

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



SUMINISTRO PROFESIONAL PARA LA HOSTELERÍA

HOSTELERY&KO, el mejor aliado para tu negocio



Tienda exposición (SOWROON) de 400 m², SOW COOKING y sala presentaciones de 40 m², un almacén de 1300 m² y 150 m² de oficinas

- Vajilla
- Cristalería
- Cubertería
- Cuchillería y corte
- Cocina y menaje
- Complementos de mesa
- Colectividades
- Desechables
- Transporte / Almacenaje
- Maquinaria
- Moviliario
- Textil / Vestuario
- Limpieza / Higiene
- Cartelería y señalítica
- Buffet



Pol. Ind Arretxe-Ugalde.
Lekunberri Kalea 1. IRUN
943 29 91 90
www.hosteleryko.com



No es solo un lunar

Desembarca en Gipuzkoa Puerto de Indias, una ginebra sevillana destilada en Carmona en la destilería más antigua de Andalucía. Entre sus variedades podemos encontrar su joya de La Corona: Gin afrutada de fresa para los amantes de lo dulce. Su variedad clásica que viene a satisfacer los paladares más exigentes y por último, encontramos su gin más floral, "la primavera de Sevilla" también conocida como la Black edition.

Para más información: www.ginpuertodeindias.com

Puerto de Indias
SEVILLIAN GIN PREMIUM

Distribuidor:
Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

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

// aurkibideaíndice

> editorialaeditorial

Josema Azpeitia 3

> iritziapiniñ

Mikel Corcuera 4

Dani Corman 6

> kolaborazioakcolaboraciones

La Ruta Slow (Aitor Buendía) 8

Arte Líquido (Alberto Benedicto) 8

Burp...! (Arnau Estrader) 9

Di... vinos (Manu Méndez) 9

> jakiteaalkarte

La Viña (Donostia) 10

> azaleanen portada

Laia Erretegia (Hondarribia) 12

> euskadigastronomika

Acuerdo gastronómico Flandes-Euskadi 14

> grandesmesasdeeuskaHerria

Túbal (Tafalla) 16

> kartaraalacarta

Goiko Izarra (Legazpi) 22

> pilpileanaldente

Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa 24

Campeonato de Pintxos. Opinión 28

Campeonato de Coctelería de Gipuzkoa 30

Pintxo Eguna de Baiona 33

> jatetxegida

La Guía de restaurantes de Ondoan.com 34

> gipuzkoannonjan?

Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa . 54

> placeresgastronómicos

Tiendas de vinos y delicatessen 61

> loeginmirengipuzkoa

Guía de hospedajes de Gipuzkoa 63



// azalaportada

Chuleta Dry-Aged, de maduración extrema (Laia Erretegia, Hondarribia). Ver pág. 13

// Profesionalesyamateurs

A lo largo de las últimas semanas hemos acudido como jurados a dos concursos de pintxos que se reseñan en esta revista: El Campeonato de pintxos de Gipuzkoa y el Pintxo Eguna de Baiona. Ambos certámenes nos han encantado: el de Donostia por su profesionalidad y por qué, por fin, ha encontrado un modelo y un camino que lo va a llevar a colocarse en el puesto superior de los concursos profesionales de Euskal Herria; y el de Baiona por su amateurismo, su buen ambiente y su sencillez. Organizado por las peñas de la ciudad, el concurso se celebra dentro del Pintxo Eguna, día en el que dichas peñas, similares a nuestras sociedades, pueden vender los pintxos que elaboran y ganar un dinero extra para ayudar en sus gastos anuales. Y la hostelería local no sólo no se queja sino que colabora, pues entiende que las peñas dotan a la ciudad de ambiente y atraen a visitantes que finalmente, también pasarán por sus casas. Echo en falta en Donostia esa colaboración entre profesionales y amateurs que, como todas las uniones, hacen la fuerza. Hay que mirar a veces al otro lado del Bidasoa, observar y aprender.



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO

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

IMPRESIÓN: Gráficas Lizarrar // **DEPÓSITO LEGAL:** SS-1097/03

> Gida hau hilaetoro banatan da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.

> Esta guía se reparte mensualmente en los restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

Ondoan.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.



PARA ALGUNOS... MEJOR QUE LAS ANGULAS

Desde luego, casi se cumple el vaticinio de aquel sabio gastrónomo de Zumarraga, **José María Busca Isusi**: "Si las anchoas fuesen tan escasas como las angulas, las pagaríamos a mayor precio". A tanto no ha llegado la cosa porque las angulas se ha convertido en algo casi prohibitivo, pero no ha faltado mucho, tras años atrás de escasez de anchoas, para cumplir este pronóstico.

Hay que reconocer que la única condición para declarar a las anchoas de nuestra costa como uno de los manjares más fantásticos es, que sean lo más frescas posibles. A mí, personalmente, el tamaño me importa menos. Las más pequeñas, las que llegan hasta las proximidades de la costa a finales de verano, resultan fantásticas en una receta con señas de identidad donostiarras, como es la "tortilla de anchoas". Por cierto, maravillosa la que ofrecen en el bar Bergara del barrio de Gros de Donostia, (de la mano en los últimos años de **Esteban Ortega** y **Monty Puig Pel**, sobrinos del fundador de la casa **Patxi Bergara**), hecha al momento, de una jugosidad increíble y que brilla con luz propia entre los múltiples y gloriosos pintxos de esta egregia taberna. Como era hace años también otra mítica la del bar Federico de la parte vieja donostiarras.

Las de tamaño intermedio resultan idóneas para hacerlas simplemente fritas o abiertas sin la espina central y albardadas con una liviana cobertura. Las más grandes se pueden guisar de una forma también inequívocamente propia de la capital guipuzcoana, y tan peculiar como lo es su impropia denominación popular "a la papillot", inexactitud singular por mucho que se haya hecho común en el habla popular, ya que no se elaboran las anchoas envueltas en papel resistente al calor y en su propio jugo como toda la suerte de preparaciones de esta técnica, sino que se ofician en cazuela de barro y bien sudadas, casi cocidas, entre numerosas capas de cebolla, con vino blanco o txakoli. Existen varias explicaciones a lo equivoco de su nombre, desde que se trata de un chiste, no olvidemos que a principios de siglo eran frecuentes las bromas de las clases populares donostiarras en relación con lo finolis y afrancesado que era entonces sinónimo de las clases más adineradas; a otra que apunta una razón nada despreciable, como la de que el resultado final de esta cocción, en la que la cebolla pochada y disuelta por capas proporciona al pescado una jugosidad tal que su punto de cocción se asemeja bastante al de la elaboración al vapor dentro de una frágil cobertura... La verdad es que hoy son difíciles de encontrar en las tas-

LAS ANCHOAS MÁS PEQUEÑAS, LAS QUE LLEGAN HASTA LAS PROXIMIDADES DE LA COSTA A FINALES DE VERANO, RESULTAN FANTÁSTICAS EN UNA RECETA CON SEÑAS DE IDENTIDAD DONOSTIARRAS, COMO ES LA "TORTILLA DE ANCHOAS".

cas donostiarras e incluso en la cocina hogareña como era habitual antaño. Eso sí, rara vez suele faltar en su cita con las anchoas en su temporada las elaboradas de esta guisa por ese cocinero que es **Juan Mari Humada** en su txoko del Hidalgo 56, magistralmente realizadas. Estas disquisiciones, me traen al recuerdo aquellas inolvidables anchoas que de este estilo preparaban tan magistralmente en el restaurante Castillo de Olaberria, con el viejo patriarca **José Castillo**, (padre de **José Juan**) al frente de sus fogones. Una elaboración que se asemeja mucho a las anchoas al txakoli, especialidad típica de Rekondo en San Sebastián. Pero puestos a añorar cosas no podemos dejar de citar las anchoas a la vinagreta del tristemente desaparecido hace muchos años, "Bar Negresco" de Donostia. Unas anchoas cocidas brevemente en agua con sal, y sazonadas con un refrito de aceite, ajo, pimiento verde y rojo finamente picado, condimento que se doraba levemente y al que se le añadía en caliente el vinagre. Una sencillez perfecta, una fórmula que nunca pasará de moda. Sin olvidarnos de una barra de aupa, la del Bar Txepetxa, en la parte vieja donostiarras, que es el mejor homenaje que se le puede brindar a este pescado azul. Un auténtico templo de la anchoa, donde se ofrece un recital de este pescado en múltiples variantes, a cada cual más succulenta. Y hace la tira de años, el joven emergente entonces **Martín Berasategui** nos deslumbró a todos con un plato mítico de los de su cosecha dedicado a esta joyita de plateados lomos. La denominada, "Falsa lasaña de anchoas". Más cercano en el tiempo y similar a la anterior la Lasaña de anchoas con escalibada, aceite ahumado y crema fría de aceituna negra (tipo tapenade) de la mano del legazpiarra **Iñaki Moya**, entonces chef del Ikea vitoriano y hoy al frente de la Bodega Donostiarras del barrio de Gros. Así, desde luego... mejor que las angulas.



**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

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



EL VINO... ¿MÁS BARATO QUE EL AGUA?

Recuerdo que, de niño, me gustaba jugar con la bola del mundo que teníamos en casa. La hacía girar y con el dedo índice de la mano derecha la paraba en un punto al azar. Cogía la enciclopedia y buscaba el nombre. ¿Había montañas? ¿de qué color eran sus habitantes? ¿qué animales correteaban por sus tierras? Estas eran las preguntas que más me interesaban. Podía pasarme así toda una tarde de lluvia en casa. ¡Qué tiempos aquellos!

Uno de esos países en los que me encantaba que mi dedo cayera en su territorio era **Australia**. Las enciclopedias siempre hablaban de playas inmensas, de canguros y colas, de unos nativos de facciones muy peculiares y del **Uluru**, su monte sagrado. Si repetiera hoy día el ejercicio, unos cuantos años después, añadiría algunas preguntas más y probablemente todas ellas relacionadas con el vino y la gastronomía. Y es que, desde el punto de vista vinícola, Australia es un país tan desconocido como emocionante.

Desgraciadamente para los nativos, en **1770**, el teniente de la Real Marina Británica **James Cook**, reclamó la costa este para el reino de **Gran Bretaña** y la llamó **Nueva Gales del Sur**. Tras hacer un estudio del territorio y compartir sus descubrimientos con los gobernantes británicos, se llegó a la conclusión de que podía ser una excelente solución al exceso de prisioneros que abarrotaban las cárceles inglesas. Dicho y hecho, en **1778** se establece un asentamiento penal en **Port Jackson** y ese mismo año se plantan las primeras vides, llevadas desde Europa, en el jardín del gobernador, lo que sería el futuro centro de **Sidney**. Poco a poco, se extendieron las plantaciones allá donde hubiera algún asentamiento británico.

A pesar de que los británicos no eran expertos en la elaboración de vino, sí que lo eran en su consumo. El vino ha sido un producto altamente demandado por su sociedad. Los vinos de **Burdeos**, **Ródano**, **Rin**, **Madeira**, **Oporto** o **Jerez** fueron sus preferidos en muchos momentos a lo largo de la historia. A finales del **S. XVIII** y comienzos del **XIX** se sucedieron en Europa una serie de guerras que entorpecieron de manera sensible el comercio del vino, lo que impulsó de manera definitiva la producción de vinos de la colonia australiana. Durante el siglo **XIX** era habitual la elaboración de vinos encabezados, buscando imitar los de algunas de las regiones nombradas anteriormente y poder satisfacer la demanda de los colonos.

Dos de los personajes más importantes de la historia vinícola australiana fueron **James Busby** y **Christopher Penfold**. El primero fue la persona que introdujo los primeros esquejes de **Syrah**, hoy día denominada Shiraz en Australia, al comienzo de la década de 1830 y fue la uva preferentemente plantada por las familias que se asentaron en

el **Valle de Borossa**, donde actualmente se elaboran vinos de máximo prestigio con esta variedad.

En **1844** llegó Christopher Penfold a Adelaida a ejercer su profesión de médico y lo hizo con un montón de esquejes llevados desde Francia y España. Se asentó junto a su familia en una casa a la que llamaron **Grange**, en Magill, justo a las afueras de Adelaida. Tanto la medicina como el negocio del vino les fue genial y fueron ampliando su viñedo. Esas mismas vides que plantó el médico sirvieron, cien años después, para que el enólogo **Max Schubert** creara un mito y elaborará el primer **Penfold's**

Grange Hermitage en 1951, el primer vino australiano que entraría a competir en calidad con los grandes vinos europeos.

Fue durante los años ochenta cuando en Australia se dio una auténtica revolución vinícola. Muchas personas plantaron viñedos, empujados por las facilidades y ayudas que ofrecía el país. La norma principal era que no había normas, cada cual podía hacer prácticamente lo que quisiera, con las técnicas que quisiera. La cosa funcionó gracias a esta mentalidad abierta y predispuesta a aprender y adaptarse al mercado, todo ello unido a una importante investigación y aplicación científica en cuanto a nuevas técnicas en el campo y en bodega. Por ejemplo, Australia fue el país que introdujo el **bag in box** en el mundo del vino. El clima cálido hacía que se produjeran vinos muy afrutados y de gran relación calidad-precio, altamente competitivos. Al igual que en **California**, los **vinos monovarietales** se apoderaron del mercado, facilitando la elección al consumidor final. Todos estos condicionantes hicieron que la comercialización del vino australiano en el mundo fuera un auténtico éxito.

Actualmente Australia se sitúa como el **5º productor mundial** aunque, en muchos casos, el negocio no les funciona tan bien como muchos de ellos podrían esperar. Se produce bastante más uva de la que el mercado puede absorber, por lo que en muchos casos se están encontrando situaciones tan curiosas como que el agua embotellada resulta más cara que una botella de vino en un supermercado.

En los últimos años Australia vuelve a dar un giro en su política vinícola y apuesta por la identificación de **terroirs** y por la calidad frente a la cantidad. Especialmente interesante me parece el nuevo movimiento de jóvenes productores, apartándose de los avances tecnológicos, elaborando de manera natural y respetuosa con el medio ambiente, en lugares menos conocidos pero con resultados esperanzadores. Como ejemplo, os recomiendo que probéis los vinos de **Patrick Sullivan**, en la región de **Gippsland**, en **Victoria**.

Salud!



@alai
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen

www.alaigourmet.com



APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

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

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

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

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

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

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

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



LA RUTA SLOW

AITOR BUENDÍA
Eibarrés, Vitoria-Gasteiz
Comunicación y Slow Food
www.blogseith.com/larutaslow



PROTEJAMOS NUESTRO AGRO ANTE LA GRAN SUPERFICIE

Suelo ir de vez en cuando a mi querida Eibar. No han cambiado mucho las cosas. El ambiente que tiene sigue siendo de lo mejor. No es la "Ciudad del Dólar" de antaño pero, eso de tener a la S.D. Eibar en Primera y que la gente de Eibar es jatorra por naturaleza, no sé... hay un ambiente siempre de fábula, chispeante, con cuadrillas en la calle, tomándose unos vitinos, unos pintxos. Da gusto, benetan.

Pero sí hay algunas cosas que han cambiado. Desde hace ya muchos años no tengo esa Plaza del Mercado que tan buenos recuerdos me trae cuando íbamos con el aita a comprar pescado. No entraré en cuestiones políticas de cómo y de qué forma se tiró aquella histórica plaza... pero lo cierto es que ahora tenemos un pseudo mercado en el antiguo Rialto. En fin... para qué decir nada. Espero que en breve tengamos nuevamente una Plaza como Eibar se merece.



Pero hay otro cambio más que detecto: las grandes superficies. Recientemente se han abierto algunas de esas grandes cadenas de la industria alimentaria. Y mientras tanto, veo con desazón que nos olvidamos de nuestras/os baserritarras, del agro, de la producción local, cercana, de familias, de jóvenes parejas. Kontuz! Cuidado porque sin darnos cuenta podemos estar echando por tierra el trabajo de siglos en nuestro apreciado valle. Estamos en la obligación moral de alertar en este sentido, no sólo en Eibar sino en cualquier punto de nuestro país, de que nos jugamos mucho. Si seguimos dejándonos llevar por la compra fácil, "barata", sencilla... estaremos provocando la defunción de nuestra soberanía alimentaria. Por ello, celebro el paso dado en Debabarrena con "Baserrikoa" de la mano de Debemen. Aunque lleva tiempo trabajándose en este programa, recientemente pudimos asistir a su puesta de largo y conocer sus objetivos. Mercados de la comarca, productores, calendario mensual... Eso ondo! No obstante, está en nuestra mano defender a nuestro/a baserritarra. ¿Cómo? Comprándole. Haciéndonos con sus productos de temporada. Valorando su esfuerzo y el cuidado, no olvidemos, de nuestros montes. Cuando tanto nos quejamos sobre lo mal que lo hacen otros, pensemos qué podemos hacer nosotros para cambiar las cosas en nuestro pequeño día a día. Aurrera!

ARTE LÍQUIDO

ALBERTO BENEDICTO
Especialista en cotería
Complejo Ametzagaña. DONOSTIA
www.albertobenedicto.com



¿POR QUÉ NO UN CÓCTEL DE CAFÉ?

¿Quién no se ha tomado un chupito de licor café después de comer? Y entonces por os sorprendéis tanto cuando os digo: prueba este coctel... que lleva? Café!! ¿Cómo vas hacer un coctel con café? Pues sí, lo he hecho y lo seguiré haciendo. Para los que nos gusta el café, no hay una cosa más fascinante que realizar un coctel con café, y la clave está en la extracción de la esencia del café y convertirlo en líquido, para ello hay diferentes técnicas, la mayoría de ellas a través de una cafetera. La cafetera puede ser de diferentes tipos, la más habitual es la cafetera expres, la cual nos saca un café espeso, amargo y algo falto de aroma y acidez, y además está muy sujeto a la habilidad del barista. La cafetera italiana, es la cafetera que habitualmente tenemos en casa, que nos saca un café sabroso e intenso, y hay muchos tipos de cafeteras y técnicas diferentes, pero yo me voy a centrar en una que me gusta mucho: el Cold Brew.

El Cold Brew, es una técnica muy sencilla la cual la podemos hacer en casa, aunque es algo lenta. Es un proceso de infusionar el café molido en agua fría, por el cual necesitamos mucho tiempo para que el agua adquiera los sabores y aromas del café. La receta que a mí más me son 130 grs de café molido de grano medio/grueso, ponerlo en un tarro de cristal y llenarlo con 1 litro de agua fría y dejarlo macerar en la nevera durante 48 horas. En este tiempo es bueno remover al menos 4 o 5 veces el café de forma lenta, ya que es un proceso de infusión lento y tranquilo, pues lo que queremos conseguir es mantener todos los nutrientes del café así como extraer todos los matices y sabores. En caso de que te parezca demasiado fuerte no tienes más que añadir un poco más de agua fría.

¿Y os preguntareis esto que tiene que ver con la cotería? Pues mucho, ya que la mejor manera de preparar un coctel de café, es haber hecho previamente un Cold Brew, ya que si usamos una técnica de agua caliente, al enfriar el café perderemos aromas y matices, y nos aparecerán sabores amargos y quemados, imposibles de corregir en nuestro coctel, y la sensación no es agradable. Aquí os dejo una receta que me gusta muchísimo y el año pasado me dio muchas alegrías ya que con este coctel quede tercer clasificado de la Illy Competition.



OLD COFFEESHIONED

Ingredientes: 5 cl Café "Cold Brew" macerado con especias; 3 cl Ron Diplomático Reserva Exclusiva; 2 cl Mandarine Napoleon; 1 cl Licor de chocolate; 2 cl Siropé Monin Vainilla Francesa; Twist de naranja de Valencia

Elaboración: Primero haremos el Cold Brew tal y como os he explicado, pero le añadiremos mientras lo dejamos macerar, jengibre, corteza de naranja, clavo y semillas de cacao. Cuando lo tenemos ya preparado, lo colaremos y lo mezclaremos junto con el resto de ingredientes en un vaso mezclador, para homogeneizar los sabores y enfriar nuestro coctel. Para acabar lo servimos en un vaso old fashioned, el clásico de whisky, añadimos hielo y aromatizamos con corteza de naranja.

Encuentra más artículos de **Aitor Buendía** en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastronweb!

Encuentra más artículos de **Alberto Benedicto** en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastronweb!

BURP...

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



MAGIA POTAGIA

No hay proceso más mágico a la hora de elaborar cerveza que la **fermentación**. Es un proceso delicado, para el que se necesita un medio donde la levadura se sienta a gusto, y pueda comer todos los nutrientes que le haga falta. El medio del que os hablo es un **mosto de cerveza** que tiene que estar a unos 20°C en el caso de fermentaciones de tipo Ale o entre 8 y 12 °C en el caso de fermentaciones de tipo Lager. Además tiene que contener azúcar fermentable extraído del cereal, oxígeno, aminoácidos y minerales como el zinc. En un entorno así la **levadura es "feliz"** y zampa todo el azúcar del mosto, para al fin, transformarlo en alcohol y CO2.

En alguna otra ocasión hemos hablado sobre los estilos de fermentación, como en el número 109 de *Burp!* que se puede ver en www.ondojan.com; así que iré al grano.

El proceso de fermentación suele durar entre 7 y 8 días, siendo el segundo y tercero de esos días los más activos. Esta actividad se aprecia en el borboteo de CO2 constante que se genera. Una vez la levadura ha **consumido todos los nutrientes**, esta se precipita al fondo del cono del fermentador, como dormida pero viva, a la espera de encontrar más nutrientes. Para que la precipitación se consiga con éxito y se clarifique la cerveza, el tanque se enfría durante unos días.

Para quitar el sobrante de levadura y demás restos sólidos e impurezas, los fermentadores constan de un grifo en la parte de abajo, por el que se pueden realizar las purgas necesarias.

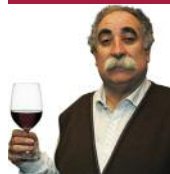
Si el sistema de fermentación es isobárico, es decir, si el tanque de fermentación trabaja a presión controlada, la cerveza se puede carbonatar en el mismo tanque a nuestro gusto. Una vez está finalizado el proceso, la cerveza se puede emballar, embotellar o almacenar en tanques de guarda para que madure correctamente, pudiéndose beber directamente de dicho tanque.

En cambio, si los fermentadores son atmosféricos, no cerrados a presión, antes de llenar las botellas o barriles es necesario añadir algún azúcar, como por ejemplo dextrosa, que vuelva a reactivar la levadura. Este método es parecido al Champenoise (cava, champagne) donde el vino se embotella sin presión carbónica y el gas se crea de manera natural en botella mediante una refermentación.

Para ver si captáis la importancia de una buena fermentación os recomiendo que probéis la cerveza *Lleuat*, elaborada por *Cal Arenys*, es una *Pale Ale* que se hizo para el Barcelona Beer Festival. Es una cerveza muy equilibrada pero tiene matices a repostería muy característico de la levadura.

DI... VINOS

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

FINCA HERRERA ESPACIAL
(D.O. VINOS DE MADRID)

Manuel Herrera, Enólogo de Finca Herrera, lo tiene muy claro: Hay que llevar el campo y la tierra al vino. Trabajar desde la viña, siempre con viñas viejas y en vaso, controlando la producción y bajo unos parámetros de calidad con pequeñas producciones. Hace vinos francos, donde no predomine la madera y diferentes entre sí, donde la tipicidad y la tierra marquen, y donde las variedades se respeten. Producciones limitadas por parcelas. Empezó a hacerlo en Cigales, con uvas procedentes de viñedos de su propiedad.

Manuel Herrera ha resucitado pequeños majuelos (viñedos cansados de dar fruto, olvidados por sus propietarios), para hacer vinos de calidad en pueblos de los alrededores de Madrid con tradición vinícola. Viñas viejas, cuidado de el campo, que de ahí viene todo... y elaborar con el máximo respeto. Acoplarse a la añada y no hacer nunca vinos de manual... Busca vinos de inspiración.

La calidad de este Espacial Syrah Monovarietal Syrah empieza en las viñas, cuidadas al máximo y vendimiadas a mano, a las horas más frescas del día y en cajas de 20 kg, para respetar al máximo la calidad de la uva. El vino pasa a barrica nueva de roble francés de 225 l. sin clarificar. El tiempo justo para mantener sus cualidades. En el caso de esta añada 2013 por su contenido en fruta, extracto y color, no llega a 3 meses, respetando así al máximo sus cualidades. Luego continuará reposando unos meses en depósito de hormigón. Crianza en depósito de hormigón y durante 90 días en barrica nueva de roble francés.



Elegante y limpio color rojo púrpura con ribetes violeta. Capa alta. Aromas de alta intensidad, con gran complejidad. Violeta y frutillos del bosque. Toques florales, incluso animales propios de la variedad. En boca es muy carnoso y sabroso, con un postgusto muy largo. Un vino con cuerpo y potente, con la complejidad que le proporciona el buen trabajo en el campo. Se embottelló a primeros de 2013 una selección de 4.600 botellas para su consumo actual o durante los próximos 3 años donde el vino se afinará y mejorará con la crianza en botella. Excelente vino de Madrid. Quesos curados, caza y estofados potentes, carnes y paella. Comidas exóticas y especiadas. Su precio aproximado en tienda especializada es de 10,50 euros.

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:
www.ondojan.com
RENOVADA *¡tu gastrweb!*

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

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

LA VIÑA: UN CLÁSICO INFALIBLE

Que la Parte Vieja donostiarra está siendo poco a poco invadida por establecimientos mediocres en los que la principal preocupación es captar, enganchar y exprimir al turista inexperienced, es una realidad a la que no se sustrae ningún observador o ningún usuario del emblemático barrio donostiarra. Pero no nos engañemos. Una cosa no quita la otra y esta tendencia, que se ha acelerado de manera alarmante a lo largo de los dos últimos años, no es óbice para que "lo viejo" de Donostia siga siendo, a día de hoy, **una de las zonas gastronómicas más atractivas del mundo**. Algunos de los mejores restaurantes tradicionales de la ciudad siguen situados dentro de los hoy en día imaginarios muros de lo que fue la ciudad original amurallada que existió, siglos ha, aquí, al borde del Cantábrico. También algunos de los más antiguos y representativos bares de pintxos de la ciudad se encuentran en esta zona de la ciudad, así como los que iniciaron, a comienzos del siglo XXI, la revolución del pintxo. Y todo ello sin mencionar que La Parte Vieja cuenta también con un restaurante con una estrella Michelin, una buena cantidad de sociedades gastronómicas, entre ellas las dos más célebres de la ciudad, un precioso puerto pesquero y el mercado tradicional más interesante en muchos kilómetros a la redonda.

Y es que quien tuvo, retuvo. Y la Parte Vieja no es una excepción. Eso sí, hay que ser vivo y no entrar a cualquier local que nos trate de atrapar con sus cantos de sirena o con sus engañosos "gastro"-nombres. Los clásicos que no han cambiado de manos siguen siendo una de esas garantías de seguridad y calidad, como es el caso de La Viña, el bar-restaurante dirigido por **Santi Rivera**, siguiendo el legado de sus padres, que inauguraron este local en 1959.

Una de las principales características que marca la diferencia en La Viña es **el servicio. Cercano, directo, rápido, eficaz, amable...** tanto en barra como en sala, el comensal se siente bien cuidado. ¿Que se levanta mil veces a pedir cosas a la barra? Se le sonríe y se le atiende inmediatamente las mil veces. ¿Que quiere un pintxo para compartir y no hay mucho jaleo? No sólo se le parte el pintxo sino que se le sirve en dos platillos con dos cubiertos (lo hemos visto con nuestros propios ojos). Detalles y atenciones que llaman, impecablemente, a repetir la experiencia y volver al local. Santi Rivera lo sabe y su personal está muy bien enseñado y muy concienciado al respecto.

Comenzamos nuestra degustación en la barra, donde no pueden eludirse dos clásicos del local: el "**Canutillo**" con el que ganaron el premio a la originalidad del Campeonato de Pintxos de 1999 y la ensaladilla rusa, que se sirve en pintxo o en ración. El canutillo es una fórmula ya superada, pero sigue manteniendo parte de su gracia, sobre todo debido a la extraordinaria antoxa que lo rellena. La ensaladilla siempre está en su punto, en la barra pero convenientemente tapada, y se revive con una oportuna cucharada extra de mayonesa.

En el comedor optamos por la seguridad de los clásicos. Unos pimientos del Padrón para picotear y, como platos principales una riquísima Sopa de



pescado "de nécoras" con abundantes y generosos tropezos de bacalao, Merluza a la Koxkera perfectamente ejecutada (aunque la ración podía ser un poquito -solo un poquito- mayor) y para rematar, cómo no, la fantástica, la única, la inimitable Tarta de queso, copiada pero nunca igualada, que se ha convertido, por méritos propios, en la más potente seña de identidad de La Viña, que despacha diariamente docenas de ellas, tanto en barra como en comedor como para llevar.

Frecuentada tanto por clientela local como por extranjeros, por gente de edad como por jóvenes, La Viña es de esos clásicos que no fallan y que dejan habitualmente un buen sabor de boca. Ojalá no cambie nunca !!

LA VIÑA

31 de Agosto, 3 (Parte Vieja) - DONOSTIA. Tf: 943 427 495





15

urte

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

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



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

www.acvmultimedia.com



LAIA ERRETEGIA: GRANDEZA AL PIE DE JAIZKIBEL

La cava que muestra la foto principal de esta página, hace tan solo unos meses, era una sala en la que había 6 kupelas metálicas de sidra. Con capacidad para 5.000 botellas, y provista de algunas de las mejores marcas del mercado nacional, estatal e internacional, ahora es **una de las bodegas más elegantes de Gipuzkoa**, una cripta contemporánea en la que descansan tesoros vinícolas, tentaciones capaces de hacer enloquecer a los amantes de los buenos caldos, un nuevo lugar de peregrinaje para los locos y las locas por los vinos.

La obra se realizó a lo largo de mes y medio, y los propios hermanos Ayala se implicaron en la misma, coordinando a todos los grupos. También han contado los responsables de Laia con la asesoría de **Pierre Eguiazabal**, de Les Caves Eguiazabal de Hendaia, que no ha escatimado en valiosos consejos y recomendaciones.



La inauguración de esta nueva bodega es, sin duda, un paso más en la evolución de este asador que, **poco a poco, se está convirtiendo en uno de los grandes restaurantes de Gipuzkoa**, una referencia ineludible a la hora de hablar de la gastronomía de esta provincia.

Los principales responsables de este camino imparable hacia la excelencia son **los hermanos Ayala, Ion y Aranxa**, que lejos de conformarse con ofrecer un buen género y tener un gran equipo de cocina y sala, se implican al 100% en la marcha del restaurante siendo ellos las caras más visibles del mismo. Cuando entramos en Laia, es Aranxa quien nos da la bienvenida y, en la mayoría de los casos, quien nos acompaña a nuestra mesa. Y Ion Ayala también pasa por las mesas mostrando a los comensales los pescados y las buletas que van a comer antes de llevarlas al fuego. Un privilegio que se da en pocos restaurantes.

Esta atención al público, este mimo hacia el cliente, han hecho que Laia se haya hecho en poco más de una década con una numerosa clientela fiel como pocas, proveniente de ambos lados de la muga. Y a



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



más clientela, más novedades y más mejoras que proponen estos dos dinámicos e imaginativos hermanos.

El mes pasado fue nuestra última visita a Laia Ertegegia. Tras un aperitivo de vino blanco y cecina de León en la cava (una opción que puede solicitarse al hacer la reserva o antes de comer) pasamos a la mesa, donde Ion y Arantxa nos deleitaron con un desfile gastronómico consistente en Espárragos y alcachofas a la parrilla, Zizas de primavera con yema de huevo sobre caldo de carne, Vieira a la parrilla con yodada de berberechos y aire de aceite de oliva virgen extra, Kokobxas a la parrilla y, como no, una buena Txuleta de viejo. Terminó el festín con una ligera y refrescante Sopa de remolacha y fresa, ideal para terminar una completa y muy satisfactoria comida en la que se dieron la mano de manera armónica y equilibrada la tradición y la innovación contenida que definen a esta casa. En la carta, además, podemos encontrar **nuevos platos** como el Tataki de salmón ahumado, la Ventresca de bonito con espuma de tomate de Hondarribia... ¿necesitan más motivos para hacer una reserva de mesa en este templo gastronómico??

LAIA ERTEGEGIA

Bº Arkolla, 33 - HONDARRIBIA - Tf: 943 64 63 09



> LAS CARNES DE MADURACIÓN EXTREMA

"Nuestra clientela es muy regular" nos cuenta Ion Ayala, "y así como les encanta que haya nuevas técnicas y toques modernos como espumas, cocciones atrevidas... en los entrantes, en el plato principal se van a la tradición y prácticamente todos optan por la parrilla, ya sea en la forma de un besugo, un rodaballo... o una txuleta".

Esta realidad indiscutible es la que ha hecho que en Laia se preocupen, por una parte, de ir mejorando las técnicas culinarias y estar al día en las últimas tendencias y, por otra, conseguir, día a día, el mejor género posible, ya sea en carnes o en pescados. Y es esta querencia por el producto por parte de la clientela lo que ha llevado a los Ayala a optar por la adopción de la filosofía de envejecimiento extremo de las carnes, que han acompañado con la instalación de un armario chuletero que se ha convertido en una de las sensaciones del local desde el primer día. De hecho, según nos comentan Ion y Arantxa medio en serio medio en broma, "ahora en las bodas la gente se hace

más fotos con el armario de las txuletas que con la novia".

Así pues, en Laia Ertegegia, a día de hoy, podemos optar por comer una Chuleta Premium con la maduración habitual en cámara cercana a un mes, o una chuleta "Dry Aged" con una maduración de 60 días, 90, 120... cuestión de gustos y de osadía. El mundo de las maduraciones extremas no tiene límite y es el comensal el que decide el grado de maduración de la pieza que va a comer.

Ion Ayala, además, va más allá y sirve la chuleta trinchada de la original manera que podemos observar en la fotografía superior, separando el hueso, la falda, la pluma, el corazón y la grasa, para que el comensal pueda percibir las diferencias en sabor, textura, suavidad... de las diferentes partes que componen su pieza de carne y pueda combinarlas y jugar con ellas a su antojo. Un punto más de diferenciación, un paso más camino a esa excelencia de la que hablamos a lo largo del artículo.



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



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



ACUERDO GASTRONÓMICO Y TURÍSTICO **FLANDES-EUSKADI**

La **Cofradía Vasca de Gastronomía** fue, el pasado 8 de mayo, escenario de la firma de un interesante acuerdo. El Consejero de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco, **Alfredo Retortillo**, y el Ministro de Turismo del Gobierno de Flandes, **Ben Weyts**, se reunieron ese día en la emblemática sociedad donostiarra para firmar un acuerdo de intercambio de conocimiento y buenas prácticas en la promoción gastronómica de los dos destinos.

El encuentro tuvo lugar en el marco del **III Foro Internacional de Turismo Gastronómico**. El consejero Retortillo explicó el objetivo del convenio como una forma de compartir el conocimiento común en gastronomía y "la excelencia de nuestros productos y las habilidades de nuestros cocineros" dada la pasión mutua y las habilidades en estas áreas de ambos territorios. Dentro de ese contexto, fue mencionada la



oportunidad y valía de programas como **Euskadi Gastronomika**, ideado precisamente para impulsar esa faceta gastronómico-turística.

Además, añadió durante el acto de la firma Retortillo, desde el Departamento de Turismo, Comercio y Consumo "hemos desarrollado estrategias de promoción cuyo objetivo es impulsar Euskadi como un destino gastronómico de referencia internacional" finalidad a la que contribuirán acuerdos de este tipo.

Ben Weyts, por su parte, hizo hincapié en el hecho de que Flandes es un pequeño país que cuenta con un clima muy diverso y un modesto terruño, lo que ha conducido a dicha nación a importar ingredientes y especias de todo el mundo. Eso sí, una vez conseguida dicha materia prima, los principales



chefs y productores flamencos elevan al más alto nivel dichos productos mediante la manipulación de los mismos. Como subrayó Weyts: "No somos la tierra de la cerveza, somos la tierra de los cerveceros. No somos la tierra del chocolate, somos la tierra de los chocolateros. No somos la tierra de la comida, somos la tierra de los chefs".

El convenio supone un compromiso de colaboración entre Euskadi y Flandes para intercambiar información y colaborar en la promoción de ambos destinos, haciendo hincapié en su variante gastronómica.

Un significativo lunch

La reunión que congregó a un nutrido grupo de periodistas y personalidades, fue complementada con un almuerzo de platos flamencos y vascos elaborados a 4 manos por **Xabier Zabaleta** (chef del restaurante Aratz de Donosti) y **Sepp Nobels** (chef del restaurante Graanmarkt 13 de Amberes y poseedor de una estrella Michelin) servido por el personal de la Cofradía Vasca de Gastronomía. El almuerzo consistió en un completo lunch con especialidades de ambos países.

Xabier Zabaleta preparó para empezar su pintxo "Apología al Arzai Gazta", consistente en Crema de bechamel de leche de oveja latxa, lámina de hongo,



ralladura de queso ahumado Idiazabal, cristales de Idiazabal de 3 años y tierra de jamón Basaterri. Siguiéron al mismo los siguientes bocados: Kokotxas de merluza con xixas de primavera, Guisantes de lágrima salteados con virutas de Basaterri y yema de codorniz, y Taco de txuleta de vaca vieja.

Nobels, por su parte, preparó varias especialidades vegetarianas como Endivias con remolacha, unos riquísimos Espárragos a la flamenca, un Plato de zanahoria en diferentes texturas y un finísimo postre de fresa

y helado en el que destacaba, sobre todo, la utilización del ruibarbo.

Como bebida, Xabier ofreció Txakoli Agerre y vino tinto crianza de Ostatu y los flamencos hicieron lo propio con unas extraordinarias y originales cervezas. Y tampoco faltó el broche de oro en forma de unos ricos pastelitos de chocolate y unas irresistibles mini-pantxinetas de **Rafa Gorrotxategi**.

Sin duda, ambos chefs demostraron claramente que tanto en Flandes como en Euskadi hay creatividad gastronómica y capacidad de crear grandes platos a partir de una excelente materia prima.

Ignoramos la continuidad y trascendencia que alcanzará el acuerdo firmado el pasado mes de mayo pero está claro que el inicio no podía haber sido más provechoso desde el punto de vista gustativo.

TÚBAL: HEREDEROS DEL FUEGO Y LA FORJA

"Cuenta la tradición, que Túbal-Caín, fue el primer herrero de la historia, domesticador del fuego y padre de los forjadores. Golpeando el yunque, con el ritmo cadencioso de los martillos, creó la música. Fabricó después siete campanas de diferente espesor que, golpeadas

con címbalos, dieron lugar a nuestra escala musical. Fundó además ciudades y entre ellas, la muy ilustre de Tafalla a la que trajo el dominio de las llamas de los fogones, el poder sobre los metales de las marmitas y la armonía de las músicas edénicas".

"Miles de años más tarde, Demetrio y Ascensión iniciaron la saga culinaria del Túbal en un pequeño establecimiento para el que recuperaron el nombre del patriarca fundador. Una de sus hijas, Atxen, heredó de sus padres, y tal vez del mismísimo Túbal, la destreza en el arte de dominar el fuego bajo las marmitas y en el corazón de los hornos y de los fogones.

Tuvo dos hijos, Beatriz y Nicolás a los que supo transmitir, en grado superlativo, el buen gobierno del negocio hostelero y su amor por las artes de la cocina.

Disfrutemos pues de estas felices circunstancias, de su incomparable mesa y, si hay suerte, de las no menos admirables dotes musicales de la singular Atxen que, por si fuera poco, heredó también del viejo herrero los secretos de la escala musical y de los cantos edénicos".

Tradición con relevo garantizado

El texto que inicia este artículo no es nuestro, lo hemos tomado prestado de la cuidada (en forma y en contenido) carta de este restaurante, uno de los más emblemáticos de Navarra, un templo de las verduras y la cocina tradicional del viejo Reyno. Tanto si empezamos a leer dicha carta como si

entramos en la web del Túbal, nos encontramos con ese texto de lectura obligatoria que resume fielmente la historia del establecimiento: una casa familiar que comenzando como una modesta casa de comidas, logró expandirse hasta su tamaño actual gracias a la audacia y la energía de **Atxen Jiménez**, hija de los fundadores y todavía alma mater del restaurante. Atxen, eso sí, ha sabido frenar su ímpetu en el momento adecuado y ceder el mando de la nave a su hijo, **Nicolás Ramírez**, quien lleva unos cuantos años dirigiendo los fogones del Túbal y reforzando su imagen de templo de las verduras, sin perder de vista el trabajo llevado a cabo durante décadas por su madre y sus abuelos. Nicolás asegura así una continuidad de la esencia del restaurante a pesar de que su impronta resulte más que visible.



>> Eta orain... bila gaitzazu Facebook-ean!!!





Ravioli de papada de Pío Negro, pimientos,
yema de huevo de codorniz



Ensalada de yemas de espárragos
y verduritas de primavera



Las verduras de la huerta salteadas,
praliné de avellanas tostadas



"Tagliatelle" de espárragos frescos,
bogavante asado y perrechicos

Un impecable menú primaveral

El pasado mes de mayo recalamos en el Túbal de Tafalla con triple intención: probar las verduras de primavera cocinadas de la mano de Nicolás Ramírez, recopilar material gráfico e informativo para este artículo y, finalmente, inmortalizar el restaurante de cara a su aparición en un libro sobre restaurantes de Navarra que nos ha sido encargado por una editorial guipuzcoana.

No era la primera, y esperamos que tampoco la última ocasión en que visitamos este templo de las verduras y la cocina tradicional del Viejo Reyno. Nicolás nos preparó un menú expresamente elaborado para nosotros, aunque cualquiera que acuda durante la primavera a Túbal podrá disfrutar de un opíparo **menú** con nada menos que Aperitivo, cinco platos, postre y buñuelos de viento, al competitivo, muy competitivo precio de 49 euros (IVA incluido).

En lo que a nosotros respecta, empezamos con un fundente Raviol de papada de Pío Negro, pimientos y yema de codorniz, al que siguió una refrescante y verdísima Ensalada de yemas de espárragos y verduras de primavera.



Los espárragos fueron, sin duda, la columna vertebral del menú, ya que a continuación fueron servidos Espárragos cocidos al natural, Espárragos asados y Menestra de verduras de primavera, por supuesto con espárragos.

El alarde de verduras siguió con unas Alcachofas de Tudela fritas con tocino, cigala y lechazuelas, unas Verduras de primavera salteadas con praliné de avellanas tostadas, y unos "Tagliatelle" de espárragos frescos (de nuevo el Asparagus Officialis), bogavante asado y perrechicos.

Tras tanta verdura, pasamos al apartado de la carne con un extraordinario Corderico al Chilindrón, un Patornillo impecable (sin duda, una de las grandes especialidades de la casa), y un postre consistente en una Torreja caramelizada con sopa del niño y helado de almendra. Todavía quedó espacio para los jugosos buñuelos de viento con los que terminan habitualmente las comidas en esta casa, así como unos "chandrios", similares a unas rosquillas sin agujero. Y quienes no conducían, disfrutaron de un Gin-Tonic en la agradable terraza del restaurante, situada en pleno centro de la Plaza Mayor.



Espárragos asados



Alcachofas de Tudela fritas con tocino, cigala y lechazuelas



Corderico al chilindrón



Torrija caramelizada, sopa del niño y helado de almendra

Además, tuvimos también la ocasión de departir con Aitxén Jiménez, que agradeció al término de la comida para hacer una ronda por las mesas de los comedores principales y saludar a los presentes en la sala.

En resumen, una gozosa jornada en el que, en nuestra opinión, es uno de los mayores templos de la verdura y la tradición navarra. A lo largo de toda la primavera y hasta bien entrado el verano, estará disponible este maravilloso menú de verduras de primavera... ni se le ocurra pensar en perderselo !!!!

Y mucho más...

Hay muchas formas de acercarse al Túbal. Además de la carta, cuyo precio medio ronda los 60 euros, este restaurante cuenta con un **Menú** de 4 platos y postre a 49 euros (bebida incluida) y un fantástico **Menú degustación** de 6 platos y postre a 63 (bebida aparte). Asimismo, cada 2 meses se organiza una **Cena de maridaje con cerveza** y 4 ó 5 veces al año una **Cena de armo-**

nía de platos y vinos, además de otras actividades como cenas temáticas alrededor de la trufa, entre otras.

Por otra parte, Nicolás organiza cada dos meses **cursos de cocina** en Túbal, generalmente centrados en un producto (bacalao, espárragos, calamar...) y que cuentan con una gran aceptación.

Finalmente, no podemos irnos de Túbal sin pasar por **Demetrio**, el comercio delicatessen inaugurado hace unos 6 años en los bajos del restaurante, donde podemos adquirir los platos del Túbal preparados para llevar, así como una gran selección de vinos y cavas (más de 350 referencias), cervezas, y productos navarros como quesos, embutidos, etc.



> TÚBAL

Plaza Navarra, 6 - TAFALLA
Tf: 948 70 08 52
www.restauratetubal.com

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Aramako Ostata. 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16

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

Rubiorena 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 78 66

LAZKAO

Aldasoro-Berri 943 88 40 69

Nerea 943 08 80 88

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Mat. Gorrotxategi. 943 88 19 58

Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41

Oiangui Baserria 943 17 98 47

Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandioa 943 80 17 05

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitearte 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

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

Igartza* 943 08 52 40

Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zezilionea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutilloa* 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

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

Segura 943 41 51 12

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Bareak Elkarte

.....www.bareak.eu

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 konprometuzaren ziurtagiria dute.

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar.* www.parketesarea.org/lizarrusti - www.ataunturismoa.net Tel.: 943 58 20 69 / 943 67 02 49
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* www.parketesarea.org/barandiaran - www.ataunturismoa.net 943 18 03 35 / 943 67 02 49.
- **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 Gastronomia 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.eus
- **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.parketesarea.org/anduetza - www.zegamatismoa.net 943 80 21 87.
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.com



GOIERRI GASTRONOMIKA-IDIAZABAL LURRALDEA

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

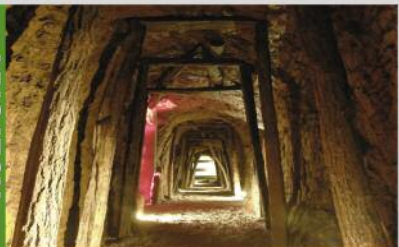


GOIERRI NATURALA-BASQUE HIGHLANDS

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



NATURA



GOIERRI KULTURALA-EUSKADIKO BIHOTZA

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

GOIERRI GASTRONOMIKA - TERRITORIO IDIAZABAL LURRALDEA

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



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



www.goierriturismo.com





GOIKO IZARRA: MARISCO... Y BUENA CARNE

Cuando hace poco más de un año comentábamos en esta misma sección la reapertura del "Gallego" legazpiarra por parte de **Leo Barbeira**, hija de los fundadores del restaurante, **Rogelio y Albina**, que lo abrieron en 1987, hicimos hincapié, como no podía ser de otra forma en un restaurante gallego, en **la calidad del pescado y el marisco** que se sirve en esta casa, **procedente en su totalidad de las costas gallegas** semana a semana, con el fin de ser servido en toda su frescura a lo largo de todo el fin de semana.

Hace unas semanas fuimos algo más allá y tuvimos el privilegio de degustar ese marisco y esos pescados con el fin de poder calibrar y valorar la calidad del mismo, una experiencia que nos dejó muy claros los niveles de calidad y excelencia que se respiran en esta emblemática casa.

Empezamos nuestra degustación con un entrante que nos retrotrajo a tiempos pasados: un pintxo de **Oreja de cerdo** (foto inferior página siguiente) preparado a la gallega, troceado, salteado y acompañado de un

buen pimentón. Ahora que está de moda la oreja no parece tener mérito el contar con esta opción, pero este restaurante fue uno de los primeros de los contornos en introducir este producto desde su inauguración en los años 80. A día de hoy ese atrevimiento inicial le ha valido una clientela fiel que viene a probar regularmente la "orella" del gallego.

Seguimos la degustación con el marisco propiamente dicho, disfrutando de unas **Zamburiñas** (foto 1) hechas a la plancha sin más, con un golpecito de aceite. Tanto el calibre de las zamburiñas, ideal, ni muy grandes ni muy pequeñas, como el saborazo de las mismas, algo lógico en un producto que se acarrea fresco todas las semanas, convierte la degustación de este original marisco en toda una experiencia de sabor y textura, al igual que los **Berberechos** (foto 2) que siguieron la degustación, que se sirven mínimamente hechos a la plancha, sacados al plato según se abren, con una textura "al dente" y ni gota de limón. "El limón les quita el gusto" afirma convencida Leo, que de estas cosas sabe un rato.





Siguió la degustación con otro de los clásicos de la casa: el **Pulpo a la gallega** (foto 3) que, como siempre, se sirve en un punto de cocción perfecto, ligeramente tieso y con un sabor extraordinario, para pasar al **Rodaballo** (foto 4), que se ofrece en raciones individuales y al horno, elaborado en su punto ideal de cocción, ni muy duro ni muy blando.

Pero si algo nos sorprendió fue la novedad de la casa: la **Txuleta "a la pedra"** (foto 5 y página anterior), una opción espectacular que consiste en una txuleta servida ya marcada y ligeramente hecha que el comensal va terminando, trozo a trozo, en la "pedra" caliente con hornillo incorporado que se sirve junto a la carne,

y que nos permite hacernos cada trozo de txuleta según nuestro gusto personal. La calidad de la carne que se emplea en este local sumado a la experiencia de terminarla al gusto convierten en un placer difícil de superar el disfrute de una chuleta en este local.

Tras un **Tiramisú** (foto 6) como pocas veces hemos comido de rico, salimos plenamente satisfechos de Goiko Izarra, establecimiento que recomendamos fervientemente, tanto a los amantes del pescado como a los de la carne. Un local a tener muy en cuenta.



GOIKO IZARRA "EL GALLEGO"

Lau-Bide, 17 - LEGAZPI
Tf: 943 03 47 93



PAUL ARRILLAGA, DE NUEVO CAMPEÓN DE GIPUZKOA

El Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa, que este año celebraba su 19ª edición, volvió a mostrar el pasado 25 de abril su gran poder de convocatoria en una maratónica sesión de tarde en la que, entre las 16 y las 21 horas, los 20 finalistas que superaron la fase clasificatoria tuvieron que preparar, en intervalos de 10 minutos, 7 pintxos por bar, uno para cada miembro del jurado y un séptimo para ser fotografiado y expuesto en la mesa situada junto al escenario, que al término de la jornada, permitía contemplar de un golpe de vista las 20 pequeñas obras de arte que se disputaban la txapela de Campeón de Gipuzkoa.

A las 16:15, aproximadamente, el jurado, encerrado en el espacio que a lo largo de este pasado verano acogió y, según dicen, volverá a acoger el restaurante Pop-Up de Hélène Darroze, comenzó a destripar y degustar las 20 propuestas que competían por el podio giputxi. Este año, un artículo del reglamento prohibía expresamente que los cocineros pudieran dar a los miembros del jurado ninguna explicación sobre cómo debía cogerse o comersse su pintxo, con lo que alguna yema estalló cuando no debía estallar y alguna mano y manga incluida fueron regadas por éstas. Fue la única "incidencia" registrada en la zona del jurado salvo los típicos

retrasos y tapones ocasionados por algunos cocineros que no calcularon correctamente el tiempo o llegaron tarde a elaborar el pintxo. En cualquier caso, en ningún caso resultó grave, con lo que a la hora convenida, las 20:00h, las puntuaciones habían sido sumadas y los representantes de la Asociación de Barmen conocían ya el nombre de los ganadores que saldrían a la luz pública media hora después.

Mientras el jurado valoraba los diferentes parámetros de los pintxos (aparencia, olor, originalidad y sabor), la sala contigua se fue abarrotando con cientos de hosteleros, participantes o no en el concurso, que pudieron contemplar y probar los diferentes vinos y viandas ofrecidas por los patrocinadores del Campeonato en los stands montados a tal efecto,

mientras en el escenario Pepe Dioni entrevistaba microfono en mano a los cocineros que acababan de terminar su pintxo. Todos respondieron satisfechos a las preguntas del veterano hostelero aunque eran palpables los nervios precedentes al anuncio del palmarés. Finalmente, a las 20:30, Euskal Telebista entrevistó en directo a varios miembros del jurado y los y las participantes tomaron posiciones en el escenario a la espera del veredicto. La suerte estaba echada.



Los tres bares ganadores...

A las 20:35 surgió la fumata blanca y se dieron a conocer los ganadores. Primero se dio a conocer al ganador del **Premio Eusko Label** que resultó ser **Paul Arrillaga del Zazpi** (Donostia) por su utilización del huevo. A continuación se falló el premio a la **Originalidad** que cayó en el restaurante Galerna de Gros y sus dos responsables, **Jorge Asenjo y Rebeca Barainca**.

Finalizados los premios "especiales" se dieron a conocer los tres premios del podio, anunciándose primeramente el **Plato de bronce**, que recayó en las manos de **Ángela Basabe del Gaztelumendi de Irún**. La primera sorpresa de la tarde llegó cuando **Galerna** se alzó con el **Plato de plata**, haciendo "doblete" en esta edición del campeonato y, más todavía, cuando el **Plato de oro** hizo subir de nuevo a **Paul Arrillaga** que además de llevarse dos galardones revalidaba así su título de Campeón de Gipuzkoa.



... y sus pintxos

Los pintxos que han llevado al olimpo de la cocina en miniatura a sus autores han sido, este año, los siguientes:

ZAZPI: "Espárrago con yemas y yema de espárrago": Sobre una tejita de wantun frito con polvo de tomate, descansa un canelón de espárrago crudo relleno de una suave mousse de espárrago. Sobre el canelón encontramos unos puntos de crema de yema con mantequilla, brotes de guisante y caviar de aceite de oliva, así como dos puntitos de alioli entre el canelón y la teja. Junto al canelón, en una cucharita se sirve una yema a la que se le ha vaciado una parte y se ha rellenado con una crema de espárragos templada. Por encima lleva, además, polvo de jamón frito y unos guisantes de lágrima. Debe comerse el canelón y terminar con la yema, de un solo bocado. (Este pintxo estará disponible en el Bar Zazpi los viernes por la tarde-noche y los sábados, al precio de 4,50 euros.)



GALERNA: "Artzai berdela": La base del pintxo es una tosta de manzana con una hilera de miguitas de pastor, dados de verdol marinado y ahumado y vinagreta de manzana. Entre los taquitos de verdol, encontramos unos cilindros de remolacha cocida, que contienen en su interior una crema de coliflor y trufa, y terminan de decorar el pintxo pétalos de begonia y brotes de guisante. ("Artzai Berdela" se ofrece como plato en la nueva carta del restaurante al precio de 10,30 euros, aunque quien quiera puede acercarse a probarlo como pintxo en la agradable terraza del local por 4,50 euros).



GAZTELUMENDI: "Tximeleta": Un crujiente, muy fino, de papel de remolacha, que envuelve unos taquitos de verdol marinado en cítricos acompañado de rabanillos, brotes de guisante, láminas de espárrago crudo y caviar de fruta de la pasión y vainilla. El conjunto se apoya sobre un fino puré de patata. ("Tximeleta", nombre otorgado al pintxo por su similitud con una mariposa, se ofrecerá en el Gaztelumendi (Irún) al precio de 3,50 euros).





El jurado

Seis conocidas caras del mundo de la gastronomía de Donostia y alrededores formaban el Jurado de esta edición: El periodista gastronómico bordelés **Jacques Ballarín**, el hostelero vallisoletano y campeón de España de Pintxos **Alfonso García**, los cocineros donostiarras **Dani López**, del restaurante Kokotxa y **Rubén Trincado** del Mirador de Ulia, ambos poseedores de una estrella Michelin, el periodista gastronómico, coordinador de Ondojan.com y profesor del Basque Culinary Center **Josema Azpeitia** y el profesor de la Escuela de Cocina Luis Irizar **Joseito Lizarreta**. Cada uno de los miembros del jurado tuvo que probar la friolera de 20 pintxos.

El resto de pintxos

La página de la derecha muestra los pintxos no premiados que, en muchos de los casos guardaban un nivel parejo a los agraciados. Estos son los pertenecientes a los siguientes bares: 1.- Aldaba; 2.- Ametzagaña

Gastrobar; 3.- Apitxin; 4.- Boulevard-9; 5.- Casa Tiburcio; 6.- Danako; 7.- Gran Sol; 8.- El Ensanche; 9.- Félix Manso Ibarra; 10.- Café Kursaal; 11.- La Perla; 12.- Mesón Martín; 13.- Next Bi; 14.- Oquendo; 15.- Sardara; 16.- Zeruko; 17.- Zibibbo

Las fotografías

El resto de fotografías muestran otros momentos de la Gran Final que se celebró en las instalaciones del Hotel María Cristina: Los preparativos en cocina, los stands de los patrocinadores y, como no, las entrevistas que **Pepe Dioni** realizaba a los participantes, en este caso mientras hablaba con **Carlos Nuez**, cocinero del Bar Oquendo que, como siempre, sorprendió con su pintxo y con **Gorka Souto** y **Martín Merino** del Sardara, actuales campeones de Euskal Herria. Este año **Ritxar Tolosa**, de **Ondojan.com** ha sido el fotógrafo oficial del Campeonato por lo que en nuestro **Facebook** podréis encontrar éstas y muchas imágenes más de esta gran jornada.





1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18

HACER BIEN LAS COSAS

El Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa llevaba varios años celebrándose por inercia y sufriendo una serie de fallos y vicios adquiridos que hacían que la que tenía que ser, por hecho y derecho, la cita con la cocina en miniatura más importante de Euskal Herria, pasase en muchas ocasiones desapercibida para el gran público y los medios de comunicación. Nosotros mismos, de hecho, en muchas ocasiones nos enterábamos de la celebración de este campeonato la víspera de su celebración o, incluso, como nos sucedió algún año, no nos llegamos ni a enterar.

Fallaba, por lo tanto, la estrategia de comunicación. Pero no se quedaba ahí la cosa. La final del campeonato se celebraba en la discoteca Bataplán, que siendo un local estupendo, no es el más indicado (ni mucho menos) para un evento de cocina. Los cocineros tenían que preparar el pintxo en unas cocinas situadas en la terraza exterior con lo que los chefs y los pintxos, que a veces reposan sobre un delicado equilibrio, estaban sometidos a las inclemencias del tiempo... y los dos últimos años, tocó galerna!! La iluminación de la popular discoteca, además, hacía que el jurado no pudiera valorar como es debido la forma, el color y los matices visuales de los pintxos a concurso, viéndose obligados a valorarlos en una semipenumbra nada agradable.

Finalmente, el concurso de Pintxos se celebraba un día después del Cocotelería, y la entrega de premios se realizaba al día siguiente en una ceremonia conjunta, con lo que la importancia del concurso quedaba diluida al juntarse dos competiciones a la vez.

El año pasado fuimos bastante duros, tanto en nuestra edición escrita como en las redes, con este campeonato. Pues bien, lejos de tomárselo a mal, los organizadores del mismo nos convocaron a finales del año pasado para consultar cómo podría mejorarse el certamen. Y lo mismo han hecho con otros agentes implicados en el mismo hasta localizar los puntos negativos o débiles. Y los han mejorado. Se ha realizado una labor informativa más adecuada y se han animado 15 bares más que el año pasado. Se ha elegido el Hotel María Cristina para celebrar la final y ha resultado un acierto por la calidad de las instalaciones de cocina y la respuesta del público y los hos-

JOSEMA AZPEITIA

Coordinador de Ondojan.com
y miembro del jurado
del Campeonato de Pintxos 2017



teros, que abarrotaron el salón en el que se celebró el acto. Se han desvinculado los dos campeonatos y el de cocotelería se celebrará casi un mes más tarde, lo que valoriza, más si cabe, al ganador del concurso, y se ha hecho una mejor labor divulgativa a los medios de comunicación consiguiendo que varios de ellos, incluida ETB en directo, se personaran en la final.

Sigue habiendo puntos a mejorar: hay que repasar las normas de participación y revisar y cambiar algunos artículos que han quedado obsoletos o innecesarios; hay que potenciar la participación de todas las comarcas de Gipuzkoa para que el campeonato no se quede en un duelo Donostia-Bidasoa; hay que aumentar la presencia femenina, que este año ha sido nula, en el jurado; y hay que conseguir que el principal medio de prensa respete este concurso, pues es una vergüenza que el Diario Vasco dedique a uno de los eventos gastronómicos más importantes de la provincia tan solo una triste fotonoticia en página par. No se puede alardear de defender la gastronomía local e informar en condiciones solo de los eventos organizados por uno mismo. No es justo ni ético.

Limadas estas asperezas, este concurso volverá a ser lo que fue en su día: el más importante escaparate de la cocina en miniatura del País Vasco y un gran trampolín a la fama para los chefs y los establecimientos premiados en el mismo. El año que viene, 2018, se celebrará la edición nº 20 desde que la Asociación de Barmen de Gipuzkoa organiza este campeonato con el formato actual. Una fecha emblemática y muy importante, ideal para que cocineros, organizadores e informadores nos pongamos como objetivo organizar el mejor campeonato posible. Felicidades a la organización, y a por ello!!



¿QUIERES TENER UN PISO EN DONOSTIA?



Aspaldiko ametsa



Inbertsio bikaina

CONSIGUELO POR FIN CON
ETXiAN

SERVICIO DE PERSONAL SHOPPER INMOBILIARIO EN DONOSTIA

ETXiAN

OÑATI 943 71 61 60
DONOSTIA 943 50 76 65
MUGIKORRA 610 38 12 44

www.etxian.net
(sección Shopper)

Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA NUEVA COSECHA

LECTUS
aceite de oliva virgen extra



BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

KEL
Grupo Alimentario

LECTUS
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA



Distribuidor:
Representaciones Alai Berri
943 55 32 99

www.lectus.es





CRISTIAN MARTINO Y SERGIO SANTAMARÍA: MEJORES BARMEN DE GIPUZKOA 2017

Cristian Martino y Sergio Santamaría resultaron el pasado 15 de mayo ganadores del 64. Campeonato de Coctelería de Gipuzkoa que se celebró en la discoteca Bataplán durante toda la tarde y buena parte de la noche. Martino quedó ganador en la modalidad Jefes de bar (mayores de 27 años) mientras que Santamaría fue el mejor Joven Barman (menores de 27 años). El campeonato se dividió en tres categorías: Campeonato de Coctelería de Gipuzkoa, Campeonato Tiki de Gipuzkoa y Campeonato de Gin-Tonics de Gipuzkoa.

1.- 64. Campeonato de Coctelería de Gipuzkoa

Cada barman tuvo que realizar 5 cocteles de la modalidad Sparkling, es decir, acabando el coctel con un cava o vino espumoso. En este cam-

peonato hay dos modalidades: Jefes de bar (Barmans mayores de 27 años) y Jóvenes Barmans, (Barmans menores de 27 años). El campeón de cada categoría representará a Gipuzkoa en el Campeonato Nacional de Coctelería de 2018.

Los campeones de esta categoría fueron:

- 1º Premio al Jefe de bar: Cristian Martino (Stick Cocktails)
- 1º Premio al Joven Barman: Sergio Santamaría (Stick Cocktails)
- 2º Premio al Jefe de bar: Ander Sánchez (Kairos)
- 2º Premio al Joven Barman: Diego Aragonese (Stick Cocktails)
- 3º Premio al Jefe de bar: Mikel del Río (Boulevard 9)
- 3º Premio al Joven Barman: Ander Díez (Astoria 7 Cocktail Bar)



2.- I Campeonato Tiki de Gipuzkoa

Cada Barman tuvo que realizar dos cocteles Tiki, en tan solo 5 minutos, usando purés infusionados de Real Ingredients y al menos dos marcas de las siguientes: Capucana Cachaça, Ron Kraken y/o Ron Diplomático. La coctelería Tiki esta ambientada en los años 30, en la Polinesia. Estos cócteles se caracterizan por ser muy refrescantes y hechos a base de zumos. El ganador tendrá la oportunidad de realizar un Guest Bartending en una de las mejores coctelerías de Madrid o Barcelona a su elección y con todos los gastos pagados.

Los campeones de esta categoría fueron:

- 1º Premio: Santi García (Sirimiri Gastrobar)
- 2º Premio: Jesús Barrero (Ametzagaña Gastrobar)
- 3º Premio: Sergio Santamaría (Stick Cocktails)

(Sigue en la página 32)

Imágenes

En la página anterior, arriba, **Cristian Martino**, de Stick Cocktails, proclamado campeón de Gipuzkoa de Coctelería en el campeonato celebrado en Bataplán el 15 de mayo. Debajo, de izquierda a derecha, **Ander Sánchez** (Kairos) y **Mikel Díaz del Río** (Boulevard 9), que se hicieron con la 2ª y 3ª plaza respectivamente.

En esta página, de arriba a abajo, los ganadores de la categoría Jóvenes Barmen (menores de 27 años): **Sergio Santamaría** (Stick Cocktails), **Diego Aragoneses** (Stick Cocktails) y **Ander Díez** (Astoria 7 Cocktail Bar).

Bajo estas líneas, el jurado del concurso.



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.

Jueves, 17 h.



(Viene de la página 31)

3.- XII Campeonato de Gin-Tonic de Gipuzkoa

Cada Barman tuvo que realizar dos gin tonic en 5 minutos. En esta ocasión los gin tonic nos transportaron al Mediterráneo, ya que la ginebra que se usó fue Gin Mare, una Mediterráneo Gin, completándose el gin-tonic con una tónica Schweppes Premium Mixer.

Los campeones de esta categoría fueron:

- 1º Premio: Jon Pavón (Patricio Pub)
- 2º Premio: Kevin Blázquez (Uxoia)
- 3º Premio: Jesús Barrero (Ametzagaña Gastrobar)

No fueron pocos los profesionales del gremio de la Hostelería que se acercaron a este campeonato que se celebró en un ambiente alegre y de camaradería.

Imágenes

A la derecha, los dos ganadores de las restantes categorías, **Jon Pavón**, de Patricio Pub, proclamado campeón de Gipuzkoa de Gin-Tonics. Debajo, **Santi García** de Sirimiri, ganador de coctelería Tiki.

Bajo estas líneas, dos imágenes de la jornada: a la izquierda, **Patxi Troitiño** (Stick Cocktails) con sus discípulos que se hicieron nada menos que con cuatro premios del Campeonato. Y a la derecha, los miembros de la **Asociación de Barmen de Gipuzkoa**, organizadora del evento.

Abajo, los tres cócteles ganadores del **Campeonato Tiki de Gipuzkoa**, modalidad que se celebraba por primera vez en nuestro territorio.



jatetxe gida

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



Baiona: Peñas & Pintxos

El pasado 6 de mayo tuvimos el gran placer de acudir como jurado a la 6ª Edición del **Pintxo Eguna**, una gran fiesta de cocina en miniatura que se celebra en Baiona, organizada por las Peñas de la localidad labortana, dirigidas a día de hoy por **Owen Lagadec**. Al contrario que en la mayoría de los concursos del sur del País Vasco, en Baiona no son los bares los participantes en este gran evento, sino las peñas locales. Se trata, por lo tanto, de un concurso amateur, pero con una organización tan eficaz que arrastra a miles de personas a Baiona el día de su celebración y **consigue que en el espacio de dos horas y media se vendan más de 30.000 pintxos**. Tras la dura ingesta de los 30 pintxos, el jurado dictaminó que el pintxo ganador fue "Le Chorizo de Jacques", de la Peña Les Mille Pattes (Foto superior), aunque la marabunta acabó en dos horas con todos los pintxos, premiados o no. Nos encantó la iniciativa por su organización, ambiente y gran gusto. Zorionak !!



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



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

OLAGI



ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO



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

EZKIÑA

ARRASATE

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

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



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

SANTA ANA



ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



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

ARAMAKO OSTATUA



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

COCINA EQUILBRADA
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI



"Cocina equilibrada" es el concepto que mejor define la oferta culinaria de Aramako Ostataua, restaurante dirigido por **Anne Otegi** desde 2008, siguiendo la filosofía de las "casas de comida" de antaño: platos sin complicaciones, a buen precio, utilizando productos de calidad y practicando una cocina saludable y, como decimos, equilibrada. Esta joven cocinera está forjada en mil batallas entre las que se cuenta la cocina japonesa y la macrobiótica, además de una temporada en Valencia que le sirvió para aprender a preparar unas exquisitas paellas. La cocina de Anne es variada y colorista, sin perder de vista el mundo vegetariano. Toki-Alai cuenta con una hermosa terraza y un acogedor comedor en los que Anne 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.

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** y **Itxaso Saratzaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbietu, 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, Fritos caseros...) y montaditos tostados al momento. Destaca también su terraza 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 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 lumaborri a la brasa o los fresquíssimos 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.

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA



BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19

NUEVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



El veterano Rubiorenena 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 Rubiorenena, 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 Rubiorenena 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, Termina de rabo al vino tinto con verduras, Camellera ibérica con sinfonía de frutas y verduras, Crema de pistacho con frutas del bosque... una cocina en la que los sabores, los olores y las texturas cobran gran importancia, y que se renueva en función de la estación y del mercado. **Menú del día:** 14 euros. **Menú degustación:** 35€ **Carta:** 30-35€ **Cierra:** Lunes

LASA



BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías 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 braaseado 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, киноа...), sus toques asiáticos, sus ensaladas o su aditivo **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.

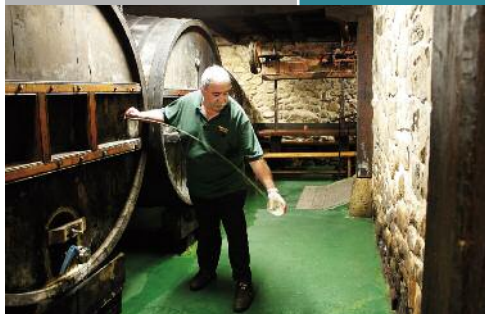
URBITARTE



ATAUN

ERGOIENA AUZOA, Z/G
TEL. 943 18 01 19

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO



Dirigida por **Demetrio Terradillos** e **Itziar Irastorza**, Urbitarte es hoy en día **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Urbitarte cuenta durante todo el año con una **carta, corta pero intensa**, en la que podemos optar por la *Tabla de ibéricos (Jamón, Lomo y Chorizo)*, las *Setas de temporada*, el *Chuletón de viejo* o la *Costilla de ternera a la parrilla*, un plato económico que está cosechando un gran éxito. Los **postres caseiros** son otra de las especialidades, destacando el *Ataungoxo* (postre de sidrería en versión moderna), las *Tartas de queso, manzana o manía* o el *Plan de naranja*. El **Menú de sidrería** (*Tortilla de bacalao*, *Jacos de bacalao*, *Chuleta*, *Queso*, *Membrillo y Nueces*) se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. Otra especialidad son los *Pescados frescos a la parrilla*: *Cogote de merluza*, *Cola de merluza*, *Rape*, *Besugo*, *Txi-barro*, *Rodaballo*... **Todos los pescados son del día y se preparan enteros en raciones pensadas para dos personas.** **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas. Amplio aparcamiento.

URGAIN



DEBA

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

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los **Pescados a la parrilla** (Rodaballo, Besugo...), los **Mariscos** (Langosta, Bogavante, Cigalas...) y especialidades como Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Hongos a la plancha, Pulpo a la gallega, Cabrarroca en salsa verde con patatas, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas **Rabas**. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€ (Fines de semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

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

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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

SANSONATEGI

HERNANI

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

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES



Sansonategi es uno de esos restaurantes en los que sus propietarios están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su experiencia. Si acuden al restaurante con niños, las ventajas son innumerables: **Menú gratis para los menores de 8 años**, atención primaria a los piques, columpios, terraza... Y si desean realizar **cualquier tipo de celebración**, el abanico de posibilidades es inabarcable, desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas. Respecto a la cocina, **Ariz Ansoa** y **Libe Salaberri** se encargan personalmente de preparar y servir una cocina tradicional con toques actuales, repartida en diversos menús, entre 25 y 28 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado a sus gustos y posibilidades económicas. Ahora, además, se ofrece **cordero asado al burduntzi**. (Más información en su Facebook y en su página Web). **Abre:** Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. **Parking.** Acceso minusválidos. **Parque infantil.**

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



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

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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 bixipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos bixipirones rellenos de foie. **Especialidades:** Ensalada templada de bixipirones; 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.

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19
www.arraunlariberri.com



Aitor Amuxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes cocineros de densa trayectoria, han puesto en marcha, en enero este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen **su versión de platos ancestrales, algunos olvidados, de nuestra gastronomía**, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y experimentan en su propio estilo culinario al que denominan "cocina impresionista". **Recomendaciones:** Salmón ahumado y marinado, crujiente de pino y eneldo, mahonesa de cítricos y brotes; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinito con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bixigari y panadería; Txuleta de viejo a la parrilla. Torrija de brioche caramelizada; "Café, copa y puro". **Carta:** 40 € **Menú Sustraiak:** 18 € **Menú degustación:** 50 € **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Aparcamiento:** Parking público a 50 metros

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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



Las **carnes y pescados a la parrilla, así como las chuletas de viejo con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel, que en mayo de 2016 ha cumplido 10 años dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como Antxoas artesanas, Carpaccio de txuleta con helado de queso; Vieiras asadas a la parrilla, Besugo a la parrilla, Txuleta de viejo premium (con maduración normal) y Txuleta de viejo Dry Age (con maduración extrema), Tabla de quesos del país... **Carta:** 50-60€ **Menú sidrería:** 35€ (+ IVA) **Menú:** 22€ **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**.

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

LEGAZI

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.

BAR GAZTELUMENDI



IRUN

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

DE TODA LA VIDA
EN PLENO CENTRO DE IRUN



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

RESTAURANTE ANTXON



IRUN

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

COCINA ORIGINAL Y SORPRENDENTE
EN UN MARCO ÍNTIMO Y ACOGEDOR



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

ALDASORO BERRI



LAZKAO

ARESO, 3
TEL. 943 88 40 69
www.aldasorotaberna.com

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO



El Aldasoro cambia de emplazamiento, aunque sigue en las hábiles manos 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 (*Manitas, Callos, Morros, Oreja al ajillo, Manitas rellenas de hongos y foie...*). En un espacio más amplio y dotado de una gran zona de barra con gran variedad de **pintxos, vinos y raciones**, y un discreto comedor para carta, en la oferta de este chef siguen destacando las **Ensaladas templadas** (*De Bacalao, de Idiazabal, de Pato...*), los **Pescados frescos** (*Besugo, Rodaballo...*) o la **Carne**, de calidad garantizada (*Chuleta de ración o de kilo, Carrilleras de ternera en salsa cazadora...*). Todos los postres son caseros (*Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate, Tarta de queso...*) La carta de vinos es igualmente remarcable. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11€ **Menú de fin de semana:** 20-25€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

MAITTE

LAZKAO

ELOSEGI 22
TEL. 943 08 76 74
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, tigrés...*), *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. **Cierra:** Domingos

BODEGA KATXIÑA

COMER ENTRE VIÑEDOS, AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

ORIO

ORTZAIAKU AUZOA, 20
TEL. 943 58 01 66
www.bodegakatxina.com



Situado en un precioso entorno natural, entre viñedos propios y dotado de unas fantásticas vistas sobre los meandros de la desembocadura del Río Oria, el restaurante Bodega Katxiña, inaugurado en julio de 2016 y situado en el edificio de la bodega de Txakoli Katxiña, nos permite disfrutar de la gastronomía tradicional más auténtica, así como de sus txakolis de elaboración propia con uvas procedentes de sus 8 hectáreas de la variedad Hondarribi Zuri. Dirigido por Iñaki e Izaskun Zendoia, hijos de Jose Miguel Zendoia y M^a Pilar Etxezarreta, del Asador Katxiña, esta nueva generación ha apostado por poner en marcha un espacio multiusos en el que podemos comer a la carta, realizar un evento empresarial u organizar una boda o cualquier tipo de celebración con capacidad hasta 400 personas y en la que pueden servirse especialidades a la parrilla. La cocina de Bodega Katxiña se basa en las Verduras de temporada, Pescados frescos del día a la parrilla de carbón (Besugo, Rodaballo, Lubina, Cogote de merluza...) y Carnes a la brasa destacando su Chuletón de viejo. En su carta también encontraremos platos más contemporáneos servidos con impecable presentación como Ensalada de bogavante con suave vinagreta de tomate; Carpaccio de buey madurado 180 días con cristal de sal y aceite de Extremadura; Pulpo a la parrilla... **Carta:** 60 euros. **Horario:** De 13:30 a 15:30 y de 20:30 a 23:30. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Aparcamiento propio.**

PATXIKU-ENEA



LEZO

B^o GAINZURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxi kueña.com

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesús Sáez). La obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en Patxi Kueña. Sito en el alto de Gainzurizketa, 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 Patxi Kueña seleccionada por cárnica 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.

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



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

GURUTZE-BERRI

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

OIARTZUN

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



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.

take away

comida para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!

Parilla argentina · Cocina mediterránea
Wok mandarin · Plancha tepanyaki · Comida japonesa

 **943 559 783**

Polígono Lintzirin, 7 · Ctra. G-636, Km. 6 · C.P. 20180 OIARTZUN (Gipuzkoa)

ASADOR CASTILLO
MATIAS 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 **Matias Gorrotxategi** ha trabajado durante décadas en la casa original de Tolosa tales como *Chuletón de viejo a la parilla, 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 parilla** como Cogote de merluza y Rape a la parilla, (aunque se puede encargar cualquier otro pescado con antelación). **Carta:** A partir de 40€ **Menú Matias:** 43€ (Chorizo de buey, Espárragos de Navarra, Txipirones pelayo, Chuletón a la parilla 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 **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, el experimentado cocinero **Juan Rubio**. Destacan en su oferta las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por el propio Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: *Verduras salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parilla, Solomillo al Oporto con foie, Magret de pato con tres salsas, Chuleta de viejo a la parilla...* **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

PICOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHEGARAGARZA, 5 (ORDIZIA)
EUSKAL HERRIA, 5 (TOLOSA)
www.19-90.com

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

ALTAMIRA

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNA
685 794 755 - 677 293 697COCINA 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 **arrozces** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: *Paella marinera*, *Palla mixta*, *Paella de carne*... además de los arrozces 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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIASANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.com

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**, tendiente 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*, *Beghaundi 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 24PINTXOS, 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*, *Pinto moruno*, *Came 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.

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI 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

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

PASAIA

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



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

BOTARRI



TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS Y EXCELENTE
PARRILLA DE CARNES Y PESCADOS



Txemari Esteban, actual **campeón de Gipuzkoa de parrilla**, dirige este céntrico restaurante que cuenta con 2 comedores climatizados: uno con Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como **Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo**, **Embutidos de Guisuelo**, **Ternera 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 txipirones 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).

APAIN

URRETXU

IPENARRIETA, 18
TEL. 943 72 58 87

Facebook:
Apain Jatetxea Margari

PINTXOS, RACIONES, CARTAS...
Y EL MENÚ DEL DÍA MÁS VARIADO



En 2017 se cumplen 12 años desde que **Margari Arruti** se hizo con las riendas del Apain convirtiéndolo en toda una referencia gastronómica y de pintxos. Apain abre todos los días **a las 7 de la mañana** e inmediatamente empiezan a ofrecerse diferentes **tortillas**, destacando la espectacular **Tortilla de patata de 22 huevos** y prestando especial atención a los **productos de cuchara y casquería como Lengua en salsa, Callos, Oreja rebozada, Manitas de cerdo, Morros rebozados...** Apain ofrece un espectacular **Menú del día en el que todos los días podemos elegir entre 15-20 primeros y otros tantos segundos**, entre platos tíjios y sugerencias del día. El menú, además, se ofrece también por la noche. También podemos **comer a la carta** con especialidades como Ensalada templada de bacalao, Revuelto de hongos, Bacalao en salsa verde, Tuleta de temera, Postres caseros... **Menú del día:** 11€ (11,50€ con café) **Menú noche y sábado mediodía:** 12€ (13€ con café) **Menú de fin de semana:** 17€+ IVA (café incluido) **Menú Apain:** 24€+ IVA **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri 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 Meuniere, Carrilleras con cremoso de hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, Tatin de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Galkoetxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta:** 55€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

ALL I OLI

DONOSTIA

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

AUTÉNTICO SABOR CATALÁN



En 2011 se inauguró este atractivo **restaurante de cocina catalana de montaña** situado en Martutene, a 25 metros escasos del apeadero de Renfe. All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarra **Arantxa Mendioroz**, que atesoran **27 años de experiencia elaborando cocina catalana de montaña en el Valle d' Aran**. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero, y especialidades como *Escalivada; Esqueixada; Calçots de Valls (servidos en temporada, de diciembre a abril); Caracoles a la llaua; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideus; Crema catalana; Repostería casera...* **Menú del día:** 20€ (Día y noche, fines de semana incluidos) **Cierra:** Martes y miércoles (Salvo festivos y vísperas) **Tarjetas:** Visa y Mastercard.

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

ALBIZTUR THE TXOTX GOURMET

UN NUEVO CONCEPTO DE SIDRERÍA GOURMET EN EL CORAZÓN DE EL ANTIGUO

DONOSTIA

MATIA, 52 (EL ANTIGUO)
TEL. 943 47 71 31
www.albiztur-sagardotegia.com



Los argentinos **Diego Martín Zanuttini** y **Paola Cerchiara**, que actualmente dirigen la **cafetería Errotaburu** junto a las torres de Hacienda, son los responsables de este establecimiento situado en la calle Matia, a un paso de la Playa de Ondarreta. Tanto Diego como Paula llevan 14 años en el País Vasco y cuentan con una dilatada experiencia. Diego había ejercido como jefe de cocina en el sur de Argentina, realizó 3 meses de prácticas en Mugartiz y pasó al Bodegón Alejandro, del que fue jefe de cocina hasta 2007. Por su parte Paola fue cocinera en el restaurante Kursaal Martín Berasategui (actual Nineu), da clases para entusiastas en el Basque Culinary Center y se dedica a asesorar a empresas alimentarias. La idea base de The Txotx Gourmet es que éste funcione como una **sidrería**, con una buena tortilla de bacalao, bacalao frito, sidra al txotx... y que a su vez cuente con una **buena parrilla donde además de los chuletones se sirvan Cogotes de merluza, Rodaballos... acompañados de una buena ensalada**. Diego y Paola dan una gran importancia a la procedencia del género, así la sidra es de Saizar, las carnes de Txogibau, los dulces y quesos de Goenaga, las nueces de Aitor Lasa, los pescados de Xabi, pescadero del barrio... Otras especialidades que podemos disfrutar en Albiztur son los **Gambones a la brasa**, la **Ensalada de bacalao o su Torrija en pan de brioche caramelizada**, que está causando sensación. **Precio Medio de carta: 28-30€.** **Menú de sidrería: 36€.** **Menú de del día: 15€** (incluye txotx o agua). **Cierra:** Martes noche.

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 Ciaurriz 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.

BERGARA

DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

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



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Pabí Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintos, Mejor barra de pintos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintos 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 anchoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Ixaso, Revuelto de anchoas 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 pintos** por 18 euros, compuesto de 6 pintos a elegir, postre y bebida.

BERA-BERA

DONOSTIA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

GOIKO GALTZARA BERRI, 27
(HOTEL PALACIO DE AIETE).
TEL. 943 22 42 60



Desde el 1 de agosto, **Javier Penas** e **Izaskun Gurrutxaga**, que han ejercido durante más de 15 años como jefe de cocina y jefa de sala en el restaurante Olentxo de Zizurkil, han pasado a ocuparse de la gestión del restaurante del hotel Palacio de Aiete. En este elegante y acogedor espacio, **Javi aplica 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 llevan también la gerencia de la **cafetería** del hotel donde pueden degustarse pintxos, bocadillos, sandwiches, cazuelitas y unos sorprendentes huevos rotos con patatas y jamón. **Menú del día (mediodia y noche): 15,40€ Buffet de desayuno: 12€ Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!!

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



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua**, quien se formara en La Cuchara de San Telmo, guisa **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores, con una precisión matemática en las cocciones, en los puntos de plancha y tostado, en las texturas...** Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta*, *Callos de bacalao al pil-pil*, *Pulpo a la plancha con membrillo y crema de coliflor*, *Arroz steward con txipiron-Maiden*, *Veira asada con calabaza vainilla*, *Risotto cremoso de Idiazabal o de hongos*, *Pikillo relleno de carri-cabra*, *Merluza a la plancha con cus-cus*, *Canelón de morcilla de Beasain*, *Ravioli de langostino y bacon*, *Croketa cremosa de asado*, *Oreja de cerdo crujiente*, *Calçots de Valls con Romesco*, *Kebab de costilla de cerdo ibérico*, *Sopa de ajo (en invierno)...* **Cierra:** Lunes

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD

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



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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

NOVEDADES Y PARRILLA
EN UN BAR CENTENARIO

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



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

CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Lineiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa, galardonado en 2015 con el **premio Más Gastronomía al mejor tratamiento del producto gallego**. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Lineiro**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a dirigir Sebas a partir de enero de 2010 junto con su compañera, **Ana 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 ibérico de Fran Rodel, arroces y hermosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de pintxos que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el *Lacón con Grelos*, la *Caldeirada de merluza*, el *Rabo de vaca estofado*, el *Perrill asado*... **Carta:** 20-25€ **Menú:** 11,30€ **Menú fin de semana:** 18,50€ **Menú Galicia:** 37€ (2 personas). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



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

CASA UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

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



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

CASA VALLÉS

DONOSTIA

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN

REYES CATÓLICOS, 10
TEL. 943 45 22 10
www.barvallés.com



Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de uno de los bares más veteranos de Donostia, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa del navarro **Blas Vallés**, abuelo de **Antxon** y **Blas**, actuales propietarios. El secreto de la permanencia de este local es la calidad, reflejada en su fidelidad al buen producto (*Jamón y lomo de 5J*, *Chorizo Joselito*, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipo, excelente tortilla de bacalao...), la leyenda (bar donde se inventó la "Gilda") y la innovación, visible en la preocupación del bar por los celiaacos, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor disponible para grupos, reuniones familiares y de empresa y todo tipo de celebraciones, en el que se sirven menús concertados. **Plato del día:** 6€ **Tarjetas:** Todas. **Dispone de menú de pintxos.**

EZKURRA

DONOSTIA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS

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



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

GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



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

GALERNA JAN ETA EDAN

DONOSTIA

Pº COLÓN, 46 (GROS)
TF. 943 27 88 39 / 680 33 49
76
facebook: Galerna Jan Edan

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA



Lo que fuera el antiguo Cascanueces ha sido retomado por **Jorge Asenjo y Rebeca Barainca**, jóvenes cocineros que han pasado más de tres años al frente de la cocina del Talasso Zelai de Zumaia. Jorge y Rebeca han reformado el restaurante convirtiéndolo en un espacio diáfano, recogido y acogedor, y le han añadido una bonita terraza en la que podrán degustarse raciones (Croquetas, Guindillas...), cafés o un buen Gin-tonic. La de esta pareja es una **cocina de temporada colorista y original con excelentes presentaciones y evidentes toques de autor**, que se renovará a cada estación, y que cuenta con platos como *Atún en salazón casero con helado de wasabi y ajo negro; Oreja de cerdo a la plancha con pulpo asado y romesco; Rodaballo salvaje con "ke la parió", patata asada, guindillas fritas y crema de algas; Cordero a baja temperatura en caldereta; Mousse de queso con arena de cacao...* **Carta:** 25-30€. **Plato del día (o dos medios, aperitivo y bebida):** 12,50€ **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduras y queso brie gratinado, Tostón de cochinillo 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.

ILLARRA



DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Elzendi**, en los bajos de un caserío en Ilgara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla del estado en el I Concurso Nacional de parrilleros**. Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como **Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra**, **Salteado de verduras variadas** y a la **parrilla con jamón**, **Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones...**, todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (**Rodaballo**, **Chuleta...**) y platos creativos (**Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas**, **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



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**, **Risotto con crema de quesos**, **Fideua**, **Huevos estilo Lucio**, la **Tosta de Bogavante...** y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Cervezas artesanas locales, con más de 10 referencias. Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

LA CUEVA

DONOSTIA

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

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



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con **una Estrella Michelin** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Alcachofa confitada*, *deshojada y frita con pil pil de garbanzos y semillas de lino* *Pato a baja temperatura*, *praliné de almendras y ósmosis de manzana*, *Caramelos de 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.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



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

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 **Salsichas caseras**, ambos servidos con Sauerkraut (berza alemana) y puré de patata. También encontraremos exquisitas **Ensaladas**, (*Ensalada Letea*, *Ensalada templada de arroz con setas...*) **Sartenes** (*De txistorra*, *patatas y huevos de codorniz...*) **Raciones** (*Sepia plancha*, *Patatas bravas y ali-oli*, *Pulpo...*) **Pintxos** (*Croqueta de jamón*, *Pintxo de codillo...*) **Pastas y arroces** (*Espaguetis carbonara*, *Risotto a los 4 quesos...*) **Tablas**, **Platos combinados y Bocadillos...** para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

PORTUETXE



DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



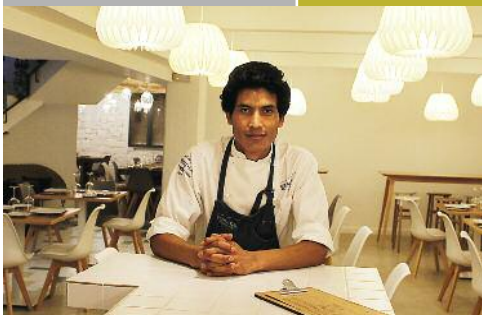
Javier Bereciartua y **Joseito Perurena**, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (*Rape*, *Rodaballo*, *Besugo*, *Cogote*, *Cabrana*, *Mero...*) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de este local en el 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.**

PUNTA SAL

DONOSTIA

COCINA PERUANA CON RAÍCES

SECUNDINO ESAOLA, 7
(GROS)
F. 943 55 99 46
puntasalrestaurante.com



Impulsado por **Kenji Takahashi** (*Kenji Sushi*) y **Rubén Martínez** (*Nikel*), ha sido recientemente abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontramos una **cocina actualizada de base principalmente peruana y leves pinceladas japonesas y vascas** que se adivinan en platos como *Ramen Punta Sal*, *Tataki de Wagyu* y *Quinotto*; *Bombón de Idiazabal* y *Yuca*; *Causa crocante de bangurro...*. Podemos acudir a Punta Sal a **comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour**. **Ubicación:** Al inicio de la calle Secundino Esnaola, frente a las taquillas del Cine Trueba. **ERecomendaciones:** Ceviche carretillero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tataki de wagyu con Quinotto; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Precio medio carta:** 40-50 € **Menú del día:** 14 € **Descanso semanal:** Martes **Vacaciones:** Sin determinar **Tarjetas:** Todas. **Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

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



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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS

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



Dirigido por **Garbiete Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con hollería artesanal** hasta las **cenar**, pasando por los **pintxos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como **Ensalada templada de foie fresco**, **Txiptirones 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

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

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



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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

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



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 **Txiptirones 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

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

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



Tras tres años y medio cerrado, este clásico de la gastronomía donostiarra abre de nuevo sus puertas de la mano de **M^a Eugenia Bozal**, propietaria del Restaurante La Murralla. El local ha sido reformado respetando el estilo y la esencia del Urepel de siempre, dándole un tono más minimalista y tendiendo a que este establecimiento sea un restaurante sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una **base de cocina tradicional siempre acompañada con toques de innovación**, buscando provocar sensaciones y emociones positivas en el comensal: **Aroz cremoso de almejas con bacalao en salsa verde**, **Cardo con alcachofas con volutés 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.txuletaestaurante.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 viejo...) y platos como **Espárragos rellenos de espinacas 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 ajarrero, 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 **Ajarrero**. **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.

YAKINIKU

DONOSTIA

GLORIA, 1 (GROS)
TEL. 943 53 15 11
www.yakiniku.es

PARRILLAS EN LA PROPIA MESA Y
CARNE DE WAGYU, EN GROS



Yakiniku, "Barbacoa japonesa" es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en **una mesa que lleva incorporada su propia parrilla**. Abierto en agosto de 2016 por el mismo equipo que el Tatami de la calle San Francisco, este establecimiento cuenta con **14 mesas con barbacoa incorporada**, desde mesas para dos hasta una gran mesa para 10 personas. En Yakiniku podemos optar por comer a la carta, con especialidades como **Tataki de atún o de salmón, Tartar de salmón o de diferentes pescados, Berenjenas asadas con miso dulce, Atún con salsa de gengibre...** o sus excelentes "Gyozas" o empanadillas de pollo con verduras, cuya masa se hace a diario en el propio restaurante. Es muy recomendable el **Ramen** (fideos chinos en caldo). Eso sí, la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne al punto deseado en las barbacoas... toda una experiencia. **Menú Barbacoa "A"** (9 platos + postre): 30€ **Menú "B"** (11 platos + postre): 50€ (bebida aparte) **Carta**: 25-30€ **Tarjetas**: Todas. **No cierra**.

ZERUKO

DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "Bob limón", y el **Segundo Premio en los Campeonatos de 2015 y 2016**, Joxean Calvo sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Ángel**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: Hoguera, Rosagante, Kokobxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Anguila en trineblas, 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

ZIBBIBO

DONOSTIA

PZA. SARRIEGI, 8
TF. 943 42 53 34

CUIDADA OFERTA GASTRONÓMICA Y
CÓCTELES EN UN RENOVADO LOCAL



Tras una amplia reforma en la que se ha ampliado sensiblemente la cocina, **el Zibbibo ha reabierto sus puertas y se ha reinventado como una nueva referencia gastronómica de calidad de la Parte Vieja**. Para ello, el veterano local ha fichado a **Maite Partido**, cocinera de largo recorrido que ha renovado la carta ofreciendo **una cocina más sana y pensada**, con **Pintxos** como Taco de bacalao en roca; Alcachofa fresca de Tudela confitada con romesco y almendra; Carrillera de ternera con crema de coliflor a la pimienta... Llaman la atención la cuidada oferta de **Raciones** como Pulpo a baja temperatura estilo Zibbibo, Arroz meloso de txipirón con alioli, Verduras en tempura... así como los **Bokatas Gourmet** de sugerentes nombres como Donostia Seduce. De nuestro mar, Muy nórdico, Gastrovasco... Las **Ensaladas** (De tomate de caserio, de bangurro y aguacate) y las **Tostas** (Salmón, 4 quesos...) completan la oferta de este local que inicia su nueva etapa con ilusión renovada, y en el que también **se ha mejorado la carta de cócteles** ofreciendo gran variedad de combinados internacionales y clásicos versionados.

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
Agoregi. Pto. Viejo, 16. 943 224328
Alfaro. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Alia Mari. Puerto, 23. 943 431359
Alkazar. Pº Padre Oriolaga, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi. Urbilarte, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matia, 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldondano. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254
Algort. Pol. Zautzu-Errotaburu- 943 218479

ALL I OLI

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

Almuru. Ctra. N-1 (Bº Zubieta). 943 366572
Alma-Lur. Carquizano, 7. 943 245484

AMBIGÚ ESTACIÓN

Cocina imaginativa y ricas arepas
 Aldamar 12 (Pte Vieja). 943 04 97 01

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Amelia. Moraza 18. 943 845647
Ametzagaña. Cº de Uta, 61. 943 456399
Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki. Algora 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 (baeta). 943 21 92 04

Arandegui. R. Católicos, 7. 943 467477
Argente. Jatzteba, Plaza Amezketa, 943 474246
Aroka. Sierra de Aloria, 5. 943 452192
Artola. Salud, -Amara Viejo-. 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 451302
Arikikau. Igara bidea, 19. 943 853141
Artola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Azark. Alcalde Edoisagui, 273. 943 278465
Azia (chino). Segundo Izpiza, 15. 943 270908
Astelena. Irigo, 1. esq. Pl. Constitución, 943 426275
Astiazaran. Ingoyen Basurria - Zubieta-, 943 361229
Avoria. 7, Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Azoka. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

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

Bar Kursaal. Av. Zuriola, 22. 943 291150
Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127
Barkatztegi. Pº Barkatztegi, 42. 943 451304
Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465804
Basajun. Algora Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

Baztarr. Virgen del Carmen, 25. 943 116350
Bay Bay. Avda. de la Libertad, 37. 943 427068
BCN. Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995

BEHARRI

La nueva sidrería de la Parte Vieja
 Namika, 22 (Pte Vieja). 943 43 16 31

BERA-BERA

Cocina tradicional y nuevos aires
 Goiko Galtzara Berri, 27. 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. Garibai, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ignacia Mercader 943 464568
Bira Taberna. Igara Bidea, 19. 943 218078
Blácora. J. Zaragüeta, 4. 943 446111
Bodega Donostiarra. Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro. F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

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

Boulevard. 9. Boulevard, 9. 943 422114
Bouquet. Cº Logroño, 5. 943 227943
Buenavista. K. Balenciaga, 42 -Igeldo-. 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Bugati. Arraiole pasalekua, 74. 943 377662
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 Plaza. Padre Larroca, 14. 943 290239

Café SAIGÓN

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

Café SÁNTANA

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

Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

Café SYTE

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

Café Viena. R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990
Caps. R. Católicos, 12. 943 463990
Capricho. Zabaleta, 55. 943 326734
Carvansarier. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

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

CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donosti
 Pº Bizkaila, 14 (Amará). 943 46 10 62

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

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

CASA VALLES

Chuletas, buenos bñérics 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

Ciaboga. Easo, 9. 943 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos. J.M. Barandiaran, 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubieta, 943 365347
Danena. Matia, 6 -Antigua-. 943 217320
Danena. Enberran, 8 -Parte Vieja-. 943 425197
Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. La Breba, 943 430285
Döner Kebab 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab 2. Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9.
Drika. Matia, 50 -Antigua-. 943 212101
Dulka Cerveteria. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egosiari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eguziki Bistrot Bar. Secundino Etxaola esq. S. Izpiza
Eibararra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaiz Asador. Pº Padre Oriolaga, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 310077
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
Elosta. Pº Colón, 41. 943 630325
Elurra. General Etcheague, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Grill. Igara bidea, 37. 943 227971
Enrika. Autonomia, 14. 943 459899
Enrika. Camino Portués, 44. 943 210300
Enrota Taberna. Usurbil, 31. 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

ESSENCIA

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

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

ETXAIDE 4

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

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

ETXEBE

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

Etxe Nagusi. Pº Padre Oriolaga. Igeldo. 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

Ezeiza. Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, z/g. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988

GALERNA JAN ETA EDAN

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

Gambirinus Bretxa. C.C. La Breba. 943 426514
Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 425475
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidreria. C. Com. Garbera. 943 3984358
Garibai. Pº de Colón, 11. 943 285019
Garibai 21. Garibai, 21, 11. 943 433134
Garrari Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Enberran, 4. 943 421365
Goiz-Arri. Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Via. Gran Vía, 9. 943 271601
Guardapiata. Serapió Mujika, 21. 943 390666

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe. Iztingorri, 3. 943 225360
Haizea. Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

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

HIDALGO 56

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

Hipica de Loloia. Cº de la Hipica, 44. 943 454218
Holy Burqueer. Pescadería, 6. 943 423759
Holy Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Satrustegi, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol's. Pº Gudamendi 21 -Igeldo-. 943 317665
Hotel Pellizar. Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968
Ibañi. Getaria, 15. 943 428784
Ibañi Lur. Nabarra Oñaitz, 1. 943 335255
Igela. Pza. Iratze, 2 -Igara-. 943 003473
Igeldo Sidr. Guntzeita Baserri - 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 (baeta). 943 21 48 94

Inbaurondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26



INTZA

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

Estrelinas 12 - Tf. 943 4248 33 - DONOSTIA

Intza. Estrelinas, 12. 943 424833
Iñautsi. P. de Errotaburu, 6. 943 311109
Iñautsi. Pol. Zurutu, 4 - Errotaburu, 943 313933
Iñomi. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 429423
Iñola. Pedro Larroca, 25. 943 272973
Iratox Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Erret. Cam. Petritza, 10. Zubietta, 943 372875
Iruña. Easo, 73. 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466665
Irritz. Pescadería, 12. 943 424234
Irritz del Sol (chino). Pedro Egoña, 5. 943 458419
Iurrieta-Berri. Camping Igeldo, 943 226583

ITTURRIOZ

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

Ikaropena. Embeltrán, 16. 943 424576
Iksasale Asador. Atoñareka, 83. 943 371585
Iksasale. Iñai-Alde - Martutene, 943 470757
Izargine. Bidarte Berri Baserria. 943 361470
Izar. Pza. de las Américas, 12
Izarraite. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. P. Baratzalegi, 24. 943 321019
Izpi. P. Baratzalegi, 24. 943 2379391
Izkia. Fermín Calbetón, 4. 943 422562
Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etea. Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojua. Puerto, 14. 943 420180
Juanxo. Embeltrán, 6. 943 427405
K-bi. Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kalonde. Puerto Orkologia, 8. 943 213251
Kaskazuri. P. Salamanca 14. 943 420894
Kata. 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kayak. P. 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

Kikki. Secundino Eneaola, 45. 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Kok. Avda. de Zurriat, 2. 943 321 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. de Agosto, 22. 943 429396
Kukuari. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 21077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albalá. Balenares, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquera. Laramendi, 21. 943 454747
La Braserie Mari Galant. Zubietta, 2. 943 440770
La Cantina. San Jerónimo, 22. 943 427508
La Cepa. 31. de Agosto, 7. 943 426394
La Colchonera. San Vicente, 9. 943 561816
La Cuchara de San Telmo. 31. de Agosto, 28

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

La Guinda. Zabeleta, 55. 943 981715
La Kabutzu. Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 48. 943 465293

La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbietta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

La Perla. Paseo de La Concha, 37. 943 462484

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 460892
La Torre de Pízza. S. Vicente, 9. 943 431469

LA TAGLIATELLA

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

La Vaca. Andrestegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 423796
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937
La Venta de Curva. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San Jacinto, 37. 943 244150
La Viña. 31. de Agosto, 3. 943 427495
La Zuri. Zabeleta, 4. 943 293886
Lagunak. Pza. Gorgoño, 1. 943 228133
Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. P. Colón, 10. 943 270871
La Hazienda. Lau Haizeta, 94. 943 352445
Lobo. Jose María Sert, 10. 943 32 56 84
Los Ríjones. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainategi. Cam. Angeru Zandarra, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

París 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. Inbaurondón, 52. 943 288246
Manistegi P. Oriandeta, 14. 943 311570
Mandarin Zabeleta, 32. 943 320217
Mandrágora. José María Sert, 9. 943 312699
Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Mariquetxo Ondarra. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martilun. Lau Haizeta, 33. 943 351130
Marguape. Pza. Marguape, 1. 943 212988
Martinez. 31. de Agosto, 13. 943 424965
Matalauva. Zabeleta, 17. 608 158412
Mei Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardia, 4. Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulla. P. de Ulla, 311. 943 271258

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

Cocina tradicional y gran barra de pinchos
Elkano, 7 (Centro), 943 42 86 66

Mil Catas. Zabeleta, 55. 943 321656

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con especialidades y vistas
P. de Ulla, 193 (Monte Ulia), 943 27 27 07

Mompas Cervicería. Saotjes, 943 272326
Morgan. Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904
Munto. Fermín Calbetón, 17. 943 426088
Munto Berri. Munto, 8º Añete
Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 433991

Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Narru. Zubietta, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Zubintxuri, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oiaola. Camino Golazbiki, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliivos. Errezezagutia, 20. 943 214899

ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736
Ordizia. San Lorenzo, 6. 943 424224

ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuete bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31. de Agosto, 22. 943 429907
Osingoa. Corsarios Vascos, 10. 943 451327
Ostadar. P. Berio, 13. 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Artebe, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. P. Arbustos, 27. 943 218330
Pais Petit. Bermingham, 25. 943 257680
Palacio de Aiete. Goko Galtzara Berri, 27. 943 210077
Pantxika. Muelle, 17. 943 421179
Pasaleku. C/ Ilumbite, 11. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peggy Sue. S. Marcial, 5. 943 429532
Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalacarré, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PINUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalanteji, 118. 943 520770
Playa de Ondarra. Playa, 7. 943 310896
Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Politeña. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto
Portuete, 43 (Igara), 943 21 50 18

Protibio. San Marcial, 6. 943 559917

PUNTA SAL

Cocina peruana actualizada
Secundino Eneaola, 7 (Gros), 943 55 99 46

QING WOK

El primer wok de Donostia, con biki-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
Regatta. Fuenterabia, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondo. P. de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Antikutz, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570
Rimón. Reyes Católicos, 20. 943 450558

ROJO Y NEGRO

Pinchos, menús y cocina ininterrumpida
San Marcial, 52 (Centro), 943 43 18 62

Salaberria Siderria. J.M.P. Salaberria, 15. 943 456311
Salzipi. Calzada Vieja de Alegorrieta, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

SANSSE

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

S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zubaga, 943 573626
Sebastian. Muelle, 14. 943 425862
Siderria Ametz. Ametz Goko-Igeldo 943 213223
Siderria Donostiarra. Embeltrán, 5. 943 424021
Siderria Inbaurondón. P. Zubairue, 72. 943 292074
Sioban Café. Urbietta, 44. 943 464208
SM Café. Urbietta, 6 - C. S. Marín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888

SPORT K

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

Staal. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suhazi. Juan de Bilbao, 27. 943 421780
Sukalde Kultura. P. de Heriz, 3. 943 227482
Syráh. Pza. Irún, 943 466643
Tamori. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta kalea, 10 - Gros. 943 273561
Tejiera. Tejiera, 9. 943 282304
Telexpasa. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telexpasa. Bermingham, 25. 943 266033
Telexpasa. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Eneaola, 7. 943 276040
Temis Ondarra. P. Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pinchos, bokatós...
Avda. Zarautz, 85 (Lorena), 943 21 33 08

Topa Sukalde. Agirre Miramon, 7. 943 569143
Tribuna Noria. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276263
Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Tun Tun. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Trepexxa. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar
P. Salamanca, 1 (Parte Vieja), 943 42 05 05

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Ilaraberri, 2. Barrio Igara
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txiukene. Bº P. de Registrari, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 426619
Txistu. Igeldo, Balenciaga, 2. 943 212979
Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

Menús, pinchos y raciones
Portuete, 53 (baeta), 943 31 67 84

Txomin. P. Anzietia, 6. 943 451964
Txoxa. Kristobal Balenciaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

Cocina y pinchos de fusión vasco-japonesa
Matia, 35 (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 429818
Urbachena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317590
Urbano. 31. de Agosto, 17. 943 420434
Urdirioa. Carlos I, 16. 943 459410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

GIPUZKOAN NON JAN?

UREPEL

Clásico imprescindible de la Parte Vieja.
P° Salamanca, 9 (Parte Vieja), 943 43 35 08

Urkahe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urtxori-Bi, Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. P° de Larrabaz, 49. 943 392463
Val Foral. P° Federico García Lorca, 10. 943 470989
Viduarre. Itargarri, 6. 638 774570
Vitolaca Bernardina. Vitoria-Gasteiz. 6. 943 314899
Vitor. Gran Vía, 12. 943 270363
Warrung. Sagües, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162

YAKINIKU

Barbacoa japonesa
Gloria, 1 (Gros), 943 53 15 11

Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguan. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zazpi. San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki. R. Rodi, 79. 943 274623
Zen Fusión. Laramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

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

ZIBIBO GASTROLEKU

Pintos, gastronomía y cócteles
Pza. San Diego, 6 (Parte Vieja), 943 42 53 34

Zorrogua. P° Zorrogua, 27. 943 444146
Zubimundi. Logroño, 5. 943 314465
Zubiri. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

ABALTZISKETA

Larratz. Larratz auzoa, 943 652483
Larratz-Gain. Larratz auzoa, 943 653572
Larratzen. Larratz auzoa, 943 653515
Ostetua Centro. 943 651676
Estano Taberna. Centro, 943 653283

ADUNA

Abunza Sagardotegia. Gobiurru auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Urrutzu Sagardotegia. P° Urrutzu, 943 691233
Urrutzu Pol. Urtaki, 943 693396
Uztizola. Herriko plaza, 943 693481

AIA

Aitzondo. Lurgain Dizem, 21. 943 832700
Albarr. Utegu, 21. 943 830182
Aristrazar. Nupel Andatza, 13. 943 834521
Arralde Sideria. Utegu, 943 890125
Ashé. P° Santos Erreka, 29. 943 835311
Errota Casa Barrio. Olasagoitia, 943 835465
Iturizena. Plaza Gastoiz, 6. 943 834272
Gazteigile. Elikano auzoa, 943 131606
Izarra. Urtetua, 943 831840
Izeta Asador. P° 51. 943 131693
Jauregi. Gozategi plaza, 1. 943 886241
Kaua. Plaza Gastoiz, 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdineta Auzoa, 943 132373
Portu Asador. San Martin Erreka, 21. 943 684434
Sektoria Sideria. P° San Martin, 943 835738

AIZARNAZABAL

Xieta. Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uztari. Herriko Plaza, 3. Tel. 943 483231

ALBIUTUR

Eiane. Entrada de Albitzur, 943 652314

HERRIKO ETXE

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

Segore Etxe-Berri. Sta. Maria Auzoa, 943 580976
Ugiarte. Albitzur, 32. 943 651728

ALLEGIA

Eizimendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654189
Iskita. S. Juan, 59. 943 65309
Kupulpi. Larratz auzoa, 35. 943 508903

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

Alkizao Ostetua. San Martin Plaza, 943 691836
Elizgi Taberna. San Martin Plaza, 943 690788

ALTZAGA

Altzagarte. Altzaga disem, 18. 943 884916

OLAGI SAGARDOTEGIA

Sidería y asador abierto todo el año
Herriko plaza, 943 8876 26

ALTZO

Arandia. Segorbe etxea, 21. 943 652262

AMEZKETA

Arkaizte. Plaza Beltzen, 1-B. 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Erreka Aite, 8. 943 653197

ANDOAIN

AINAXA

Menú del día, caza y casquería casera
Martin Uguiza, 10. 943 50 83 52

Arteta. Arteta, 5. 943 593094
Bambola (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buntzeta. Kale Txiki, 15. 943 578308
Burr. Juan Bautista Etxe, 2-4. 943 593600
rumberrri. Utegu, 39-41. 943 590532
Iturri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gastanaga Sideria. P° Buntzeta, 21. 943 591968
Gobiurru Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300485
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593026
Uztizurdi Sideria. P° Leizotz, 21. 943 593054
San Esteban. Gobiurru Auzoa, 21. 943 590663
Traieruen. Kale Berria, 6. 943 593692
Txakala. Aita Laramendi, 943 591604
Txertota. Gobiurru, 21. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA

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

Chelchene. Pol. Benta Aldea, 943 65 40 79
Golickotxa. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larra. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 766094
Oni. Ertubi. Buzintzu, 6. 943 766549

ARAMA

toki Alai. Herriko plaza/s, 943 888953

ARETXABALETA

Arretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Auzadua. Araba ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Adel. P° Galatza, 21. 943 792458
Berti Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegola. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyarri. Solatuband, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792084
Hilarra. Plaza Iargi, 21. 943 790657
Ibarra. P° Araba, 29. 943 791803
Ibarra. P° Azatza, 943 791668
Zaraila. P° Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldepe. Iturritzi, 41. 943 796369
Arteaga. P° Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etxidea, 3. 943 795582
Bolinete Asador. Zaragaleta, 21. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitzgi, 1. 943 797960
Casallo (pizzería). Ametzur, 2. 943 794564
Cafetería Express. Markole, 3. 943 798514
Dragon Oriental. Araba Etxidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599
Errastika. Bedonia, 18. 943 791013

EZKIÑA

Pintxos, bokatots y hamburguesas caseras
Olatze, 25. 943 04 43 88

Gaindegi. Lanuri, 4. 943 797060
Goiz Aite Degustazioa. San Juan, 33. 943 791115
Gran Muralla. Olatera, 36. 943 791195
Hilarion. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kapanzar. Kapanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, 21. 943 771080
Larrinette. P° Urdia, 943 792215
Lortegi. Iturritz, 7. 943 794967
Luksa Zerkaostea. Iturritz, 11. 943 794979
Meneta. Gipuzkoa Etxidea, 943 796531
Mesón Manolo. Bñer, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etxidea, 943 791125
Pildain. Urdia Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
U° Urbarriz, 37. 943 79 49 39

Sara Merendener. Meatzereka, 943 771586
Tarka. Urtatza Lizenziatua, 18. 943 080415
Tartita Taberna. Gestiurru auzoa, 943 791035
Txoko 10. Olatza Lizenziatua, 12. 943 796860
Txondorra. Bizkaia Etxidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatera, 21. 943 772004
Ugarran. Garagarza, 22. 943 797658
Urrin. Urbarriz Etxidea, 22. 943 799524
Uxarte. P° Urdia, 943 791250

ASTEASU

Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurzu Asador. Alto de Andazarrate, 943 580866
Matxeandui Sideria. Zabaleta, 11. 943 692222
Olarene Gokio. Gobiurru, 21. 943 690251
Peltine. Erromentari, 1. 943 691739
Sarrosila Sideria. Bebelara auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelena Sideria. Camino Olatue, 51. 943 33333
Alorrenea Sideria. Camino Pettigui, 4. 943 336999
Amets. Poligono, 26. 943 551537
Astarbe Sideria. Txortoloz, 12. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Egorka, 12. 943 550042
Berezauri Sideria. Beren Aran etxea, 943 555798
Buena Ventura Sideria. Cam. Aliza, 21. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomas Aite, 21. 943 551204
Eskitz. Tomas Aite, 21. 943 553943
Ergobia Sideria. Ergobia plazatza, 19. 943 553301
Etxeberria Sideria. Santitago-ene Baseria, 943 556697
Gartziategi Sideria. P° Martutene, 13. 943 469674
Goiko Iturri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzea Sideria. Camino Olatue, 63. 943 552242
Ibar-Lur. Ibarra Olatz, 1. 943 553255
Ikatz Taberna. Mayor, 32. 943 554089
Iretza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoien Sideria. Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741

Kizki Bokategia. Nagusia, 21. 943 330647
Larrarte Sideria. Caserio Muragotz, 21. 943 555647
Las Vegas. Errebebe plaza, 22. 943 554648
Lazaga Sideria. Caserio Gartziategi, 21. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Mendibito. Alza Bidea, 21. 943 357202
Mendizabal Sidi. Olatzeta Txiki Baseria, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sideria. Txortoloz, 21. 943 555220
Olatue Zuri Sideria. M. Arozamendi, 16. 943 552938
Olatz Bidea Sideria. P° Astigarraga, 943 553199
Pettigui Sideria. Pettigui Bidea, 21. 943 457188
Rezola Sideria. Caserio Imitza, 12. 943 556637
Roxano. Nagusia, 36. 943 551138
Sarrosila Sideria. Camino Oyartube, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Kaceta, 21. 943 332842
Txingurri Berri. Donostia Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Olatue, 34. 943 330630
Zapiain Sideria. Errekealde Etxea, 943 330003

ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Trozkalea. Elbarrena, 59. 943 180037
Urbaitarte. Ergoiena, 6. 943 180119
Victor. Herribarena, 71. 943 180033

AZKOITIA

Atolito Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkotia. Urti Urkio, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trenbideraren Zumardia, 9. 943 852228
Itatxondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxos)
Iskita. Algetzu Kalea, 16. 943 852003
Iturri. Kale Nagusia, 120. 943 850017
Itziaz. Azpurrutzu auzoa, 943 852630
Joseba. Azkibiel, 18. 943 853412
Koxka. Kale Nagusia, 92. 943 851196 (Pintxos)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851472
Laramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319

Maite. Ugiarte 75 Industrialdea, 943 851103
Maritite. Maritite auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Azpurrutzu auzoa, Tel. 943 853492
Suharrí. Altzibar Etxidea, 9. 943 025714
Tukun. Kale Nagusia, 81 (Pintxos)
Txikiopoli. Txeroba auzoa, 21. Tel. 943 851008
Zuri. Kale Nagusia, 68 (Pintxos)

AZEPIITA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxos)
Anota. Elsasaga auzoa, 21. 943 812092
Auntika. Berriena Kalea, 14. Urtetua, 943 815754
Baigera. J. Enparan Kalea, 6. 943 814464
Baigera. El Salbe auzoa, 9. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxos)
Diz-iz. Enparantza Nagusia, 1. 943 810097
Eskutza. Olatzeta, B° barrutzea, 24. 943 811128
Eke-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 026850
Irurru. Idozeta Gurutzea, 10. 943 809416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urtetua Bidea, 943 812271
Juanito Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943 8150311
Kurru. Lokotale auzoa, 24. 943 815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943 810959
Larrategia. Urtetua Bidea, 21. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943 810678
Lola Hotela. Nazarioa Kalea, 47. 943 8151616
Ondarribi. Hariziduna, 49. 943 812071
Onegi-Etteri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxos)
Ortoreto. Nuarbe auzoa, 9. 943 810509

MENDIZABAL

Carnes y pescados a la parrilla, pintxos, xexina...
Landeta-Hiribidea, 16. 943 81 20 01

Osinapsi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorka. Jose Arretxe, 13. 943 811857 (Pintxos)
Pazko. Pablo VI, 16. 943 812040 (Pintxos)
Piza Spring. Ipiak Azpiak, 6. 943 805152
Segur Zahar. Elsasaga auzoa, 9. 943 813442
Urteaga. Lolita auzoa, 7. Tel. 943 812543
Xoxolete Aterpe. Xoxole, 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale, 943 515634

BALIARRAIN

Zaragi Utegiarte Aterpea. Hirungoa, 6. 943 163076

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Atzenen Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Iturritzu, 9. 943 889210
Baskana. J. Miguel Iturritzu, 9. 943 889223
Bidezuze. Pza. Bidezuze, 21. 943 885975
Gelkoi denda. Pza. Barandiaran, 1. 943 889158
Gorrialedea. Carretera G-634, Km. 1.5. 943 881940
Hiruarr. J. Miguel Iturritzu, 9. 943 885652



KALE NAGUSIA 26
943 08 68 55
BEASAIN

DOLAREA HOTEL

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

Iparra Taberna. Zaldizurreta, 3.
Irtzi etxea. Navaro Larrategi, 13. 943 161673
Jaki. Zaldizurreta, 1. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

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

KIKARA LOUNGE BAR

Nika. Nafarroa Bar, Dolarea, 1. 943 886234
Nika. Nafarroa Bar, Dolarea, 1. 943 886234
Onegi-Etteri. Herribarena, 71. 943 889007
Plazapza. Pza. San Martin, 943 882997

RK JATETXEA

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

RUBIENOA

Ti Tia. Nagusia, 18. 943 880000
Txantxangorri. J. Miguel Iturritzu, 7. 943 886949
Urtiayon. Pza. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Etxidea, 57. 943 888829

BEIZAMA

Guili. P. Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34, 943 645597
Hernandaz Pescadores. Zuloaga, 12, 943 642738
Hiruzta. P. Jaizola, 266, 943 104060
Hondar. Zuloaga, 20, 943 642793
Hondar. Santiago, 45, 943 640455
Hotel Jazkibel. Baserriar Etxe, 1, 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20, 943 645257
El Capo. Minteria, 82, 943 643532
Itaspe. S. Pedro, 40, 943 644940
Ixtaropenea. S. Pedro, 67, 943 641197
Justi Merendero. P. Montaña, 2, 943 645557
Kai-Aide. Itaspe, 8, 943 644827
Kalea. Almirante Alvarado, 12, 943 642784
Kalea. Itaspe, 9, 943 641195
Kaleia Haurguzuztegia. Santiago, 65, 943 642552
Kulunkuz. S. Pedro, 19, 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12, 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
 P. Arkola, 33, 943 641639

Larra. Damarri, 4, 943 642704
Lekuna. S. Pedro, 45, 943 642762
Lokale Sideria. Bidasoa, 19, 943 645880
Loredana Berti. Santiago, 46, 943 643298
Maitine. Javier Ugarte, 6, 645711
Maite. S. Pedro, 35, 943 642771
Mamutuz. Ezpea, 8, 943 645032
Manoli Asador. Santiago, 63, 943 643712
Olurta Azpi Sideria. Zuloaga, 21, 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642739
Ortazari Cerveceria. Itaspe, 12, 943 642374
Pizzeria Portubito. P. Buitron, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10, 943 642734
Sardara. San Pedro, 10, 943 030301
Sebastian. Nagusia, 11, 943 640167
Sugari. Nardero Beldier, 1, 943 645408
Talainasa. Santiago, 3, 943 645404
Txantxangorri. S. Pedro, 27, 943 642102
Txori. P. del Iaro 56, bis, 943 644170
Urdale. San Pedro, 43, 943 644614
Yola Berti. S. Pedro, 22, 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8, 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23, 943 642780

// IBARRA

Danon Itxoka. Euskal Herria, 12, 943 675542
Euskal. Euskal Herria, 3, 943 675174
Izaskun. Monte Izaskun, 943 675017
Kariatz. Euskal Herria, 2, 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagarte, 21, 943 187655
Gaslelu. Desemiozarru, 12, 943 187193
Guardi. Guardipolona, 13, 943 187018
Pilarrenea. Nagusia, 52, 943 187218

// IKAZTEGIA

Begintxin Sideria. Caserio Ilurtoiz, 943 652837
Ostakua. San Lorenzo, 2, 943 655982
Toñi Alai. S. Lorenzo, 18, 943 655343
Zuaburra. Desemiozarru, 13, 943 654876

// IRUN

Aldaijeki Bistrot. P. Olaberria, 49, 943 631964
Alai. Alai, Zuloaga, 63 630441
Alfano Hotel. Alai, Iparale, 51, 943 635700
Altor Asador. Juntiki Landaburu, 7, 943 624477
Alberto Asador. Alai, Iparale, 42-44, 943 630768
Alpaga. Pinar, 1, 943 616033
Alto de Arretze. Alai, Elizabaz, 52, 943 627438
Anaketa Asador. Perras de Ala, 7, 943 611300
Anastasio. Serapio Mujica, 18, 943 615048

ANTONX BAR / TABERNA

Pintxos, cafés y menús en pleno centro
 Pza. San Juan, 3, 943 630512

Arano. Mayor, 15, 943 620859
Arroka Berti. Alai, Iparale, 12, 943 627332
Auria. Dario de Regueles, 13, 943 624173
Alaia. Antzono, 69, 943 635518
Atesper. Estación, 39, 943 61213
Baserri. Errolaz, 1, 943 627907
Baserri Asador. Berrotarlan, 5, 943 627745
Bidasoa. Vargi Migalrosa, 3, 943 619913
Bidasoa Asador. Vargi Migalrosa, 3, 943 628483
Bierhaus Virginia. Luis, 43, 943 622040
Bikhotz. Pilar, 1, 943 633706
Bi-Miren. Behobia, 2, 943 624521
Biribiri Palmaria. Bertsolariak, 12, 943 630570
Borda Txiki Ibarra. P. Meaka, 6, 943 630914

CERVECERIA BOULEVARD

Cervezas artesanales, raciones, hamburguesas.
 Pza. Antezarri, 11, 943 536918

Burger King. C. Mendibai, 943 639614
Capina Marichu. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Purg, Soroparia, 3, 943 610262
Casa Merino. Av. Iparale, 57, 943 625703
Claboga. P. Colón, 46, 943 619507
Cafe Iruri. Letuxuborro, 91, 943 637377
Cornet. C. Fueros, 2, 943 621954
D-Vano. Estación, 943 635187
Danaka. Antezarri, 11, 943 118924
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8, 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628867
Ezpea. Cipriano Larrañaga, 4, 943 616794
Ezpea. J. Talhassas Landaburu, 9, 943 630185
Eguzki. Ego, 943 660014
Enrique. Edif. Zaisa, P. Behobia, 943 622629
Errata Berti. Bertsolariak, 12, 943 630481
Estebenea. B. Berdier, 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5, 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17, 943 621026

FELIX MANSO IBARLA

Cocina tradicional e innovadora
 P. Meaka, 9, 943 841964

Ferton's. Comp. Comercial Behobia, 21, 943 632766
Fuenterabara. Fuenterabara, 3, 943 616028
Gambirius. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puiana, 4, 943 618064

GAZTELUMENDI JATETXEA

Cocina de autor en pleno centro
 Pza. San Juan, 3, 943 630512

Gran Muralla. Avda., 5, 943 613176
Han-Bardi. J. Esteban, 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Mura, 8, 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3, 943 628790
Ibalondo. J. J. Tado Murguía, 1, 943 632888
Ibaraki Olagueri. P. Meaka, 21, 943 621848
bi Hotel. Avda. Letuxuborro, 77, 943 636232
El Capo. C. Mendibai, 943 630615
Indian Palace. Sta. Elena, 4, 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34, 943 630993
Iñaki. Gahina, 3, 943 635217
Inigo Lavado. Ficoba, 943 636939
Irungo Asteigina. S. Marcial, 9, 943 628934
Iruñeta. Pza. Urtebarria, 4, 943 621059
Jazubika. Kaskotegi, 6, 943 618086
Jantokia. Avda. Iparale, 11, 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20, 943 615154
Juntiki Taberna. C. Comercial Mendibai, 943 639831
Karrakuka. Polig. Letuxuborro, 60, 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2, 943 623040
Kostore. Avda. Iparale, 30, 943 628447
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7, 943 630481
La Agriola. Alzizkal, 1, 943 625661
La Bellota. C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5, 943 618477
La Casa del Jámón. Avda. Iparale, 37, 943 627845
La Casa Rijoña. Belaskorren, 9, 943 628447
La Llave. Fuenterabara, 3, 943 618357
La Rotonda. Juntiki Landaburu, 13, 943 629556
La Venta de Corro. Parque Com. Mendibai, 943 639831
Larraz Arlean. Serapio Mujica, 23, 943 61437
Larraz. Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasca. Monte Miteria, 943 637196
Las Ruedas. Estación, 20, 943 615426
Le Luxor. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Murr. Luis Mariano, 2, 943 628880
Leones. Serapio Mujica, 23, 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5, 943 615111
Luberri. P. Bidasoa, 16, 943 629977

MANOLO

Cocina tradicional, menús, pintxos...
 Nagusia, 12, 943 621195

Martino. Zubelzu, 6-B Anaka, 943 615001
McDonald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jámón. Fuenterabara, 2, 943 615066
Mikel. Avda. Iparale, 59, 943 623896
Morondo. Papiñeta, 2, 943 621395
Muga. Juntiki Landaburu, 36, 943 620071
Nagore Sideria. Gahina, 13-Ventosa, 943 630498
Narva. Avda. Iparale, 3, 943 621782
Nerea. Korrokitz, 17, 943 631914
Novoa. Poligono Soroparia, 36, 943 613215
Nuevo Salamanco. Parque Migalza, 28, 943 613979
Old-Doky. Avda. Puiana, 13, 943 614564
Ola Sagardotegi. P. Ibarra, Meaka, 102, 943 623130
Oñgi Elorri Taberna. Andreanaga, 1, 943 628290

Ortazari Cerveceria. Luis de Urzuru, 4, 943 611571
Ostebai. Pza. Elhera, 7, 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2, 943 630886
Paozta. Edificio Paozta-Anaka, 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patrixi Asador. Sta. Elena, 4, 943 62238
Pello. Landaburu, 30, 943 630339
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16, 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1, 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puiana. Avda. Puiana, 7, 943 615544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 61922
Romea. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. P. Behobia, 26-27, 943 833557
Sirimiri. P. Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodegon. Fuenterabara, 7, 943 616023
Stop. Serapio Mujica, 943 612684
Telepizza. Lope de Virgoñen, 1, 943 619999
Tennis Txingudi. Behobia, 20, 943 627286
The Corner. Fueros, 2, 943 621954
Toki Goxo. P. Ibarra, 7, 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629293
Trinckete Borda. Abizur, 39, 943 622335
Trinckete. M. Juntiki Landaburu, 35, 943 621288
Txakola. Pza. Elhera, 3, 943 618382
Txakola. Larretxio, 10, 943 574371
Txangui. C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Uztapide. Fuenterabara, 3, 943 619317
Vitoria. Arbesko Erola, 19, 943 627095
Virginia. Luis Mariano, 37, 943 623123
Vollner. Arbesko Erola, 5, 943 117992
Wauuma's. Behobia, 2, 943 629890
Yong Feng (japones). Zuluabara, 8, 943 616445
Zaisa. Área Servicio A-8, 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

// IRURA

Aizpurua. Nagusia, 22, 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetli, 1, 943 691432
Loatzo. Purgatorio Laskibar, 1, 943 690497

// ITSASONDO

Kaxintana. Nagusia, 27, 943 887614
Nautica. Nagusia, 27, 943 880012

// ITZIAR

Bikain. Muxiarritz, 39, Itziar, 943 199370
Itzesp. P. Itziar, 943 199401
Itziar. P. Itziar, 943 199061
Kanala Hotel. P. Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas
 Amiola auzoa, 943 608052

SALEGI

Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes
 Galtzaga, 13, 943 199044

Santurzan. Mardari, 21, 943 199397
Txindurri-Hurri Sideria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, 21, 943 199056
Urbeu Sideria. P. Elorriaga, 2, 943 199237
Zubikarary Buro Gortu. Muxiarritz, 8, 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutilazabal, 5, 943 372089
Arkupe. Largoneta, 1, 943 371742
Avenida. Hipódromo Etorbidea, 2, 943 377862
Bugali. Arripate Pasalekueta, 14, 943 362708
Buggy Hamburgueseria. Jazkibel plaza, 6, 943 365807

EPEL

La mejor oreja del mundo mundial
 Golaika, 1, 943 362701

Erekatxo. Ori Etorbidea, 4, 943 365557
Golegi. Hirubide Bañera, 1, 943 361404
Guriñ. Nagusia, 8, 943 362714
Iñaki. Inigo de Loida, 4, 943 365501
Jalai. Nagusia, 67, 943 372601
Larra. Larrekoetxe Bidea, 10, 943 361012
Larra XXI. Nagusia, 21, 943 369356
Martin Bertsolategi. Loida, 4, 943 366471
Oria Txiki. Zirkulu Ilbarria, 15, 943 014756
Otegi Sideria. Camillo Harribuerta, 2, 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutilazabal, 3, 943 371883
Peña. Adarra, 5, 943 361551
Riojanos Asador. Ustiz, 13, 943 362720
Rode 35. Avda. Ori, 8, 943 362708
Rummy. Nagusia, 71, 943 369341
Tati's. Juan de Garai, 1, 943 371605

TXARTEL TXOKO

Cocina tradicional elaborada con mimo
 Zirkulu Ilbarria, 1, 943 370192

// LAZKAO

Ameli Sideria. Zulu Etxe, Auzoa, 9, 943 162524
Batzkika. Hingolien, 4-6, 943 888308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16, 943 889943
Hotel Lazkao. Zuluabara auzoa, 17, 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
 Elosegi, 22, 943 087674

// LEABURU

Nerea. Uhartz, 3, 943 08 80 88
Pipas. Lazkaoemendi, 21, 943 880805
Zelata. Uhartz, 1, 943 882485

// LEGAZPI

Albizur. Legazpi Industrialdea, 943 730600
Aztiria. Santa Maria Auzoa, 943 733622



Eliz-Ordo. Nagusia, 1, 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10, 943 731721
Kantxo Cafeteria. Labartegi, 10, 943 731457
Katxuri. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lalaztegi. Labartegi, 6, 943 730494
Leu Bide. Leu Bide, 2, 943 731249
Manolita. Plazaola, 10, 943 731751
Mirandala. Parque Mirandala, 943 731256
Txepetxa. Aizkora, 24, 943 730051
Xarpi Cafeteria. Plazaola, 10, 943 733375

OILARRA

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

// LEGORRETA

Aulia Sideria. P. Guadalupe, 21, 943 806066
Bartolomea. Esgoria, Avda., 9, 943 806026
Guadalupe Taberna. P. Guadalupe, 1, 943 806554
Inasuti. Nagusia, 2, 943 806171
Legorreta Café. N-1, Km. 525, 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Ararte. San Inazio, 2, 943 714371
Getza-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzinzuaketa. Gatzinzuaketa, 21, 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952
Ostau. San Inazio, 3, 943 715371
Sorain Etxea Hotel. Santiago kalea, 3, 943 715398

// LEZO

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

CARMEN

Paraiso de los amantes de los verdureros frescos
 Tomás Garbizu, 21, 943 526690

Eloreki. Etorbidea, 21, 943 525441
Gantzurizaketa. Pza. 10, 943 490087
Erekatxe Sideria. P. Gantzurizaketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gantzurizaketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lope Plaza, 4, 943 525253
El Puerto. Guillermo de Loain, 4, 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13, 943 522709
Ipinza. Irurtzun, 35, 943 528590
Leizate-Enea. P. Gantzurizaketa, 943 529889
Iruzuin. Irurtzun, 60, 943 526890
Jazkibel. Zubizar, 9, 943 521966
Kalea. Polienteerna, 9, 943 521003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527753
Lezotarra. Elias Salaberria, 1, 943 521848
Lur Jateetxa. Urume, 21, 943 511888
Martiku Taberna. Donibane, 24, 943 524845

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Ongi Etorri. Elías Salaberria, 12, 943 527897
Orquidea. Urduburu, 4, 943 527653

PATXI-KU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
B° Gainturutzeta, 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gainturutzeta, z/g. 943 490285
Saprazulo Sideria. Alto de Altamira, z/g. 943 523541
Sailetza. Nagusia, 2, 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lazón, 943 527945
Tinehu. Zubito, 2, 943 527946
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1, 943 344262
Zubitz Merendero. Zubito, 17. 943 516443

// LIZERTAZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 882091
Leku-Alai. Zubiaurre, z/g. 943 672616
Ostutu. Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

// MENDARDO

Inxusai. Pza. Industrial, 5, 943 755081
Landa. Garagarza, 32. 943 756028
Luzalde. Mendorazabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendorazabal, 2, -Garagarza-. 943 756072

// MUTILOA

Mulika. Lierma, z/g. 943 801507
Orue. Ergoiena (Minas de Troya), 943 801900
Ostutu. Herriko plaza, 943 801166
Pabai. Lierma, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

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

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutriku 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 803509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km. 3, 943 603239
Kai. B° Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaixo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradia Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoka. Poligono Mijoka. 943 603180
Pikua. B° Laranga. 629 105733
San Juan. B° Laranga, 13. 943 603167
Txiribatxo. Muelle, z/g. 943 195070
Zelaizeta. Olaitz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Alhambra. B° Arregua. 943 491230
Amazkar. Casa Zamateta. 943 492783

ALBISTUR

Cocina de mercado y menús especiales
B° Altzibar. 943 49 07 11

Anixeta. B° Altzibar. 943 490306
Aristi Asador. B° Ugaldelxo, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txialakia Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. B° Ugaldelxo, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Alde. B° Edergia. 943 521661
Bidebaltze Sideria. Arregua-Niclen, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldelxo, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde. 943 490087
Esnioz. Zuaznabar, 72. Ugaldelxo, 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Garabara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofor. C. Com. Carrefour. 943 491241
Goiko-Etxe. B° Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxuburu Asador. B° Ugaldelxo, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru de E. Elorrondo, 20. 943 490021
Irunderrene. B° Altzibar. 1. 943 490355
Isasi Sideria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Torola, 21. 943 491254
Lila. Lande, 3. 943 493839
Lintxin Hotel. Ctra. Madrid-Iruin, km. 469. 943 492000
Lushe. Ugaldelxo, 943 492101
Marcos. Zelaimusu-Polig. Ugaldelxo, 943 494390

Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Matteo. Iruñeta Bidea, z/g. 943 491194
Mendin Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 492106
Miren Olatz. Miren Olatz, 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1, 943 491227
Nuevo Altamir Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Torola, 2. B° Edergia, 943 492050
Oliden. Polig. Lintzin, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sideria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Pai. B° Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. B° Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 12. 943 490874
Toki Alai. Bizardia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolare. Torola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
TxiKierdi Alde. Astigarra Bidea, 943 473784
TxiKierdi Sagardotegia. Astigarra Bidea, 943 490678
Ustategieta Hotel. Maltaburu Bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekoson, 1. (B° Iruñeta). 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberia kasko, 21. 943 880002

ASADOR CASTILLO

La parrilla de Casa Julián, ahora en Goierri
Ctra. Madrid-Iruin, 88 19 58

Garbzo. Pol. Ind. Olaberia. 943 881309
Taberna. Carí de la Cruz (Iruñe) 943 886584
Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILONEA

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

// OÑATI

Arkupe Taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikotxi. Garibai, 17. 943 782483
Debatarra. Otadui zuhaitza, 54. 943 780410
Etxeberria. Kaleberría, 19. 943 780460
Etxe-Aundi. B° San Pedro, 943 781956
Galea. Atzeko, 22. 943 782208
Garcia. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. Arantzazu, 943 781305

HELMUGA

Pollos asados, corderos asados y bokatos
Ugarkalede 1. 943 90 25 81

Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iruñitxo. Atzeko kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri. Utegiñ, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. B° Olabarieta, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Mulika. B° Arantzazu. 943 781304
Olauxa. Olauxa, 4. 943 782292
Sindiketa Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeltzei. Torre Zumeltzei, 943 540000
Urtzioko Fonda. Campa de Urbia, 943 781316
Urtzioko. Lezassari Auzoa, 19. 943 783479
Urtzioko. Urbirri, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. B° Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrut. Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORMAIZTEGI

Aranbaza. San Andres, 13. 943 882822
Ixruze. Garbairia, 14. 943 164844



Berjotxegui Plaza z/g
Tel: 943 88 26 93 ORMAIZTEGI

// ORDIZIA

19-90

Pintxos de día, grintonicos 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

Haizpe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883960

Hertza. Anpuero, z/g. 943 160471

MAJORI

Menú del día, arroces y cocina mediterránea
Gernikako Arborearen paseale. 943 10 58 01

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangru. Oiangru Parkea, 943 161371
Populus (pizzería). Pza. Domingo Urnueu, 4. 943 160421
Potitoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sideria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezaretza, 3. 943 880449
Zubiti. Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAINO OSTATUA

Cocina tradicional. Menú celebraciones
Enrosario Plaza, 65 30 48

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 819438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardera. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaizte. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Oslaskoegia Auzoa. 943 890197
Goizeko Cafeteria. Leta Urbundui, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bales. Hondartzar bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Eparantzeta, 4. 943 830032
Katziña Asador. S. S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Eparantzeta, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzar, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oliden. Ortaizka Auzoa, 4. 943 830883
Orioko Benta. Camino Ordo-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador. S. S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txulupa. Antillako hondartzar, z/g. 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharren Babeslekua. Eparantzeta, 943 835398

// PASAIA

A Coruña. P° Euskadi, 7. 943 399009
Alkartzetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antxeta. Arrazulain, 30. S. Pedro, 943 383994
Arkupeberrí. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalategi, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. P° Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 510033
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 9. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo, 943 511180
Dax. P° Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarrak. Euskadi, 1. -Trinberpe-. 943 399071
E-16. Eskalategi, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008

El Caserio. P° Euskadi, 23. Trinberpe. 943 404424
Erdibana taberna. Arrandegi, 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Ena, 14-16. Trinberpe. 943 390357
Errekatxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalategi, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalategi, 40. Antxo, 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goiherri. Eskalategi, 36. S. Pedro, 943 510019
Gure Borda. Arraulainen, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Arrandegi, 5. Trinberpe. 943 394026
Isia. Nafarro Etorbidea, 19. Donibane, 943 515300
Iparra. P° Nafarroa. Antxo, 943 340164
Izkia. Eskalategi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Juanto. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. P° Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Darso, 8. Antxo, 943 515414
Marisol. Etxabide, 18. Trinberpe. 943 394751
Maribau. Euskadi Etorb. 2. Trinberpe. 943 399062
Mejor. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Mejor Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Mugurruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasaa. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pai-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80. 943 392386
Pitxibulo. Eskalategi, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalategi, 40-42. Antxo, 943 528032
Terranova. Auzkene, 2. Trinberpe. 943 399074
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane, 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzano. Etxabide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377

Izkia. Zubirano, 17. 943 800251

// SORALUZE

Arrendia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Bai. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007
Eduztza. Santiana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ulaia Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

19 - 90

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

66 TABERNA

Ensaladas, pintxos... y más de 30 bocakots!
Martín Jose Iraola, 1. 943 671937

AGUSTIN - ENEA

Pintxos y cocina tradicional
Euskal Herria plaza, 6. 943 650067

Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649



Amairu. Beitibar, 5. 943 245469
Amazur. B° Amazur, 10. 943 671296
Amets. Laramendi, 1. 943 675405
Asteasuarrak. Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 616797

BENTA ALDEA

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

Berazubi, Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai, Arrostegia, 16. 943 673381
Bideibe, Usabal Kirologia, 943 577573

BOTARRI

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

Burruntzi Asador, San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruña, Gorniti plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián, Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar, Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolás, Zumalakarregi, 7. 943 654759
Eguzkitza Sideria, B° Usabal, 35. 660 654317
Eskal, Amaro, 9. 943 673887
Kaufa Piza, Gudari, 16. 943 656565
Frontón, S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotategi Gozategia, Plaza Zahara, 7. 943 670727
Hong Kong (chino), San Juan, 2. 943 655370
Ikatzia, Plaza Berria, 6. 943 674913
Ilargi, Plaza Euzkadi, 29. 943 654229
Iraxto, Pablo Gorrasabel, 29. 943 675237
Iruxia, Amaro, 10. 943 119828
Iruñiti, Oria, 3. 943 654334
Isastegi Sideria, B° Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Jokel, Martín José Iraola, 10. 943 116017
K-2, Plaza Nueva, 943 570068
Kupela, Plaza Berria, z/g. 943 672070
Larrea, Nafarroa etorb. 943 651062
Larrea, Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendi Alai, B° San Esteban, 3. 943 651799
Música Asador de Potes, Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna, P. Ermentin, 10. 943 016780
Ordizia Taberna, P. Martín J. Iraola, 647 00725
Oreo Asador, Sanamieg, 3. 943 651911
Plan B, Lurramendi, 8. 943 598486
Sausa, P. Belate, 7-8. 943 655453
Solana A, Solana, 4. 943 017636
Telepiza, Plaza Trinteketa, 1. 943 108800
Tolosaldea, N-10n-Madrid, km 432. 943 650656
Triángulo, Triángulo plaza, s/n.
Trípiti (pizzería), Correo, 14. 943 670659
Usabal Sideria, Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Sideria, Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna, P. Alliri, 1. 943 698513
Zuloaga-txiki, Montesque, 29. 943 650036
Zumeta, Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballari, Iriazabal, 21. 943 330525
Altuna, B° Lategi, 943 554917
Adarra, B° Goliubur, z/g. 943 552036
Benta, Goliubur, z/g. 943 554415
Besabi, B° Goliubur, z/g. 943 330131
Bosteko, Erratzu, 943 337357
Elutxeta Sideria, B° Otzaran, 34. 943 556981
Ergioien, Ergioien, 26. 943 551089
Eula Sideria, B° Lategi, 19. 943 552744
Fronton, Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Sideria, 943 554917
Guria, Iriazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Sideria, B° Otzaran, 943 551014
Kostegi Sideria, Ota Umietas-Lasarte, 34. 943 365688
Oianume Sagardotegia, B° Ergioien, 18. 943 556683
Onyi, Pol. Ergioien, z/g. 943 557786
Polioedipote, Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setien 'Moko' Sideria, B° Otzaran, 11. 943 551014
Uzturre, Elutxeta Baserría, 943 556981
Zaldungegi, Iriazabal, 34. 943 551008

// URRETXXU

Adalapa Taberna, Areizaga, 3. 943 720230



Atsegin, Barrenkale, 13. 943 532667
Branigan's Pub, Labeaga, 37-39. 943 723796
Eire, Gernikako Artoa, 3. 943 728466
Etxaburu, Ota, Sta. Barbara, 943 722277
Etxe-Atxi, Poligono Mugitgi, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna, Jauregi, 6. 943 725200

HOKABA

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

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

// USURBI

Aginaga Sagardotegia, B° Aginaga 31. 943 366710
Anbata, Zubiaurreneta, 6. 943 370344
Arratzain Sideria, Arratzain Baserría, 943 366663
Auzaga Jauregia, Altzearra, 1. 943 371150
Bordatxo, Zubiaurreneta, 6. 943 371042
Cantina Mariachi, C. Com. Urbil, 943 363582
Etxebeste, Erribera, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil, Centro Comercial, 943 367281
Ibarrola Agoriturismo, Kaleaz, 62. 943 363007
Iguarte, Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Sideria, B° Txoko Alde, 943 371649
Iroda, Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kentuenbe, Txoko-Alde, 943 3631127
Maykar Asador, Poligono Ugaldea, 36. 943 366968
Patri, Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sideria, B° Kale-Zahar, 39. 943 364597
Sekañs Asador, B° Aginaga, 29. 943 362773
Traxogua, Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txinbopla, Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki, C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi, Errotale, 1. 943 362735
Txinbopla Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txinbopla, Irazu, 6. 943 361398
Txinpi, Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txinrista, Kontseju Zarrta, 13. 943 360466
Urdaitza Sideria, B° Aginaga, 943 372691
Zumeta, B° Txoko Alde, 943 362713

// VILLABONA

Aitzol, Exvondo, 943 690296
Alustiza, Larrea Auzoa, 12. 621 690361
Itzalepe, Berria, 29. 943 690623
Ongi Etorri, Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri, Obabakio, z/g. 943 692365
Shepherd's, Kale Berria, 25. 943 571558
Txapelund, Berria, 23. bajo. 943 696449
Urtize, Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese, Sta. Fe, 21. 943 862496
Kixkurruge, Olaeta Agoralea, 6. 943 501086
Nazabai Asador, Sta. Fe, 8. 943 887146
Uniko, 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

// ZARAUTZ

Aiton-Etxe, Elkano, 3. 943 831825
Alai Iru Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel, Solbimenea, 4. 943 830143
Amaia, Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak, Altza, 2. 943 835975
Argi, Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Arralde, Argi, 943 834453
Aurrera, Egoña Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea, Solbimenea, 4. 943 130586
Batzokia, Batea, 1. 943 002049
Bartolo, Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basarri, Pabiku, 10. 943 021275
Beach Cafeteria, P. del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri, Talai Mendi, 723. 943 130003

Dragón de Oro (chino), Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador, Bizkaia, 1. 943 132766
Caso Izaro, Azkara, 8. 943 132844
Eguzki, Nafarroa, 8. 943 834116
Eralitz, Araba, 32. 943 890096
Eralitz, Gipuzkoa, 57. 943 862731
Euromar, Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna, Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador, Gipuzkoa, 22. 943 835959
Haritz, Gurmendi, 10.
Iuntze, Zela-Ondo, 23. 943 417199
Isabel, Bizkaia, 24. 943 832264
Itxas-Lur, Santuturri plaza, 6. 943 890138

JAKOBA ARDOTEGIA

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

Joe, Iparrakalea, 13. 943 134236
Kandela, Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959
Karlitos Arguiano, Mendialdua, 13. 943 130000
Klery, Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea, Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka, Biokonde, 1. 943 134604
Lagunak, San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzería), Plaza, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria, Mibela, 22. 943 834561
Naparack, Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbegozo Taberna, Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta, Sta. Clara, 5. 943 131243
Pabiku, Kiri, 1. 943 131358
Pedro Enea, Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pie, Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint, Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi, Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara, Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar, Mandabide 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolindia, Talai Mendi, 728. 943 132750
Telefoso Asador, Plaza Donbane, 6. 943 830901
Tivoli, Kiri, 1. 943 131538
Txiki-Politi, Musika plaza, 943 835357
Yubio, Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra, Erribera, 9. 943 132700
Zaldiaik, Euromar, 37. 943 131496
Zazpi, Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo, Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo, Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Zegamako Ostiatu, San Martin 3. 943 801051

OTZAUERTEKO BENTA

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

// ZERAIN

Mandioa, Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sideria, Caserio Olatza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia, Irurakarte-Gain, 943 501013

// ZESTOA

Agustin, Okerra, 5-8. 943 147194
Aranburu, Urrutikobeta, 2. 943 148005
Baleario de Cestona, S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero, Izaola, 943 147344
Izaola, Errota etxea z/g. 943 147067
Katzaola, Caserio Katzaola, z/g. 943 147684
Landa, Izaola Hiribidea, 9. 943 147954
Lorenza, Izaola, 2. 943 147198
Portu, Erdikale, 9. 943 147096
Txindurri, Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe, Zarate Bidea z/g. 943 693983
Abulondia, J. Arregi Pza. - Elharneta, 943 694490
Elizondo Panbakeia, Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893
Iriaite, Pza. P. Maria Otaño, 1. 943 692537
Olentxo, Zira Zizurkil-Asteasu, 943 693750
Pasas, Elharneta, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri, Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936
Toki-Eder, Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Algorri Sideria, Puerto deportivo, 943 865617
Basusta Asador, Pabita Ebezarreta, 25. 943 862073
Batzokia, Eusebio Gurrubaga, 6. 943 860275
Beda Asador, B° Bedua, 943 860551
Behoko Plaza, Eusebio Gurrubaga, 943 861700
Bodegón Goko, Erribera, 9. 943 861391
El Cuervo, Erribera, 20. 943 861405
Idoia Ardotea, Julio Beabide, 2. 943 574986
Iriondo, Txikiendi, 38. 943 861390
Juaristi, Basadi, 3. 943 143118
Kalarri, Pza. Estela, 943 862517
Lagun Artea, Uztaki, 23. 943 861394
Marina Berri, Puerto Deportivo 943 865617
Muniosoro, Ota. GI-2633, km. 7. -Okina- 943 147683
Talai-Pe Asador, Faro Zumaia, 943 861392
Talaia, Santiago Auzoa, 943 143370
Ttakun, Izustarri, 3. 943 865289
Zalla, Upele plaza, 943 862387
Zelai Hotel, Playa de Itzuriz, z/g. 943 865166
Zumaia Hotel, Izaola, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander, Piedad, 16. 943 721821
Alkartetxe, Secundino Etxola, 4. 943 724626
Aranzazu, Argixo, 2. 943 720683
Berri, Soralezu, 3. 943 252906

BIDEZAR

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

ETXE-BERRI

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

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

KORTA TABERNA

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

Saski, Piedad, 4. 943 721397

Txurru, Argixo Taldea, z/g. 943 721043

Ziaboga, Pza. Navarra, 3. 943 253986

AVISO

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la ponencia de Patxi 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.



www.bacalaosuranzu.com

BACALAO SURANZU: 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 Urantzú, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la **variedad de formatos** en bacalao seco: Medallones, Kokobas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos... así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Flete 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... www.bacalaosuranzu.com



KOSTERA ARRAIAK: CALIDAD Y FRESCURA

EUSKO GUDARIEN KALEA, 4 - ORIO - TF. 943 133 580

Hijo y nieto de pescadores y pescaderos, y dotado de una experiencia personal de más de una década trabajando en el sector, el donostiarra **Ibon Letamendi** dirige desde marzo de este mismo año su propia pescadería en pleno centro de Orío, trabajando principalmente pescados de temporada y todo tipo de marisco, tanto de cara al público general como a hostelería. Precisamente, **de cara a la Hostelería, Kostera ofrece servicio total, abarcando desde el marisco y los pescados más económicos a la gama más alta**, ya que su área de compra abarca todo el Cantábrico y más áreas. Rodaballos, antxoas, pulpo, mejillones, centollos, almeja de primera... en Kostera encontraremos los pescados y mariscos más adecuados para cada ocasión pudiendo beneficiarnos, si lo deseamos, de su **servicio a domicilio**, que abarca y sirve diariamente el área comprendida **entre Donostia y Orío**.

PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: LOS MEJORES PESCADOS DE TEMPORADA

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

El año va para adelante, y **Carol Archeli** nos insiste en que sigamos convirtiendo el momento de la cena en un momento de disfrute **ofreciendo a los nuestros el mejor pescado fresco y de temporada traído día a día de la lonja de Pasaia**. Estamos en plena temporada del **verdel**, pescado económico y versátil donde los haya, que además de que aporta el valioso **Omega 3** a nuestros seres queridos, nos permite cocinarlo de mil maneras: frito, al horno, a la plancha, en filetes... Tampoco debemos perder de vista a **la sardina**, ya presente en Espe, otro pescado azul que nos aportará las vitaminas necesarias para nuestro quehacer diario. Pescadería Espe fue fundada por la abuela de Carol, **Amalia Berastegui**, en 1938, y desde siempre ha ofrecido los mejores pescados de temporada abarcando **todo tipo de pescados y mariscos, así como todo tipo de precios**. Espe abre de martes a sábado de 8 a 14 h y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti.



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

Un enamorado del vino, Manu Méndez, 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



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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



CHAMORRO: CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

CALLE CARQUIZANO, 6 -GROS- DONOSTIA - TF. 943 32 16 72
MERCADO GROS (PUESTO Nº 2) - DONOSTIA - TF. 943 50 80 53

En marzo de 2014 **Leo Chamorro** cumplió 20 años al frente de esta **carnicería especializada en productos ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de producto como **Cordero lechal de Aranda de Duero** y **Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...).

Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codillo asado, Pollo asado, etc...

H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

Situado sobre la ladera del Monte Igeldo, 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



HOSTAL BAHÍA: CÉNTRICO Y REFORMADO

SAN MARTIN, 54 BIS (CENTRO) - DONOSTIA- TF. 943 46 92 11

En pleno centro, "Zona Romántica" de la ciudad. **Situado a 50 mts. de la Bahía y Playa de La Concha.** **40 habitaciones recién reformadas**, con baño completo o aseo (ducha, lavabo y wc), TV color con pantalla plana, aire acondicionado, calefacción central, hilo musical, caja de seguridad, secador de pelo, conexión a internet, etc. Recepción permanentemente, día y noche. Posibilidad de Golf (18 hoyos). Condiciones Especiales. Servicio de Alojamiento y Desayuno, **WIFI gratuito**. **Precio orientativo según temporada:** 49 / 119€ Habitación Doble.

www.hostalbahia.com



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

El Hotel Anoeta de Donostia, 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 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

www.hotelanoeta.com

Bai Reformas



**laguntzea nahi?
¿te ayudamos?**

Ezkiaga s/n. 20200 BEASAIN • **943 88 76 40** - 677 577 339
info@baireformas.com - www.baireformas-com

