxa) y su hermano **Xanti**, socio de la Unión Artesana, dos donostiarras de ascendencia catalana, fueron los principales propulsores de este encuentro debido a la relación directa (y familiar) con Catalunya y sus gentes.



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





## TERESATXO: PALPITANTE CORAZÓN DE LOREA

Si nos fuéramos a una definición rápida, diríamos que Teresatxo es **el típico bar de barrio que está petado durante todo el día**. Es una forma simple de describirlo, y no falta a la realidad, ya que desde que abre sus puertas, todos los días, a las 7 de la mañana, el movimiento de gente no para hasta las 11 de la noche, las 12, la 1... "la hora que toque", nos comenta **Garbiñe Arrizabalaga**, "porque tenemos una hora de apertura, pero nunca sabemos a qué hora va a tocar cerrar".

De todas maneras, **Teresatxo tiene mucha más historia que la que podría tener cualquier bar de barrio**. Ya que si bien es cierto que el 4 de julio se han cumplido los primeros 10 años del Teresatxo actual, el bar original, inicialmente situado en el caserío familiar que distaba unos metros del lugar en el que el bar se encuentra actualmente, **se inauguró hace ya más de 60 años**. Fue la abuela de Garbiñe, **Maria**, la que bajó en aquellos tiempos de Aia para continuar en Donostia el negocio que hacía en su pueblo natal, la venta de leche. Para ello se instalaron en el caserío Teresatxo de Ibaeta. A los pocos años, la creación de Gurelesa hizo que el negocio decayera, lo que animó a la amama de Garbiñe a cambiar las marmitas de leche por barricas de vino y empezar poco a poco a dar comidas, con lo que el caserío se convirtió en un bar-restaurante cuya gestión fue posteriormente continuada por **Isabel**, la madre de Garbiñe, a la que curiosamente todo el mundo conoce por "**Feli**", y no por su nombre.

Feli fue testigo de cómo fue cambiando el barrio, y también, en contra de su voluntad, del mayor de esos cambios, cuando tuvieron que dejar el caserío, que fue expropiado para que el barrio se desarrollara. En ese momento fue cuando Garbiñe, a pesar de haber ya encau-

zado su futuro laboral, decidió abrir el Teresatxo actual y mantener viva la llama prendida por su abuela y seguida por su madre, aprovechando el local que les dieron como único pago tras hacerles abandonar el caserío en que se habían criado.

Desde que se puso al mando del negocio, Garbiñe tuvo clarísimo el camino a seguir. Ella misma nos lo cuenta: "Veía que en casi todas las parejas jóvenes hoy en día trabajan ambos y que cada vez tienen menos tiempo para cocinar en casa, recoger, fregar... así que desde que trasladamos el Teresatxo decidí que nuestra oferta tenía que ser atractiva pero económica, y que tenía que haber de todo". Así, en Teresatxo encontramos **todo tipo de pintxos, ensaladas** cuyos precios rondan entre los 3 y los 7 euros, una gran variedad de **raciones** (Ibéricos de bellota, Queso, Espárragos, Revuelto de champis, setas y gambas, Pulpo a la gallega, Txipirones en su tinta...), **más de 10 platos combinados** que se ofrecen a precios entre 7,50 y 8 euros, **casi 20 bocadillos y hamburguesas** que se facturan entre 3,50 y 4,50 euros... Como puede verse, una oferta completa, sencilla y, sobre todo, ajustada, muy ajustada, en precio. Igualmente atractivos y ajustados son los **menús**: de lunes a viernes el menú del día cuesta 10 euros, y puede tomarse medio menú (o

plato del día) por 6 euros (1º + bebida + postre) o por 7 euros (2º + bebida + postre). Los fines de semana, el menú sube a 15 euros los sábados, y a 17 los domingos, pero la subida está plenamente justificada por la mayor calidad de los platos. Todos los domingos, por ejemplo, el menú incluye cordero país recién asado. Saquen cuentas. Ah, y en Teresatxo también cuentan con diversos menús para grupos, con precios que oscilan entre los 15 y los 25 euros.





1



2



3



4



5



6

### Nuestra degustación: calidad, sabor y sencillez

Este verano pasamos por Teresatxo para probar diferentes platos de su carta y menús. Empezamos por una generosa Ensalada de foie (1) y una Tosta de verduras con jamón y queso de cabra (2), que nos dejaron claro otro de los motivos por los que Teresatxo cuenta con una clientela tan numerosa: el tamaño de las raciones. "Aquí todo se sirve así, abundante" nos comenta Garbiñe, que añade "mi intención no es enriquecerme en dos días, sino que la gente salga agusto." La tosta de verduras, incluida en el menú de fin de semana, nos cautivó especialmente por la cantidad de verduritas largamente pochadas que contenía y el gran sabor del queso de cabra. Seguimos con un plato que podemos encontrar habitualmente en el menú del día semanal, un Hojaldré de espárragos y gambas (3) que demuestra que en el día a día se sirven también platos de gran calidad. El hojaldré era fino y ligero y las salsa que le acompaña, igualmente ligera y acompañada de unas acertadas virutas de jamón crujiente. Digno de estar en carta.

Como pescado, Garbiñe se decantó por servirnos un plato de carta: un Lomo de bacalao (4), sólido y hermoso, cuyas lascas se desprendían con gran facilidad, acompañado de una rica piperreda, y como carne, una exquisita Chuleta de ternera (5) que se incluye habitualmente en el menú de fin de semana. Aun siendo unos

fans de la chuleta de viejo, admitimos que esta ternera, suministrada por Cámicas Ibarra, nos sorprendió por la profundidad de su sabor. Garbiñe nos confesó estar encantada con el género que le suministra esta casa. Y terminamos con otro plato de carta, la Tarta de chocolate con crema inglesa y frutos rojos (6). Un contundente y enérgico postre que nos dejó la boca preparada para un buen café.

Tuvimos la suerte de poder disfrutar de la degustación en la terraza de calle del Teresatxo, estratégico lugar que permite observar discretamente el dinamismo de Lorea, en el que el tráfico de personas y vehículos es continuo. Además, los días de mal tiempo, se puede aprovechar una segunda terraza, fija y cubierta con un gran toldo, con la que el bar-restaurante cuenta en uno de sus laterales.

En definitiva, merece la pena dejarse caer por el Teresatxo. Si frecuentamos Lorea, porque es una de las referencias indiscutibles del barrio, y si no lo frecuentamos, no es descabellado, por ejemplo, dejarse caer un fin de semana y disfrutar de su menú especial... o nos van a decir que no les tienta ese corderito asado ?

### > TERESATXO

AVDA. ZARAUTZ, 85 (LOREA) - DONOSTIA  
TF: 943 21 33 08 - WWW.TERESATXO.COM

## GURE ETXEA (ROMO - GETXO): LA CASA DE TODOS

Aunque ya ha pasado el veranito, cualquier fin de semana es bueno para pegarse una escapada a Getxo, preciosa localidad llena de atractivos visitables como el Puente de Bizkaia, el Puerto Viejo, Punta Galea...

Eso sí, si quieren comer bien en dicha ciudad, aléjense de las zonas turísticas y adéntrense en el barrio de Romo, enclave en el que además de encontrarse con un ambiente local y auténtico, daremos, en mitad de la peatonal calle Caja de Ahorros, con el Gure Etxea, uno de los locales más casta del norte del Gran Bilbao, un local que hemos conocido siguiendo la recomendación de nuestro último fichaje, el periodista **Igor Cubillo**.

Gure Etxea está dirigido por el joven y dinámico **Joseba Iruستا**, hostelero curtido en mil batallas, alegre y con un punto canalla. Ese tipo de profesionales de barra y sala que nos encanta conocer y frecuentar. Pero ojo, Gure Etxea no sería un lugar a recomendar en esta página si se limitara a ser un bar de barrio dirigido por un tío simpático. No. Lo que hará regresar una y otra vez a este bar-restaurante a todo el que lo pruebe es, sin duda, la calidad de lo que nos será servido en el plato, verdadero fuerte de la casa.

**La carta del Gure Etxea, sin ser excesivamente larga, está plagada de tentaciones**, por lo que lo mejor, créannos, es dejarse llevar por Joseba, que nos recomendará los productos más recomendables en cada momento.

En nuestro caso, el festín empezó por una ración de tomate de caserío de Lezama, simplemente cortado en láminas y aderezado con un excelente aceite de oliva virgen extra, seguida de unos pimientos, también de Lezama, perfectamente fritos y unas anchoas a la cazuela que todavía coleaban en el plato. Ojo, la denominación "a la cazuela" en Bizkaia define, sin más, a la típica manera de servirlos justamente fritos, con ajo y guindilla, sólo que en la zona se rememora así la antigua preparación en cazuela de barro.

La degustación continuó con unos tacos de fundente atún rojo procedente del Alakrana, el conocido pesquero que fue secuestrado en 2009 por piratas somalíes. El túnido se sirve crudo acompañado de un fino aceite de sésamo y unas crujientes tostadas. Cada bocado es un auténtico gozo.

La carne también se cuida en Gure Etxea. Tanto la chuleta como la carne con la que se elaboran sus fantásticas hamburguesas es adquirida a pocos metros, en la carnicería de **Jon Ander Urrutía**, veterano profesional especializado en carnes de calidad y productos Eusko Label. Gure Etxea cuenta con una práctica parrilla de piedra volcánica, con lo que la carne se sirve con ese punto inconfundible que aporta la brasa.

Finalizamos con una buena ración de queso de Idiazabal que nos ayuda a terminar con la excelente selección de vinos propuesta por Iruستا. Además de los platos comentados, en la carta de Gure Etxea nos encontramos con otras atractivas propuestas como Ensalada de ventresca, Revuelto de hongos, Tortilla de bacalao, Hongos con foie, Bacalao a la bizkaína o al pil-pil, Txipirones de bote a la plancha, Rabo estofado en salsa, o ¿por qué no? un par de buenos huevos fritos con jamón o chorizo.

Y si acudimos al "Gure" con la sencilla intención de repostar, tampoco nos decepcionará su variedad de **pintxos, vinos...** o su rico vermut artesano.



### > GURE ETXEA

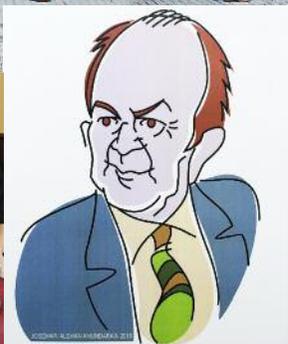
C/ CAJA DE AHORROS 14 - ROMO (GETXO)

TF: 944 63 68 80 - GETXO - BIZKAIA

# jatetxe gida

restaurantes

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



## Homenaje a Jose María Busca Isusi (II)

Tal como adelantamos en este mismo espacio en nuestro anterior ejemplar, el 4 de septiembre tuvo lugar la celebración del **centenario del nacimiento de José María Busca Isusi**, el célebre gastrónomo zumarragatarra. **FECOGA**, Federación de Cofradías Gastronómicas, celebró una maratoniada jornada en la que tras un hamaiketako en el Casino, se celebró un desfile de cofradías a lo largo del cual se realizó una fotografía y se bailó un aurreku de honor a la numerosa familia de Busca Isusi. A continuación se ofició un acto en el Salón Zelai Arizti en el que además de homenajear a la viuda de Busca, se presentó el último libro de **Juan José Lapitz**, quien fuera gran amigo personal del homenajeado. Para finalizar el acto, se contó con la actuación de la **Coral Eguzkiklore**, perteneciente a la Cofradía Vasca de Gastronomía. La jornada culminó en el **restaurante Etxeberri** con una gran comida. Una jornada, sin duda, a la altura del homenajeado.



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 Eusko Label, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio**. **Carta: 25-30€ Menú de sidrería: 28-30€ Menú del día: 11€ (Café e IVA incluido) Menú fin de semana: (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

## EZKIÑA

## ARRASATE

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, cebra 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 **"Eusko Pizza"**, una monumental pizza para 6-7 personas, elaborada con pan casero de Aretabaleta, 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 cebra*, *Lengüado relleno de txanguro con salsa vizcaína*, *Chop de cordero con hongos y mollejas*, *Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino*... Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente *Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno*. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día: 12€ Menú especial diario: 18,50€ Menú especial Fin de Semana: 30€ Carta: 50€ Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

## BEASAINGO BATZOKIA



## BEASAIN

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

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



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

## KATTALIN ERRETEGIA



## BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



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

## RK JATETXEA



## BEASAIN

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

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE  
Y ARANTXA RANCHO



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

## RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA

## BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7  
TF. 943 08 95 19

NUOVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



El veterano Rubiorenna de Beasain ha sido reabierto por **Urki Balerdi**, tras tres años en el Ostatu de Zerain. Urki y **Lizbeth**, han reabierto la persiana con una **nueva decoración, menos mesas y más espacio libre, un txoko para que los clientes puedan disfrutar del café o una copa, baños adaptados para minusválidos en la planta baja...** Pero el fuerte de Rubiorenna, es la **cocina de Urki Balerdi, colorista, sabrosa, atrevida, tradicional y a la vez diferente** y en la que siempre hay un lugar destacado para los **vegetarianos y para los celíacos**. En Rubiorenna encontraremos nuevos platos como *Verduras de temporada con callos de bacalao y huevo, Tagliatelle de calamar con algas y tartar de gambón, Bacalao confitado con sus callos y un pilpil de guisante, Ternina 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 correderizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaina*, *Ahumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas 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 Ostatua**, restaurante dirigido por **Anne Otegi** desde 2008, siguiendo la filosofía de las "casas de comida" de antaño: **platos sin complicaciones, a buen precio, utilizando productos de calidad y practicando una cocina saludable y, como decimos, equilibrada**. Esta joven cocinera está forjada en mil batallas entre las que se cuenta la cocina japonesa y la macrobiótica, además de una temporada en Valencia que le sirvió para aprender a preparar unas exquisitas paellas. **La cocina de Anne es variada y colorista, sin perder de vista el mundo vegetariano**. Toki-Alai cuenta con una hermosa terraza y un acogedor comedor en los que Ane organiza de vez en cuando actividades gastronómicas como Barbacoas con buffet de ensaladas, fiestas de sushi... haciendo que este local sea también un punto de encuentro y cultura. **Carta:** 15-20€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€ (bebida aparte) **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche.

## URGAIN



## DEBA

HONDARTZA, 5  
TEL. 943 19 11 01 /  
943 19 20 48  
[www.urgain.net](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 pintceladas 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 Jiménez, 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 AUZOZ, 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 faldas 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 ANTIXON



IRUN

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

COCINA ORIGINAL Y SORPRENDENTE  
EN UN MARCO ÍNTIMO Y ACOGEDOR



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

## PERLAKUA-SAKA



## ITZIAR

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

[www.sakabaserrria.com](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, Chuleta de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 11,50€ **Menú degustación (4 platos, postre y bebida):** 28€ **Menú de sidrería:** 25€ **Cierra:** Domingo tarde y lunes. **Tarjetas:** Todas.

## GURUTZE-BERRI



## OIARTZUN

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

## OREDAINGO OSTATUA

## ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



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

GARAGARZA, 5 (ORDIZIA)  
EUSKAL HERRIA, 5 (TOLOSA)  
[www.19-90.com](http://www.19-90.com)

PICOTEO DE DÍA,  
BUENAS COPAS DE NOCHE



**Ibon Leunda, Aitziber Jauregi y Koldo Sarasola** han inaugurado en diciembre de 2015 el 19-90 de Ordizia, manteniendo el mismo nombre, oferta y filosofía que el 19-90 de Tolosa, especializado en **pinxtos 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 pinxtos 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 pinxtos o a cualquier producto de su extensa variedad gastronómica. Ambos locales cuentan, además, con una **excelente terraza**.

## ALDASORO

### ORDIZIA

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL  
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



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

## ALTAMIRA

### ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUEÑA  
685 794 755 - 677 293 697

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



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, retoma este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. Su **influencia mediterránea** queda patente en los **arroces** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: *Paella marinera, Palla mixta, Paella de carne...* además de los arroces por encargo como el *Arroz con bogavante o con buey de mar*. Los toques mediterráneos también están presentes en sus cuidadas ensaladas. Además, su menú del día, que cambia todos los días, puede tomarse entero o como plato del día pudiéndose optar por el primer plato o el segundo. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 13€ **1/2 menú de primer plato:** 6,50€ **1/2 menú de segundo plato:** 8,50€ **Menús concertados para grupos:** a partir de 25€ **Tarjetas:** Todas. **Horario de comidas:** de 12:30 a 15:30 de Lunes a Sábados. **Cierra:** Domingos (Se abre los domingos por encargo para grupos a partir de 10 personas)

## MARTÍNEZ

### ORDIZIA

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL  
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



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

## MUÑOZ

### ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3  
TEL. 943 08 58 24

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS  
CONCERTADAS PARA GRUPOS



**Elisabeth y Ruth Martín Gimeno** dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos y cazuelitas: Albóndigas caseras, Carne guisada, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Alitas de pollo, Txipirones en su tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a la plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además de todo esto, Muñoz cuenta con una gran variedad en platos combinados, **hamburguesas elaboradas con pan recién horneado** y bokatas.

## ASADOR CASTILLO MATÍAS GORROTXATEGI



OLABERRIA

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

UN ASADOR TOLOSARRA  
EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI



Desde 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... este asador ofrecerá otras especialidades que irán cambiando según la temporada y unos excelentes postres caseros. La principal novedad será la presencia de pescados frescos a la parrilla como Cogote de merluza y Rape a la parrilla, (aunque se puede encargar cualquier otro pescado con antelación). **Carta:** A partir de 40€ **Menú Matías:** 43€ (Chorizo de buey, Espárragos de Navarra, Txipirones pelayo, Chuletón a la parrilla con pimientos confitados, Postre a elegir, Bebida, Pan, Café e IVA incluido. No disponible en domingos y festivos). **Tarjetas:** Todas menos American Express. **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 Izauro y Ugutz Rubio bajo el asesoramiento de su padre, el experimentado cocinero Juan Rubio. Destacan en su oferta las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por el propio Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Magret de pato con tres salsas, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. 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 Markinez 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.bierhausa



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 Pinchos, 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**

## BOTARRI



## TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS  
Y MARISCOS FRESCOS



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

## LAZKAO ETXE



## ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE  
EN PLENA NATURALEZA



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

## IRIARTE

## ZIZURKIL

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y  
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

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



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

## OLENTZO

## ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO  
ESPECTACULAR

CARRETERA  
ZIZURKIL - ATEASTEU  
TEL. 943 69 34 44



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

## BIDEZAR

## ZUMARRAGA

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

BIDEZAR, 17.  
TEL. 943 25 38 56



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

## ETXEBERRI

## ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

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



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

## ARATZ

## DONOSTIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

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



**Iker y Xabier Zabaleta** llevan más de 25 años ofreciendo en su restaurante, Aratz, **lo mejor de la cocina tradicional vasca, aderezado con toques actuales y con una fijación por el buen producto de temporada**. En sus dos comedores, uno de ellos privado, puede degustarse la gran especialidad del local: **las Carnes y pescados a la parrilla** (*Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...*), acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokotras de merluza en salsa o rebosadas, 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 pintos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€. **Menú del día:** 11€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

## BAZTAN

## DONOSTIA

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

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



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Ciaurri Iraizoz**, de Elizondo, que se encargan igualmente de gestionar el cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintos 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 Irati, Txistorra de Baztan, Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajoarriero, 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 **pastería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

# BERA-BERA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS AIRES EN EL PALACIO DE AIETE



Desde el 1 de agosto de este año, **Javier Penas e Izaskun Gurrutxaga**, que han ejercido durante más de 15 años como jefe de cocina y jefa de sala en el restaurante Olentxo de Zizurkil, han pasado a ocuparse de la gestión del restaurante del hotel Palacio de Aiete. En este elegante y acogedor espacio, **Javi aplicará sus platos de cocina tradicional** que tan buenos resultados le han proporcionado en sus anteriores destinos, como la *Ensalada templada de pulpo*, los *Chipirones a la plancha con chimichurri*, el *Cordero asado*, el *Soufflé de chocolate...* y un largo etcétera. En Bera-Bera, además, pueden celebrarse **bodas de hasta 160 personas**. Javier e Izaskun llevarán también la gerencia de la **cafetería** del hotel donde podrán degustarse pintxos, bocadillos, sandwiches, cazuelitas y unos sorprendentes huevos rotos con patatas y jamón. **El 15 de agosto, día principal de la Semana Grande donostiarra, se ofrecerá un Menú especial** El menú comprenderá los siguientes platos: 3 entrantes consistentes en Foie casero con pistachos, Ensalada de pato y Hojaldre de setas de temporada. A continuación será servido un sorbete de limón al cava para preparar a los comensales para el plato principal a elegir entre Merluza con emulsión de refrito y Solomillo con guarnición. El postre será una tarta de queso con helado. El precio del menú será de 44 euros más IVA e incluirá el pan y la bebida (vino de crianza o similar). Sin duda, una ocasión sin igual para disfrutar de la fiesta grande de Donostia. **Menú del día (mediodía y noche): 15,40€ Buffet de desayuno: 12€ Tarjetas:**

## BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
RECIENTEMENTE RENOVADO

## DONOSTIA

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



Dirigido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de antxoas*, *Cocktail Bergara*, *Txalupa*, *Udaberri*, *Ibaxo*, *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

AKÍ SE GUISA!!

## DONOSTIA

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



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

## CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

C/ OQUENDO, 1  
(HOTEL M<sup>a</sup> CRISTINA)  
TEL. 943 42 66 89

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



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

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

NOVEDADES Y PARRILLA  
EN UN BAR CENTENARIO



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 **pinchos clásicos** como el mítico *Ixapela*, *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 *Chuletitillas 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

P<sup>o</sup> DE VIZCAYA, 14  
TEL. 943 46 10 62

UN RINCÓN DE GALICIA  
EN DONOSTIA



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Liñeiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Liñeiro**, 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 Bermejo**. 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, arces y hermosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de pinchos que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el *Lacón con Grelos*, la *Caldeirada de merluza*, el *Rabo de vaca estofado*, el *Perrill asado...* **Carta:** 20-25€ **Menú:** 10,85€ **Menú de fin de semana:** 18€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

## CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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

EL SABOR  
DE LA TRADICIÓN



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

## CASA UROLA

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20  
(PARTE VIEJA)  
TF. 943 44 13 71  
[www.casaurolajatetxea.es](http://www.casaurolajatetxea.es)

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN



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

## EZKURRA

DONOSTIA

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

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA  
DE LOS ENTORNOS



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, antxoa, langostino y gamba*; *Foie fresco con puré de higos y nueces*; *Rollito de xixpirón 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 día:** 11€ **Menú especial:** 15€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra.

## GASTEIZ

DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



Además de su espacioso y luminoso bar y su atractiva barra de pintxos, este local cuenta con un acogedor comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades. *Chuleta a la parrilla*, *Pollo de caserío* y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de cuatro ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: *Cocktail de gambas*, *Buñuelo de marisco*, *Morro de ternera*, *Buñuelo de carne picante o marisco*, *Xistorra 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€. **Alubia:** 18€

# IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE



## DONOSTIA

Pº COLÓN 21 (GROS)  
TEL. 943 29 01 24  
[www.restaurantekaitz.com](http://www.restaurantekaitz.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 Fico seco**. 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 Igarra, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla del estado en el I Concurso Nacional de parrilleros**. Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra*, *Salteado de verduras variadas* y a la *parrilla con jamón*, *Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo*, *Chuleta...*) y platos creativos (*Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas*, *Cochinillo 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 anchoa*, *Pastel de txangurro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez (Premio Cadena SER)*, *Taco de pulpo*, *Bacalao Club Ranero...* así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,85 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Rissotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Huevos estilo Lucio*, *la Tosta de Bogavante...* y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Cervezas artesanas locales, con más de 10 referencias**. **Cierra:** Domingo. Terraza aparcada.

## KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

## LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



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

## LA CUEVA

DONOSTIA

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN  
A LA PLANCHA



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

## LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO  
SABOR DE ITALIA



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

# 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 Pekín*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas*, *Verduras a la plancha*, *Langostino Yongbo con salsa oriental*, *Vieira con espárragos verdes*, *Ensalada vietnamita*, *Tarta de atún*, *Sushi y Sashimi*, *Dim Sun (Raviolis al vapor)*, *Pollo Xiang Zi*, *Sushi (elaborado con pescado ahumado)*, *Brocheta de gambas y calamares...* En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales*, *Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *Tostadas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 10,70€ **Menú especial:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.

DONOSTIA

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



# MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

P<sup>o</sup> ULIA, 193 (MONTE ULIA)  
TF. 943 27 27 07  
[www.miradordeulia.es](http://www.miradordeulia.es)



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

# PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA  
EN LA PARTE VIEJA

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



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

## 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 Joseba Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabrarroca, Mero...) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como **Chipirón Pelayo, Kokobxas salteadas, Hongos a la plancha, Menestra de verdura, Revuelto de kokobxas...** 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](http://www.teresatxo.com)

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD  
PARA TODOS LOS GUSTOS



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

## TSI TAO

## DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1  
TEL. 943 42 42 05  
[www.tsitao.com](http://www.tsitao.com)

CAMINO RECTO HACIA  
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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

## TXOLA

## DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

## UREPEL

## DONOSTIA

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

EL RETORNO DE  
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



Tras tres años y medio cerrado, este clásico de la gastronomía donostiarra abre de nuevo sus puertas de la mano de **M<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 almejas con bacalao en salsa verde*, *Cardo con alcachofas con velouté de jamón ibérico y huevo a baja temperatura*, *Lomo de merluza asado sobre patata confitada*, *ajetes y guiso de berberechos*, *Pichón de Bresse glaseado al chocolate*, *Mania desestructurada con espuma de manzana...* **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 27€ (IVA y bebida aparte) Sábados, domingos y festivos: 37 y 41 € (IVA y bebida aparte). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. (En verano, no cierra)

## TXULETA



## DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 44 10 07  
www.txuletaalimenta.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 vejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinaacas y gambas*, *Sopa de pescado*, *Huevos Aginaga*, *Pulpo parrilla*, *Txangurro al horno*, *Pixin* (taquitos de rape rebozados) *Bacalao a la parrilla*, *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de ajaparnero*, *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

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", y el **Segundo Premio en los Campeonatos de 2015 y 2016**, **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **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

# 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**



# GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

## // DONOSTIA

A Fuego Negro, 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, P. Padre Orkolega, 56. 943 312109  
Alaia, Parque Atracciones Igeldo, 943 223662  
Alamandegi, Urbilarte, 1. 943 362849  
Alberio, Alto Zorroaga, 67. 943 468007  
Alberio, 31 Agosto, 19. 943 428864  
Alida, Avda. Tolosa, 119. 943 210329  
Aldamondo, Euskal Herria, 6. 943 422852  
Alderdi-Zahar, F. Calbetón, 9. 943 425254  
Algorri, Pol. Zautzu - Errotaburu-, 943 218479

## ALL I OLI

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

Alluru, Ctra. N-1 (8º Zubiate), 943 366572  
Alma-Lur, Carquizano, 7. 943 274584  
Ambigü Estación, Aldamar, 12. 943 049701  
Ambrosio, Pza. Constitución, 943 428104  
Ametzagaña, C/ De Uba, 61. 943 456399  
Anastasio Beri, Easo, 19. 943 426320  
Antigua Gastroteka, Jose M. Sert, 6. 943 536763  
Antonia, Bergara, 3. 943 429815  
Añorga Txiki, Añorga Hiribidea, 22. 943 362760  
Apeadero, 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  
Argintz, Zetabea, Plaza Ametzagaña, 943 474246  
Arka, Sierra de Añorga, 5. 943 452192  
Arola, Salid, -Amara Vieja-, 943 460815  
Arra Txiki, Campanario, 3. 943 431302  
Arrikutuan, Igarra bidea, 19. 943 983141  
Ariola Asador, R. Católicos, 9. 943 457137  
Ariak, Alcalde Elsegui, 273. 943 278465  
Aska (chino), Segundo Izpiza, 15. 943 279098  
Astelena, Iñigo, 1, esq. Pl. Constitución, 943 426275  
Astelena 1997, Euskal Herria, 3. 943 425867  
Astiazaran, Irigoien Baseria -Zubieta-, 943 361229  
Astoría 7, Sancho el Sabio, 28. 943 445000  
Atoxa, 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  
Barbakana, S. Jerónimo, 20. 943 421127  
Barkaitze, P. Barkaitze, 42. 943 451504  
Barun, Pescadores de Terranova, 1. 943 465504  
Basajaun, Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

## BAZTAN

Cocina tradicional navarra y pintxos  
C/ 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  
Bearthana, Pza. Easo, 5. 943 474995

## BEHARRI

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

## BERA-BERA

Excelente menü y salones para bodas  
Goiko Galtzara Beri, 27 (Aiete), 943 22 42 60

## BERGARA

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

Bernardo Etxea, Puerto, 7. 943 422055  
Bideluze, Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880  
Bideluze, Garibal, 24. 943 430314  
Bigarren, Isabel II, 6. 943 469259  
Biluzte, Plaza Inocencio Mercedes 943 464568  
Bira Taberna, Igarra bidea, 19. 943 218078  
Bitácora, J. Zaraueta, 4. 943 446111  
Bodega Donostia, Peña y Goñi, 3. 943 011380  
Bodega Alejandro, F. Calbetón, 4. 943 427158  
Bokado-Aquirium, Pza. J. Cousteau, 1. 943 433482

## BORDA BERRI

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

Boulevard, 9. Boulevard, 9. 943 422114  
Brunque, C/ Logroño, 5. 943 227943  
Bou, P. Eduardo Chillida, 29. 943 317096  
Buenavista, K. Balenciaga, 42 -Igeldo-, 943 210600  
Buli Café-Bar, P. Aves, 5. 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 Concha, Pº Concha, 12. 943 473600  
Café de la Plata, Padre Larroca, 14. 943 290239

## CAFÉ SAIGÓN

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

## CAFÉ SANTANA

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

Café Kutsal, Ramón María Lili, 2. 943 321713  
Café Syte, Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!  
Javier Barkaitze, 13 (Amara), 943 46 94 00

## CAFÉ SYTE

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

Café Vienna, R. Católicos, 5. 943 463974  
Cafetería Express, R. Católicos, 12. 943 463990  
Cáps, R. Católicos, 12. 943 463990  
Capricho, Zetabea, 15. 943 426734  
Carvensera, 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, Segundo Ensnaola, 20. 943 287419  
Casa Galicia, Zetabea, 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, 20 943 443 71 1

## CASA VALLÉS

Chuletas, 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

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. Zubiate, 943 365347  
Danena, Matia, 6 -Antigua-, 943 217320  
Danena, Ebriltrañon, 8 -Parte Vieja-, 943 425197  
Derby, Sancho el Sabio, 4. 943 457557  
Divinum, Isabel II, 6. 943 457940  
Doctor Livingstone, Av. Barcelona, 24. 943 457940  
Don Vito, C. Com. La Bretxa, 943 430285  
Döner Kabab 1, Miracruz, 28.  
Döner Kabab 2, Sagardoteji, 1. 943 367620  
Döner Kabab 3, Eustasio Amillitia, 9  
Drinka, Matia, 50 -Antigua-, 943 212101  
Duit Cerveceria, Antonio Arzak, 4. 943 312717  
Eder, Baso Txiki, 11. 943 291887  
Egossari, Fermín Calbetón, 5. 943 428210  
Eibararra, Fermín Calbetón, 24. 943 420442  
Ekaitz 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 315077  
El Doble, Paseo de Colón, 12. 943 278176  
El Gavilán, Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998  
El Puente, Río Deba, 2. 943 278629  
El Quinto Pino, Pza. Sarriena, 4. 943 426153  
El Txoko de Ramiro, Txofre, 4. 943 279799  
Elurra, General Echague, 7. 943 420357  
Eme De Garrote Grill, Igarra bidea, 37. 943 227971  
Erdika, Autonomía, 1. 943 426889  
Erribera, Camino Portuebe, 14. 943 210300  
Errota Taberna, Usurbil, 943 311553  
Espanu, Avda. Carlos I, 16. 943 456394  
Etxabe, Aldakenea, 75. 943 291516

## ESSENCIA

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

Etxabe, Duque de Mandas, 35 (Egija), 943 298254

## ETXAIDE 4

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

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

## ETXEBE

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

Etxe Nagusi, P. Padre Orkolega, Igeldo, 943 216502  
Euskal Pizka, Extremadura, 9. 943 277300  
Ezeiza, Avda. Saltrugitei, 13. 943 21 43 11

## EZKURRA

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

Farfalle, Avda. Libertad, 21. 943 426054  
Fang Jing (chino), Ballesteros, 2/g. 943 470043  
Foster's Hollywood, Zetabea, 1. 943 320988

## GALERNA

Jan eta Edon. Cocina joven y actual  
Pº Colón, 46 (Gros), 943 27 88 39

Ganbara, S. Jerónimo, 31. 943 422575  
Gandarías, 31 de Agosto, 23. 943 426362  
Garbera Sidrería, C. Com. Garbera, 943 394358  
Garbota, Pº de Colón, 11. 943 285019  
Garibal 21, Garibal, 21. 11. 943 433134  
Garraxi Vegetariano, Tejería, 9. 943 275289

## GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki, Carquizano, 3. 943 327997  
Giroki, Ebriltrañon, 4. 943 421365  
Goiz-Arri, Fermín Calbetón, 4. 943 425204  
Gorosti, Plaza del Txofre, 12. 943 576072  
Gran Via, Gran Via, 9. 943 271601  
Guartaplata, Serapio Mujika, 21. 943 390566

## GUDAMENDI

Hotel con espectacular salones de bodas  
Pº Ardupue, 26 (Igeldo), 943 21 40 00

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

## HAIZPE

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

Hípica de Loiola, Cº de la Hípica, 44. 943 454218  
Holy Burger, Pescadería, 6. 943 423759

Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7. 943 464600  
Hotel Nivola, Pº Gudamendi 21 -Igeldo-, 943 317665  
Hotel Pizarrar, Zubiarre, 70. 943 286103  
Huang Chen (chino), Larramendi, 11. 943 4531968  
Ibai, Getaria, 15. 943 428764  
Ibela, Pza. Iribar, 2 -Igara-, 943 003473  
Igeldo Sidr, Gurutzeta Baser - Igeldo-, 943 213251

Hípica de Loiola, Cº de la Hípica, 44. 943 454218  
Holy Burger, Pescadería, 6. 943 423759

Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7. 943 464600  
Hotel Nivola, Pº Gudamendi 21 -Igeldo-, 943 317665  
Hotel Pizarrar, Zubiarre, 70. 943 286103  
Huang Chen (chino), Larramendi, 11. 943 4531968  
Ibai, Getaria, 15. 943 428764  
Ibela, Pza. Iribar, 2 -Igara-, 943 003473  
Igeldo Sidr, Gurutzeta Baser - Igeldo-, 943 213251

## IKAITZ

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

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

Inbauroando Sagard, Zubiarre, 72. 943 290274

## INTZA

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

Esteriles 12 - Tf. 943 42 48 33 - DONOSTIA

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

**Inza.** Esterlines, 12. 943 424833  
**Iruia.** Pº de Errotaburu, 8. 943 311109  
**Iñauti.** Pº Zurutu, 4-Errotaburu- 943 313933  
**Iñusti.** Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423  
**Iraeta.** Padre Larroca, 2. 943 272973  
**Iratxo Hamburguesería.** S. Juan, 9. 943 422667  
**Irigoin Errel.** C/4. Petriña, 10. Zubietia. 943 372875  
**Iruña.** Easo, 73. 943 456817  
**Iruña.** Sierra Aralar, 27. 943 466665  
**Irritz.** Pescadería, 12. 943 424234  
**Isia del Sol (chino).** Pedro Egaña, 5. 943 458419  
**Iurrieta-Berri.** Campino Igeldo, 943 226583

## ITURRIOZ

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

**Itxaropena.** Embeltrán, 16. 943 424576  
**Ixkasido Asador.** Altuzarreta, 63. 943 371585  
**Ixkasne.** Ibar-Añe, /Martinez-, 943 470757  
**Izardite.** Bizarte Berri Baserria. 943 361470  
**Izar.** Pza. de los Armeros, 12  
**Izarraltz.** Prim, 4. 943 428747  
**Izueli.** Pº Baratzalegi, 3. 943 321019  
**Izueli.** Pº Baratzalegi, 24. 943 279391  
**Izkifia.** Fermín Calbetón, 4. 943 422562  
**Javier.** Pza. Easo, 4. 943 457152  
**Jolas-etxea.** Avda. Añorúa, 44. 943 369026  
**Jose Mari.** Fermín Calbetón, 5. 943 424645  
**Juanito Kojua.** Puerto, 14. 943 420180  
**Juanjo.** Embeltrán, 6. 943 427405  
**K-bi.** Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181  
**Kalorje.** Padre Orkalgara, 8. 943 213251  
**Kaskazuri.** Pº Salamanca, 14. 943 420894  
**Kata 4.** Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243  
**Kayak.** Pº de los Olmos, 24. 943 397871  
**Kelly's.** Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

## KENJI SUSHI BAR

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

**Kiki.** Secundino Eснаola, 45. 943 274936  
**Kiki.** Avda Tolosa, 78. 943 317320  
**Kok.** Avda de Zaratuz, 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 429396  
**Kukurri.** Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu). 943 219077  
**Kursaal bar.** Avda. Zurriola, 22. 943 291150  
**La Albarca.** Balnearios, 19. 943 446210

## LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

**La Barranquesa.** Larramendi, 21. 943 454747

## LA BRASSERIE MARI GALANT

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

**La Cantine.** San Jerónimo, 22. 943 427508  
**La Osa.** 31 de Agosto, 7-9. 943 429394  
**La Ochoferria.** San Vicente, 3. 943 361816  
**La Cuchara de San Telmo.** 31 de Agosto, 28

## LA CUEVA

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

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

## LA FÁBRICA

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

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

## LA MURALLA

Acogedor local con una cocina muy personal  
 Embeltrán, 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.** Miella, 26-27. 943 427652  
**La Tabla Tierra y Mar.** S. Martín, 42. 943 426092  
**La Torre de Pizza.** S. Vicente, 9. 943 431469

## LA TAGLIATELLA

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

**La Vaca.** Andretegi, 4. 943 317744  
**La Vaca.** Avda. Libertad, 40. 943 429796  
**La Vaca.** Miracruz, 18. 943 326937

**La Venta de Curro.** Avda. Madrid, 32. 943 456007  
**La Vida.** San Marcial, 37. 943 244150  
**La Viña.** 31 de Agosto, 3. 943 427495  
**La Zurri.** Zabaleta, 9. 943 293886  
**Lagunak.** Pza. Góngora, 1. 943 228133  
**Lanziego.** Triunfo, 3. 943 462304  
**Las Vegas.** Pº Colón, 10. 943 270871  
**Lau Hazeta.** Lau Hazeta, 94. 943 352445  
**Lobos.** José María Sert, 9. 943 32 56 84  
**Los Ríjanos.** Duque de Mandas, 47. 943 270549  
**Lukainkategi.** Cam. Ainguru Zaindaria, 85. 943 371444



## LUKAS BENTA BERRI

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

**M2 Cafetería.** Hondarribia, 20. 943 424169  
**Makrobiotika Elkarte.** Inbaurondu, 52. 943 288246  
**Manistegi.** Pº Oriamendi, 14. 943 311570  
**Mandarin.** Zabaleta, 32. 943 320217  
**Mandragora.** José María Sert, 9. 943 312699  
**Marñella.** Muelle, 15. 943 421388  
**Mariquerria Ondarreta.** Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873  
**Martitulu.** Lau Hazeta, 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 424965  
**Mai Yuan (chino).** Matia, 35. 943 218275  
**Mendi.** S. Francisco, 13. 943 287288  
**Mendizorrotxe.** Plaza Lizardia, 4. Igeldo. 943 212023  
**Merendero de Ulla.** Pº de Ulla, 31. 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 CATERO

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

## MIRADOR DE ULIA

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

**Monpas Cervicería.** Santiago, 943 277236  
**Morgan.** Narrika, 7. 943 424661  
**Moto-Club.** Usanzagaza, 3. 943 289904  
**Munto.** Fermín Calbetón, 17. 943 426088  
**Munto Berri.** Munto, 8º Ajele  
**Muxarra.** Igar, Bidea, 16. 943 310797  
**Muxarra Iau.** Mayor, 4. 943 433991

**Narrika.** Narrika, 16. 943 427327  
**Narru.** Zubietia, 56. 943 423349  
**Néstor.** Pescadería, 11. 943 424873  
**Nikkei.** Urdaneta, 14. 943 443511  
**Nikolas Asador.** Buzinturri, 10. 943 217151  
**Nineu.** Zurriola, 1. 943 003162  
**Nipper.** Pza. José María Sert, 1. 943 313992  
**Nuevo Olaola.** Camino Golazoki, 100. 943 330085  
**Nuevo Siglo (chino).** Euskal Herria, 8. 943 427030  
**Oliyos.** Ertegeizaina, 4. 943 214989

## ORIENTAL

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

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

## ORIENTAL II

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

**Oriegi.** Portuñete Bidea, 23. 943 312601  
**Ormazabal Etxea.** 31 de Agosto, 22. 943 429907  
**Osnaga.** Corsarios Vascos, z/g. 943 451327  
**Ostadar.** Pº Berrio, 13. 943 219490  
**Paco Bueno.** Mayor, 6. 943 424959  
**Pagadi.** General Arteite, 1. 943 284299  
**Pagotxa Cafetería.** Pº Arriostu, z/g. 943 218330  
**País Petit.** Bermingh, 25. 943 572880  
**Palacio de Aiete.** Goñi Galtzara Berri, 27. 943 210077  
**Pantxika.** Muelle, z/g. 943 421179  
**Pañaleku.** C/ Ilumbé, 11. 943 461665  
**Pata Negra.** Isabel II, 15. 943 450147

## PAULANER BIERHAUS

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

**Pedro Enea.** Gipuzkoa, 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 Igeldo, 943 211591

## PIÑUDI

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

**Pitri Trulo.** Eskalantegi, 118. 943 520770  
**Playa de Ondarreta.** Playa, z/g. 943 310896  
**Plaza Café Buen Pastor.** B. Pastor, 14. 943 445712  
**Polittena.** S. Jerónimo, 3. 943 425779

## PORTUETXE

Sobeterio asador templo del buen producto  
 Portuñete, 43 (Igara). 943 21 50 18

## QING WOK

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

**Ramuntxo Berri.** Peñay y Goñi, 10. 943 321661  
**Raviolina.** Puerto, 9. 943 428745  
**Recalde 57.** Recalde, 57. 943 363126  
**Regalte.** Fuenterribia, 20. 943 424169  
**Rekalde.** Aldamar, 1. 943 430352  
**Rekondo.** Pº de Igeldo, 57. 943 212807  
**Rialto.** Pza. Artikutza, 9. 943 282881  
**Ricky Pollo.** C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570  
**Rincón.** Reyes Católicos, 20. 943 450558  
**RK.** Pza. José María Sert, 2. 943 313135

## ROJO Y NEGRO

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

**Salaberria Sidrería.** J.Mª Salaberria, 15. 943 456311  
**Saltiboi.** Calzada Vieja de Alegoriaeta, 3. 943 323310  
**San Bartolomé.** S. Bartolomé, 32. 943 437638  
**San Marcial.** S. Marcial, 50. 943 431720

## SANSSE

Donosti Top Bar  
 San Marcial, 37 (Centro). 943 43 49 22

**S. Telmo Easo Gastro cultural.** Pza. Zuloaga, 943 573626  
**Sebastián.** Muelle, 14. 943 425862  
**Sidrería Ametzti.** Ametzti Goikoa-Igeldo 943 217323  
**Sidrería Donostiara.** Embeltrán, 5. 943 424021

**Sidrería Sidrería.** Pº Zubiarre, 72. 943 292074  
**Ilbon Cafés.** Urbieta, 44. 943 464208  
**SM Cafés.** Urbieta, 6-C.C. San Martín, 943 427610  
**Sport.** Fermín Calbetón, 10. 943 428688

## SPORT K

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

**Staf.** Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596  
**Suhai.** Juan de Bilbao, 17. 943 421780  
**Sukalde Kultura.** Pº de Herri, 3. 943 227482  
**Syráh.** Pza. Irún, 943 466643  
**Tamborri.** Pescadería, 2. 943 423507

## TATAMI

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

**Tedone.** Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273661  
**Teljera.** Teljera, 9. 943 282304  
**Telpepiza.** Avda. Tolosa, 13. 943 313255  
**Telpepiza.** Bermingh, 25. 943 280633  
**Telpepiza.** Easo, 27. 943 431377  
**Tendido.** S. Secundino Eснаola, 38. 943 276040  
**Tenis Ondarreta.** Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

## TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bocates...  
 Avda. Zaratuz, 85 (Lorea). 943 21 33 08

**Tribuna Norte.** Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276263  
**Tun Tun.** S. Jerónimo, 25. 943 426882  
**Txalupa.** Fermín Calbetón, 4. 943 428875  
**Txepetxa.** Pescadería, 5. 943 422227  
**Tximista.** Pza. Constitución, 10. 943 422370

## TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar  
 Pº Salamanca, 2 (Parte Vieja). 943 42 42 05

**Txindoki.** Gran Vía, 28. 943 325920  
**Txinparta.** Avda. Navarra, 8. 943 291506  
**Txinparta Sagardotegia.** Ilbarberri, 2. Barrio Igara  
**Xirrita.** Isabel II, 4. 943 456960

**Xistkuene.** Pº Dr. Beñiristain, 85. 943 450897  
**Txistu.** Pza. Constitución, 14. 943 428812  
**Txistu.** Igeldo, Balaizaga, z/g. 943 212979  
**Txofer Berri.** Gloria, 2. 943 029731  
**Txoko.** Mari, 12. 943 425412  
**Txokolo Asador.** Manterola, 4. 943 463491

## TXOLA

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

**Txomin.** Pº Antzeta, 6. 943 451964  
**Txosa.** Kristibal Balaizaga, 47. 943 311511

## TXUBILLO

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

## TXULETA

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

**Txurru.** Pza. Constitución, 9. 943 429161  
**Ubarretchea.** Puerto, 10. 943 428352  
**Udane.** Isabel II, 6. 943 451401  
**Ulla.** Pº Baroja, 15. 943 317950  
**Urbano.** 31 de Agosto, 17. 943 424034  
**Urdiriola.** Carlos I, 16. 943 450410  
**Ur-Gain.** Trento, 6. 943 312806  
**Urgull.** Euskal Herria, 9. 943 423185

## UREPEL

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

**Urkebe.** Igeldo Zubiza, 13. 943 291891  
**Urxeal-Bi.** Bermingh, 17. 943 277395  
**Urxeno.** Alto de los Robles, 10. 943 460636  
**Va Bene.** Blas de Lezo, 4. 943 454699  
**Va Bene.** Boulevard, 17. 943 422416  
**Valverde.** Pº de Larrabaz, 49. 943 324643  
**Vía Foral.** Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470989  
**Vitorica.** Ibarregi, 6. 638 774570  
**Vitorica Bernardina.** Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899  
**Vitua.** Gran Vía, 12. 943 270363

# GIPUZKOAN NON JAN?

Warung, Sagües 14. 943 322676

## XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Aída Tolosa. 123. 943 317162  
Zahaleta. Zahaleta. 51. 943 276488  
Zagari. 31 Agosto. 28. 943 424844  
Zagari. San Marcial. 7. 943 506767  
Zelai Txiki. T. Rodi. 79. 943 274623  
Zelai Txikien. Larramendi. 11. 943 451968

## ZERUKO

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

Zorroaga. Pº Zorroaga. 27. 943 444146  
Zubimusu. Logroño. 5. 943 314465  
Zubimusu. Zumardi pasealekua. 2. 943 393775

## // ABALTZISKETA

Larratzi. Larratzi auzoa. 943 652483  
Larratzi-Gain. Larratzi auzoa. 943 653572  
Nafarrin. Larratzi auzoa. 943 655815  
Ostua Centro. 943 651876  
Estanko taberna. Centro. 943 653283

## // ADUNA

Aburuza Sagardotegia. Gobiuru auzoa. 943 692452  
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza. 943 690774  
Urran Sagardotegia. Polig. Uparan. 943 691253  
Upitza Pol. Urtaki. 943 693396  
Uztartza. Herriko plaza. 943 693481

## // AIA

Aitzondo. Lagrain Dismen. 2/g. 943 832700  
Altxerri. Ubeagun. 2/g. 943 830762  
Aristerrazu. Nüelo Andatza. 13. 943 834521  
Arralde Siderria. Ubeagun. 943 890125  
Ashé. Bº Sanlito Erreka 29. 943 835311  
Erolta Casa Rural. Oskaslegoa. 943 835465

Izurriemena. Plaza Zoztegei. 6. 943 834272  
Gazteizte. Ekano auzoa. 943 131606  
Izeta. Urdarain. 943 131867  
Izeta. Urdarain. Bº Ekano 4. 943 131693  
Jauregi. Gozategi plaza. 943 868241  
Kauea. Plaza Gozategi. 11. 943 834322  
Leku-Eder. Urdaineta Auzoa. 943 132373  
Portu Asador. Sanlito Erreka. 2/g. 943 894434  
Sabota Siderria. Bº Santiago. 2/g. 943 835738

## // AIZARNAZABAL

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

## // ALBIZTUR

Eiane. Entrada de Albiztur. 943 652314

## HERRIKO ETXE

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

Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa. 943 580976  
Urrite. Albiztur. 32. 943 651728

## // ALEGIA

Eizemendi. San Juan. 52. 943 653098  
Hilario Berri. S. Juan. 55. 943 654819  
Krupia. S. Juan. 58. 943 653097  
Iskurl. Larratzi 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

Alkizoa Ostua. San Martin Plaza. 943 691836  
Elizegi taberna. San Martin Plaza. 943 690788

## // ALTZAGA

Altzagarra. Altzaga dismen. 18. 943 884196

## OLAGI SAGARDOTEGIA

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

## // ALTZO

Arandia. Segorbe etxea. 2/g. 943 652262

## // AMEZKETA

Arantzazu. Plaza Beltzaren. 1-B. 943 655848  
Beizaketa. Bartolome Deunaran. 18. 943 650695  
Txindoki. Erreka Alde. 8. 943 653197

## // ANDOAIN

Arteta. Arteta. 5. 943 593094  
Bámbola (pizkeria). Plaza Goko. 7. 943 300289  
Buntza. Kalle Ziki. 15. 943 576308  
Hiru. Juan Bauletta Eru. 2-4. 943 593600  
Irunberri. Bauletta. 39-41. 943 590532  
Iturri. Pza. Bazkario. 8. 943 594044  
Gastariaga Siderria. Bº Buruntza. 2/g. 943 591968  
Gobiuru Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845  
Leizaran. Kale Berria. 38. 943 593205  
Mizpiradi Siderria. Bº Leitotz. 2/g. 943 593954  
San Esteban. Gobiuru auzoa. 943 590663  
Trañeuren. Kale Nagusia. 6. 943 593692  
Txalaka. Alai Larramendi. 943 591604  
Txerlotia. Gobiuru. 2/g. 943 590721  
Txitibar. Zumea Plaza. 7. 943 570492

## // ANOETA

### BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almacen de vinos  
Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

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

## // ANTUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren. 15. 943 787051  
Learra. Kalebarren. 17. 943 787068  
Leku Berri. Irmo Auzoa. 6. 943 766094  
Ongi Etorri. Buzintzurri. 6. 943 766349

## // ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza. 943 888953

## // ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole. 5. 943 791467  
Araba. Araba bilidua. 31. 943 791407  
Basate. Polig. Industrial. 943 799184  
Basque-Alde. Bº Galatza. 2/g. 943 792458  
Berri Taberna. Durana. 26. 943 792067  
Bodegola. Nafarroa. 6. 943 792045  
Goyaran. Solohaurdi. 8. 943 790857  
Gurea. Durana. 32. 943 792064  
Hirusta. Plaza Irtzi. 2/g. 943 790657  
Ibarrá. Pº Araba. 29. 943 791803  
Matikua. Bº Azatza. 943 791668  
Zarria. Pº Araba. 20. 943 790895

## // ARRASATE

Aldape. Urturiz. 41. 943 796369  
Alfaro. Bº Garagarza. 27. 943 711881  
Bittori Asador. Araba Etorbia. 3. 943 795826  
Boliñe Asador. Zangulade. 24. 943 793991  
Buenava. Jokian Zaitegi. 6. 943 797960  
Cassolo (pizzería). Arimuzan. 2. 943 794564  
Euzkadio. Express Makila. 8. 943 798514  
Drágon Oriental. Araba Etorbia. 3. 943 712500  
Elizondo. Garagarza Auzoa. 943 791599  
Erastikua. Bedotia. 18. 943 790113

## EZKINA

Pintxos, bokatás y hamburguesas cocoseras  
Olarre. 25. 943 04 43 88

Gaindegi. Lapurdi. 4. 943 797060  
Goiz Aida Degustacion. Iurtroz. 33. 943 791115  
Gran Muralla. Olarrea. 36. 943 791195  
Hilarion. Plaza Larrea. 5. 943 770169  
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina. 943 582912  
Katalde. Poligono Katalde. 2/g. 943 771080  
Larratze. Bº Udala. 943 792215  
Lorategi. Iurtroz. 7. 943 790467  
Luzka Zerkaostea. Iurtroz. 11. 943 794879  
Meneta. Gipuzkoa Etorbia. 943 796531  
Mesón Manolo. Bañe. 3. 943 792240  
Muxibar. Bizkaia Etorbia. 943 791125  
Pildain. Udala Plaza. 943 791765

## SANTA ANA HOTEL

Cocina tradicional con toques de autor  
Bº Uribarri. 37. 943 79 49 39

Sara Merendete. Matezkerre. 943 771586  
Taxka. Olatara Lizenatua. 18. 943 080415  
Txirrita Taberna. Gessalzar auzoa. 943 791035  
Txoko II. Olatara Lizenat. 2. 943 795850  
Txondorra. Bizkaia Etorbia. 9. 943 794276  
Uarkape. Olatara. 2/g. 943 772004  
Uparan. Garagarza. 2. 943 797658  
Urrin. Uribarri Etorbia. 22. 943 799524  
Uxarte. Bº Udala. 943 791250

## // ASTEASU

Iturri Ono. Herriko Plaza. 5. 943 691331  
Izturtzu Asador. Alfo de Andazarate. 943 580666  
Matxelatun Siderria. Zahaleta. 11. 943 692222  
Olarrea Gokoia. Gobeillara. 2/g. 943 690251  
Otxine. Errementari. 1. 943 691025  
Sarrosia Siderria. Bebelara auzoa. 943 690283

## // ASTIGARRAGA

Akelenza Siderria. Camino Olatume. 57. 943 333333  
Alorreña Siderria. Camino Petirelli. 4. 943 336999  
Ametes. Poligono 26. 943 551838  
Astarbe Siderria. Txoritokieta. 13. 943 551527  
Beizama Hostal. Pza. Ergobia. 12. 943 550042  
Berziartzu Siderria. Beren Aran etxea. 943 557598  
Buenaventura Siderria. Cam. Alta. 2/g. 659 100392  
Bukoi Taberna. Tomás Alta 2. 943 551204  
Ekaitz. Tomás Alta. 2. 943 553943  
Ergobia Siderria. Ergobia plazakoa. 19. 943 553031  
Etxeberria Siderria. Santiago-Enea Baserna. 943 555897  
Gartzitategi Siderria. Pº Martutene. 139. 943 469674  
Gauko Iturri. Foru Enparantza. 1. 943 557867  
Garrutza Siderria. Camino Olatume. 63. 943 552242  
Iba-Lur. Nafarroa Etorri. 1. 943 335255  
Ikatz Taberna. Mayor. 32. 943 554989  
Iretza Sagardotegia. Troia bilidua. 25. 943 330030  
Irigoien Siderria. Iparalde bilidua. 25. 943 550333  
Kako. Mayor. 19. 943 551741  
Kizki Bokategia. Nagusia. 29. 943 330647  
Larrarte Siderria. Caserio Muiatgorri. 2/g. 943 555647  
Las Vegas. Errekaub plaza. 2. 943 553498  
Lizeaga Siderria. Caserio Gartzitategi. 2/g. 943 468290  
Matxa. Nagusia. 40. 943 550338  
Menditxo. Altra Bidea. 2/g. 943 357202  
Mendizabal Sidr. Oiarbide Txiki Bidea. 943 555747  
Mikaela. Nagusia. 18. 943 551007  
Mina Siderria. Txoritokieta. 2/g. 943 555220  
Olatume Zar Siderria. M. Aranzemendi. 16. 943 552938  
Oiarbide Siderria. Bº Astigarra. 943 553199  
Pebritegi Siderria. Pebritegi Bidea. 943 457188  
Rezoña Siderria. Caserio Irtzi. 12. 943 556637  
Roxario. Nagusia. 96. 943 551138  
Sarrosia Siderria. Camino Oyarvide. 14. 943 555746  
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza. 3. 943 332842  
Txingurri Berri. Donostialde bilidua. 90. 943 333944  
Yaldé. Camino Olatume. 34. 943 330530  
Zapiain Siderria. Errekalde Etxea. 943 330033

## // ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar. 943 582069  
Trosketa. Eibarrena. 59. 943 180037  
Urbitarre. Ergobia. 6. 943 180119  
Victor. Herbarrena. 6. 943 180033

## // AZKOITIA

Atxolo Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186  
Ba-Akeltia. Julio Irujo. 11. 943 028651  
Basarretxe. Basarretxe Industrialdea. 943 851061  
Erexill. Kale Nagusia. 95. 943 852888  
Gelteki. Trenchidoren Zumardia. 9. 943 852228  
Ibando. Nagusia Kalea. 80. 943 850771 (Pintxoko)  
Isidro. Aingeru kalea. 16. 943 852003  
Iturri. Kale Nagusia. 120. 943 850017  
Itzari. Aizpuru auzoa. 943 852630  
Joseba. Aizkibel. 10. 943 853412  
Kokxa. Kale Nagusia. 92. 943 851196 (Pintxoko)  
Laja. Santa Cruz auzoa. 20. 943 851412  
Larramendi Torrea. Donibane. 10. 943 857666  
Laz. Kale Nagusia. 55. 943 851319  
Maite. Ugarte 75 Industrialdea. 943 851103  
Maritite. Maritite auzoa. 943 857332  
Otarre. Madariaga auzoa. 943 853756  
San Agustín. Aizpuru auzoa. 943 853492  
Suharrin. Alzibar etorbidea. 2. 943 025714  
Titakun. Kale Nagusia. 81 (Pintxoko)  
Txikiqof. Txerloria auzoa. 2/g. Tel. 943 851008  
Zurt. Kale Nagusia. 68 (Pintxoko)

## // AZPEITIA

Ametza. Jose Arlete. 12. 943 810662 (Pintxoko)  
Añota. Elosiaga auzoa 2/g. 943 812092  
Auzota. Barrena kalea. 14. Urritxela. 943 815754  
Baigera I. Enparan kalea. 6. 943 814464  
Baigera II. Salbe auzoa. 943 812389  
Boist. Erdi Kalea. 28. 943 812092 (Pintxoko)  
Diz-iz. Enparantza auzoa. 1. 943 810097  
Eskuzta Ostua. Bº Izarzapate. 24. 943811128  
Etxe-Zuri. Pérez Arregi. 19. 943 028656  
Irazuri. Idoñena Gurrutxaga. 10. 943808416  
Jai Alai. Jai alai etxea. Urritxela bidea. 943012271  
Jai Alai Txiki. Jose de Arlete. 17. 943 8150311  
Kiurto. Loloiko auzoa. 24. 943815608  
Landa. Landa bidea. 12. 943810959  
Larrañaga. Urritxela bidea. 2/g. 943 811810  
Lau Bide. Landeta. 2. 94316878  
Lolaita Hotel. Lolaita Hiribidea. 47. 943161616  
Mikel Uribe. Lolaita Inazio Hiribidea. 5. 943814315  
Ondarubi. Harribidea. 49. 943 812071  
Ongi-Etorri. Narbe. 21. 943 150869 (Pintxoko)  
Orbegozo. Suabe auzoa. 943 810509

## MENDIZABAL

Carres y pescados a la parrilla, pintxos, xovin.  
Landeta Hiribidea. 16. 943 81 20 21

Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza. 6-7. 943 028660  
Pastorka. Jose Arlete. 13. 943811857 (Pintxoko)  
Pazko. Pablo Vi. 16. 943812040 (Pintxoko)  
Piza Spring. Iñaki Azpiaga. 6. 943816312  
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442  
Ureaga. Loloia auzoa. 7. Tel. 943 812543  
Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

## // BAILIARRIN

Zarbagi Jatezte Aterpetxe. Hirigunea. 6. 943 163076

## // BEASAIN

Artzen Enea. Andre Mari. 15. 943 163116  
Aizgai Hamburgues. Zaldizurreta. 1. 943 882122  
Barandiaran. J. Miguel Iurtroz. 11. 943 889210  
Basakana. J. Miguel Iurtroz. 11. 943 882023  
Beldute. Pza. Beldute. 2. 943 885975  
Gitoiki denda. Pza. Barandiaran. 1. 943 089158  
Gorrialdia. C/Carretera Ito. 634. Km. 1.5. 943 881940  
Hiruarrin. J. Miguel Iurtroz. 3. 943 885652



## DOLAREA HOTEL

Menús de caldada y cuidada cafetería  
Nafarroa Etorbia. 57. 943 88 98 88

Iparra Taberna. Zaldizurreta. 3.  
Izizar etxea. Navarro Larretategi. 13. 943 161673  
Jalki. Zaldizurreta. 1. 943 087333

## KATTALIN ERRETEGIA

Carres y pescados a la parrilla de carbón  
Kalea. 4 (Frente Poldipeirote). 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea. 1. 943 886234  
Miza. Nafarroa Etorbia. 51. 943 881076  
Ongi Etorri. Oriamendi. 40. 943 889907  
Plazeta. Pza. San Martin. 943 882397

## RK JATETXEA

Menús de caldada y cuidada cafetería  
Nafarroa Etorbia. 57. 943 88 98 88

Rubiorena. Zaldizurreta 7. 943 885760  
Titi Tia. Nagusia. 18. 943 880000  
Txantxangorri. J. Miguel Iurtroz. 7. 943 886949  
Urtoki. Mayor. 7. 943 086131  
Xertera. Nafarroa Etorbia. 21. 943 886829

## // BEIZAMA

Ostau-Zaharra. Beizama. 943 150798

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## // BELAUNTZA

**Herkio Taberna.** Hiriburu, z/g. 943 670928  
**Venta de Belauntza.** Leitzaiko Errepidea, 21. 943 672828

## // BERASTEGI

**Aregi.** Herkio Plaza, 7. 943 683059

## // BERGARA

**Agirretxea.** Ibarra, 2. 943 762145  
**Ana Mía Pizzeria.** Ibargarai, 37. 943 765099  
**Azpeitiki.** Arane Erreka, 13. 943 765600  
**Batzoka.** San Pedro, 4. 943 252636  
**Beko Taberna.** Angorzar, 8. 943 765574  
**Dragon Oriental.** Fraiskozuri, 7. 943 250677  
**Erreki Asador.** Fraiskozuri Enparantza, 1. 943 763851  
**Eragi.** Mahasterreka, 8. 943 765312  
**Galway's Irish.** Plaza San Martin, s/n. 943 763086  
**Hiru bide.** Urteaga, 3. 943 761845  
**Iraho.** Amillaga, 23. 943 761589  
**Isaun.** B° Elosu, 6. 943 853250  
**Jam.** Santalaitz, 5. 943 760989  
**Kabia.** Zubiaurre, 23. 943 762638

## LASA

Gran restaurante con locales para bodas  
Zubiaurre, 35. 943 76 1055

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

## SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional  
Barenkale, 3. 943 04 4492

**Tartufo.** San Juan, z/g. 943 763551  
**Toki-Ona.** Matxibute, 1. 943 763953  
**Torreku.** Ibargarai, 37. 943 765099  
**Txarantxa.** Zubiaurre, 33. 943 761584  
**Zabala Herri.** Ibarra, 14. 943 762007  
**Zubi Berts.** S. Antón, 9. 943 764106  
**Zumelaga.** S. Antón, 5. 943 762021

## // BERROBI

**Iriarte.** J. M. Góikoebea, 34. 943 683078

## // BIDEGOIAN

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

## // DEBA

**Aisia Deba Talasoterapia.** Markiegi, 6. 943 608052  
**Alvarez.** Sokagin, 14. 943 191297  
**Atxeketa.** Sokagin, 14. 943 192682  
**Azpitain.** Azpitain bidea, 6. 943 121854  
**Bordaburu.** Pza. Zesterkuza, 2. 943 191590  
**Calbetón.** Hondartza, 7. 943 191970  
**Casino.** Markiegi, 2. 943 191168  
**Errota Berr.** Ibañeta Auzoa, z/g. 943 199423  
**Gazta.** J. M. Ostolaza, 5. 943 191197  
**Lastur.** 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

**Saniarri.** Mardani, z/g. 943 193937

**Tomin.** Foru, 7. 943 191660

**Urberu.** Eiomriaga auzoa, 2. 943 199237

## URGAIN

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

**Zalburri.** Pza. Arakistain, 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

## // EIBAR

**Aguñasi Mesón.** P° Urquiza, 22. 943 200608  
**Arlota.** Pza. Unzaga, 7. 943 206348

## ASTELENA GASTROTEKA

Pintxos, vinos... y buletones a la brasa  
Eizola, 7. 943 20 70 32

**Azpitain Asador.** B° Azpitain, 6. 943 121854  
**Bossa.** Eggogain, 17. 943 206763  
**Birjirriape.** Tonibio Etxebarria, 16. 943 821341  
**Chalcha.** Isasi, 7. 943 201126  
**Eskame.** Arragata, 4. 943 121650

**Fohtler.** Plaza Barria, 6. 943 121255  
**Guri-Guri Asador.** Arragata, 18. 943 120865  
**Iruki Sagardotegia.** Aida. Otola, 3. 943 206844  
**Jaki.** R. Arate, 6. 943 1701292  
**Jaiki.** Txantxa-Zelai, 16. 943 207081  
**Jurkik.** Isasi, 1. 943 201152  
**Josean Cafeteria.** Paseo Urkizu, 22. 943 200608

## KANTABRIA

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

**La Jara.** Sarriategui, 5. 943 254360  
**Lanus.** Toribio Etxebarria, 19. 943 208529  
**Maitane.** Campo de tiro, B° Arrate, 5. 943 208859  
**Milena.** Calbetón, 8. 943 207730  
**Matarife.** Otola Hiriñola, 14. 943 700055  
**Mirari.** Urkizu Pasaaleku, 17. 943 127222  
**Nuevo.** José Antonio Irujo, 21. 943 567036  
**Orbe.** Polig. Aztain, 7. 943 201261  
**Orbeko Hamburgueseria.** P° Urkizu, 24. 943 120792  
**Palacio Oriente (chino).** F. Calbetón, 14. 943 208889

## PAULANER

Pintxos, cervezas y especialidades alemanas  
P° San Andrés 3, bajo. 943 201329

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

## TXOKO

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

**Wok 999.** Otola, 3. 943 121672

## // ELGETA

**Bola-Toki.** Artakale, 4. 943 768284  
**Espaloza.** Maiala, 4. 943 789085  
**Iñaki.** San Roke, 2. 943 768283  
**Oliarkota.** Aiolxa Auzoa, 943 176122  
**Ostatu.** Gudariari Bidea, 4. 943 768023

## // ELGOIBAR

**Atxep.** San Roke, 5. 943 742695

## BELAUSTEGI BASERRIA

Casero con cocina de autor y toques exóticos  
Ato S. Miguel (Ctra. Markina), 943 74 31 02

**El Gaucho.** Errotaria, 31. 943 531771  
**Gabi.** Plaza Navarra, z/g. 943 741230  
**Gordea.** Sta Ana, 10. 943 740580  
**Harzubi.** Olasope, 1. 943 741244  
**Herrri-Gain.** San Pedro, 4. 943 056025  
**Ibai-Ono.** Parque Duhos Humanos, 1. 943 260208  
**Intero.** Pedro Muguruza, 2. 943 740015  
**La Bodega Asador.** Pedro Muguruza, 22. 943 742500  
**Landroa.** Pedro Muguruza, 5. 943 740806  
**Lerun.** Poligono Lerun, 3. 943 743196  
**Mintxeta.** Zona deportiva Mintxeta, 943 748744  
**Otzak.** San Roke, 38. 943 743411  
**Salento.** P.M. Urzuino, 10. 943 740196  
**San Pedro.** S. Pedro, z/g. 943 740010  
**Sigma.** Xivillon, 1. 943 748531  
**Txariduna.** Ermuarriben, 1. 943 740793

## USUA

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

**Viento Sur.** Bernardo Ezenarro, 17. 943 033453

## // ERMUA

**BODEGA SIRIMIRI**  
Especialidad en pintxos y coqueletos  
Erdikokale, 11. 943 17 64 03

## // ERRETERIA

**Alameda Marisqueria.** Al. Gamón, z/g. 943 521704  
**Aldura.** Fuerte San Marcos, 943 522711  
**Aratz.** María de Lezo, 7. 943 519654  
**Aker.** María Lezo, 1. 943 516104  
**Bordaburu.** Campos de Listorreta, z/g. 943 529274  
**Deposito.** Aita Donostia, 4. 943 511047  
**Donosti Siderria.** Zabalbide, 8. 943 528041  
**Egiburu.** Zabalbide-Zentelón, 943 341831  
**Egi-Luze Siderria.** B° Zabalbide, 943 523905

**Eguzki.** Oretza, 2. 943 341225  
**El Txikito.** María de Lezo, 20. 943 527701  
**Erreka.** Zabalbide, z/g. 943 519193  
**Errenterriko Batzokia.** K. Mibelena, 4. 943 002468  
**Frantxilla.** Astigaragoko bentak, 943 511445  
**Frantxilla-Berri Asador.** Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418  
**Gambrinus.** C.C. Mieszen, 943 521661  
**Gaztelu Hostal.** Alameda Mari, 6. 943 511084  
**Gran Muralla (chino).** Aida. Navarra, 75. 943 521363  
**Gurkale.** Txirrita, 1. 943 003195  
**Irrintzi.** Kapitain Enea, 943 511086  
**Izadi.** Alfonso XI, 9. 943 340469  
**KB.** Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404  
**Julii.** Viteri, 27. 943 510002  
**La Peña.** Viteri, 28. 943 511081  
**Lapiko.** Cors. Iruza, 5. 665 755640  
**Las Cazuelas.** Aita Donostia, 12. 943 511046  
**Leku-Zarra.** Negotzidea, 3. 943 518441  
**Listorreta Merendero.** Ctra. Cuevas, 943 529273  
**Maite.** Alameda Gamon, 2. 943 516392  
**Merino.** Sarginbuitu, 23. 943 529614  
**Mesón Extremeño.** P° Izteta, 3. 943 511033  
**Mugaritz.** Aldura Aldea, 20. 943 522455  
**Oarsa Siderria.** Zubiaurre, 8. 943 515956  
**Oieno.** Zabalbide, 2. 943 527997  
**Ostolaza Asador.** Astigaraga, 6. 943 514105  
**Paraiso.** Santoña, 4. 943 527193  
**Perurena.** Astigaragoko Bentak, 943 515252  
**Pizza Sprint.** Morrongeta, 5. 943 522000  
**Pollo Rico.** Pisinosa, Alto Beran, 943 521661  
**Rong Hu (chino).** Olibet, 5. 943 340124  
**Sindikato.** Madalena Kalea, 38. 943 346183  
**Susperregi.** Zona Aldura, z/g. 943 508055  
**Sutondo.** Polig. Mesti-Lodi, z/g. 943 344290  
**Taj Mahal.** Sarginbuitu, 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. Mieszen, 943 344875  
**Zabalbide.** B° Zabalbide, z/g. 943 519001  
**Zuketx.** Pza. Koldo Mibelena, 943 518835

## // ERREZIL

**Antonioren Barrio.** Zelaitun, 943 814981  
**Borondegil.** Errezilgo bidea, 2. 943 151728  
**Letea.** Letea, z/g. 943 812887  
**Lizarte.** Letea auzoa, z/g. 943 813524  
**Granada.** Granada Baserría, 943 813535  
**Trintxera.** Letea, 1. 943 881206

## // ESKORIATZA

**Benta-Motz.** Gaztañadi, 21. 943 714822  
**Maulanda.** Marulanda, z/g. 943 714720  
**Mendiola Asador.** Mendiola Elizate, 5. 943 714345  
**Ozetxe.** Aranzuraza, 9. 943 715190  
**San Miguel.** Apuzatega elizatea, 943 714871  
**Txalapatari.** Aranzurazabidea, 26. 943 715046

## // EZKIO-ITSASO

**Argindegi Ostatu.** Argindegi etxea, Ezkio, 943 720267  
**Itsasoko Ostatu.** Itasoa, z/g. 943 880315  
**Anduaga.** Industrialte, pab. 1. 943 041007  
**Labekoia Berr.** Sta. Lucia, 943 722552  
**Manubuko Benta.** Manubia, z/g. 943 882673

## // GABIRIA

**Aztiria Erreterija.** B° Aztiria, z/g. 943 733622

**Gabiriko Ostatu.** Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## // GANTZA

**Kale Txiki.** S. Miguel, z/g. 943 886243  
**Oteia.** Larrate Bidea, z/g. 943 889848

## // GETARIA

**Abeta.** Meagas, z/g. 943 132496  
**Agote-Haurdi.** Askizu, 943 140455

**Asillero Asador.** Portua, 1. 943 140412  
**Azke.** Alo Meagas, z/g. 943 130500  
**Balbaria.** Portua, z/g. 943 580911  
**Elkano.** Herrierria, 2. 943 140024  
**Giroa Nabarra.** Nagusia, 20. 943 140800  
**Iribar.** Nagusia, 34. 943 140406  
**Itxas Etxe.** Gaia, 1. 943 140021  
**Kaia-Kaibe.** General Arnao, 4. 943 140500  
**Ketari.** Txorlente, 27. 943 140194  
**Mayflower.** Katrapona plaza, 4. 943 140658  
**Nautico.** Kaia, 17. 943 140264  
**Politena.** Nagusia, 9. 943 140113  
**S. Prudencio.** S. Prudencio, 4. 943 140627  
**Talai-pe.** Puerto Viejo, z/g. 943 140617  
**Txoko.** Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

## // HERNANI

**Akarrerji Siderria.** Akarrerji Baserría, 943 554945  
**Albergo Siderria.** Sta. Bárbara, 61. 943 550019  
**Altzeta Siderria.** Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502  
**Arzap.** Zona, 8. 943 531506  
**Arriaga.** Sta. Bárbara, 87. 943 550097  
**Artoa.** Unzaga, 9. 943 206248  
**Artzai.** Zukiriaga Balaia, 5. 943 330455  
**Belzarate Etxe.** Ctra. Goizuela, km 9,5. 943 331569  
**Beta Berr.** B° Urumea. Arano, 943 332118  
**Cereales de Oro.** Txirrita, 8. 943 330196  
**Deportivo.** Kardabaz, 36. 943 552629  
**Eizmendileria.** Osiñaga Bailara, 38. 943 556405  
**Elorrabi Siderria.** Osiñaga Bailara, 13. 943 336990  
**Errioguarda-Enea.** Iruñaga, 10. 943 330291  
**Etxeberri.** Etxeberri, 2. 943 551267  
**Euskal Pizza.** Laramendi, 3. 943 333337  
**Fagotaga.** B° Erenoiz, 68. 943 550031  
**Gala Arrieta.** Galarreta, 943 333116  
**Galizia Etxe.** B° Zukiriaga, 33. 943 556124  
**Gara.** Nafar, 10. 943 550022  
**Goink-Lasola Siderria.** Erenoiz, 89. 943 553272  
**Gure Arretza.** P. Ezizgo, 5. 943 330896  
**Iparregiri Siderria.** B° Osiñaga, 10. 943 550328  
**Indule.** Epele, 7. 943 552480  
**Iruñabi.** Kardabaz, 11. 943 555724  
**Irtxubi Siderria.** Osiñaga, 943 556879  
**Ithurralde.** B° Erenoiz, 50. 943 330461  
**Izarrpe.** Polig. Lastoia, z/g. 943 550640  
**Jauregi Asador.** Caserío Jauregi, 29. 943 550034  
**Karreo.** Juan de Uribeita, 15. 943 552607  
**Larre-Gain Siderria.** B° Erenoiz, z/g. 943 555846  
**Leku-Zarra Bodega.** Zukiriaga, 84. 943 556555  
**Oñdi.** Nagusia, 25. 943 557509  
**Oñizola Siderria.** B° Osiñaga, 38. 690 68484  
**Kixkal.** Nagusia, 15. 943 336899  
**Otsua-Enea Siderria.** B° Osiñaga, 35. 943 556894  
**Pedro Mari.** Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550019  
**Rufu.** Nagusia, 943 550026  
**Rufino Siderria.** Akerrerji, 7. 943 552739

## SANSONATEGI

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

**Santa Bárbara.** B° Sta. Bárbara, 2. 943 331387  
**Saretxo.** Santa Bárbara, 92. 943 556481  
**Tripontzi.** Kardabaz, 11. 943 555724  
**Trintxua.** B° Zukiriaga, 16. 943 552199  
**UgaldeTxo.** Pagotaga, 19 - Erenoiz, 943 550240  
**Zelaia Siderria.** B° Martindegi, 29. 943 556581  
**Zingiz-Zangra.** B° Florida, 54. 943 330397  
**Zumardi.** Oñolaga, 27A. 943 330626  
**Zumitza.** Nagusia, 50. 943 551633

## // HERNIALDE

**Eketeta.** San Miguel Bailara, 2. 943 652116  
**Ostatu.** S. Cruz Apaiza plaza, 1. 943 652496

## // HONDARRIBIA

**Abarka.** P° Baserritz, 38. 943 641991  
**Aeroporito.** Gabarriñ, 29. 943 668508  
**Ainere Asador.** Nagusia, 31. 943 643500  
**Alameda.** Miasoreta1, 943 642789  
**Alicandre.** San Pedro, 26. 943 643772  
**Ama Iru.** Iltzargi kalea, 943 644362  
**Antontxu Merendero.** Santiago, 47. 943 640059  
**Antzina.** San Nicolás, 943 641880  
**Artzi Asador de pollos.** P° Butrón, 12. 943 644899  
**Ardoa Winketea.** San Pedro, 32. 943 643169  
**Ardoa.** Foru Kalea, z/g. 943 644155  
**Arantzale Txoko.** S. Pedro, 21. 943 643034

# GIPUZKOAN NON JAN?

## ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Tierraza P del Muelle, 5. 943 64 49 39

**Arrauñari.** P. Butrón, 3. 943 641581  
**Aroka Berri.** Hiriolabe, 6. 943 642712  
**Balketa.** Añorik-Santillano, 39. 943 641420  
**Batzoki Merendero.** Alameda, 943 645364  
**Beko-Erota.** Jazubiza, 943 643194  
**Camping Jazkibel.** Ctra. Guadalupe, 943 641847  
**Canina Guadalupe.** Camina Guadalupe, 943 641211  
**Casa Manolo.** Amute, 39. 943 642792  
**Cofradía de Pescadores.** Puerto Refugio, 943 644212  
**Conchita.** S. Pedro, 33. 943 640497

## GASTROTEKA DANONTZAT

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

**Enbata.** Zuloaga, 5. 943 641454  
**Erlanosa.** Camino Guadalupe, 943 642933  
**Gaxen.** Matxin de Arzu, 11. 943 641482  
**Grondenea.** S. Pedro, 79. 943 641952  
**Gran Sol.** S. Pedro, 65. 943 642701  
**Güell.** B. Amute, 943 643297  
**Gure Etxea.** S. Pedro, 34. 943 645597  
**Hernand Pescadores.** Zuloaga, 12. 943 642738  
**Hiruzta.** B. Pedro, 266. 943 104060  
**Hondax.** Zuloaga, 20. 943 642793  
**Hondu.** Santiago, 45. 943 640455  
**Hori.** Jazkibel, Baserrin Etorb., 1. 943 646040  
**Ignacio.** S. Pedro, 20. 943 643557  
**Il Capa.** Ministro, 82. 943 643532  
**Itasape.** S. Pedro, 40. 943 644940  
**Izaropena.** S. Pedro, 67. 943 641197  
**Justo Merendero.** B. Matxin, 7. 943 645557  
**Kai-Ale.** Itassarri, 8. 943 644622  
**Kai-Zaharra.** Almirante Alonso, 12. 943 642784  
**Kaifela.** Itassarri, 4. 943 111965  
**Kalifornia Hamburguesaria.** Santiago, 65. 943 642552

## KOKARTA

Asador y productos de temporada  
Almirante Alonso, 11. 943 11 80 00

**Kulluxka.** S. Pedro, 19. 943 642440  
**Kupela.** Zuloaga, 12. 943 640225

## LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía  
B. Arkola, 33. 943 643 63 09

**Larra.** Damari, 4. 943 642704  
**Lekona.** S. Pedro, 45. 943 642762  
**Lokide Sideria.** Bidassoa, 19. 943 645880  
**Loreduna Berri.** Santiago, 67. 943 643298  
**Maitane.** Javier Ugarte, 6. 645711  
**Maitte.** S. Pedro, 35. 943 642771  
**Mamutzar.** Eguzki, 8. 943 645032  
**Mañoli Asador.** Santiago, 63. 943 643712  
**Oñirita Azpi Sideria.** Jazubiza, 21. 943 643708  
**Ondarratz.** 7 de Septiembre, 943 642799  
**Ortazar Cerveceria.** Itassarri, 12. 943 642374  
**Pizzeria Portuño.** P. Butrón, 943 645655  
**Rafael.** S. Pedro, 10. 943 642734  
**Sardara.** S. Pedro, 10. 943 030301  
**Sebastián.** Nagusia, 11. 943 640167  
**Sugarri.** Nafarroa Behera, 1. 943 645408  
**Traínasea.** Santiago, 3. 943 645944  
**Xrantsangorri.** S. Pedro, 27. 943 642102  
**Xtort.** P. del Iaro 56, bis, 943 644170  
**Uralde.** Santiago, 75. 943 644614  
**Urdin Marisqueira.** Bidassoa, 10. 943 644614  
**Yola Berri.** S. Pedro, 22. 943 645611  
**Zabalá.** S. Pedro, 8. 943 642736  
**Zeria.** S. Pedro, 23. 943 642780

## // IBARRA

**Danon Txokolate.** Euskal Herria, 12. 943 675542  
**Euzkara.** Euskal Herria, 5. 943 671374  
**Izakun.** Monte Izakun, z/g. 943 675017  
**Kartzatz.** Euskal Herria, 2. 943 675636

## // IDIAZABAL

**Alai Hostal.** Alto de Ebeagarate, z/g. 943 187655  
**Gaztelu.** Diseminado n.º 12, 943 187193  
**Guardi.** Guardi poligonoa, 943 801918  
**Pilarenea.** Nagusia, 52. 943 187218

## // IKAZTEGIA

**Begiristan Sideria.** Caserío Iruizotz, 943 652827  
**Ostaua.** San Lorenzo, 7. 943 655892

**Toki Alai.** S. Lorenzo, 18. 943 655343  
**Zubiaurre.** Diseminado, 13. 943 654876

## // IRUN

**Afaldete Bistrotka.** B. Olaberria, 49. 943 631964  
**Alaide.** Avda. Jazubiza, 943 630440  
**Aitana Hotel.** Avda. Iparraide, 51. 943 635700  
**Aitor Asador.** Junkal Labandibar, 7. 943 624477  
**Alberto Asador.** Avda. Iparraide, 42-44. 943 630768  
**Aldapa.** Pinar, 1. 943 610033  
**Alto de Arretxe.** Avda. Elizaso, 5. 943 627438  
**Ana Berri Asador.** Pinar de Aia, 7. 943 611300  
**Anastasio.** Serapio Migüela, 18. 943 615048

## ANTOXN BAR / TABERNA

Pintxos, cafés y menús en pleno centro  
Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12

**Aran.** Mayor, 15. 943 620859  
**Aroka Berri.** Avda. Iparraide, 12. 943 627332  
**Arla.** Darío de Regoyos, 13. 943 624713  
**Artaldea.** Ariztondo, 13. 943 635116  
**Atarpe.** Estación, z/g. 943 621213  
**Baserrí.** Errotazar, z/g. 943 627907  
**Baserrí Asador.** Berrotarrea, 5. 943 627745  
**Bidassoa.** Virgen Milagrosa, 5. 943 619913  
**Bidassoa Asador.** Virgen Milagrosa, 3. 943 623843  
**Bierhaus.** Virgen Milagrosa, 7. 943 622040  
**Bikote.** Piar, 1. 943 633706  
**Bi-Miren.** Behobia, z/g. 943 624521  
**Biribil Palmera.** Bertsolari Utopia, 12. 943 630570  
**Borda Txiki Ibarra.** B. Meaka, 6. 943 630914  
**Boulevard Cerveceria.** Pza. Anzarán, 11. 943 635918  
**Burger King.** C.C. Mendibil, 943 639614  
**Canina Mariachi.** C. Com. Txingudi, 943 628845  
**Casa Barnard.** Polig. Sororata, 3. 943 610262  
**Casa Merino.** Av. Iparraide, 57. 943 625703  
**Café Rún.** P. Colón, 46. 943 619507  
**Cañe.** Iruin, Letxunbun, 91. 943 637377  
**Comer.** C. Fueros, 2. 943 621954  
**D. Vora-Vora Hamburg.** C. Com. Txingudi, 943 635187

## DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos  
Antzarán, 14. 943 11 89 24

**Don Jagob.** Plaza del Ensanche, 8. 943 615089  
**Don Jagob.** C. Com. Txingudi, Local 1. 943 628867  
**Eguzki.** Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794  
**Eguzki.** J. Talhama Labandibar, 9. 943 630185  
**Eleano.** Jose Egino, 9. 943 680014  
**Enrique.** Edif. Zaisa-B. Behobia, 943 626229  
**Erota Berri.** Bertsolari Utopia, 17. 943 630481  
**Esteban.** B. Olaberria, 51. 943 621962  
**ETH Hotel.** Komete Sarea, 5. 943 643100  
**Faisán.** C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
**Ferton S.** Compañía, Compañía, Behobia, z/g. 943 632766  
**Fuente.** Fuenteberria, Fuenteberría, 3. 943 616028  
**Gambriñus.** C. Com. Txingudi, 943 626682  
**Gascón.** Avda. Puñana, 4. 943 610064

## GAZTELUMENDI JATETXE

Cocina de autor en pleno centro  
Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12

**Gran Murralla.** Estación, 5. 943 613176  
**Gure Yoda.** A. Etxebarria, 3. 943 632915  
**Har Ber.** Etxea, Teodoro Mura, 8. 943 620595  
**Har-Bar.** Mayor, 3. 943 628790  
**Ibaiondo.** J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888  
**Ibarraiko Olagorri.** B. Meaka, 21. 943 621848  
**Ibis Hotel.** Avda. Letxunbun, 67. 943 636232  
**Il Capo.** C.C. Mendibil, 943 639615  
**Indian Palace.** Sta. Elena, 4. 943 632184  
**Iñaki Asador.** Santiago, 34. 943 630993  
**Iñaki.** Gaborri, 3. 943 635217  
**Iñigo Lavado.** Fiboba, 943 639639  
**Iruñe.** Asteasu, S. Marcial, 9. 943 628934  
**Iruñe.** Pza. Urduñabia, 8. 943 621059  
**Jazubiza.** Kaskotegi, 8. 943 618066  
**Jantokia.** Avda. Iparraide, 11. 943 620490  
**Josune.** Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154  
**Junkal Taberna.** C. Comercial Mendibil, 943 639831  
**Karakulpa.** Polig. Letxunbun, 60. 943 614661  
**Ketan.** Luis Mariano, 2. 943 623040  
**Kostorbe.** Avda. Iparraide, 30.  
**Kulunka.** Utopia Bertsolariak, 7. 943 630481  
**La Agrícola.** Alzatzukal, 1. 943 626561  
**La Bellota.** C.C. Txingudi, 943 625330  
**La Canasta.** Plaza del Ensanche, 5. 943 618477  
**La Casa del Jamón.** Avda. Iparraide, 37. 943 627845  
**La Cepa Riojana.** Belaskoenea, 92. 943 628447  
**La Llave.** Fuenterrabia, 3. 943 618357

**La Rotonda.** Junkal Labandibar, 13. 943 629556  
**La Verita de Curro.** Parque Com. Mendibil, 943 639831  
**Lagun Artea.** Serapio Migüela, 24. 943 61437  
**Larun.** Javier Esteban Indart, 5. 943 617401  
**Lasaia.** Murlane Milabena, 2. 943 619786  
**Las Ruedas.** Estación, 20. 943 615426  
**Laxoa.** Javier Esteban Indart, 943 614042  
**Le Bar Bur.** Luis Mariano, z/g. 943 628880  
**Leones.** Serapio Migüela, 23. 943 615132  
**Los Cuñados.** Juan Arana, 5. 943 615111  
**Luberri.** B. Bidassoa, 16. 943 629977

## MANOLO

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

**Mariño.** Zubelzu, 6. B. Anaka, 943 615001  
**Matxinbenta.** P. Colón, 21. 943 621384  
**Mc Donald's.** Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
**Mesón del Jamón.** Fuenterrabia, z/g. 943 615066  
**Mesa.** Avda. Iparraide, 59. 943 623896  
**Morondo.** Papineta, z/g. 943 621395  
**Muga.** Junkal Labandibar, 36. 943 620071  
**Nagusia Sideria.** Gaborri, 13 Ventas, 943 634048  
**Narva.** Avda. Iparraide, 5. 943 620762  
**Nerea.** Korokoitz, 17. 943 631914  
**Novoa.** Poligono Sororata, 3B. 943 613215  
**Nuevo Salamanca.** Serapio Migüela, 28. 943 613979  
**Oki-Doky.** Avda. Puñana, 13. 943 614564  
**Ola Sagardoteka.** P. Ibarra, Meaka, 102. 943 623130  
**Ongi Etorri Taberna.** Anderrainaga, 1. 943 622890  
**Ortazar Cerveceria.** Luis de Urzua, 4. 943 611571  
**Ostebi.** Pza. Eizera, 7. 943 613210  
**Piccolo.** Avda. Navarra, 2. 943 630896  
**Paotxa.** Edificio Paotxa-Anaka, 943 613924  
**Patrioti Asador.** Monte S. Marcial, 943 632245  
**Patri Asador.** Sta. Elena, 4. 943 62238  
**Pello.** Labandibar, 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 630663  
**Puñana.** Avda. Puñana, 7. 943 616544  
**Real Unión.** Plaza Ensanche, 943 615023  
**Romeo.** Javier Esteban Indart, 943 612846  
**S. Marcial.** B. Behobia, 26-29. 943 633557  
**Sirimiri.** P. Colón, 27. 943 625752  
**Sotero Bodegón.** Fuenterrabia, 7. 943 616023  
**Stop.** Serapio Migüela, 943 612684  
**Telepizza.** Lope de Iñigoien, 1. 943 619999  
**Tenis Txingudi.** Behobia, 20. 943 627266  
**The Corner.** Fueros, 2. 943 621954  
**Toño Goxo.** P. Ibarra, 7. 943 631224  
**Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048  
**Tres J. J. C.** C. Com. Txingudi, 943 629823  
**Trinquete Bodega.** Olaberria, 39. 943 623235  
**Trinquete.** Junkal Labandibar, 36. 943 621288  
**Txakola.** Pza. Eizera, 3. 943 618382  
**Txakola.** Larrebitio, 10. 943 547371  
**Txangu.** C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090  
**Txingudi.** C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330  
**Txistu.** Fuenterrabia, 8. 943 619317  
**Victoria.** Arbezko Erorra, 19. 943 620795  
**Virginia.** Luis Mariano, 37. 943 631223  
**Vollner.** Arbezko Erorra, 5. 943 117992  
**Waumma S.** Behobia, 4. 943 628990

**Yong Feng (Japanés).** Zubiaurre, 8. 943 616445  
**Zaisa.** Area Servicio A-8. 943 623109  
**Zara.** Ricardo Alberdi, 3. 943 578486

## // IRURA

**Aizpuru.** Estación, 22. 943 629708  
**Ernesto.** Gregorio Azmetti, 1. 943 691 432  
**Loatzo.** Poligono Laszkibar, 1. 943 630497

## // ITSASONDO

**Kaxintxe.** Nagusia, 17. 943 887614  
**Naxitona.** Nagusia, 13. 943 880012

## // ITZIAR

**Bikain.** Muxiarbe 39, Itziar, 943 199370  
**Itxaspe.** B. Itziar, 943 199401  
**Itziar.** B. Itziar, z/g. 943 199061  
**Kanala Hotel.** B. Itziar, 943 199035

## PERLAKUA-SAKA

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

## SALEGI

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

**Santuaran.** Martadi, z/g. 943 199397  
**Txiniduri-Hirri Sideria.** Martadi, 943 199389  
**Torton.** Martadi, z/g. Itziar, 943 199056  
**Urberu Sideria.** B. Eñoriaza, 2. 943 199237  
**Zubizkary Buri Guri.** Muxiarbe, 8. 943 199242

## // LASARTE-ORIA

**Abend Cerveceria.** Pablo Muñozabal, 5. 943 372089  
**Kurup.** Largaenea, 1. 943 371742  
**Avenida.** Hipodromo etorbidea, 2. 943 376662  
**Bugati.** Arrapide Pasalekua, 74. 943 362709  
**Buggy Hamburguesaria.** Jazkibel plaza, 6. 943 366607

## EPEL

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

**Erekratxo.** Oria Etorbidea, 4. 943 365557  
**Golegi.** Hirubide Baitara, 1. 943 361404  
**Guria.** Nagusia, 8. 943 361714  
**Iñaki.** Inigo de Loinza, 4. 943 365 501  
**Jaki.** Nagusia, 67. 943 372760  
**Larre.** Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012  
**Larra XXII.** Nagusia, 15. 943 369356  
**Marin Berasategi.** Loidi, 4. 943 366471  
**Oria Txiki.** Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756  
**Ortazi Sideria.** Camino Ibarretueta, 4. 943 365029  
**Parejo Sangria (chimo).** Pablo Muñozabal, 3. 943 371883  
**Palo.** Adarra, 5. 943 361551  
**Riojanos Asador.** Ustión, 13. 943 362720

## ROUTE 33

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

**Rummy.** Nagusia, 71. 943 369341  
**Tati's.** Juan de Garai, 1. 943 371605  
**Txartel Txoko.** Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192  
**Zaldua.** P. Hipodromo, 8. 943 366620

## // LAZKAO

**Amehi Sideria.** Zubiri Erorra Auzoa, 9. 943 162523  
**Batzokia.** Hirigoinen, 4-6. 943 888308  
**Gorriko Taberna.** Elosegi, 16. 943 889943  
**Hotel Lazkao.** Zubierrieko auzoa, 17. 943 881588

## MAITE DELIKATESEN

Excelentes platos preparados y menús  
Elosegi, 12. 943 08 76 74

**Nerea.** Uhartz, 3. 943 08 80 88  
**Pelusa.** Lazkaoemendi, 4-6. 943 880805  
**Zelata.** Uxtal, 1. 943 882485

## // LEABURU

**Olazu Sagardoteka.** Olazu etxea, 943 670044

## // LEGAZPI

**Alturri.** Legazpio Industrialdea, 943 730600  
**Aztiria.** Santa Marina Auzoa, 943 733622

**BAR-RESTAURANTE**  
**AZPIKOETXE**  
Jatetxea  
Egunko menua  
Karta  
Pintxo bereziak  
Azpiokoetxe 1, Tf. 943 731387, LEGAZPI

**Eliz-Ondoa.** Nagusia, 1. 943 731550  
**Gurrutxaga.** Nagusia, 10. 943 731271  
**Kantoi Cafeteria.** Labartegi, 10. 943 731457  
**Katili.** Euskal Herria Emparantz, 943 081198  
**Labartegi.** Labartegi, 6. 943 730494  
**Lau Bide.** Lau Bide, 2. 943 731249  
**Mirandola.** Plazaola, 10. 943 731751  
**Mirandola.** Parque Mirandola, 943 731256  
**Txepexa.** Aizkiri, 24. 943 730051  
**Xarpo Cafeteria.** Plazaola, 10. 943 733375

## OILARRA

Pintxos y raciones "de cuchara" con mimo  
Euskal Herria Emparantz

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## // LEGORRETA

**Aulia Sidreria.** Bº Guadaupe, z/g. 943 806066  
**Basilena Ensolaua** uztatu, 7. 943 806206  
**Guadaupe Taberna.** Bº Guadaupe, l. 943 806554  
**Insausti.** Nagusia, 2. 943 806121  
**Legorreta Café.** N.º Km. 25. 943 806260

## // LEINTZ-GATZAGA

**Aralde.** San Inazio, 2. 943 714371  
**Gatzá-Gain.** Alto de Arlaban, 943 715522  
**Gatzainuzketa.** Gatzainuzketa, z/g. 943 715164  
**Gure Ametsa.** Alto de Arlaban, 943 714952  
**Ostau.** San Inazio, 3. 943 715371  
**Soran Etxea Hotel.** Santiago kalea, 3. 943 715398

## // LEZO

**Aizpea Asador.** Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996  
**Azkena.** Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

## CARMEN

Paraiso de los amantes de los verduras frescos  
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

**Ereka.** Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087  
**Erekalde Sidreria.** Bº Gaintzurizketa, 943 490265  
**Etxeberri.** Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889  
**Etxola Taberna.** Lopene Plaza, 4. 943 525253  
**El Puerto.** Guillermo de Lázón, 4. 943 527985  
**Gure Txoko.** Nagusia, 13. 943 522709  
**Ipintza.** Irurzun, 35. 943 528590  
**Iriarte-Enea.** Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529989  
**Iruzun.** Irurzun, 60. 943 526890  
**Izai.** Lopene Plaza, 943 519167  
**Jaizkibel.** Zubito, 9. 943 521966  
**Kaialde.** Polentzarrene, 6. 943 512003  
**Kike Taberna.** Pza. Lope de Isasti, 943 527599  
**Lazarra.** Elias Salaberria, 1. 943 512846  
**Lur Jaxuea.** Urune, z/g. 943 511888  
**Maritu Taberna.** Donibane, 24. 943 524945  
**Orbi Etxeri.** Elias Salaberria, 12. 943 527897  
**Orquidea.** Urdiaruru, 4. 943 527833

## PATXIKA-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla  
Bº Gaintzurizketa, 943 52 75 45

**Rekalde.** Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285  
**Sagarzulo Sidreria.** Alto de Altamira, z/g. 943523541  
**Sahatsa.** Nagusia, 2. 943 529244  
**Sorgin Taberna.** Guillermo de Lázón, 943 527945  
**Talidi.** Zubito, 2. 943 527946  
**Zaldik.** Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262  
**Zubitzo Merendero.** Zubito, 17. 943 516443

## // LIZARTZA

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

## // MENDARO

**Intxusai.** Pza. Industrial, 5. 943 750591  
**Landa.** Garagarza, 32. 943 756028  
**Luzaide.** Mendiarozabal, z/g. 943 755144  
**Toki-Alai.** Mendiarozabal, 2. -Garagarza-. 943 756072

## // MUTIOLA

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

## // MUTRIKU

## ARBE

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

**Asador Ormazabal.** Alto de Calvario, 1. 943 604562  
**Bartzoki.** Conde de Maiturru, l. 943 604191  
**Camping Landau.** Galdonamendi, z/g. 943 603509  
**Jarri-Toki.** Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239  
**Kal.** Magdalena, z/g. 943 603344  
**Kalbatxo.** Laranga Uztatu, z/g. 943 603256  
**Kofradi Zaharra.** Muelle, z/g. 943 603954  
**Mijoa.** Poligono Mijoa, 943 603180

**Pikua.** Bº Laranga, 629 105733  
**San Juan.** Bº Laranga, 13. 943 603167  
**Txiariato.** Muelle, z/g. 943 195070  
**Zelaieta.** Olatu, z/g. 943 604595

## // OIARTZUN

**Alhambra.** Bº Arrauja, 943 491230  
**Ambarca.** Casa Zamatela, 943 492783

## ALBISTUR

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

**Anixeta.** Bº Altzar, 943 490306  
**Aristi Asador.** Bº Ugaldebo, z/g. 943 492558  
**Aritzabai.** Txalaka Bidea, 4. 943 492714  
**Aripze.** Bº Ugaldebo, z/g. 943 493088  
**Autogrill.** Autopista A8, km 10. 943 490068  
**Baleio.** Aran Eder bidea, 16. 943 491340  
**Bide Alde.** Bº Ergoien, 943 527061  
**Bidebarte Sidreria.** Aragoi-Aldeko, z/g. 943 492101  
**Bikain.** Zuzarrabar, 9 Ugaldebo, 943 492749  
**Erreka.** Casa Errekalde, 943 490087  
**Esnioz.** Zuzarrabar, 72. Ugaldebo, 943 493062

## ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en el centro de Oiartzun  
Pitubozarrea kalea, 2. 943 49 32 26

**Forzalze.** Camino Ergoien, 15. 943 491029  
**Ganbara.** Euskal Herria, 2. 943 494256  
**Gofor.** C. Com. Carrefour, 943 491241  
**Goiko-Etxe.** Bº Altzar, 943 492831

## GURUTZE-BERRI

Hotel-restaurante con cuidada gastronomía  
Pza. Bizardira, 7. 943 49 06 25

**Intxibus Asador.** Bº Ugaldebo, 943 491100  
**Irberri Asador.** Camino Ergoien, 9. 943 490041  
**Iru Bide.** Elorondo, 20. 943 490021  
**Irundarrene.** Bº Altzar, 1. 943 490535  
**Isasti Sidreria.** Rafael Picabea, 52. 943 260656  
**Kapea.** Tormola, 21. 943 491254  
**Lana.** Landeko, 16. 943 493939  
**Lintzain Hotel.** Ctra. Madrid-Irun, km 469. 943 492000  
**Lushe.** Ugaldebo, 943 492101  
**Marcos.** Zelamusi-Polo, Ugaldebo, 943 494390  
**Masusta.** Oligari, 9. 943 490412  
**Matteo.** Inurruta Bidea, 2. 943 491194  
**Mendiari Cafeteria.** Cent. Comercial Mamat, 943 492106  
**Merka OIartzun.** Merka OIartzun, 943 493020  
**Miren Taberna.** Domingo, 1. 943 491227  
**Nuevo Altamir Asador.** Rafael Picabea, 54. 943 491196  
**Olaizola.** Tormola, 2. Bº Ergoien, 943 492050  
**Olatu.** Polo, Lintzain, z/g. 943 493901  
**Ordo Zela Sidreria.** Caserío Ordo Zela, 59. 943 491866  
**Paki.** Bº Ergoien, 35. 943 490915  
**Pikoketa.** Bº Gurutze, 33. 943 491333  
**Sorondo.** Sorondo Bidea, 18. 943 490874  
**Toki Alai.** Bizardira plaza, 2. 943 493120  
**Toki Alai.** Zubizarra, 24. 943 490074  
**Tolare.** Tormola, 20. 943 490071  
**Treku.** Argipe Bidea, 13. 943 260402  
**Txiariadegar Sapatogotia.** Asilargara Bidea, 943 490678  
**Ustategi Hotel.** Mالدابuru bidea, 15. 943 260531  
**Zuberoa.** Bekosoro, 1. Bº Iruizte, 943 491228

## // OLABERRIA

Arrieta. Olaberría kasko, 24. 943 880002

## ASADOR CASTILLO

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

**Garxo.** Pol. Ind. Olaberría, 943 881309  
**Garbia.** Carri de la Cruz (Iurre), 943 886584  
**Zaldik.** Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

## ZEZILIONA

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

## // ONATI

**Arkupe Taberna.** Foruen plaza, 9. 943 781699  
**Bikozil.** Garibal, 17. 943 782483  
**Debatarra.** Otadui zaharaita, 54. 943 780410  
**Etxeberria.** Kalebarria, 19. 943 780460  
**Etxe-Aundi.** Bº San Pedro, 943 781956  
**Galicia.** Ateko, 22. 943 782208

**Garaa.** S. Lorenzo, 29-31. 943 253094  
**Goiko Benta Hotel.** Arantzazu, 943 781305  
**Hotel Santuario.** Arantzazu, z/g. 943 781313  
**Iruiriko.** Ateko Kale, 32. 943 716078  
**Lizar-Etxe.** Bº Olaberrieta, 843 781896  
**Luis Taberna.** Kale Zaharra, 16. 943 252353  
**Milukua.** Bº Arantzazu, 943 781304  
**Olakua.** Olakua, 8. 943 782292  
**Sindika Hotel.** Arantzazu, 11. 943 781303  
**Soraluze.** Ctra. Arantzazu, km. 1. 943 716179  
**Torre Zumeltzei.** Torre Zumeltzei, 943 540000  
**Olakua.** Olakua, 8. 943 782292  
**Sindika Hotel.** Arantzazu, 11. 943 781303  
**Soraluze.** Ctra. Arantzazu, km. 1. 943 716179  
**Torre Zumeltzei.** Torre Zumeltzei, 943 540000  
**Urtia.** Errekalde, 32. 943 781199  
**Urtiako Fonda.** Campa de Urtia, 943 781316  
**Urtiako.** Lezaserri Auzoa, 19. 943 783479  
**Urtiagañ.** Urtiagañ, 33. 943 780814  
**Zelai Zahar.** Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306  
**Zotz.** Bº Zubillaga, 2. 943 783545  
**Zurrust.** Bidebarrieta, 6. 943 716296

## // ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 882822  
Itxune. Gabilralde, 14. 943 164844



## // ORDIZIA

### 19-90

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

## ALDASORO

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

## ALTAMIRA

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

**Echaniz.** Urdaneta, 2. 943 880023  
**Haizea.** Gudarien Errekalde, z/g. 943 883960  
**Hertza.** Anpuero, z/g. 943 160471

## MAJORI

Menú del día, aperitivo y cocina mediterránea  
Gemikako Arboretan pasea. 943 10 58 01

## MARTÍNEZ

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

## MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintxos...  
Euskal Plaza, 3. 943 88 58 24

**Oiangu.** Oiangu Parkea, 943 161371  
**Populus (pizzeria).** Pza. Domingo Ulanuea, 4. 943 160421  
**Pottoka Cafeteria.** Legazpi, 3. 943 160304  
**Tximista Sidreria.** Gudarien Errekalde, 2. 943 881128  
**Txiindoki.** Etxezarreta, 3. 943 880449  
**Zubiti.** Gudarien Errekalde, 4. 943 160041

## // ORENDAIN

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

## // ORIO

**Aizpoko.** Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700  
**Atzeno Casa Rural.** S. Martin, z/g. 943 835419  
**Aniari.** Urdaneta, 16. 943 019438  
**Aniaria.** Aheleñan, 2. 943 832309  
**Ardoia.** Urdaneta, 67. 943 134035  
**Arkitz.** Aheleñan, 4. 943 831657  
**Ereka.** Oñategoia Auzoa, 943 890197  
**Goizko Cafeteria.** Aita Leizorudi, 33. 943 832855  
**Hotel Rest. Batea.** Hondartza Bidea, l. 943 894400  
**Jose Mari.** Herriko Enparantza, z/g. 943 830032  
**Kaxabia Asador.** Bº S. Martin, 943 831407  
**Kresala Txiki.** Herriko Enparantza, 4. 943 830044  
**Kolina.** Antxioko hondartza, 4. 943 890475  
**Loretxu Asador.** Eusko Gudaria, 18. 943 830007  
**Ortza.** Ortzaika Auzoa, 44. 943 830883  
**Orioko Benta.** Camino Orío-Igeldo, 943 835751  
**San Martin Asador.** Bº S. Martin, z/g. 943 880058  
**Sarasa Asador.** Eusko Gudaria, 29. 943 830005  
**Taluzeta.** Antxioko hondartza, z/g. 943 866034  
**Xixarri Asador.** Eusko Gudaria, 2. 943 830019  
**Zaharren Babesekua.** Enparantza, 943 835398

## // PASAIA

**A Conuña.** Pº Euskadi, 7. 943 399009  
**Alkartetxe.** Donibane, 65. Donibane, 943 511241  
**Anbela.** Aranzurain, 30. S. Pedro, 943 393994  
**Arkupebarri.** Donibane 110. 943 341548  
**Arri.** Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510068  
**Badiola.** Donibane, 18. S. Juan, 943 346042  
**Bahia.** Eskalanteñan, 21. S. Pedro, 943 521552  
**Botero.** Pza. Erreka, z/g. 943 398470  
**Busturia.** Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027  
**Camina Jaizkibel.** Ctra. Jaizkibel Donibane, 943 510003  
**Capitana Puntas.** Camino de Puntas, z/g. 943 525525  
**Casa Cámaras.** San Juan, 79. 943 526899  
**Casa Mirón.** San Juan, 80. 943 519271  
**Coñrada.** S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150  
**Dan.** Hamarretxeta, 8. Anbo, 943 511180  
**Dax.** Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006  
**Donibane Marisicos.** Blas de Lezo, 16. 943 525057  
**Donostiarra.** Euskadi, 1. -Trintzerpe-, 943 399071  
**E-16.** Eskalanteñan, 16. Anbo, 943 528169  
**Ekari.** Zumalakarregi, 10. Anbo, 943 510008  
**El Caserío.** Pº Euskadi, 23. Trintzerpe, 943 404424  
**Erdilubena Taberna.** Arandiarra, 8. 943 247246  
**Erizika.** Pablo Enea, 14-16. Trintzerpe, 943 526357  
**Erekratu.** Donibane, 138. Donibane, 943 512638  
**Etxe Oña.** Eskalanteñan, 9. Anbo, 943 525896  
**Ezer.** Eskalanteñan, 40. Anbo, 943 513362  
**Ganbara.** Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445  
**Goierri.** Eskalanteñan, 36. Anbo, 943 510019  
**Gure Borda.** Arraularain, 36. S. Pedro, 943 391846  
**Gura.** Arandiarra, 5. Trintzerpe, 943 394026  
**Izua.** Nafarroa Etorbidea, 17. Anbo, 943 515300  
**Iparra.** Pº Nafarroa, Anbo, 943 340164  
**Izkiña.** Euskadi Etorb. 18. Donibane, 943 399043  
**Itxine.** Euskadi Etorb. 17. Donibane, 943 512061  
**Kamio.** Gure Zumardia, 29. Anbo, 943 510020  
**La Amistad.** Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067  
**Landa.** Oarso, 8. Anbo, 943 515414  
**Mansol.** Esnabide, 18. Trintzerpe, 943 394751  
**Maritxu.** Euskadi Etorb., 2. Trintzerpe, 943 399062  
**Mabet.** Donibane, 4. Donibane, 943 529074  
**Nejri Asador.** Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833  
**Mugurruza (Falcon Crest).** Torre Atze, 8. 943 394944  
**Niclosa.** Donibane, 59. Donibane, 943 515469  
**O Fardel.** Arandiarra, 2. 943 247608  
**Orbi Etxeri.** Donibane, 60. Donibane, 943 524588  
**Pañ-Berri.** Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857  
**Pearl Beerhaus.** Euskadi Etorbidea, 80.943 392386  
**Pitxiukito.** Eskalanteñan, 118. Anbo, 943 520770  
**Romerai.** Eskalanteñan, 40-42. Anbo, 943 528032  
**Terranova.** Azkuene, 2. Trintzerpe, 943 399074  
**Txeluko.** Donibane, 72. Donibane, 943 523952  
**Yola Berri.** Plaza Santiago, Donibane, 943 341353  
**Zaboga.** San Juan, 91. Donibane, 943 510395  
**Zorzano.** Esnabide, 96. S. Pedro, 943 399120

## // SEGURA

**Imaz.** Mayor, 27. 943 801377  
**Izkiña.** Zurbanu, 17. 943 800251

## // SORALUZE

**Armeda Asador.** Ezozia, 7. 943 751002  
**Bodega Justo.** Gabolatzo, 30. 943 751144  
**Bel Jai.** Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007  
**Etziña.** Santana, 18. 943 751383  
**Tzurruka.** Tzurruka, z/g. 943 751581  
**Utala Irish Pub.** Santa Ana, 16. 943 750030

# GIPUZKOAN NON JAN?

## // TOLOSA

19 - 90

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

## 66 TABERNA

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

## AGUSTIN - ENEA

Pintxos y cocina tradicional  
Euskal Herria plaza, 4. 943 65 00 67

Aldaki, Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649



Amaur, Beotibar, s. 943 245469  
Amaroz, P. Amaroz, 10. 943 671296  
Amets, Laramendi, 1. 943 675405  
Asteasuara, Herros, 18-20. 943 673186

## ASTELENA

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

Bar Ordizia, Martín Jose Iraola, 4. 943 610797

## BENTA ALDEA

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

Berazubi, Plaza Tolosa, 1. 943 672619  
Beti Ala, Anostegia, 16. 943 673381  
Bidebi, Anstegia Kirologia, 943 577573

## BOTARRI

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

Burruntzi Asador, San Francisco, s. 943 650559  
Café Iruria, Gorrilla plaza, z/g. 943 616565  
Casa Julián, Santa Clara, 6. 943 671417  
Casa Julián Bar, Santa Clara, 6. 943 617562  
Casa Nicolás, Zumalakarregi, 7. 943 654759  
Egkatzia Siderria, P. Usabal, s. 660 654317  
Egkatzia, Amaro, 9. 943 673887  
Euskal Pizka, Gudari, 16. 943 655655  
Frontón, S. Francisco, 4. 943 652941  
Gorrotzategi Gotezola, Plaza Zaharra, 7. 943 670727  
Hong Kong (chino), San Juan, 2. 943 653370  
Ikaza, Plaza Berriá, 6. 943 674913  
Ilarrgi, Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229  
Ikurza, Pabio Grosobeal, 29. 943 675237  
K-2, Plaza Nueva, 943 570068  
Kupela, Pza. Berriá, z/g. 943 672070  
Landrea, Narfaraa etorb. 943 651062  
Larra, Lurramendi Aldea, 15. 943 675998  
Mendi Aida, P. San Esteban, 39. 943 651799  
Mugica Asador de Potes, Agintari, s. 943 673943  
Orbela Taberna, P. Martirián, 10. 943 616780  
Ordizia Taberna, P. Errentin, J. Iraola, 647 00275  
Orue Asador, Samengoiti, s. 943 651911  
Orue B., Laramendi, 6. 943 598486  
Sausa, P. Belatze, 7-8. 943 655453  
Solana 4, Solana, 4. 943 617636  
Telapizka, Plaza Trinkele, 1. 943 108800  
Tolosaldea, N-irún-Madrid, km 432. 943 650656  
Totsaldea, Trianguño plaza, s/n.  
Tripoli (pizzería), Correo, 14. 943 670659  
Usabal Siderria, Usabal, 22. 943 674316  
Uzturre Taberna, Sta. Lucia, 25. 943 655772  
Uzturre Siderria, P. Alliri, 1. 943 698513  
Zuloaga-biki, Montesqueu, 29. 943 650036  
Zumeta, Agintari, 9. 943 672878

## // URNIETA

Aballari, Irizabal, 21. 943 330525  
Aluna, P. Lategi, 943 554917  
Adarra, B. Góburu, 37. 943 552036  
Bakea, Góburu, z/g. 943 554415  
Besabi, B. Góburu, z/g. 943 330131  
Bosteko, Erratzu, 943 337357  
Elxetxea Siderria, B. Otzarán, 34. 943 556981  
Ergoien, Ergoien, 26. 943 551089  
Eula Siderria, P. Lategi, 19. 943 552744  
Fronton, Estación, z/g. 943 009077  
Galarraga Siderria, 943 554917  
Guria, Idiábal, 46. 943 005650  
Guruceta Berri Siderria, B. Otzarán, 943 551014  
Kostegi Siderria, Ctra. Umieta-Lasarte, 3. 943 365668  
Olanune Sagardotegia, B. Ergoien, 18. 943 556683  
Oli, Pol. Ergoien, 573. 943 557786  
Polideportivo, Pintore Kalea, s. 943 009408  
Seliñ, 'Moko' Siderria, B. Otzarán, 11. 943 551014  
Urzuola, Euzkadi Kalea, 943 556981  
Zaldundeji, Irizabal, 34. 943 551008

## // URETXU

Aldapa Taberna, Areizaga, s. 943 720230



Ategin, Barrenkale, 1. 943 532667  
Bramin's Pub, Labeaga, 37-39. 943 723796  
Ere, Gernikako Arbola, s. 943 726466  
Etxaburu, Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277  
Etxe-Azpi, Polgono Mugitugi, B-37. 943 725165  
Goiko Kale Taberna, Jauregi, 6. 943 725200

## HOKABA

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

Jai-Alai, Iparargite, 10. 943 721465  
Navarro, Iparargite, 18. 943 721867  
Palacio Oriental (chino), Labeaga, 33. 943 725243  
Santa Cruz, Carretera Sta. Bárbara, 943 725959  
Sta. Bárbara, Sta. Bárbara, 943 723387

## // USURBIL

Aginaga Sagardotegia, P. Aginaga, 31. 943 366710  
Antzeta, Zubiaurreneta, 6. 943 370344  
Arratzaindegia, Arratzain Baserría, 943 366663  
Ardaga, Zubiaurreneta, 1. 943 371150  
Boroboa, Zubiaurreneta, 5. 943 371042  
Carlina Mariachi, C. Com. Urbil, 943 363582  
Echebeste, Erribera, 2. Aginaga, 943 362740  
Hurbil, Centro Comercial Urbil, 943 362781  
Ibarrola Agurtoisimo, Kaleazte, 62. 943 363007  
Iguarte, Iguarte, 11. 943 370113  
Ilunbe Siderria, B. Txoko Aida, 943 371649  
Iruja, Borda Berri, 5. 943 36 91 35  
Kentune, Txoko-Aida, 23. 943 361127  
Makyea Asador, Poligono Ugaldean, 36. 943 366968  
Patri, Nagusia, 14. 943 362725  
Saizar Siderria, P. Kale-Zahar, 39. 943 364597  
Sekoia Asador, Ugalde, 20. 943 362773  
Tzakaxa, Santu Enea Aldea, z/g. 943 362734  
Txapadun, Muna-Lurra, 2. 943 370457  
Txerriki, C. Com. Urbil, 943 360772  
Txiki Eri, Errotalde, 1. 943 362735  
Tximpará Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698  
Txiriboga, Iratzu, 6. 943 361398  
Txipi, Estrata, 6. Aginaga, 943 372808  
Txistria, Komisiari Zarru, 13. 943 360466  
Urdaira Siderria, P. Aginaga, 943 372691  
Zumeta, B. Txoko Aida, 34. 943 362713

## // VILLABONA

Aitzol, Etxeondo, 943 690296  
Austiza, Larrea Uzea, 12. 943 690361  
Itzalde, Berri, 943 690623  
Ongi Etxeri, Berri, 18. 943 691236  
Sagasti-Berri, Obaboki, z/g. 943 692365  
Shepherd's, Kale Berria, 25. 943 571558  
Txapadun, Berri, 45. 943 696449  
Urtzipe, Berri, 45. 943 691430

## // ZALDIBIA

Arrese, Sta. Fe, 21. 943 882496  
Kixkurgune, Olaeta Agrodalea, 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

## // ZARAUZU

Aiten-Etxe, Elkano, s. 943 831825  
Alai, Ipar Kalea, 6. 943 010546  
Alameda Hotel, Seltimenera, 4. 943 830143  
Amak, Narfaraa, 9. 943 130549  
Aniak, Altolza, 2. 943 835975  
Argi, Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959  
Argin Txiki Asador, Argin, z/g. 943 890184  
Arralde, Araba, 41. 943 834433  
Aurrera, España Kalea, 13. 943 021638  
Azipi-Enea, Seltimenera, 4. 943 130586

## BAI BATZOKIA

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

Bartolo, Gipuzkoa, 62. 943 835694  
Basarri, Patxiuko, 10. 943 021275  
Beach Cafeteria, P. del Malecón, z/g. 943 831262  
Berzandi-Berri, Talai Mend. 729. 943 130003  
Dragón de Oro (chino), Bizkaia, 6. 943 890329  
Egoki Asador, Bizkaia, 1. 943 132766  
Casa Izaro, Azara, 4. 943 132844  
Eguzki, Narfaraa, 8. 943 834116  
Eziza, Araba, 32. 943 800096  
Etxazpi, Gipuzkoa, 57. 943 892731  
Eumoram, Narfaraa, 37. 943 131020  
Euskalduna, Nagusia, 37. 943 130373  
Gure-Txoko Asador, Gipuzkoa, 22. 943 835959  
Haritza, Gurmendi, 10.  
Iluntze, Zela-Ondo, 23. 943 471199  
Isabel, Bizkaia, 24. 943 832264  
Itxas-Lur, Santuturri plaza, s. 943 890138

## JAKOBA ARDOTEGIA

Pintxos, raciones y vinos variados  
Patxiuko Kalea, 10. 671 03 65 18

## JOE

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

Kandela, Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959  
Karlo Arguitano, Mendialdua, 13. 943 130000  
Klery, Azara, 1-3. 943 835807  
Kirkilla Enea, Sta. Marina, 12. 943 131982  
Kulixka, Bixkendi, 1. 943 134604  
Lagunak, San Francisco, 10. 943 833701  
Mollari (pizzería), Patxiuko, 2. 943 890168  
Mondra Cafeteria, Milvelena, 27. 943 834561  
Naparack, Barren Plaza, 1. 943 13519  
Orbeogo Taberna, Indamendi, 6. 943 834074  
Otzarreta, Sta. Clara, s. 943 131243  
Patxiuko, Kiriñi, 1. 943 131358  
Pedro Enea, Gipuzkoa, 64. 943 130061  
Pio, Ipar, 10. 943 831411  
Piza Sprint, Bizkaia, 37. 943 894314  
Salegi, Barren Plaza, 943 133272  
Sta. Bárbara, Narfaraa, 26 (Hotel Zarauz), 832993  
Sunset Bar, Mandatube 3A (Malecón), 943 000355  
Talai-Berri Txakoldegia, Talai Mend. 729. 943 132750  
Teleforo Asador, Plaza Donibane, 6. 943 830391  
Tolivi, Kiriñi, 1. 943 131538  
Txiki-Polvi, Musika plaza, 943 835357  
Yubio, Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424  
Zaharra, Bizkaia, 1. 943 132700  
Zaldiak, Eumoram, 37. 943 131496  
Zazpi, Kale Nagusia, 21. 943 132319  
Zelai Ondo, Zela-Ondo, 23. 943 021980  
Zubi Ondo, Aida, Navarra, 47. 943 830267

## // ZEGAMA

Zegamako Ostalua, San Martin s. 943 801051

## OTZARTEKO BENTA

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

## // ZERAIN

Mandao, Herriko Plaza, z/g. 943 801705  
Olatza Siderria, Caserio Olatza, 943 801757  
Oihartz Sagardotegia, Irukarate-Gain, 943 501013

## // ZESTOA

Agustin, Okerra, 5-8. 943 147194  
Arburu, Urulukoetxea, 2. 943 148005  
Arocena Hotel, S. Juan, 16. 943 147040  
Balearno de Cestona, S. Juan Bidea, 30. 943 147140  
Bekoete Merendero, Iraeta, 943 147344  
Iraeta, Errota etxea, z/g. 943 147067  
Katzua, Caserio Katzua, z/g. 943 147684  
Laneta, Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954  
Lorexia, Iraeta, 2. 943 147198  
Portu, Errota, 1. 943 147096  
Txindurri, Karmena Uda, 20. 943 148016

## // ZIZURKIL

Abeletx, Zaratze Bidea, z/g. 943 693983  
Atxulondo, J. Aregi Pza. - Elbarrena, 943 694490  
Belariz Jan, Belatzei Baserría, 943 696480  
Elizondo Pantibakea, P. Maria Otaño, 5. 943 691893

## IRIARTE

Cocina tradicional. Parrillá y terraza cubierta.  
Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 69 25 37

## OLENTZO

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

Pasas, Elbarrena, z/g. 943 249775  
Atxulondo, J. Aregi Pza. - Elbarrena, 943 691936  
Toki-Eder, Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

## // ZUMAJA

Aguri Siderria, Puerto deportivo, 943 865617  
Basusta Asador, Pabita Etxebarreta, 25. 943862073  
Bedua Asador, B. Bedua, 943 860651  
Bodego Gorko, Erribera, 9. 943 861391  
El Ciervo, Erribera, 20. 943 861405  
Iñio Ardotegia, Julio Beotide, 2. 943 574986  
Irdona, Txikiardi, 38. 943 861390  
Jaurri, Basasti, s. 943 143118  
Kalan, Pza. Ujella, 8. 943 862617  
Lagun Artea, Estazioak, 23. 943 861394  
Marina Berri, Puerto Deportivo 943 865617  
Minusoro, Ctra. Gf-2633, km 7 - Oñena, 943 147683  
Talai-Pe Asador, Faro Zumaja, 943 861392  
Tallak, Santiago Auzoa, 943 143370  
Tlakun, Izustari, s. 943 865289  
Zalla, Upele plaza, s. 943 862367  
Zelai Hotel, Playa de Itzurin, z/g. 943 865166  
Zumaja Hotel, Iraeta, 943 860764

## // ZUMARRAGA

Alexander, Piedad, 16. 943 721821  
Alkaretze, Seminario Euzkoia, 6. 943 724626  
Aranzazu, Argiroa, 2. 943 720683  
Beri, Soraluez, s. 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. Euskald, 2. 943 722964  
Hiruka Kafetegia, Piedad, 16. 943 72157  
Kabia, Legazpi, s. 943 726274

## KORTA TABERNA

Cocina tradicional. Menú día y fin de semana  
San Gregorio, 20 (Eizola), 943 72 87 86

Saski, Piedad, 4. 943 721397  
Txurru, Argiko Taldea, z/g. 943 721043  
Zaboga, Pza. Navarra, s. 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 Rakel 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)

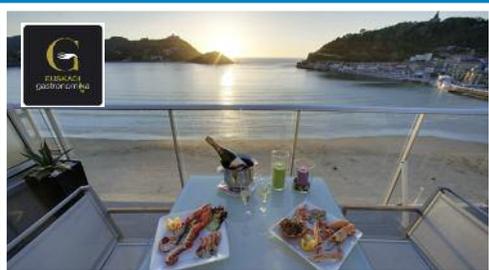


## HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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



## HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

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

# Bai Reformas



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