

PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI
Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo
Equilibrado BRILLANTE

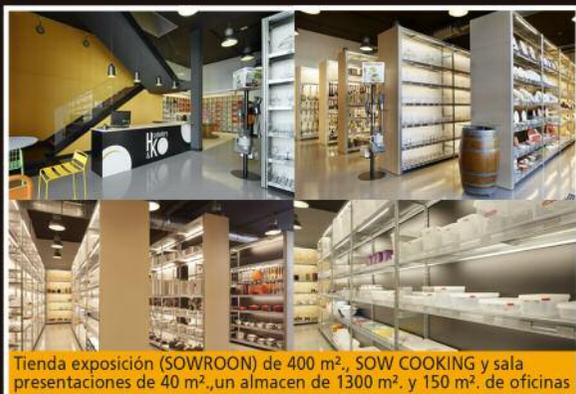
HOMENAJE ROSADO
Navarra *Joven*
Garnacha 100%

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

Hostelery &KO

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.



Puerto de Indias

SEVILLIAN GIN PREMIUM

Para más información: www.ginpuertodeindias.com

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

// aurkibidea índice

> editoriala editorial

Josema Azpeitia 3

> iritzia opinión

Mikel Corcuera 4
Dani Corman 6

> kolaborazioak colaboraciones

La Ruta Slow (Aitor Buendía) 8
Arte Líquido (Alberto Benedicto) 8
Burp...! (Arnau Estrader) 9
Di... vinos (Manu Méndez) 9

> jakitea elkartea

Araneta (Zestoa) 10

> azalean en portada

Rubiorena Jatetxea (Beasain) 12

> euskadigastromika

Potenciando la gastronomía vasca 14

> grandesmesas de euskalherria

Château de Brindos (Anglet) 16

> pilpileanaldente

Reto LACOR en el BCC 22
Las Ventas: Stop obligatorio en la Llanada Alavesa 24
La Ribera: Cercano paraíso de la verdura .. 26
Los reyes del bacalao 30
Premio Euskadi a Jacques Ballarín 30
Ergo (Miranda): Cocino luego existo 31

> kartara alacarta

Hostal Remigio (Tudela) 28

> jatexegida

La Guía de restaurantes de OndoJan.com ... 32

> gipuzkoan non jan?

Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa . 54

> plazer es gastronomicos

Tiendas de vinos y delicatessen 61

> loegin dormirengipuzkoa

Guía de hospedajes de Gipuzkoa 63



// azala portada

Salmon marinado con diferentes toques (Rubiorena jatetxea, Beasain). Receta en página 13

// Unmeritorio premio euskadi

La Academia Vasca de Gastronomía ha decidido conceder este año el Premio Euskadi a la Mejor Labor Periodística al periodista bordelés Jacques Ballarín. Este modesto cronista gastronómico (como le gusta llamarse a sí mismo) es toda una referencia en el periodismo culinario del sur de Francia, principalmente por las crónicas que publica todos los domingos en "Le Mag", suplemento dominical del diario Sud-Ouest con más de 200.000 ejemplares de tirada. Y de cada 10 crónicas que publica, entre 2 y 3 (o más) son dedicadas a restaurantes del País Vasco, tierra hacia la que Jacques siente un gran amor y admiración. Es una suerte para los restaurantes vascos el contar con el apoyo y la complicidad de este periodista que, además, un día nos habla sobre un restaurante con tres estrellas Michelin y al siguiente nos está recomendando el más escondido y modesto bar de pintxos de barrio, ya que Ballarín disfruta al igual de la alta gastronomía como de los locales más canallas y auténticos. Agradecemos la decisión de la Academia y felicitamos a Jacques Ballarín por este más que merecido premio. Zorionak!!



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO



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

IMPRESIÓN: Gráficas Lizarrá // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

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

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



UN MISTERIO GLORIOSO... Y GOLOSO

No se puede dudar que el tiramisú se ha convertido en el postre más universal, si bien de inequívocas raíces italianas. A pesar de que el origen de esta golosina tenga resonancias venecianas, se cree que nace en la Toscana. En todo caso hay una formidable controversia en cuanto al origen de este postre, y coexisten dos grandes líneas de opinión. Una que sitúa su nacimiento a finales del siglo XVII, y otra que dice que aparece después de la segunda Guerra Mundial en el entorno a los burdeles de la zona de Véneto (cuya capital es Venecia). Lo que goza de certeza es su tardía definición en el diccionario **Sabatini Coletti**, que aparece en 1980, cuando ya era sobradamente conocido, y que dice así: "Dolce semifreddo a base di pan di Spagna (o sea, bizcocho), caffè e mascarpone". La versión de su historia más creíble arranca en el siglo XVII con un antecedente de esta golosina: un antiguo postre de Siena llamado Sopa del Duque. De Siena pasó más tarde a Florencia en donde, en pleno siglo XIX, adquirió una enorme popularidad, particularmente entre la colonia inglesa. En Florencia, debido a lo expuesto, se le conoció a este postre como Zuppa Inglese. Fue así como se hizo famosa, hasta pasar las fronteras del gran ducado para llegar a Treviso y después, a Venecia en donde, señala la leyenda, se convirtió en el dulce favorito de los artesanos, dado que le atribuían propiedades afrodisíacas.

Esto enlaza con la segunda teoría de su origen o al menos donde cobra su fama y su definitivo nombre, que no pasa de ser toda una leyenda urbana. En la región del Véneto, allá por los años cincuenta del pasado siglo XX, y en concreto, en los burdeles de la región se consumía ya con el nombre de tiramisú. Y es que en esa época, los más elegantes prostíbulos venecianos tenían hasta cocinero. Al parecer, allí la "Madame" de turno ofrecía como reconstituyente o tentempié a sus fatigados clientes la golosina en cuestión. La palabra "tiramisú" viene del mismo término italiano, que a su vez es una regularización del dialectal véneto "tirame-sú" que significaba "tráeme arriba o "súbeme" se entiende que el ánimo. Y al parecer este dulce tan hiperalórico saturado de azúcares, alcohol, cafeína y teobromina levantaba rápido el ánimo decaído.

Sea como fuere, este postre como tal es bastante joven pero ha desbancado a otros, sobre todo a nivel mundial. En el caso de nuestro entorno hay brillantes ejemplos. Resulta inolvidable por lo genuino el que ofrecía **Francesco Sorrenti** hasta su tristemente cierre en el Amici

UNA TEORÍA SITÚA EL NACIMIENTO DEL TIRAMISÚ EN LOS BURDELES DEL VÉNETO, SIGNIFICANDO LA EXPRESIÓN "TIRAMESÚ" ALGO ASÍ COMO "LEVÁNTAME EL ÁNIMO", COSA QUE CONSEGUÍAN CON ESTE POSTRE

Miei del barrio de Gros donostiarrá. En la misma ciudad, el recientemente abierto por **Borja García Argüelles** (responsable del I+D de Akelarre), el diminuto y sorprendente baretto Matalauva en el barrio de Gros, (Calle Zabaleta, 17) donde el cocinero **Federico Balducci** nos ofrece esta golosina rozando la perfección y que reza con sano orgullo entre sus singulares ofertas como: "Un tiramisú hecho por un italiano" Por otra parte, es atrayente el postre de cacao, café y queso, una versión peculiar de la golosina que nos ocupa, de ese gran chef, **Juanma Hurtado**, en su siempre impecable Kabia de Zumarraga. Y curiosamente en el reabierto Goiko Izarra, o "Gallego" de Legazpi por parte de la hija de los fundadores **Leo Barbeira**, es fantástico su tiramisú entre ricas especialidades gálicas. Así mismo en ese templo guipuzcoano del cochinito asado como es el restaurante Iriarte de Berrobi, con el magnífico cocinero **Félix Belaunzarán** al mando de sus fogones nos ofrece una cuidada carta de postres entre los que sobresale su delicado tiramisú. Dando un alejado salto hacia el sur, resulta francamente delicioso el tiramisú clásico del chef **José Melero Amate** de la Gastro taberna Etrusco, de la población jienense de Martos, un profesional al que se le notan –por supuesto felizmente– las influencias del país transalpino, dado que paso un tiempo formativo por aquellas tierras, y ofrece distintas versiones de la golosina en cuestión. Las más sugerentes sean tal vez en la que interviene una crema de plátano con Amaretto y otra de turrón de Jijona con chocolate blanco y ron, plasmando su faceta más creativa, que es muy destacada. Regresando hacia casa resulta tremendamente singular el tiramisú ofrecido por el interesante restaurante vegetariano del barrio de Gros donostiarrá Landare, de lo mejor de su género, radicalmente vegano.



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 nos seleccionamos tanto a nivel nacional como internacional, únicamente si estamos convencidos de que son de la calidad que nuestros clientes merecen.

EL PATO: REFERENTE EN LA GASTRONOMÍA GIPUZKOANA



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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



EUSKAL SAGARDOA... ¿MÁS DE LO MISMO?

Recuerdo con bastante nitidez mis primeros contactos con el vino. Algunos Domingos, tras finalizar la comida familiar, solía gustarme beber "la gota". Consistía en el último resquicio de vino que quedaba en la copa de mis aitas. Yo creo que tendría seis o siete años a lo sumo. Me gustaba esa sensación cálida que producía en su recorrido hacia el estómago. Recuerdo también mi postre favorito: fresas maceradas con vino, algo de azúcar y zumo de naranja. El vino le daba ese toque especial y semi-prohibido que me resultaba profundamente atractivo. ¿Y la primera vez que probé un vino dulce? Ése es un maravilloso recuerdo, ¡qué delicia!. Los dos primeros cursos de EGB, los hice en el colegio **San Luis Gonzaga**. Era un colegio muy especial, ya que tenía un sólo aula donde recibíamos clase unos 12 alumnos de entre 1º y 5º de EGB. Teníamos un sólo profesor, **Don José**, jienense de pura cepa, estricto y metódico a la vieja usanza. Con él aprendí a leer, a escribir con pluma de manera caligráfica, las primeras operaciones matemáticas e incluso mis primeras frases en euskera, ya que su mujer, **Doña Carmen**, era de **Zumarraga** y todas las semanas le dedicábamos un ratito a ello. Antes de las vacaciones de Navidad, invitaba a los alumnos y familias a una merienda en el colegio. No recuerdo lo que comíamos, pero recuerdo perfectamente que nos daba un excelente **moscatel** de su tierra y del cual solíamos beber un par de vastos. Era un magnífico profesor.

Mi primer contacto con la **sidra** fue posterior al vino. De manera habitual solía ir con mi aita, los sábados, a dar un paseo por el monte. Cuando hacíamos el camino por **Ulla** hasta el **Faro de la Plata**, "repostábamos" en un merendero a mitad de camino. Nos sabían a gloria aquellos bocadillos de chorizo cocido con una botella de sidra fresquita. Es una bebida que siempre me ha gustado, pero desde hace siete u ocho años mi interés por ella ha ido subiendo de manera exponencial. Pienso que fue clave el día que conocí a **Eric Bordelet** en persona, productor de sidras en **Normandía** y considerado mejor sidrólogo del mundo, en una feria de vinos biodinámicos en **Londres**. Recuerdo un discurso memorable junto a sus magníficas sidras. O la primera vez que probé **Malus Mama**, la excepcional sidra de hiel que elabora **Inaki Otegi**, muy superior en emoción a cualquiera de las famosas y carísimas canadienses. Recuerdo también la mañana que pasamos junto a **Bixintxo Aphaule**, en su **Domaine Bordatto de Jaxu**, auténtico enamorado de su vida y de su trabajo, productor de sidras espectaculares. Desde mi punto de vista, es esto precisamente lo que diferencia unas de otras, la emoción en la botella, ese "nosequé", ése "algo" especial que hace que una bebida te seduzca y haga que puedas pagar por ella precios inimaginables para un giputxi por una botella de sidra.

De las tradicionales de **Gipuzkoa**, muy pocas son las que reflejan, desde mi humilde punto de vista, ese carácter peculiar y auténtico de nuestra sidra. Si habéis leído artí-

culos anteriores a este, ya sabéis a cuáles me refiero.

Si os preguntáis por qué pienso así, intentaré aclararlo. El sidrero no hace negocio con la venta de sidra. ¿Cómo pensáis que va a hacer negocio vendiendo a un euro la botella? Tened en cuenta que hay que pagar la manzana (la mayor parte viene de fuera), la botella, la etiqueta, el corcho, la cápsula, la caja, las nóminas, la gestoría, el técnico que te asesora, etc. ¡Es imposible!. No pierde dinero pero desde luego que no hace gran negocio. El sidrero realmente hace dinero, no poco precisamente, con los cuatro meses que dura el **trotx**. Esto me parece genial, ya que ganar dinero es uno de los objetivos más importantes de un negocio. Lo que realmente me da pena es que, la mayor parte de ellos, no se esfuerzan por elaborar sidras con personalidad. Prefieren hacer productos homogéneos, que sean bebibles, sin defecto alguno pero también sin demasiadas virtudes, fruto de la manipulación excesiva por parte de los técnicos, para evitar todo tipo de problemas. Este exceso de intervención inhibe el carácter auténtico de nuestra sidra. Sin embargo, es mucho más sencillo elaborarla de esta manera. Por tanto, ¿para qué vas a complicarte la vida si tu negocio está en el restaoerante? Tan sólo los que viven su día a día con pasión y gusto por su trabajo, y no sólo por el dinero, son capaces de elaborar sidras realmente interesantes.

Y todo esto lo comento porque es éste precisamente un momento de máxima importancia para la sidra en Gipuzkoa. Recientemente acaba de nacer la nueva denominación de origen **Euskal Sagardoa**. Es momento de intentar mejorar en todo lo que podamos, de abrirnos, de compartir conocimientos, experiencias. Es momento de seguir aprendiendo. Es momento para que el sidrero muestre mayor interés por sus suelos, por sus manzanos, por elaborar de una manera mucho más natural, con el apoyo de los técnicos pero con el objetivo de conseguir sidras con alma, no para elaborar productos muy parecidos unos de otros. Es momento de que la "sidra natural" sea de verdad natural o, al menos, lo más natural posible. Es momento para que el sidrero nos lo cuente, nos explique de dónde vienen sus sidras y por qué tienen esas características. Es momento de poner cara a los productores y de que nos transmitan su personalidad a través de un vaso o una copa de sidra. Que nos cuente su propia historia para que nosotros podamos transmitírsela a nuestros clientes. Es momento para abrir el abanico a otras elaboraciones, a otros estilos. Es momento para que, mejorando sensiblemente el producto, su precio también sea sensiblemente superior.

Me encantaría que así fuera pero, desgraciadamente, creo que no va a suceder de esta manera. Todo apunta a que éste tema de la **Euskal Sagardoa** será más de lo mismo en cuanto a la calidad del producto y ya sabemos que aunque la mona se vista de seda, mona se queda... 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



LAS ELÉCTRICAS SOBREVUELAN VIÑEDOS CENTENARIOS

Que a estas alturas te sorprendan, es una maravilla. Generalmente es para bien; en esta ocasión... es para mal. Me sorprende desafortunadamente que en un espacio tan precioso como la zona de Haro y comarca adyacente de Rioja Alavesa sobrevuelen torres de Alta Tensión sobre viñedos centenarios. Todavía me llama más la atención cuando resulta que se está trabajando para que esta preciosa zona vitivinícola sea declarada **Patrimonio de la Humanidad de la Unesco** precisamente por su paisaje y sus viñedos.



Por lo que pudimos extraer de la entrevista que mantuvimos en "La Ruta Slow" con la **presidenta de la Plataforma en Defensa del Paisaje del Rioja, Natalia Olarte**, todo está en manos del Gobierno de España y del Gobierno de La Rioja. Desde Euskadi o el propio Ayuntamiento de Haro ya se ha movido ficha, y de una forma muy clara, respaldando a esta plataforma y manifestándose en contra de seguir extendiendo la red de Alta Tensión por el impacto estético -amén de otros- que se genera en la zona. ¿Qué esperan pues desde Madrid y Logroño para ser igual de claros?

"El paisaje es uno de los valores patrimoniales más importantes de los territorios y uno de los más significativos recursos territoriales. Es patrimonio natural, biodiversidad, paisajístico y económico de extraordinario valor". Y, como bien apuntaba Natalia, no es propiedad de las personas que en estos momentos pasamos por esta etapa de la vida, ni siquiera de las de antes ni tampoco de las que vengan. Pertenecen a la Madre Naturaleza, nuestra Ama Lur. Pero... con las eléctricas hemos topado.

Esa es la realidad que tenemos. Una vez más, se constata que el poder no está en manos del pueblo soberano representado por partidos políticos en las instituciones, sino por poderes económicos que son los que verdaderamente sujetan al gobierno de turno. Esa es la realidad y este es tan solo un ejemplo de la situación que vivimos. ¿O es que a estas alturas alguien tiene dudas de que las decisiones se toman en grandes bufetes de abogados que representan a multinacionales o en Consejos de Administración de entes "tan democráticos" como el Ihex 35

ARTE LÍQUIDO

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



TXOTX !! KOKTEL BAT !!

La Sidra Natural de Gipuzkoa es uno de nuestros productos más históricos y emblemáticos. De hecho, ha sido durante siglos la bebida más importante, pues era fundamental para los marineros vascos que pescaban en el Atlántico Norte, ya que gracias a ella evitaban enfermar de escorbuto.

Cada vez se conoce más la Sidra Natural de Gipuzkoa en todo el mundo gracias a la promoción y esfuerzo tanto de los sidreros como de las instituciones, pero sobre todo a través del "Txotx" y la época de sidrerías, una de las rutas gastronómicas de nuestra tierra y sello de identidad.

Cuando ganamos el I Campeonato de Coctelería con Sidra de Gipuzkoa, mucha gente nos preguntaba: ¿Un coctel con sidra? Eso no puede estar bueno! Y mi respuesta era: si la calidad de la materia prima es excelente, tal y como son nuestras manzanas, el proceso de elaboración de la sidra es cuidado y meticuloso, controlando todo el proceso productivo, que va a ser mejor... ¿Utilizar un puré o sirope de manzana o una buena sidra? Mi respuesta es clara: Una buena sidra! Porque además de ser un producto totalmente natural, nos aporta todo lo necesario a nuestro coctel: frescor, acidez, dulzor y sabor a manzana. ¿Por qué usar Sidra Natural de Gipuzkoa y no una sidra europea? La respuesta es sencilla: las sidras europeas en su inmensa mayoría llevan carbónico añadido, así como azúcares y saborizantes. Por lo tanto, me inclino por la sidra Gipuzkoana ya que es mucho más natural, artesana y saludable.

Cada vez más en los eventos se demanda un coctel con sidra. Sin ir más lejos, en junio se ha celebrado en Tolosa la Sagardofest. La apertura del evento en lugar de realizarse con el tradicional Txotx se realizó con nuestro coctel Dry Sagardoa, un coctel que une historia y tradición, ya que está inspirado en el coctel clásico Dry Martini.



DRY SAGARDOA

Ingredientes:

- 5 cl Sidra Natural de Gipuzkoa
- 5 cl Choya Umeshu
- 5 cl Puerto de Indias Classic Gin
- Twist de limón verde
- Abanico de manzana

Elaboración:

Introducimos todos nuestros ingredientes en el vaso mezclador, el cual, previamente hemos enfriado junto con

nuestra copa de coctel. Mezclamos bien todos los ingredientes para luego servirlos en nuestra copa de coctel, aromatizamos con un twist de limón verde y decoramos con un abanico de manzana.

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

www.ondojan.com

RENOVADA ituguastroweb!

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

www.ondojan.com

RENOVADA ituguastroweb!

BURP...!

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



VACACIONES BIRRERAS

Bien, ya estamos otra vez en verano, y cómo no, preparando las tan ansiadas vacaciones veraniegas.

Algunos de vosotros, como **buenos Frikis** de la cerveza, planeareis el **destino** no sólo con el propósito de pimplar, si no también con el de ver algún lugar histórico, alguna fábrica o bar cervecero, o simplemente para disfrutar del sol en un txiringito de playa tomando una caña.

Lugares que visitar hay muchos; entre los clásicos tenéis **Bélgica, Irlanda, Reino Unido o Alemania**, llenos de historia, **abadias trapenses, monasterios milenarios**, o bares con más de 200 años de tradición. En estos lugares podéis visitar fábricas de cerveza de renombre como **Cantillon** en Bruselas, donde se pueden probar cervezas de estilo lámbico llenas de magia; o **Weihenstephan** en Bavaria, donde se puede ver el paso de la cerveza en la historia en su monasterio de más de 1000 años.



Lugares no tan clásicos, pero con una **cultura cervecera brutal**, son: los **Estados Unidos**, y sí, tienen más cosas que edificios altos

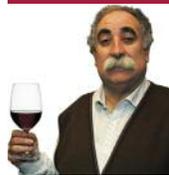
y bandejas repletas de hamburguesas grasientas. La cultura de las **craft beers**, viene de los **años 80**, así que si decidís visitar por ejemplo **California** o **Colorado** os recomiendo hacer un tour cervecero y visitar las **enormes instalaciones** que se suelen hacer por allí, y cómo no, os sugiero que probéis todos los estilos de cerveza que podáis, ya que son especialistas en crear recetas.

Y si el presupuesto de este año se queda corto, también podéis visitar **Barcelona**, que ya tiene como 40 bares especializados en cerveza artesana. ¡Ah! y donde por cierto, se celebra del **7 al 9 de julio** la **Feria del Poble Nou**. Más de 45 cerveceros os esperarán en un lugar idílico como es el paseo de Marina. En cambio, si vuestro plan es **quedaros por aquí** cerquita, podéis visitar las fábricas de **Bidasosa** (Irún) y **Basqueland** (Hernani) en Guipuzkoa, o también abren sus puertas, **Laugar** (Gordexola) en Bizkaia y **Olbea** (Agurain) en Alaba.

Vayáis donde vayáis, disfrutad de estas merecidas vacaciones.

DI... VINOS

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



LAR DE PAULA BLANCO FERMEN- TADO EN BARRICA (D.O. RIOJA)

La familia Meruelo ha elaborado una nueva gama de vinos. Sobria y adaptada al entorno, la bodega Lar de Paula, situada en Elvillar de Álava, es un edificio construido y pensado en su funcionalidad pri-

mordial: facilitar el tránsito de la uva al vino tanto en recorrido y trabajo diario, como en procedimientos enológicos y tecnología. Existe un único fin: Los procesos de trabajo en Lar de Paula se basan en la convivencia entre el más tradicional de los métodos de elaboración, el servicio de la tecnología y una nueva manera de entender el mundo del vino.

Un proceso donde la exigencia y la pulcritud son la principal preocupación.

Los viñedos se encuentran en una zona privilegiada, protegidos del norte por la Sierra Cantabria y buscando al sur la fertilidad del Valle del Ebro. Tierra caliza que aporta todo su temperamento. Un clima húmedo con las justas horas de sol y adecuadas temperaturas en cada época del año hacen de la Rioja Alavesa un enclave concebido por y para el vino. Con uvas procedentes de cepas con



más de veinte años elaboran vinos de líneas modernas.

Cada vez están más de moda los blancos con crianza. El vino blanco Lar de Paula está elaborado con uvas de la variedad Viura y un poquito de malvasía. Fermentación realizada en barrica nueva de roble francés y americano en las que permanecerá alrededor de 90 días. Permanecerá en botella un mínimo de 6 meses antes de su comercialización.

Color amarillo pálido, limpio y brillante. Gran intensidad aromática, frutas cítricas y blancas, madera bien integrada. Fresco en boca, intenso, con una fina acidez y un final marcado por los taninos de la madera. Un blanco diferente y complejo. Para beber como aperitivo o como acompañamiento de todo tipo de tapas. Es una buena elección para disfrutar con arroces suaves, todo tipo de ensaladas, carnes blancas, cremas frías, además de pescados y mariscos.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 9 euros.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡¡ ¡tu gastronweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡¡ ¡tu gastronweb!

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

ARANETA ERRETEGIA (ZESTOA): PARRILLA, PRODUCTO... Y SIMPATÍA

Gipuzkoa es inabarcable, y cuando uno se piensa que conoce ya todos los establecimientos habidos y por haber, se entera de la existencia de otros, nuevos o veteranos, de cuya existencia no había ni oído hablar. En este caso, si no hubiera sido por el "chivatazo" y la recomendación de nuestra amiga, la turista gastronómica **Nere Ariztoy**, no nos habiéramos enterado de la existencia de Araneta, asador abierto a finales de 2015 que se está convirtiendo en toda una referencia debido a su calidad, su variedad y, sobre todo, gracias a la simpatía y la profesionalidad de su propietario y alma mater, el zestoarra **Joseba Odriozola**. Joseba, que cuenta 31 años, trabajaba en las cercanas Forjas de Iraeta hasta que de buenas a primeras decidió abrir este restaurante, creado de la nada con sus propias manos, ya que el propio Joseba se encargó de diseñar la casa, buscar la piedra e, incluso, participar en su construcción.

El corazón de Araneta es su zona de asador, una larguísima parrilla en la que Joseba asa con maestría género de primera aportado por proveedores en los que el joven zestoarra confía ciegamente. El pescado es acarreado a diario por la **pescajería Itziar de Zaratuz**, y las chuletas son provistas por **Cárnicas Goya**. Resulta espectacular observar a Joseba extendiendo vistosos rodaballo y lenguados sobre unas parrillas diseñadas personalmente por él y provistas de un particular y original sistema que permite controlar la altura y la inclinación de las mismas. "Hay algún asador, y muy importante, que ha imitado este sistema tras verlo aquí" nos comenta Joseba sin mencionar el local. Odriozola también prepara a diario cordero al burduntzi, producto del que está orgulloso y del que, según nos comenta, "el secreto consiste en estar encima, girándolo y sacándolo en el momento preciso, cuando está en su punto ideal". Nada más sencillo... o más complicado, según se mire.

Araneta cuenta con un **ambiente esencialmente familiar**. Las mesas son servidas por su pareja, la urretxuarra **Idoia Mendez** y su madre, Arantxa Uriá, colabora en comedor y cocina mientras que su padre se encarga de cuidar a diario el huerto colindante al restaurante, en el que Joseba se provee de las lechugas, tomates y el resto de los vegetales necesarios para las ensaladas y guarniciones.

Otro de los fuertes del local es su **extensa carta de vinos** en la que encontramos gran cantidad de referencias de las más variadas denominaciones de origen (Rioja, Ribera, Rías Baixas...). Joseba es un enamorado de los vinos y quiere que sus clientes y amigos disfruten de una gran variedad a buen precio, así que su política es la de cargar el mínimo al vino para que éste rote y las botellas circulen... y lo consigue.



Además de carnes y pescados, en Araneta encontraremos diferentes **sugerencias de temporada**. En nuestra visita, por ejemplo, degustamos unas fantásticas alcachofas a la parrilla y un sabroso revuelto de zizas de primavera, además de su sabroso jamón de bodega. Y, por supuesto, comprobamos la maestría de Joseba al mando de la parrilla degustando un lenguado y una chuleta que nos acercaron, literalmente, al cielo.

Araneta abre todos los días y ofrece cenas de viernes a domingo, aunque en verano dará cenas todos los días. Comer a la carta supone una media de 35-40 euros y cuenta con un excelente menú del día a 10 euros que siempre incluye pescado a la parrilla. Todo un descubrimiento, este entrañable txoko en el que pronto será difícil reservar una mesa.

ARANETA ERRETEGIA

Carretera de Meaga, 8 (Entre Zestoa y Aizarnazabal)- ZESTOA.
Tf: 943 148 092 / 626 869 231





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



RUBIORENA JATETXEA: LUZ, COLOR Y SABOR

Tras varios días en que nos habíamos dedicado en cuerpo y alma al pintxo puro y duro, apetecía acudir a un restaurante en el que poder comer con mesa y mantel. Lo hicimos el mes pasado en el Rubiorenena de Beasain, **un establecimiento que vuelve a conocer una época dorada desde que cogiera su timón, hace aproximadamente un año, el joven zeraindarra Urki Balerdi**, quien durante varios años fuera responsable junto con su compañera, Lizbeth, del Ostatu de su localidad natal, lugar que convirtieron en destino de peregrinación de gourmets y bonivivants de todos los rincones de Gipuzkoa y más allá.

Urki Balerdi ejecuta **una cocina de producto, cuidada al detalle, alegre y colorista** y, sobre todo, equilibrada, vigilando los puntos y cocciones y presentada con gusto y cariño. No en vano este joven cocinero cuenta con una trayectoria espectacular antes de lanzarse a dirigir sus propios establecimientos.

El salmón marinado con encurtidos, plato que hemos elegido como portada de este ejemplar de Ondojan.com y cuya receta ofrecemos en la página contigua destaca por su equilibrio de sabores, así como el sublime Pulpo con piquillos (ver fotografía inferior izquierda). Enamora y hace

rebañar el plato la indispensable Espuma de patata morada con verduras, hongo y huevo (ver fotografía inferior derecha), plato que ofrece un divertido juego de texturas, al igual que el Ravioli de pato con su guarnición (fotografía superior, página contigua), plato que parece, por su presentación, una construcción de Frank Gehry y que además de jugar con diferentes texturas ofrece diferentes temperaturas y sorprendentes contrastes. El Bacalao con sus callos (foto izquierda) es otra muestra del amor por el producto y la innovación por parte de Urki Balerdi, aunque éste nos confiesa que el público goieritarra no termina por convencerse de las bondades de este plato.



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

Finalmente, nos rendimos ante la temura y el sabor del Secreto ibérico (foto central) a baja temperatura con parmentier de hongos aunque, en nuestro caso, sustituiríamos fuera de temporada esos hongos por otro tipo de seta, algo bastante difícil, según nos comenta nuestro anfitrión ya que el público del restaurante demanda los boletus ciegame. Eso sí, Urki nos invita a solicitar el plato acompañado de otras setas, algo que puede hacer sin problema antes de servirlo.

Terminamos con dos postres que, a pesar de estar ahitos, son devorados con gula y es que es difícil, por no decir imposible, resistirse a la untuosa Torrija caramelizada de brioche casero así como a la Crema de queso clásico con su coulis, una tarta deconstruida que destaca por su sabor y su cremosidad.

Rubiorena cuenta con un excelente menú del día por 12,50 euros y un menú especial de 35 euros que incluye 5 platos, postre y vino crianza de Rioja. Recomendamos esta opción, ajustada y económica como pocas, para conocer la sugerente cocina de este modesto y sorprendente cocinero. Este restaurante cuenta, asimismo, con una página fija en su carta dedicada a platos vegetarianos, otra de las especialidades de Urki Balerdi. El restaurante, además, se encuentra a 200 metros escasos de la estación de tren de Beasain, por lo que puede acudir cómodamente a la villa vagonera a disfrutar del mismo sin necesidad de sentarnos al volante.

Hay pocas excusas para no animarse a caer por Beasain y disfrutar de la cocina de Urki Balerdi. Sin duda, un buen plan.

RUBIORENA JATETXEA

Zaldizurreta, 7 - BEASAIN
Tf: 943 08 95 19



> **SALMÓN MARINADO CON DIFERENTES TOQUES**

Ingredientes

Para el salmón marinado: 1 lomo hermoso de salmón; Azúcar; Sal gorda; Eneldo al gusto

Para la mayonesa de cebollino: 1 huevo, 1 chorro de vinagre de Jerez; 8 ramitas de cebollino; Aceite de oliva virgen extra; Aceite de girasol.

Para los encurtidos: Cebolla roja; Pimientos del piquillo; Pepinillo encurtido; Opcionalmente guindillas, alcaparras...

Elaboración

Para el salmón marinado: Quitar la piel al lomo de salmón, desespinarlo y cubrirlo con azúcar y sal en proporciones idénticas (justo cubrirlo) y un poco de eneldo.

Cubri con papel film y mantenerlo 10 horas en la cámara. Una vez marinado, sacarlo, limpiarlo, quitarle los restos de sal y azúcar y filetear al gusto. Si guardamos los filetes sobrantes en un bote con aceite, nos durará mucho tiempo.

Para la mayonesa de cebollino: En un vaso batidor depositar el huevo, un poco de

Urki Balerdi

RUBIORENA
Zaldizurreta, 7
BEASAIN
Tf: 943 08 95 19



aceite de oliva, un chorro de vinagre de Jerez y las 8 ramitas de cebollino, previamente picadas.

Empezar a triturarlo todo suavemente con el turmix e ir añadiendo poco a poco, muy suavemente, el aceite de girasol, hasta que la mayonesa alcance el punto que deseamos.

Para los encurtidos: Cortar en juliana la cebolla roja e introducirla en un bote con un poco de sal, un poco de vinagre de Jerez y agua, en una proporción de dos partes de agua por una de vinagre.

Guardar en el frigorífico por espacio de dos horas.

Proceder igualmente con el resto de ingredientes que queramos encurtir.

EUSKADI GASTRONOMIKA: POTENCIANDO LA GASTRONOMÍA VASCA DESDE LA CALIDAD

La gastronomía vasca, desde la tradicional a la más innovadora, es una de las señas de identidad de Euskadi. Traspasa fronteras y es reconocida y elogiada en el ámbito internacional. Uno de sus secretos es, sin duda, la excelencia y diversidad de materias primas que ofrecen el mar y la tierra.

La cultura gastronómica está fuertemente enraizada en el día a día de nuestras gentes y vinculada a nuestra historia, a nuestras costumbres, a nuestras formas de ocio y ha cimentado una cadena de valor que acuña, en todos sus niveles, un objetivo último y común: garantizar la máxima calidad.

Este compromiso compartido vincula al territorio con el productor, con sus paisajes, sus gentes, sus industrias productoras, sus espacios de degustación y de venta especializada, sus fiestas, mercados y eventos gastronómicos. Enlaza la hostelería sofisticada con la más tradicional; la formación, la investigación e innovación culinaria con el “know-how” más añejo.

Club de producto Euskadi Gastronomika

En este contexto, impulsado por la Viceconsejería de Comercio y Turismo a través de Basquetour, Agencia Vasca de Turismo dentro del Plan de Impulso al Turismo Enogastronómico (plan en el que se viene trabajando desde el año 2010), nace Euskadi Gastronomika, una red de redes, un Club de Producto de turismo gastronómico que tiene como fin último deleitar al amante de la gastronomía con las mejores experiencias, la mejor oferta gastronómica y un servicio de calidad.

Para ello Euskadi Gastronomika basa su funcionamiento en unos criterios de exigencia y compromiso, que asumen todos los agentes implicados como mejor garantía de calidad. Estos agentes son los siguientes: Restaurantes, Bares de pintxos, Asadores, Sidrerías, Industrias visitables (productores), Bodegas, Tiendas Gourmet, Pastelerías y confiterías, Museos y Centros de Interpretación, Alojamientos especializados, Servicios de catering, Empresas de Actividades, Guías turísticos, Oficinas de turismo,



Agencias de viaje y Mercados de abastos

Euskadi Gastronomika aúna el potencial de productores, productos y servicios de cada rincón de Euskadi, para poner a disposición de los amantes de la buena mesa y el buen producto una oferta de turismo gastronómico completa, planificada e integral que responda a todas sus expectativas.

Un proyecto integrador

"Euskadi Gastronomika" es un proyecto trabajado bajo la filosofía Club de Producto que integra en una misma marca los atractivos, la oferta y recursos de las

capitales de Euskadi y 16 comarcas, con potencial en el turismo enogastronómico, y lo hace implicando también al tejido empresarial privado de esos destinos: sectores tan diversos como la agricultura, las industrias alimentarias, el comercio, la hostelería, agencias de viajes especializadas, museos y espacios de divulgación de la cultura gastronómica, distribuidos por toda la geografía vasca. Gipuzkoa, por supuesto, forma parte de este proyecto en el que, además de restaurantes y alojamientos participan industrias visitables, restaurantes, bares de pintxos, sidrerías, tiendas gourmet, agencias de viaje, empresas de actividades, guías turísticos, servicio de catering y alojamientos.

Casi 800 empresas de los tres sectores.

El carácter innovador de "Euskadi Gastronomika" también se refleja en la apertura a todo el tejido privado relacionado con el ámbito turístico y culinario de los tres Territorios Históricos. De esta forma, en el Club de Producto participan los sectores primario, secundario y terciario, ya que no se trata de una iniciativa diseñada únicamente para los grandes chefs o restauradores, sino que da cabida a todo tipo de agentes, desde grandes empresas hasta aquellas de menor tamaño, como pequeñas explotaciones agrícolas y ganaderas, queserías artesanas, bodegas o agroturismos, entre otros.



Argazkia: Natxo Santos



Colaboración con ZUM Edizioak, Donosti Aisia y Ondojan.com

Desde hace unos años, y siguiendo la filosofía de dar a conocer, potenciar y ayudar a los establecimientos de calidad implicados con la gastronomía Vasca, el Club de Producto Euskadi Gastronomika ha abierto un espacio de colaboración con ZUM Edizioak, por mediación del cual los establecimientos adheridos al plan cuentan con un descuento en las tarifas publicitarias que esta editorial aplica en sus diversas publicaciones: Goierriko Gida, Ondojan.com y Donosti Aisia.

Asimismo, Euskadi Gastronomika está trabajando, con la colaboración de ZUM Edizioak, en una ardua recopilación de datos de todos los locales asociados con el fin de publicar, en breve, una completa guía que recoja de manera pormenorizada la información más completa sobre todos y cada uno de los establecimientos de carácter gastronómico que conforman este club de producto.

Más información en www.euskaditurismo.net



LOS DESTINOS DE EUSKADI GASTRONOMIKA, EN GIPUZKOA

DONOSTIA: Aquí la gastronomía es arte y seña de identidad: la mayor concentración de estrellas Michelin del mundo, cientos de bares de pintxos y una calidad culinaria excepcional hacen de esta ciudad uno de los destinos imprescindibles de los foodies y turistas gastronómicos. El congreso S.S. Gastronomika y el Basque Culinary Center dilatan aún más la reconocida experiencia de Donostia en el mundo de los fogones, así como ferias y eventos como Santo Tomás. Más info: www.sansebastianturismo.com

DONOSTIALDEA: En la tierra de la sidra todo está vinculado a la "Sagardoa" y a la Gastronomía: Historia, cultura, costumbres, ritos, formas de vida, economía... señas de identidad que hacen a esta comarca única. Más información: www.behe.mendi.org

GOIERRI: Cuna de cocineros de renombre, Goierri basa su cultura gastronómica en el producto de la tierra y de temporada. El queso Idiazabal, la sidra, el bakoi, la morcilla de Beasain, el mondeju de Zaldibia, las alubias, la repostería local... son los productos estrella de esta comarca que todos los miércoles vibra al son de la Feria de Ordizia. Más información: www.goierriturismo.com

TOLOSALDEA: Tolosaldea cuenta con una marcada tradición gastronómica. La alubia, las piparras, guindillas o "langostinos" de Ibarra, los asadores de chuletas... dotan de una gran personalidad a esta comarca compuesta por 28 municipios, sita entre Aralar y el Macizo de Eñio. Más información: www.tolosaldea.net

BIDASOA: Además de albergar en octubre el Campeonato de Pintxos de Euskal Herria en Hondarribia, Bidasoa se ha convertido en un referente de la gastronomía en miniatura acaparando los primeros puestos en el Concurso de Gipuzkoa de los últimos años. Más información: www.bidasoaturismo.com

DEBAGOIENA: Tres veces al año, los mejores restaurantes de la comarca se unen en unas jornadas gastronómicas, ofre-



ciendo excelentes menús de temporada y organizando visitas a los centros de producción de los quesos, hortalizas y demás materias primas. Más información: www.turismodebagoiena.com

DEBABARRENA: La gastronomía es cita obligada en Debabarrena. Entre las experiencias gastronómicas que ofrece esta comarca, cabe destacar el plan "Pequeños Pastores" en Lastur, el plan "Sociedad gastronómica vasca. Socio por un día" o la espectacular fiesta del Berdel Eguna (Día del Verdel) el primer sábado de abril en Mutriku. Más información: www.debabarrenaturismo.com/es

OARSOALDEA: Anoni Luis Aduriz e Hilario Arbelaitz capitanean una amplia oferta de establecimientos en los que degustar la versión más tradicional de una gastronomía de pescados y mariscos. Destaca la posibilidad de poder vivir una jornada marinera a bordo del barco museo Mater o el disfrutar de un auténtico almuerzo como los balleneros vascos del siglo XVI en el Centro de la Cultura Marítima Ondarbox. Más información: www.oarsoaldea-turismo.net

UROLA KOSTA: El bakloi de Getaria es el más célebre producto de esta comarca en la que destacan también el besugo de Orío, las anchoas de Getaria y la repostería. En esta comarca se celebran fiestas gastronómicas de renombre como el Txakolin Eguna de Aia, Getaria y Zarautz, el Bisigu Eguna (Día del Besugo) de Orío o el Olagarro Eguna (Día del pulpo) de Zumaia. Más información: www.costavasca.org

UROLA ERDIA: Situada a la misma distancia entre las tres capitales vascas, cuna de San Ignacio de Loyola, esta comarca ofrece una abundante y rica oferta gastronómica basada en productos autóctonos. Más información: www.iraurgiberritzen.net

UROLA GARAIA: Esta comarca del sur de Gipuzkoa cuenta con la Ferrería de Mirandaola y la Ermita de la Antigua como principales atractivos turísticos, así como fiestas como la Euskal Jaia de Urrethu o el Artzai Eguna de Legazpi. www.urolagaraia.net

CHÂTEAU DE BRINDOS: REMANSO DE PAZ Y BUENA MESA

El pasado mes de mayo acudimos a Château de Brindos, el precioso hotel-restaurante de Anglet, junto a Biarritz, atendiendo a la amable invitación del propietario del complejo, Serge Blanco, quien fuera en su día el mejor jugador francés de Rugby y uno de los mejores del mundo, si no el mejor. Serge Blanco dirige a día de hoy un pequeño gran impe-

rio que comprende, entre otras cosas, varios establecimientos de hostelería como el talasso-hotel de Hendaya, aunque la perla de sus posesiones es este apartado e idílico establecimiento situado al borde de un tranquilo lago, un lugar ideal para alejarse del mundanal ruido y pasar unos días desconectado del estresante día a día.

Todo es armonía en Château de Brindos, un recinto que guarda, en su exterior y parte de sus salones ese aspecto de ligera y buscada decadencia tan del gusto francés, con sus jardines a la inglesa, sus sillas y mesitas desparramadas en las proximidades del lago, la hiedra que invade las paredes del edificio principal, la gastada alfombra de entrada, la recepción en la que domina la madera oscura, el salón principal de estilo medieval... pero **ese aspecto clásico se rompe al entrar en el comedor, más actual que el resto de las dependencias, y, sobre todo, al disfrutar de la cocina de John Argaud**, joven chef del Périgord que lleva dos años a la cabeza de los fogones de este prestigioso restaurante en su primer destino como jefe de cocina tras un largo periplo que le ha llevado a trabajar con profesionales como Joël Robuchon, Michel Bras o

Firmin Arrambide, entre otros.

Con 32 años, John se encuentra en plena eferescencia creativa y trabaja con un ojo puesto en la posible recuperación de la estrella Michelin que se llevó con su partida el anterior chef, Christophe Grosjean, aunque teniendo muy claro que su principal objetivo es "hacer disfrutar a los clientes".



Un menú al gusto del chef

Es el propio John quien nos propone un menú degustación a su antojo con el fin de que conozcamos sus últimas creaciones. Tras unos sabrosos picas de aperitivo pasamos a una fina y refrescante Royal de espárrago verde coronada con pimentón de Ezpeleta, seguida de un sorprendente Foie gras con anguila, un maravilloso juego de contrastes presentado de manera exquisita. Finalizan los entrantes con un gustoso sushi de corvina relleno de txangurro acompañado de perlas de caviar de bogavante, un plato redondo, sabroso y equilibrado como pocos, sin duda uno de nuestros favoritos en esta degustación. Los platos principales comienzan con un "filete de barbue", un pescado similar al bogavante, acompañado de

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





Entrantes variados



Royale de espárrago verde con pimentón de Ezepeleta



Filete de "barbue" con txipirones de la costa de Iparralde, espárrago verde y confitura de algas



Bogavante con crema de guisantes de temporada

txipirones de la costa de Iparralde, espárrago verde y una confitura de algas, un plato, al igual que el anterior, sabroso y equilibrado, que muestra el gusto de John Argaud por utilizar los productos de temporada y de proximidad, echando mano de los productores y los pescadores de los alrededores.

Sigue a este pescado un plato de Bogavante con una exquisita base de guisantes de temporada pero en el que, según nuestro criterio, la espuma de cítricos que lo acompaña, con una gran presencia del pomelo, tapa el sabor del noble marisco que debería ser su atractivo principal.

Pasamos a la carne con una "Tourte" o pastel de hojaldre relleno de pichón de Zuraide ahumado y foie gras, acompañado de un intenso fondo de carne, tal vez el plato más clásico de los propuestos por Argaud, pero no por ello menos suculento y meritorio que los precedentes, sobre

todo teniendo en cuenta que esta preparación, muy francesa, requiere de una gran habilidad para que no se pase el punto de la carne y el foie. En nuestro caso, la cocción de ambos es perfecta, lo que dice mucho acerca de la mano del chef.

Como postre, tras un ligero y rico prepostre consistente en un tartar de manzana con su helado, nos son servidas dos creaciones del "Chef Pâtissier" de la casa, Flavien Cambour, consistentes en un perfecto trampantojo simulando un limón verde sobre una cama de cacao que guarda en su interior un cremoso de limón y menta y se acompaña de un fino sorbete de limón. El conjunto, armonioso y equilibrado, resulta de una muy agradable frescura, muy adecuada tras una copiosa degustación como la nuestra. Junto a este postre nos es servida





Foie-gras con anguila



Sushi de corvina relleno de txangurro con perlas de caviar de bogavante



Tourte (pastel de hojaldre) relleno de pichón de Zuraide ahumado y foie-gras



Tartar de manzana con su helado

"La fraise", una creación en torno a la fresa, compuesto por fresas de la productora local Madame Etchelecu, queso mascarpone, crujiente de sésamo blanco, sorbete de albahaca... el postre, estéticamente, resulta espectacular, pero además de su dificultad a la hora de abordarlo, no terminamos de encontrarle un nexo de unión, un equilibrio que justifique la diversidad de ingredientes que lo componen. Resulta divertido, sin duda, pero no tan brillante como el limón que lo precede.

Excelente selección de vinos

Una excelente selección de vinos, que incluye un Château de Bachen, un blanco con barrica elaborado en Les Prés d'Eugénie por el gran Michel Guérard con un coupage de Gros Manseng, Sauvignon Blanc y Baroque, y "La Grâce Dieu", un potente Grand Cru de Saint-Émilion (Burdeos) que acompaña extraordinariamente al pastel de carne.

Un buen café con una divertida selección de mignardises ponen el broche de oro a una gran comida a la que hay que sumar el privilegio de contar con unas **vistas directas al lago** pro-

porcionadas por los grandes ventanales de un comedor claro, luminoso y agradable a más no poder, por no hablar del exquisito trato dispensado por todo el personal, y es que todo suma en Château Brindos.

En resumen, nos encantó la propuesta gastronómica de John Argaud, su respeto hacia el producto local y de temporada, su imaginación y la alegría que exhalan los platos, muy bien presentados y muy divertidos. **Hay un punto de optimismo, osadía y alegría en la utilización de los ingredientes que deja claro que John se encuentra a gusto en su trabajo.** Al parecer, los inspectores de la guía roja están esperando "la estabilidad" de su propuesta. Si dicha estabilidad implica una mayor clasicidad o contención por parte de Argaud, nos quedamos con su cocina actual y prescindiendo de la estrella.

CHÂTEAU DE BRINDOS

Allée du Château - ANGLËT
Tf: (00 33) 5 59 23 89 80
www.chateauaubrindos.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

Ostata 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

☑ Oiangu Baserría 617 19 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

Ostata 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

☑ Mandioa 943 80 17 05

Ostata 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitate 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

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL-TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

☑ Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

☑ Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

☑ Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

☑ Oiharte 680 17 12 91

Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa 943 80 16 69

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 konpromezuaren ziurtagiria dute.

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

• **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar.* www.parketxesarea.org/lizarrusti - www.ataunturismoa.net Tel.: 943 58 20 69 / 943 67 02 49

• **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* www.parketxesarea.org/barandiaran - www.ataunturismoa.net 943 18 03 35 / 943 67 02 49.

www.parketxesarea.org/barandiaran - www.ataunturismoa.net

• **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net

• **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com

• **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Ali-*

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

www.delikatuz.com

• **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.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.parketxesarea.org/anduetza - www.zegamaturismoa.net 943 80 21 87.

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



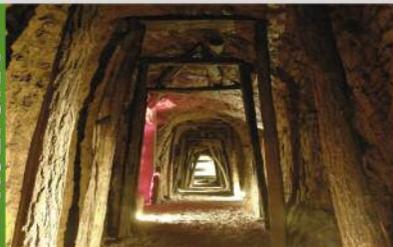
GOIERRI GASTRONOMIKA-IDIAZABAL LURRALDEA

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



GOIERRI NATURALA-BASQUE HIGHLANDS

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



GOIERRI KULTURALA-EUSKADIKO BIHOTZA

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

GOIERRI GASTRONOMIKA - TERRITORIO IDIAZABAL LURRALDEA

Jatetxe eta alojamenduz gain, Goierri Gastronomikak honako zerbitzu hauek parte hartzen ditu: 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, txakolindegia y productores de carne con venta directa (caserío Borda de Olaberria).



www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



EXPLORE
SAN SEBASTIAN
REGION

Goitur
GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA



EL BASQUE CULINARY CENTER ACOGIÓ EL "RETO LACOR"

El pasado viernes, 2 de junio, tuvo lugar en las dependencias del **Basque Culinary Center** el "Reto Lacor", un concurso culinario en el que 15 alumnos y alumnas del Máster de "Perfeccionamiento de cocina" que se ha impartido en la prestigiosa universidad culinaria elaboraron un menú en el que **todos los platos se elaboraron mediante la técnica a baja temperatura con un revolucionario producto en auge en el sector hostelero**, y cada vez más en el sector doméstico: el cocedor a baja temperatura, fabricado y comercializado por la casa impulsora del concurso, sita en Bergara.

Los 15 alumnos y alumnas del módulo se dividieron en cuatro grupos (3 de 4 y uno de 3) encargados de elaborar los cuatro platos que componían el menú. Tras un aperitivo en el que se sirvieron varios "picas" y canapés elaborados también con la técnica de cocción a baja temperatura, cada grupo subió al estrado a presentarse y a defender el plato que iban a presentar.

El **grupo n° 1** se encargó del entrante, denominado "**Langostino Asiático**", compuesto de un ravioli de langostino relleno de guiso de calamar y un dumpling relleno de langostino, sobre un caldo marino.

Con el plato de pescado, denominado "**Art'un**", el **grupo n° 2** pretendió convertir un plato de atún en una obra de arte con toques pictóricos. La creación se componía de un millojo de atún rodeado de varias garniciones como cebolletas caramelizadas, tomates cherry marinados, mini zanahorias vichy, puntas de espárragos glace, lonchas de espárragos poche... color, al menos, no le faltaba al plato.

La came fue el comedido del **grupo n° 3**, que presentó el plato "**Cochinillo revolcón**", basado en los recuerdos de la infancia, en concreto los de uno de los integrantes del grupo, que al viajar de pequeño a Salamanca al pueblo de sus abuelos conoció las "patatas revolcones". El cochinillo se coció a 70 grados durante 14 horas y se acompañó de una espuma de patata y un puré de pimientos del piquillo, además de otras garniciones.





Finalmente, el **grupo n° 4** presentó "**Almadraba dulce**" o el intento de crear un trampantojo que recordara a un tartar de atún, elaborado con sandía, melón y aguacate.

El jurado del concurso lo acompañan el directivo y Export Manager de Lacor **José Javier Larrañaga**, los cocineros **Pedro Subijana (Akelarre)** y **Fernando Bárcena (BCC)** y el profesor del BCC y coordinador de Ondojoan **Josema Azpeitia**.

Asimismo, unos 40 miembros del público entre blogueros, personal del BCC, miembros de Lacor y personas relacionadas con el mundo de la gastronomía tuvieron que elegir el mejor plato y otorgarle el Premio del Público.

Finalmente, **el jurado se decantó por el "Langostino Asiático"** mientras que **el público eligió el postre, "Almadraba dulce"** como mejor plato. Los

grupos ganadores recibieron diferentes lotes de material donado por Lacor mientras que el grupo 1, ganador del premio del jurado recibió, además, una comida en el restaurante Akelarre.

El "Reto Lacor" está incluido dentro del acuerdo de colaboración entre Lacor y el Basque Culinary Center, creado con el objetivo de desarrollar nuevos proyectos de formación e investigación de forma conjunta. Mediante este acuerdo se pretende potenciar el desarrollo de proyectos comunes destinados al sector del menaje en el ámbito de la Hostelería, así como impulsar colaboraciones gastronómicas, proyectos de innovación sobre el desarrollo de nuevos productos y la utilización de instalaciones del BCC para la realización de ShowCookings, Masterclass etc. El reto del pasado mes fue una bonita manera de comenzar una colaboración que, sin duda, va a resultar fructífera.



con

Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



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

LAS VENTAS: STOP OBLIGATORIO EN LA LLANADA ALAVESA

En múltiples ocasiones hemos hablado, principalmente en nuestra página de Facebook, sobre **Las Ventas de Egino**, el bar-restaurante situado al borde de la antigua N-1 en el que siempre paramos cuando nos dirigimos hacia Gasteiz o hacia Iruña, para degustar la fantástica e inimitable **tortilla de patatas** que elabora a diario **Santi Aizpeolea**. La tortilla de patatas de Las Ventas tiene una fama que trasciende nuestras fronteras, hasta el punto de que camioneros de todas las nacionalidades (franceses, portugueses, alemanes, españoles...) calculan su ruta para poder pasar por Las Ventas a lo largo de la mañana y así poder parar a tomar un pintxo (o dos) de esa tortilla que por sus especiales características se convierte en la favorita de muchos, por no decir todos los que la prueban.

Y es que la tortilla de este establecimiento tiene algo especial. Elaborada en su totalidad con patata alavesa recolectada en las proximidades, ésta es cortada en pequeños daditos que son confitados hasta alcanzar un punto semicrujiente que la distingue del resto de tortillas. Además, es casi una tortilla campera ya que además de la patata y el huevo, cuenta con cebolla, pimiento verde y pimiento rojo, pacientemente pochados al igual que la patata.

Las Ventas de Egino abre sus puertas todos los días, salvo los domingos, a las 8 de la mañana y la tortilla se sirve, sin descanso, hasta la hora de comer. Puede tomarse en pintxo y también **pueden encargarse tortillas enteras para llevar** al precio de 18 euros.

A principios de junio, sin embargo, fuimos más allá de la tortilla y pasamos al comedor donde Santi y su mujer, la zegamatarrá **Begoña Albisu** nos dedicaron un pantagruélico alarde de cocina tradicional sólida y consistente. Además de la mencionada e imprescindible tortilla, degustamos su Terrina de foie artesana, sus Callos caseros, que también son servidos por raciones en la zona de bar, y el Pintxo de champiñón con el que han ganado este mismo año el concurso de Pintxos de Agurain, un succulento bocado compuesto de tomate natural rebocado, champiñón a la plancha y al ajillo, jamón ibérico pasado, huevo de Codorniz y crema de queso Idiazabal Buruaga, elaborado por su hermano **Xabier Aizpeolea**.

A continuación nos fueron servidas unas sabrosas Manitas de cerdo rebizadas y una de las grandes especialidades de la casa: el espectacular Cordero asado, criado personalmente en los prados que rodean este restaurante situado al pie de las sierras de Aizkorri y Urbasa. No en vano, Santi ha sido durante varios años carnicero en Gasteiz y sabe de lo que habla y lo que hace en lo referente a criar ovejas u otro tipo de animales.

Y por si nos quedábamos con hambre, Santi también nos preparó una degustación de los quesos elaborados por su hermano en su quesería, **Buruaga**, en Arangiz, bajo el paraguas de la Denominación de Origen Idiazabal. Lo dicho, un inolvidable alarde de cocina casera y tradición en un local que merece la pena ser conocido.

LAS VENTAS

Carretera N-1, Km. 391 - EGINO (Araba)

Tf: 945 30 40 28. Cierre: Sábado noche y domingo todo el día.



Donostian etxe bat nahi?

¿Quieres tener un piso en Donostia?

Do you want a flat in Donostia?

Descubre con **ETXiAN** las mejores oportunidades para conseguir tu casa o local comercial en Gipuzkoa

Discover with **ETXiAN** the best opportunities to get your home or commercial premises in San Sebastian & region.



personal shopper inmobiliario

Real estate buyer's agent

Oñati: 943 716160
Donostia: 943 507665
Mug.: 610381244

www.etxian.net
(Sección Shopper)





LA RIBERA: CERCAÑO PARAÍSO DE LA VERDURA

A mediados de mayo vivimos una experiencia gastronómica y multisensorial como pocas: nos embarcamos en un viaje de dos días a la Ribera, la zona más meridional de Navarra, para disfrutar de las verduras de primavera-verano que se encuentran en todo su esplendor. El viaje nos sirvió, además, para matar dos pájaros de un tiro, ya que el material gráfico e informativo recopilado servirá para un futuro proyecto en el que estamos trabajando y del que os informaremos puntualmente.

En un futuro trataremos estos locales más profundamente en Ondojan, pero, para que vayáis conociéndolos y, sobre todo, para que os animéis a visitarlos, os adelantamos algunas pinceladas de cada uno.

1.- Beethoven. La sutileza del genio.

Nuestra primera parada fue al mediodía en Beethoven, un restaurante situado a las afueras de Fontellas con una apariencia exterior y una distribución interior de lo más extraños. No es para menos, ya que el establecimiento es lo que queda de un complejo que fue abierto como discoteca en 1965 y que tras varios tumbos y avatares terminó como restaurante y fue adquirido por **Virgilio Martínez** a mediados de los años 70.

Desde 2011 es **Virgilio Martínez hijo** el que lleva las riendas del restaurante, trabajando principalmente las verduras de estación, jugando con puntos de cocción mínimos y guarniciones que denotan su genialidad culinaria como la sutil mayonesa de perretixkos con la que acompaña sus insuperables espárragos salteados en frío, o la vinagreta de mostaza dulce y queso del Roncal que complementa a sus untuosos cogollos del grumillo. También nos maravilló la ración de guisantes y habitas salteados con manitas y su yemita frita, o el canelón de alcachofa sobre mayonesa de

ajo negro y manita con salsa de soja y naranja.

Un deleite para los sentidos comer el menú de verduras de esta casa, aunque Virgilio sueña con terminar dirigiendo, en Beethoven o en otro sitio, un concepto auténtico de temporada muy gourmet, es decir, un restaurante al que acude el comensal y se limita a comer lo que el cocinero ha encontrado por la mañana en el mercado, pagando lo que marque la compra y lo consumido.

El mismo día que comimos en Beethoven, cenamos en el **Remigio** de Tudela, pero la crónica de dicha cena la trasladamos a la página 28.

NOTA: Pertenece a Beethoven las fotografías nº 1 de esta página y las nº 7, 8, 9 y 10 de la página contigua.

2.- El Lechuguero: 3 generaciones de verduras.

La segunda jornada por la mañana acudimos a Cascante para conocer y fotografiar el local de **Angelines Alonso** y **Carmelo Gomara**, tercera generación de El Lechuguero. Aunque no pudimos quedarnos a comer, tuvimos la oportunidad de probar su reputada menestra de verduras, de gran suculencia, y tuvieron la deferencia de enseñarnos el huerto que tienen a un kilómetro escaso del restaurante y del que se aprovisionan para sus platos.

Y es que eso es lo que hace grande al lechuguero. Que **cuenta con unos 5.000 metros cuadrados de sembrados y un par de invernaderos** en el que plantan todo tipo de verduras a lo largo del año y del que proviene la gran mayoría de lo que se consume en el restaurante. "Y el resto, se lo adquirimos a los productores locales" añadió Carmelo. Intentaremos regresar.

NOTA: Pertenece a El Lechuguero las fotografías nº 2 de esta página y la foto nº 6 de la página contigua.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

3.- Bardenas: Sabor familiar

Nuestro periplo ribeño terminó en el Bardenas de Árguedas, un restaurante familiar en el que la cocina está dirigida por **Alberto Lamana Milagro**, joven cocinero que ha pasado por otros templos como los mencionados Beethoven y Remigio para ponerse al día en el tratamiento de verduras que es, al igual que en los anteriores establecimientos comentados, el plato fuerte del local.

Alberto se apoya en su hermano **Toño**, genial encargado de sala de carácter abierto y dicharachero y su madre, **Ana Mari**, que se ocupa también de la cocina. El menú de verduras de Bardenas cuenta con algunos guiños a la modernidad como las untuosas cebollitas estofadas con foie, aunque es en los platos clásicos como la Menestra de los "cuatro ases" o las Pochas con sus piparras donde este restaurante da el do de pecho, así como en otras preparaciones clásicas como el Solomillo al foie con salsa de Oporto, plato elaborado siguiendo la receta de su padre, **Ino Lamana**, y que goza de fama mítica en La Ribera.

NOTA: Pertenecen a Bardenas las fotografías nº 1, 2, 3, 4 y 5 de esta página, así como la nº 3 de la página contigua.

Postdata: La Catedral: Más allá de las verduras.

Ojo, que en nuestro viaje relámpago a La Ribera navarra no nos limitamos a comer verduras en los restaurantes reseñados en estas páginas... también pasamos por ese templo del pintxo que es La Catedral de Tudela, situado en el casco viejo de la capital de La Ribera, lo más parecido a Donostia en la punta más alejada de Navarra. **Marcos Milagro Miramón** dirige con maestría una tasca con más de 30 pintxos fríos en continua rotación, unas gildas de las que deberían aprender muchos bares de la Bella Easo, una enorme e interesante pizarra de vinos, un servicio de diez, unos clientes inmejorables... y valiosísimos consejos en las servilletas !!! Un bar modélico de visita imprescindible si pasamos por la zona !!

NOTA: Pertenecen a La Catedral de Tudela las fotos nº 11 y 12 de esta página, así como la foto nº 4 de la página contigua.

Beethoven, Remigio, Lechugero y Bardenas. Cuatro restaurantes, cuatro municipios, cuatro maneras de entender la verdura... cuatro maravillas a visitar de manera imprescindible. La Ribera está mucho más cerca de lo que parece. Solo es cuestión de animarse.



HOSTAL REMIGIO: MÁS DE UN SIGLO DE VERDURAS

A lo largo del breve viaje que realizamos en mayo a la Ribera de Navarra (ver páginas 26 y 27), el **Hostal Remigio, en Tudela**, fue nuestro "Cuartel General", el lugar elegido para cenar durante la primera jornada y para pernoctar. Situado en pleno centro de Tudela, conocimos este emblemático establecimiento familiar hace 3 años cuando **Luis Salcedo Irala**, hijo de los propietarios y jefe de cocina del restaurante del hotel, nos invitó a acudir a la ciudad navarra como jurados del **Concurso del Tomate Feo de Tudela**, una celebración imprescindible que tiene lugar hacia la tercera semana de julio, coincidiendo con las Fiestas Patronales de Tudela. De todas formas, viendo que cada vez es más tardío el tomate, Luis Salcedo ha decidido retrasar el concurso a agosto o septiembre.

Respecto al Remigio, **la familia Salcedo Irala dirige este hostel restaurante desde 1963** aunque la casa, que inicialmente albergó un mesón, data de **1839 como mínimo**.

Remigio siempre fue un restaurante de cocina tradicional, a la antigua usanza, hasta que **Luis y Juan**, los hijos de **Luis y Ana**, el matrimonio que regenta el establecimiento, empezaron a acudir al **Basque Culinary Center**. Luis

ha realizado varios másters de perfeccionamiento de técnicas, técnicas de vanguardia, etc... poniéndose al día y entrando a dirigir la cocina, y Juan cursó un master de gestión y dirige el hotel y la sala.

El sabor es a día de hoy el denominador común de los platos del Remigio. Las cocciones son actuales, la casquería está presente en muchos de los platos y **el menú está marcado por la temporada**, con lo que los cambios en la carta son frecuentes.



Nuestra degustación: esplendor primaveral.

Acudimos al Remigio en plena primavera, así que disfrutamos de las verduras de dicha estación en todo su esplendor.

La degustación se abrió con unos **Cogollos del Grumillo con boquerones y vinagreta de frutos rojos** (foto 1). Una delicia refrescante y sabrosa, idal para tomar contacto directo con la huerta local.

Siguió a los cogollos una **Cebolleta estofada con aire de queso del Roncal y fondo de cebolleta**, una explosión de sabor al que el único fallo que puede achacarse es que deja unas



1



2



3



4



5



6

ganas terribles de pedir otra... sencillamente exquisita.

Poco que decir sobre los **Guisantes de lágrima con cebollita**. Es un plato al que achacamos más textura que sabor y pensamos que su precio no queda justificado... pero siempre es una gozada comer un puñado de guisantes y sentir las explosiones en boca que ocasionan estos pequeños "petas zetas vegetales".

De los guisantes pasamos a uno de los grandes de la casa: la **Alcachofa a la parrilla con papada al teriyaki de regaliz**, una auténtica delicia untuosa, sávida y potente, un pinto que bien pudiera comerse como plato principal.

Los dos últimos platos se alejaron de la verdura para darnos a conocer dos de las más emblemáticas elabora-

ciones de la casa: El **"Huevo Punky"**, que viene a ser un huevo con patatas y pimientos deconstruido y que encanta al público de todas las edades, y finalmente el **Patorrillo**, la tradicional elaboración de patatas de cordero, tripas y sangrecilla del mismo, un plato adictivo que cuenta con una legión de seguidores.

Sin duda, una degustación fuera de serie la que vivimos en este destacado y muy recomendable templo de la gastronomía y la verdura navarra.

HOSTAL RESTAURANTE REMIGIO

C/ Gaztambide-Carrera, 4 - TUDELA
Tf: 948 820 850
www.hostalremigio.com



LOS REYES DEL BACALAO

A finales de mayo se dieron a conocer los ganadores del 3º **Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa**, que se celebró entre los días 15 y 28 de dicho mes, fechas en las que quien quiso, pudo pasar por los 33 bares participantes para degustar las creaciones preparadas por sus chefs.

El primer premio recayó en el pintxo "Torrija" de **Joxean Calvo Bakeriza**, del Bar Zeruko de la Parte Vieja. El segundo premio recayó en **los hermanos Iker y Xabier Zabaleta** del Asador Aratz, por su pintxo "Mendiko Bakailua", un bacalao de montaña que mezcla kokotxa de bacalao y morros. El **Casino de Irun** se hizo con el tercer premio, mientras que **Hidalgo 56** (Donostia) ganó un premio especial al elaborar el pintxo que mejor marida con Pago de Cirsus, y **Gran Sol** (Hondarribia) otro por realizar el pintxo que mejor marida con la Cerveza Bidassoa Basque Brewery. Felicidades a todos!



PREMIO A JACQUES BALLARIN

A la hora de cerrar estas líneas faltaba menos de una semana para que la Academia Vasca de Gastronomía concediera el Premio Euskadi de Gastronomía 2016 a la mejor labor periodística al cronista gastronómico bordelés **Jacques Ballarin**.

Nacido en Montauban aunque vinculado a Burdeos y al diario Sud-Ouest desde hace décadas, Jacques Ballarin es, asimismo, el autor de la guía "**Le Ballarin**" de **restaurantes de Burdeos a Bilbao**, que recoge más de 500 restaurantes de Burdeos, Las Landas y Euskal Herria. En dicha guía, la mitad del espacio está ocupado por restaurantes vascos de las 7 provincias. Asimismo, Jacques publica una crónica semanal en el suplemento dominical "Le Mag" del diario Sud-Ouest, atalaya en la que en múltiples ocasiones han sido protagonistas restaurantes de todo el País Vasco. Jacques realiza los últimos años su guía en colaboración con nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, quien fuera agraciado con el mismo premio en 2012. En el próximo ejemplar de Ondojan.com ofreceremos una información más extensa, incluyendo el resto de premiados que, en el momento de realizar este artículo no habían sido todavía dados a conocer.

Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

jatetxe gida

restaurantes

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



Ergo: Cocino, luego existo

El mes pasado, de la mano del periodista **Aitor Buendía** y el distribuidor de vinos **José Ignacio Junguitu**, "Jungui", realizamos una breve pero intensa incursión a Miranda de Ebro a conocer el restaurante Ergo. Ergo es el sueño hecho realidad de **Rubén Osorio** y **Rocío Oñez**, joven pareja mirandesa con una amplia experiencia. Rubén, de hecho, tras formarse en la Escuela de Cocina de Santo Domingo de la Calzada ha pasado por referentes culinarios como Echaurren, Castillo de Perelada, Dinastía Vivanco... Este coqueto restaurante, limitado a 7 mesas cuenta con una oferta gastronómica en la que Rubén desarrolla, sin ningún tipo de cortapisas, su potencial culinario. De hecho, este año ha llegado a la final del Concurso Cocinero del año que se celebrará en abril de 2018 en Barcelona. Ergo está llamado, sin duda, a convertirse en una referencia en un breve futuro. **ERGO**. La Charca, 10. MIRANDA DE EBRO. Tf: 947 109 134 / 674 615 219. www.ergorestaurante.com



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



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

OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



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

EZKIÑA

ARRASATE

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

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



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

SANTA ANA



ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



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

BEASAINGO BATZOKIA



BEASAIN

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

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



Céntrico bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez** e **Itxaso Saratzaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbietta, 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 caseño 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 caseño, Tarta de queso... **Menú Betikoa (lunes a viernes)**: 12,50€ **Menú Gure Lurra (fines de semana)**: 27€. **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Lunes

DOLAREA JATETXEA



BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
WWW.HOTELDOLAREA.COM

NUEVOS RUMBOS GASTRONÓMICOS A CARGO DEL CHEF HÉCTOR CABELLO



El restaurante del hotel dirigido por **Iban Mate** y **Arantxa Rancho** ha iniciado una **nueva etapa bajo la dirección culinaria de Héctor Cabello**, joven y creativo chef curtido en algunos de los mejores restaurantes del Mediterráneo, Francia y Donostia. Rubén ha desembarcado en el Goierri ofreciendo una **cocina de producto salpicada de detalles de autor e interesantes menús, sin olvidarse de las sugerencias de temporada**. Actualmente, por ejemplo, podemos encontrar en la carta *Ostras en ceviche con tomate y huevas de caviar; Taco de rodaballo salvaje asado con salsa "Meunière", berberechos al vapor y alcahoñas asadas; Carré de cordero asado, millojas de patata gratinado y puré de morcilla de Beasain, Torrija caramelizada...* y una gran selección de vinos. **Smart Menu (lunes a viernes)**: 24,90€ (Bebida y café incluido). **Menú Degustación (D'GUSTA Goierri a bocados)**: 50€ (Bebidas aparte). **Tarjetas**: Todas.

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 fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...)*. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta**: 40€ **Menú especial de chuleta y txangurro**: 29€ **Menú especial de pollo a la brasa**: 19€ (Por encargo) **Tarjetas**: Todas.

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA



BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19

NUEVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



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

LASA



BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



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

SIRIMIRI

BERGARA

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

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES



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

ARAMAKO OSTATUA



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

COCINA EQUILIBRADA
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI



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

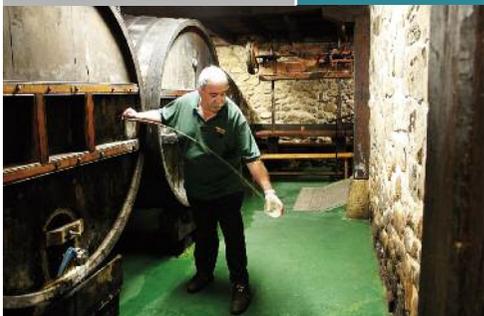
URBITARTE



ATAUN

ERGOIENA AUZOZ, 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 caseros** son otra de las especialidades, destacando el *Atungoxo* (postre de sidrería en versión moderna), las *Tartas de queso, manzana o maní* o el *Flan de naranja*. El **Menú de sidrería** (*Tortilla de bacalao, Tacos de bacalao, Chuleta, Queso, Membrillo y Nueces*) se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consume. Otra especialidad son los *Pescados frescos a la parrilla: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txibarro, 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 hígos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate...* En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€ (Fines de semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

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

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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

SANSONATEGI

HERNANI

MARTINDEGI AUZOZ, 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 peques, 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, **Aritz 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.**

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades:** *Ensalada templada de txipironcitos; 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

HONDARRIBIA

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

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR



Aitor Amubastegi 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**, mantiene 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; Cochinillo con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigáim y panaderas; Tuqueta de viejo a la parrilla. Torrija de brioche caramelizada; "Café, copa y puro". **Carta:** 40€ **Menú Sustraik:** 18€ **Menú degustación:** 50€ **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Aparcamiento:** Parking público a 50 metros

DANKA

HONDARRIBIA

PASEO BUTRÓN, 10
TEL. 943 56 17 09
Facebook: Bar Restaurante Danka

PIZZAS ARTESANAS, ENSALADAS Y CHULETAS DE GOYA, MIRANDO AL MAR



El establecimiento que fue antiguamente el Kokarta, situado en pleno Paseo de Butrón con preciosas vistas al mar, cuenta desde esta primavera con una **nueva dirección a cargo de Hayk Pepanyan**, cocinero armenio que lleva años trabajando en diferentes restaurantes de Gipuzkoa como Palacio de Aiete, La Torre de Pizza o Vinoteca Bernardina. Tras reformar el local y decorarlo de manera más acogedora, Hayk ha preparado una **carta en la que destacan las Chuletas de Goya** (servidas con pimientos del piquillo y patatas caseras), **Raciones** como el **Pulpo asado con verduras** o los **Chipirones plancha con ali oli negro y rúcula**, las **Ensaladas** (De pulpo con salsa de lima; De bacalao ahumado con pimientos asados; De tomate del país, ventresca y anxoas del Cantábrico...) y las **Pizzas artesanas al estilo italiano, cuya masa se elabora en el local** como la Pizza Danka (Tomate cherry, albacaha fresca y aceite de oliva), la Pizza Funghi (Tomate, Mozzarella, Champiñones, Aceite de trufa y Yema de huevo) o la Pizza de Jamón, champis, bacon y queso, ideal para niños. Completan la oferta las **Hamburguesas Eusko Label** de 180 grs. y las **Hamburguesas de pollo**, adquiridas en una carnicería local. La cocina de Danka se elabora con **productos frescos adquiridos a diario a los productores y comercios de Hondarribia**. **Precio medio de carta:** 15-20€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes (en verano, abierto todos los días)

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla, 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 **Anxoas 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.**

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 Cochinito 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.**

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 lazkoatarra **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, tiéres...)*, *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

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como *Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Ensalada de ahumados con gulas, Salpicón de marisco, Tourmedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa y menestra*, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la *Merluza en salsa en todas sus variantes, Ensaladas templadas variadas (cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...), Rape a la plancha, Chiripones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas...* **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

PATXIKU-ENEA



LEZO

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

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



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 Patxikuenea.** Sitio en el alto de Gaintzurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola** junto a sus 3 hermanos, este restaurante, ubicado en un **caserio de más de 250 años** nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: *La chuleta de Patxikuenea seleccionada por cárnicas Guikar, besugo, rape de Ondarrea, rodaballo salvaje, cogote de merluza, las verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, langostinos salvajes a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de cordeiro 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.

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

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

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



Hotel Restaurante familiar situado a los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdicin en escabeche con foie, Salteado de mallejas 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 mandarín · Plancha tepanyaki · Comida japonesa

943 559 783

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

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendain Ostatua es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas de cerdo 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. Orendain Ostatua es un local ideal para celebraciones, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las reuniones familiares con niños, puesto que en el exterior hay un hermoso parque, columpios y un frontón. Carta: 20-25€ Menú del día: 9,50€ (café incluido) Cierra: Miércoles

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

BODEGA KATXIÑA

ORIO

BODEGA, ESPACIO PARA EVENTOS
Y RESTAURANTE ASADOR CON ENCANTO ABIERTO TODOS LOS DÍAS

ORTZAIKA 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 Itzaskun 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 al estilo Orio, Rodaballo, Kabrarrorka...*) 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.**

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 parrilla, Pimientos del piquillo confitados...* este asador ofrecerá otras especialidades que irán cambiando según la temporada y unos excelentes postres caseros. La principal novedad será la presencia de pescados frescos a la parrilla como *Cogote de merluza y Rape a la parrilla*, (aunque se puede encargar cualquier otro pescado con antelación). **Carta:** A partir de 40€ **Menú Matias:** 43€ (Chorizo de buey, Espárragos de Navarra, Txipirones pelayo, Chuletón a la parrilla con pimientos confitados, Postre a elegir, Bebida, Pan, Café e IVA incluido. No disponible en domingos y festivos). **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de lunes a jueves.

ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

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



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

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

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

PICOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHE



Ibon Leunda, Aitziber Jauregi y Koldo Sarasola han inaugurado en diciembre de 2015 el 19-90 de Ordizia, manteniendo el mismo nombre, oferta y filosofía que el 19-90 de Tolosa, especializado en **pintxos durante el día y copas y Gin-Tonics por las noches**. Oferta variada, exquisita presentación y eficaz ejecución definen estos establecimientos en los que encontramos pikoteo, ensaladas, huevos rotos, raciones y el **Txoko-burger, con hamburguesas de entrecot de buey de Alejandro Goya** elaboradas en su punto ideal. En pintxos cabe destacar la *Brocheta de langostino y bacon*; *Txipirón plancha*; *Huevo roto de patatas y bistorta de Arbizu*; *Carrilleras de ibérico*; *Solomillo de viejo*; *Iempura 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 - 677 293 697

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



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

MARTÍNEZ



ORDIZIA

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



El restaurante Martínez se está consolidando como "el restaurante del mercado de Ordizia". Su proximidad física al mismo, sumado a la filosofía de su chef, **Xabier Martínez**, tendente a realizar una cocina basada en el producto de estación, hace que cada vez sea mayor la **simbiosis entre el centenario mercado y el no menos veterano restaurante**, al que Xabier ha dotado de un nuevo ímpetu. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En Martínez podremos disfrutar de **una carta en constante evolución** en la que encontraremos, en función de la época del año, platos como Ensalada de tomate y ventresca de bonito, 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 24

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS



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

LA CERVE

PASAI

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

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPIZKOA



En Trintvepe, 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 Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Gujuelo, Terrina casera de foie con higos, manzana y membrillo, Gambas de Huelva al horno, Cadillo 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.**

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 rebizados...** 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 fijos 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, Txuleta de ternera, 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, Tatín de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En 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.**

BAI BIDEA JATETXEA

ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA PLAZA, 6
TEL. 943 86 02 75
batzokizumaia@gmail.com

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen, desde abril de 2017, este céntrico restaurante de Zumaia al que han dotado de **una nueva apariencia, más luminosa y acogedora**. Yuli adquirió su experiencia en sala y barra en locales como el Bedua, mientras que Cristian, formado en la Escuela de Cocineros de Karlos Argiñano, Aiala, cuenta con una amplia experiencia en emblemáticos establecimientos de los alrededores como el Marina Berri de Zumaia o el Kaia de Getaria donde trabajó durante 6 años. No es de extrañar, por lo tanto, que el pescado se cuide especialmente bien en Bai Bidea, aunque **la cocina de producto con toques de autor de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género**. En su carta sobresalen platos como *Bacalao confitado con cebolla caramelizada, escalibada y ali-oli de ajo negro; Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Terrina de foie hecha en casa, Presa ibérica a baja temperatura con puré de tubérculos...* destacan también su excelente *Jamón ibérico* y las sugerencias fuera de carta el fin de semana como *Gambas a la plancha; Almejas en salsa; Merluza en salsa o a la plancha; Rape a la plancha; Chuleta de vaca vieja; Churrasco de ternera lechal o las Guindillas fritas en temporada*, y se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta:** 25-35 € **Menú del día:** 10,50 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles todo el día y noches de lunes y martes.

BEHEKO PLAZA

ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA PLAZA
TEL. 943 86 17 00 - 688 658 240
www.behekoplaza.com

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y COCINA INTERNACIONAL MUY PERSONAL



El joven zumaiatarr **Andoni Txinbilla** dirige desde hace años este establecimiento dotado de un gran comedor y una amplia terraza que cuenta con una **parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos del Cantábrico y buenas piezas de carne**. Además de experimentado parrillero, Andoni cuenta con un amplio bagaje con formación en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, y una dilatada experiencia en plazas como el Palazzo Borghese o el Ristorante Rubaconte de Florencia, donde se empapó de los principios de la cocina toscana renacentista. También trabajó en los asadores Mariñela e Igeldo del puerto donostiarra, en contacto constante con el pescado. El resultado es **una oferta culinaria en la que podemos disfrutar de buenas carnes y pescados a la parrilla o decantarnos por sus especialidades con toques personales e internacionales** como *Guisantes y habitas con papada, acheche y mermelada de ají amarillo; Entrécua asada a la brasa con puré de apionabo y chips de bonito; Risotto de Parmigiano Reggiano; Pizzas artesanas...* Sin olvidar, por supuesto, **el producto y la tradición** con platos como *Rape negro a la parrilla; Pulpo Km. 0 a la parrilla; Gambas frescas; Ensalada templada de hongos; Arroces y Risottos; Cochinito confitado o asado a baja temperatura...* todo ello cuidando al máximo, además, la filosofía **Slow Food y Kilómetro 0**. **Carta:** 30-40 € **Menú del día:** 12 € **Menú de fin de semana:** 23 €. **Menú Txuleta:** 29 €. **Menú Flysch:** 34 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes (en verano, abierto todos los días)

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



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

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 llauna; 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 visperas) **Tarjetas:** Visa y Mastercard.

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 Mugaritz 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 Txogitxu, 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.

ARATZ ERRETEGIA

DONOSTIA

LA COCINA VASCA ACTUALIZADA DE LOS HERMANOS ZABALETA

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



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo en su restaurante, Aratz, lo mejor de la cocina tradicional vasca, aderezado con toques actuales y con una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores, 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, Lengüado...), acompañados de otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agrídulce, 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. AVISO: Durante la segunda quincena de junio, además, Aratz ofrecerá la posibilidad de degustar chuletones y solomillo de vaca vieja procedente de un caserío de Olaberria, una oportunidad única para los amantes de la buena carne.

BAZTAN

DONOSTIA

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

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



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por los hermanos Ciurriz Iraizoz, de Elizondo, que se encargan igualmente de gestionar el cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de pintxos fríos y calientes como Foie a la plancha, Calabacín relleno con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha o el solicitad Cochifrito. En raciones destacan las Verduras de temporada, acreadas 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 pastelería 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 Patxi Bergara, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberi, Ibxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las nuevas incorporaciones (Bombón de piquillos y naïllas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador Menú degustación de pintxos por 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

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 Olentzo de Zurkilk, 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 cociones, 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^o CRISTINA)
TEL. 943 42 66 89



Situado en los bajos del Hotel M^o 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 Doností, 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.restaurantefcafesaigon.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 *Chuletilas 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 *Parrill 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*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Terma de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas*... y suculentas **cazelitas** como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones*... **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día. **Casa Tiburcio ha resultado vencedor del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa en 2015.**

CASA UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TF. 943 44 13 71
www.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*; *Kokotxas de merluza a la parrilla*; *Rodaballo salvaje a la parrilla*; *Paloma en dos cocciones*, *puré de castaña y tosta de sus interiores*... En su barra ofrece una **amplia variedad de pintxos, cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "*Urola*" (*Cuchara de salpicón de bogavante*); *Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata*; *Bacalao confitado*, *zurrukutuna* y *panaderas*; *Veira 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.barvalles.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 **Bias 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 de 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 **celiacos**, 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

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA

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



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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduras y queso brie gratinado, Tostón de cochinito asado a baja temperatura, Tentación de chocolate y mandarina con lluvia de cacao...* **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 18€ **Menú de noche (miércoles-jueves):** 30€ **Menú especial (fin de semana y festivos):** 35€ (IVA incluido) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes y martes (resto de la semana, abierto mediodía y noche).

ILLARRA



DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Ilegara, 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 inimitable 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, Cochinitillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión...**) **Menú del día: 17€ Menú Parrilla: 45€ Menú infantil: 18€ Carta: 50€ Tarjetas: Todas menos American Express. Cierra:** Noches de domingo a martes. Illarra es un local ideal para celebraciones de todo tipo, dotado, además de jardín y zona infantil.

ITURRIOZ



DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar. Destaca también el **nuevo pintxo de Tosta de Anguila**, así como los de **Lasaña de anchoa, Pastel de txanguro, Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez (Premio Cadena SER), Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero...** así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,85 euros**. En raciones sobresalen los **Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de queso, 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.kenjitalakhashi.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

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

SAN MARTIN, 29 (CENTRO)
TEL. 943 42 73 26
PEÑA Y 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, deshogada y frita con pil pil de garbanzos y semillas de lino Pato a baja temperatura, praliné de almendras y ósmosis de manzana, Caramelos de tocinillo, salados, dulces y amargos con helado de chocolate blanco y pimienta rosa...* son 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, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares...* En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales, Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *Tostadas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 10,70€ **Menú especial:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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



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

PORTUETXE



DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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

www.asadorportuetxe.com



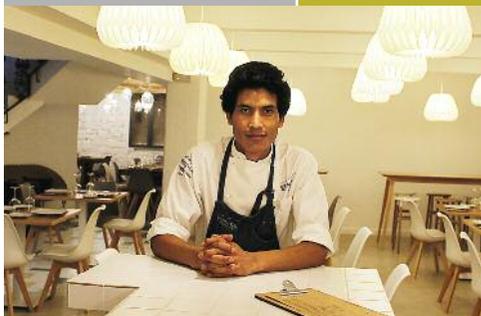
Javier Bereciartua y **Joseito Perurena**, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pecados frescos a la parrilla** (*Rape*, *Rodaballo*, *Besugo*, *Cogote*, *Cabrancroca*, *Mero...*) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como **Chipirón Pelayo**, **Kokobxas salteadas**, **Hongos a la plancha**, **Menestra de verdura**, **Revuelto de kokobxas...**. En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado de 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

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



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

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

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.

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 Muralla. El local ha sido reformado respetando el estilo y la esencia del Urepel de siempre, dándole un tono más minimalista y tendiendo a que este establecimiento sea un restaurante sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una **base de cocina tradicional siempre acompañada con toques de innovación**, buscando provocar sensaciones y emociones positivas en el comensal: **Aroz cremoso de almejas con bacalao en salsa verde**, **Cardo con alcachofas con velouté de jamón Ibérico y huevo a baja temperatura**, **Lomo de merluza asado sobre patata confitada**, **ajetes y guiso de berberechos**, **Pichón de Bresse glaseado al chocolate**, **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

10 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 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, Pixín (taquitos de rape rebozados) Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajoarriero, Callos y morros, Leche frita...* Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse raciones y pintxos como sus afamadas **Croquetas de Txuleta** o sus **Bocadillos de Txuleta** o de **Ajoarriero**. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Pack de pintxos carniceros (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 Angel**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera, Rosagante, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Angulia en triebblas, 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 bixiprón 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 bixiprón 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 caserío, 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
Agorri. Portuebe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Alia Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Oriolaga, 56. 943 211209
Alma. Parque Atarrietas Igeilo, 943 223662
Almádena. Urribarte, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matía, 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldonando. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Cabeltón, 9. 943 425254
Algorri. Pol. Zuatzu - Errotaburu - 943 218479

ALLI OLI

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

Alluru. Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 366572
Alma-Lur. Carquizano, 7. 943 274584

AMBIGÚ ESTACIÓN

Cocina imaginativa y ricas creaciones
 Aldamar 12 (Parte Vieja), 943 04 97 01

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Amela. Moraza 18, 943 845647
Ametzagaña. Cº de Uta, 61. 943 456399
Anastasio. Fern. Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Antonia Txiki. Amara Hiribidea, 22. 943 362760
Apeador. Pº Mons, 28. 943 281424
Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegui. R. Católicos, 7. 943 461477
Arginz Jatebea. Plaza Amezketas, 943 474246
Arkoa. Sierra de Aloria, 5. 943 452192
Arloka. Salau - Amara Viejo, 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arikkaun. Igarra bidea, 19. 943 893141
Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Elissagui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izuzua, 15. 943 270908
Astelena. Irigo, 1. esq. Pl. Constitución, 943426275
Astizara. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astizarran. Irigoyen Baserría - Zubietza, 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Ataxa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

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

Bar Karsaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150
Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127
Barkaiztegi. Pº Barkaiztegi, 42. 943 451304
Barrau. Pescadores de Terranova, 1. 943 4656004
Basajaun. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

Baztara. Virgen del Carmen, 25. 943 116350
Bay Bay. Avda. de la Libertad, 37. 943 427068
BCN. Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana. Pza. Easo, 3. 943 474995

BEHARRI

La nueva sidrería de la Parte Vieja
 Narrika, 22 (Parte 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
Bideluz. Garbail, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ignacio Mercaader, 943 464568
Bizkaia. Igarra Bidea, 19. 943 218078
Bizkara. J. Zaragutza, 4. 943 446111
Bodega Donostiarra. Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro. F. Cabeltón, 2. 943 427158
Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

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

Boulevard. 9. Boulevard, 9. 943 422114
Bouquet. C/Orogino, 5. 943 227943
Buenavista. K. Balaizaga, 42. Igeilo, 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Bugari. Arrapide pasalekua, 74. 943 377662
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 213272
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SAIGÓN

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

CAFÉ SANTANA

Cocina ininterrumpida y buenos desayunos
 Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43 12 62

Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ SYTEE

Desayunos, pintxos, menús, y karaoke!
 Javier Barkaiztegi, 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
Carvanserrán. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

Casa Bartolo. Fernin Cabeltón, 3. 943 421743
Casa Durán. Secundino Eneaola, 20. 943 287419
Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274391

CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donosti
 P/Bizkaia, 14 (Amará), 943 46 10 62

CASA TIBURCIO

Cocina tradicional y pintxos variados
 Fernin Cabeltón, 40 (Parte Vieja), 943 42 31 30

CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional
 Fernin Cabeltón, 20. 943 44 13 71

CASA VALLÉS

Chulettes, buenos bélicos 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 429296
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de Iobus. J.M. Barandiarán, 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.

Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubietza, 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 479440
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. La Bretxa, 943 430285
Dóner Kebab 1. Miracruz, 28.

Dóner Kebab 2. Sagardotegi, 1. 943 367620
Dóner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9
Dunka. Matia, 50 - Antigua - 943 212101
Dulci Cerveteria. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 291887
Egosiari. Fernin Cabeltón, 5. 943 428210
Eguzki Bistrot Bar. Secundino Eneaola esq. S. Izpiza
Eibararra. Fernin Cabeltón, 24. 943 420442
Ekaitz Asador. Pº Padre Oriolaga, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Mario. Pza. C. 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. Sarrigui, 4. 943 426153
El Txoko de Ramón. Txofre, 4. 943 279799
Elosta. Pº Colón, 41. 943 630325

Elurra. General Echague, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Grill. Igarra bidea, 37. 943 227971
Erika. Autonomía, 1. 943 459369
Erika. Camino Portuebe, 14. 943 210300
Erota Taberna. Usurbil, 943 311555
Erraza. 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 (Egija), 943 298254

ETXAIDE 4

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

Etxalde. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Etxaniz. Fernin Cabeltón, 9. 943 426259

ETXEBE

Vinos, cervezas, y pintxos variados
 Mayor, 21 (Parte Vieja), 943 42 13 40

Etxe Nagusi. Pº Padre Oriolaga, Igeilo, 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 273300

Ezeiza. Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

EZKURRA

La mejor escaladilla 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

GALEONIA JAN ETA EDAN

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

Gambirna Bretxa. C.C. La Bretxa. 943 426514
Ganbaru. S. Jerónimo, 21. 943 425755
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería. C. Com. Garbera. 943 394358
Garbata. Pº de Colón, 11. 943 285019
Garbail 21. Garbail, 21. 11. 943 430314
Garrax Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Enberran, 4. 943 421365
Groiz-Arri. Fernin Cabeltón, 4. 943 425204
Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Via. Gran Via, 9. 943 271601
Guardapalata. Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

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

HAIZPE

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

HIDALGO 56

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

Hipica de Loliola. 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 Nicoli S. Pº Gudamendi 21. Igeilo - 943 317665
Hotel Pellizar. Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968
Ibai. Getaria, 15. 943 428784
Ibai Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 335255
Igeila. Pza. Irizar, 2. Igeila - 943 003473
Igeilo Sidr. Guntzeta Baser - Igeilo - 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

SANSSE

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

S. Temo Esp. Gastro cultural. Pza. Zuboga, 943 573626
Sebastián. Muelle, 14, 943 425862
Siderria Ametz. Ameiti Goko-Igeldo 943 217323
Siderria Donostiara. Enbeltaur, 5, 943 420421
Siderria Inbaurra. P. Zubairu, 72, 943 292074
Siñan Café. Urbeta, 44, 943 464208
Siñan Café. Urbeta, 6-C, C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermin Cabellón, 10, 943 426888

SPORT K

El tercer tiempo
Pz. Julio Caro Baroja (Benta Berni), 943 901190

Staal. Nº Doros Aguirre, 12, 943 326596
Suñaz. Juan de Bilbao, 17, 943 421780
Sukalde Kultur. P. de Heriz, 3, 943 227482
Syrah. Pza. Irún, 943 466643
Tamorri. Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta Kalea, 10 -Gros-, 943 273561
Tejetera. Tejetera, 9, 943 282304
Tejetera. Avda. Tolosa, 13, 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25, 943 286033
Telepizza. Easo, 27, 943 431377
Tendido 5. Segundo Seminario, 38, 943 276040
Tenis Ondarreta. P. Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESATXO

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

Tops Sukalde. Agirre Miramon, 7, 943 569143
Trubana Norle. M. Dolores Agirre, 22, 943 276263
Tun Tun. S. Jerónimo, 25, 943 426882
Txalupa. Fermin Cabellón, 3, 943 429875
Txepetxa. Pescadería, 5, 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10, 943 423720

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Vía, 28, 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8, 943 291506
Txinparta Sagardotegi. Ilaraberri, 2. Barrio Igara
Txirrita. Isabel II, 4, 943 456960
Txiskueene. P. Dr. Begiristain, 85, 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14, 943 426619
Txistu. Igelgo. Balenciaga, 9, 943 212979
Txofre Berri. Gloria, 2, 943 029731
Txoko. Mari, 12, 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4, 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
Portuete, 53 (Baeta), 943 31 67 84

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

TXUBILLO

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

TXULETA

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9, 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16, 943 428352
Udane. Isabel II, 6, 943 451401
Ulla. Pio Baroja, 15, 943 317890
Urbano. 31 de Agosto, 17, 943 420434
Urdiola. Carlos I, 16, 943 459410
Ur-Gain. Trento, 6, 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8, 943 423185

La Mariserika. Duque de Mandas, 6, 943 536211
La Mina (pizzería). Urbeta, 1, 943 427240

LA MURALLA

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

La Perla. Paseo de La Concha, 2, 943 462484

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27, 943 421652
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42, 943 460292
La Torre de Pizza. 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 423706
La Vaca. Miracruz, 18, 943 326937
La Venta de Curra. Avda. Madrid, 32, 943 456807
La Vida. San Agustín, 37, 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3, 943 427495
La Zuri. Zabaleta, 4, 943 293886
Laguak. Pza. Gorgojo, 1, 943 281233
Lanziego. Triunfo, 3, 943 462384
Las Vegas. P. Colón, 10, 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 943 352445
Lobo. Jose Maria Sert, 10, 943 32 56 84
Los Rojanos. Duque de Mandas, 47, 943 270549
Lukainategi. Cam. Angeru Zandaria, 85, 943 371444



LUKÁS 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 Elkaria. Inbaurra, 52, 943 288246
Mastigeti Pº Oriandeta, 14, 943 311570
Mandarín Zabaleta. 32, 943 320217
Madrágora. Jose Maria Sert, 9, 943 312699
Mariferia. Muelle, 15, 943 421388
Marisqueta Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311873
Maritulum. Lau Haizeta, 33, 943 351130
Marugame. Pza. Marugame, 1, 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13, 943 424965
Matalauza. Zabaleta, 17, 608 158412
Mei Yun (chino). Matia, 35, 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13, 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardia, 4. Igelgo, 943 212023
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311, 943 271258

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

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

Mil Catas. Zabaleta, 55, 943 321656

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con especialidades vístas
Pº de Ulla, 193 (Monte Ulia), 943 27 27 07

Monas Carverriera. Saquiés, 943 272736
Mogan. Narrika, 7, 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904
Munto. Fermin Cabellón, 17, 943 426088
Munto Berri. Munto. Bº Aiete
Muxarra. Igara Bidea, 16, 943 310797
Naugia Iula. 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. Buzinturri, 10, 943 217151
Nineu. Zurriola, 1, 943 003162
Nipper. Pza. Jose Maria Sert, 1, 943 313992
Nuevo Oialoa. Camino Golazkibiki, 10, 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8, 943 427030
Oilyos. Errezezagua, 4, 943 214899

ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8, 943 420736
Ordziza. San Lorenzo, 6, 943 427242

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
Osinaga. Corsarios Vascos, 27, 943 451327
Ostadar. Pº Berrio, 13, 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424959
Pagadi. General Artebe, 1, 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbustus, 2, 943 218330
Pais Petit. Bermingham, 25, 943 572680
Palacio de Aiete. Goko Galtzara Berri, 27, 943 210077
Pantxika. Muelle, 27, 943 421179
Pasaleku. C/ Ilumbé, 1, 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 55, 943 429532
Peñin (chino). General Leurgui, 5, 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733
Perus. Bº Igelgo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalategi, 118, 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, 2, 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

Prontzio. San Marcial, 6, 943 559917

PUNTA SAL

Cocina peruana actualizada
Segundo Seminario, 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

Ramunxo Berri. Peñay y Goñi, 10, 943 321661
Raviolina. Puerto, 9, 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126
Regata. Fuenterrabia, 20, 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1, 943 430352
Rekondo. Pº de Igelgo, 57, 943 212907
Rialto. Pza. Antikuzia, 9, 943 282881
Ricky Pollo. C. Dom. Arco. Pza. Irún, 943 466570
Rimcon. Reyes Católicos, 20, 943 450558

ROJO Y NEGRO

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

Salaberria Siderria. J.M.P. Salaberria, 15, 943 456311
Salzeta. Plaza Vieja de Algorrieta, 13, 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32, 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720

INTZA

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

Esterlines 12 - Tf. 943 42 48 33 - DONOSTIA

Intza. Esterlines, 12, 943 424833
Itausti. Pº de Ertorriburu, 8, 943 311109
Itausti. Pol. Zurutu, 4 -Ertorriburu-, 943 313933
Itonbi. Pza. Gipuzkoa, 15, 943 429423
Izadia. Padre Larroca, 2, 943 272973
Iratxo Hamburguesería. S. Juan, 9, 943 422667
Irigoin Eretz. Cam. Petritza, 10, Zubietta, 943 372875
Iruña. Easo, 73, 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27, 943 466665
Irritz. Pescadería, 12, 4, 943 424234
Isla del Sol (chino). Pedro Egaña, 5, 943 458419
Iurrieta-Berri. Camping Igelgo, 943 226583

TURRIZO

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

Ibaropena. Enbeltaur, 16, 943 424576
Ibasalde Asador. Atoñarreaka, 83, 943 371585
Ibasene. Ibai-Aldo -Martutene-, 943 470757
Izaguirre. Bidartre Berri Baseria, 943 361470
Izar. Pza. de las Armerias, 12
Izarraite. Pim, 4, 943 426747
Izazpi. Pº Baratzategi, 3, 943 321019
Izpi. Pº Baratzategi, 24, 943 793991
Izkiria. Fermin Cabellón, 4, 943 422562
Javier. Pza. Easo, 4, 943 457152
Jolas-etxea. Avda. Afuraga, 44, 943 369026
Jose Mari. Fermin Cabellón, 5, 943 424645
Juanito Kofia. Puerto, 14, 943 420180
Juanxo. Enbeltaur, 6, 943 427405
K-bi. Vitoria-Gasteiz, 2, 943 008181
Kalonje. Padre Orkoloaga, 8, 943 213251
Kaskazuri. Pº Salamanca 14, 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243
Kayak. Pº de los Olmos, 24, 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Segundo Seminario, 45, 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79, 943 317320
Kiki. Avda. de Zarautz, 2, 943 21 75 91
Kokotxa. Campanario, 11 -P. Vieja-, 943 421904

KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22, 943 429936
Kukuauri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 21077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22, 943 291150
La Cuchara. Balenares, 19, 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

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

LA CUEVA

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

La Guinda. Zabaleta, 55, 843 981715
La Kabutiza. Igoenea, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madama. S. Bartolomé, 35, 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18, 943 465293

GIPUZKOAN NON JAN?

UREPEL

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

Urkahe. Sepagui Izardoa, 33. 943 291891
Urxi-ubi. Bermingham, 17. 943 277395
Urteaga. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. P° de Larrazo, 49. 943 392463
Ysa Foral. P° Federico García Lorca, 10. 943 470989
Yvotube. Iparagarri, 6. 638 774570
Vitubea. Bernardino. Vitoria-Garzáiz, 6. 943 314899
Virua. Gran Via, 12. 943 270363
Wirung. Sagües, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

Cocina tradicional y pescados a la plancha
Anoeta pasealekua, 30 (Anara), 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. T. 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. Sarriena, 6 (Parte Vieja), 943 42 53 34

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

ABALTZISKETA

Larraz. Larraz, azuoa. 943 652483
Larraz-Bain. Larraz, azuoa. 943 653572
Narriari. Larraz, azuoa. 943 653615
Ostetia Centro. 943 65 67 66
Estanko taberna. Centro, 943 653283

ADUNA

Abuza Sagardotegia. Goiburu, azuoa. 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Urruz Sagardotegia. P° Urruz. 943 691253
Urriza. P° Urruz, 943 693396
Urrizta. Herriko Plaza, 943 693481

AIA

Aizunondo. Larrazin Disem. z/g. 943 832700
Albarri. Ubeun. z/g. 943 830782
Añerrazu. Nucleo Andatzia, 13. 943 834521
Añerriz. Sagardotegia. Ubeun. 943 890125
Ashé. P° Santio Erreka 29. 943 833511
Erotza Casa Rural. Olaskoaga, 943 835465
Irurota. Plaza, Oskoztegi, 6. 943 834272
Gaztebelgi. Elikano, azuoa. 943 131606
Izarra. Ubeun, 943 831810
Izeta Asador. P° Ekano, 4. 943 131693
Jauregi. Gozategi plaza, 1. 943 868241
Kasua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdineta Azuoa, 943 132373
Portu Asador. Santio Erreka, z/g. 943 864434
Santona Sideria. P° Santio, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubiate, 7. Tel. 943 147373
Uztari. Herriko Plaza, 3. Tel. 943 483231

ALBIZTUR

Elane. Entrada de Albiztur, 943 652314

HERRIKO ETXE

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

Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Azuoa. 943 580976
Ugarte. Albiztur, 32. 943 651728

ALLEGIA

Eizimendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilarri Berrri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskria. S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil. Larraz, azuoa, 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

Alkizako Ostetia. San Martin Plaza, 943 691836
Elizegi Taberna. San Martin Plaza, 943 690788

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

Arandia. Segorebe etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaizte. Plaza Beltzoran, 1-B. 943 655848
Beixtanda. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Erreka Aile, 8. 943 653197

ANDOAIN

AINAXA

Menú del día, caza y casquería casera
Martin Ugalde, 4. 943 50 83 52

Artela. Artela, 5. 943 593094
Bambola (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buntzela. Kale Txiki, 15. 943 578308
Hiru. Juan Bautista Etxe, 2-4. 943 593600
Irunderrri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594404
Gaztaniaza Sideria. P° Buntzela, z/g. 943 591968
Goiburu Golf Club. San Esteban azuoa. 943 300845
Lezapan. Kale Berria, 38. 943 593205
Ulzarduri Sideria. P° Leizate, z/g. 943 593654
San Esteban. Goiburu Azuoa, z/g. 943 590663
Trainerun. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Aita Laramendi, 943 591604
Txerfota. Goiburu, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA

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

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

ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebaren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebaren, 17. 943 787068
Leku Berrri. Irmo Azuoa, 943 766994
Ongi Etorri. Buzintzuri, 6. 943 766549

ARAMA

Toki Añai. Herriko plaza, s/g. 943 888963

ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Andueña. Arza Ibilburua, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Baster Asador. P° Galartza, z/g. 943 792458
Berr Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegola. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyarri. Solotzaundi, 6. 943 798687
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Iargeri, z/g. 943 790657
Ibarra. P° Araba, 23. 943 791803
Ibarra. P° Araba, 23. 943 791666
Zaria. P° Araba, 20. 943 798695

ARRASATE

Aldape. Iurretzi, 41. 943 796369
Arteaga. P° Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Arza Etxea, 943 795882
Zaroluite Asador. Zaroluite, 24. 943 793991
Buenenena. Jokiri Zaitegi, 6. 943 797960
Casote (pizzería). Armozun, 2. 943 794564
Cafetería Express. Madalena, 9. 943 798514
Dragon Oriental. Arza Etxea, 943 791250
Elizondo. Garagarza Azuoa, 943 791599
Errastika. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIZA

Pintos, bokatos y hamburguesas caseras
Olarze, 25. 943 04 43 88

Gaingo. Lanuri, 4. 943 797606
Goiz Añe. Degustazio. Iurretzi, 33. 943 791111
Gran Murralla. Olatza, 36. 943 791195
Hilarion. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larinretxe. P° Urdia, 943 792215
Lortegi. Iurretzi, 7. 943 798467
Lukas Zerkaoteko. Iurretzi, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbia, 943 796531
Mesón Manolo. Bñez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbia, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
P° Urbirari, 37. 943 79 49 39

Sara Merendeneru. Matzerreka, 943 771586
Tarika. Otalora Lizenziaduna, 18. 943 080415
Yarrita Taberna. Gacilluar, azuoa. 943 791035
Yoko. Iti Oietara Lizenziatua, 12. 943 796849
Txondorra. Bizkaia Etorbia, 9. 943 794276
Uarkape. Olatza, z/g. 943 772004
Uguran. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Urbirari Etorbia, z/g. 943 799524
Uxarie. P° Urdia, 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurzu Asador. Alto de Andatzarite, 943 580866
Matxeanduri Sideria. Zabalzueta, 11. 943 690222
Olarrea Goikoa. Gacilluar, z/g. 943 690251
Peltine. Erremoterri, 12. 943 796849
Sarrosala Sideria. Bebelara azuoa. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenea Sideria. Camino Oñalume, 57. 943 33333
Alorrenea Sideria. Camino Petriñeri, 4. 943 336999
Amete. Poligono 22, 943 551572
Astarbe Sideria. Txoritxaketa, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Erreka, 943 555798
Berezaritu Sideria. Bñen Aran etxea. 943 555798
Buenaventura Sideria. Cam. Aliza, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomas Añe, 2. 943 551204
Ekizit. Tomas Añe, 3. 943 553943
Eropia Sideria. Ergoia plaza, 19. 943 553301
Echeberria Sideria. Santioñe Etxe Baserria, 943 556697
Gartziategi Sideria. P° Marturruze, 139. 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzea Sideria. Camino Oñalume, 63. 943 552242
Iba-Lur. Baserria Oñate, z/g. 943 532555
Ikatz Taberna. Mayor, 32. 943 554089
Iretza Sagardotegia. Troia Ibilburua, 25. 943 330030
Irigoien Sideria. Iparalde Ibilburua, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741

Kizki Bokotegia. Nagusia, 27. 943 330647
Larrazte Sideria. Caserio Muragozi, z/g. 943 555647
Las Vegas. Erreka Ibilburua, 2. 943 554868
Lizeaga Sideria. Caserio Gartziategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Mendibito. Alza Ibilburu, z/g. 943 357202
Mina Sideria. Txoritxaketa, z/g. 943 555747
Mendizabal Sñr. Oñateko Txiki Baserria. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sideria. Txoritxaketa, z/g. 943 552220
Oñalume Zurr Sideria. M. Arrozamendi, 16. 943 552938
Oñate Sideria. P° Astigorra, 943 553199
Petriñeri Sideria. Petriñeri Ibilburu, z/g. 943 451788
Rezola Sideria. Caserio Iñautza, 12. 943 556637
Roxano. Nagusia, 96. 943 551138
Sarrosala Sideria. Camino Oñalume, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Caserio Muragozi, z/g. 943 332842
Txingurri Berrri. Donostiko Ibilburua, 90. 943 333944
Yaldé. Camino Oñalume, 4. 943 330630
Zapiain Sideria. Errekaide Etxea, 943 330003

ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Trozketa. Elbarrena, 59. 943 180037
Urbaiterri. Ergoiena, 6. 943 180119
Victor. Herribarrera, 71. 943 180033

AZKOITIA

Atolote Zahar. Madariaga azuoa, 943 581186
Bat-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026651
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trenbidearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Anzerri Kalea, 9. 943 852003
Iurri. Kale Nagusia, 20. 943 852003
Izuri. Azpurrado azuoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale Nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz azuoa, 20. 943 851412
Laramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319

Maite. Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Maritxe. Maritxe azuoa, 943 857332
Otarre. Madariaga azuoa, 943 853756
San Agustín. Azpurrado azuoa, Tel. 943 853492
Santurri. Altaberri etorbidea, 9. 943 025714
Txakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiopoli. Txerriko azuoa, z/g. Tel. 943 851008
Zuri. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZEPIITA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Anita. Elosaga azuoa, z/g. 943 812092
Aurora. Barrena Kalea, 14. Urruzelua, 943 815754
Baigera 1. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe azuoa, 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Duz-iz. Enparaneta azuoa, 1. 943 810097
Eskizeta Ostetia, B° Izarrazte, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 026656
Izurru. Idoitena Gurutzea, 10. 94309416
Jai Añai. Jai añai etxea, Urruzelua ibilburua 94312221
Juanito Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943150311
Kiurru. Loloako azuoa, 14. 94315608
Landeta. Landeta azuoa, 12. 943810959
Larragaña. Urruzelua ibilburu, z/g. 943 611180
Lau Iñe. Landeta, 2. 943016878
Londotegi. Harozidua, 49. 943 8151616
Oñate Huzki. Harozidua, 49. 943 812071
Oñegi-Etorri. Salbe, 21. 943 810589 (Pintxoak)
Onge. Nafarroa, 2. 943 810509

MENDIZABAL

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

Osinapsi. Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-9. 943 026860
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VII, 16. 943812040 (Pintxoak)
Piza Springs. Iñaki Azpuzo, 6. 943016312
Pizko. Zuriar. Elosaga azuoa, 47. 943 813442
Uranga. Loloia azuoa, 7. Telef. 943 812543
Xoxolete Aterpe. Xoxote, 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale, 943 511634

BALIARRAI

Zaragi. Ixetxe Aterpea. Hirungoa, 6. 943 163076

BEASAIN

Artzi Etxe. Andre Mari, 15. 943 163116
Artejan Hamburguesak. Zaldizurreta, 1. 943 882122
Barrandaran. J. Miguel Iurretzi, 7. 943 889210
Basakana. J. Miguel Iurretzi, 11. 943 889223
Bidelezu. Plaza Bidelezu, z/g. 943 885979
Gelkoi denda. Pza. Barrandán, 11. 943 889158
Goierialdea. Carretera G-64 Km. 1, 943 881940
Hirurari. J. Miguel Iurretzi, 3. 943 886552



DOLAREA HOTEL

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

Iparra Taberna. Zaldizurreta, 3.
Izarr Etxe. Navarro Lareategi, 13. 943 161673
Jaki. Zaldizurreta, 1. 943 097393

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbia, 57. 943 851076
Oñi Etorri. Urremaneta, 10. 943 889607
Plazape. Pza. San Martín, 943 882897

RK JATXETEA

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

Rubierona. Zaldizurreta, 57. 943 885760
Tñ Tña. Nagusia, 18. 943 880008
Txantxanogai. J. Miguel Iurretzi, 7. 943 866949
Urtzi. Mayor, 7. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Etorbia, 21. 943 888829

BEIZAMA

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Ostatu-Zaharra. Beizama. 943 150798

// BELAUNTZA

Heriko Taberna, Hiriburu, z/g. 943 670928
Venta de Belauntza. Letziako Erropia, 21. 943 672828

// BERASTEGI

Arregi, Heriko Plaza, 4. 943 683059

// BERGARA

Aigreñola, Ibera, z. 943 762145
Ama Mía Pizarra. Itagarrai, 37. 943 765099
Azpeitx, Agane Etxekia, 10. 943 765500
Batzoka, San Pedro, 4. 943 765636
Beko Taberna. Anjoizar, 8. 943 765574
Dragon Oriental. Fraiskozuri, z/g. 943 250677
Erreki Asador. Fraiskozuri Enparantza, 1. 943 763851
Eguzki, Mañasterreka, 8. 943 765312
Galaxys s Insh. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Hiru bide. Urtiaga, 4. 943 761845
Iraho. Amalaga, 23. 943 761559
Ixam. P. Elósu, 6. 943 853250
Jam. Santalizia, 5. 943 760969
Kabi. Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA

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

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
Barenkale, 3. 943 64492

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Mabatzieta, 1. 943 763935
Torrekuia. Itagarrai, 37. 943 765099
Txarramita. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zahala Hostal. Ibera, 14. 943 763070
Zubi Berrri. S. Antonio, 9. 943 764186
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERBROI

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

// BIDEGOIAN

Dendale. Heriko Plaza, 943 681009
Kontzeji. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

// DEBA

Aleja Deba. Telesortaria. Martigoki, 6. 943 608052
Alvarez. Sokagin, 14. 943 191287
Atzteke Kafetaria. Lersundi, 10. 943 192662
Aztain. Aztain bidea, 6. 943 121654
Bordabot. Pza. Zesterokua, z. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 2. 943 191970
Casino. Martigoki, 2. 943 191168
Errota Berrri. Itasoauzu, z/g. 943 199423
Irujo. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Laster. Plaza S. Nicolas, 3. 943 199033

MAZZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes
Sokagin kalea, 7. 943 19 2422

Ondar Gain. P. Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuram. Mardari, z/g. 943 199397
Txomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Elnoriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

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

// EBIBAR

Aquiñasis Miesón. P. Itzuizu, 22. 943 200608
Artola. Pza. Unzuaga, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA

Pintxos, vinos, y buñolones a la brasa
Estaziña, 7. 943 20 70 32

Aztain Asador. P. Aztain, 6. 943 121854
Bosca. Egoagan, 7. 17. 943 206753
Birjinape. Iñobio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Arriagueta, 4. 943 121650
Fotzter. Plaza Bidea, 6. 943 121255
Guri-Guri Asador. Arriagueta, 18. 943 120865
Iruki Sagartaria. Ayda. Otola, 3. 943 206844
Iruki. C/Arreola, 8. 943 701292

Jalki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081

Gurubi. Isasi, 1. 943 201152

Josean Cafeteria. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA

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

La Jara. Sarriatuegi, 5. 943 254360
Lanus. Toribio Etxebarria, 19. 943 208529
Matiane. Campo de Ito, B' Arrate, 5. 943 208859
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Miralde. Otalañ Hiriñola, 14. 943 200055
Mitar. Urkizu Pasabekale, 17. 943 127222
Morue. Jose Antonio Irujo, 9. 943 567306
Orbe. Polig. Altiani, 7. 943 201261
Orbelan Hamburguesaria. P. Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899

PAULANER

Pintxos, cervezas y especialidades olemanas
P' San Andrés, 3. bajo. 943 20 13 29

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO

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

Wok 999. Otola, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artelake, 4. 943 768284
Española. Maiala, 4. 943 789085
Inaki. San Roke, 2. 943 768293
Olatxari. Avoloa Irujo, 1. 943 776122
Ostatu. Gudarián Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742956

BELAUSTEGI BASERIA

Coserio con cocina de autor y toques exóticos
Alto S. Miguel. (Ctra. Markina). 943 74 31 02

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbeia. Sca. Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Guesupe, 1. 943 743156
Herri-Gain. San Pedro, 4. 943 056025
Itxarri. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerua. Poligono Lerua, 3. 943 743156
Ministera. Zona deportiva Mimbela, 943 748744
Olazte. San Roke, 8. 943 743411
Olatz. P.M. Urzuzuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xivilin, 1. 943 748531
Txariduna. Ermuarribia, 1. 943 740793

USUA

Pintxos, hamburguesas, huevos rotos...
Ezka Izubiakalen parka, 1. 943 25 60 28

Viento Sur. Bernardo Ezarano, 17. 943 033453

// ERMUA

SAGARRA

Menús variados y pintxos de calidad
Probaleku, 4. 943 94 68 10

// ERRETERIA

Alameda Marsierueta. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Alzola. Fuerte San Marcos, 943 522721
Arza. Maria de Lezo, 7. 943 519654
Aker. Maria Lezo, 1. 943 516704
Berta Berrri. Campos de Lestorola, z/g. 943 529274
Donosti. Alta Donostia, 4. 943 511047
Deportivo Sideria. Zabalbide, 8. 943 526041
Egiburu. Zabalbide-Zentolan, 943 541831
Egi-Luze Sideria. P. Zabalbide, 943 523905
Eguzki. Oreretia, 2. 943 541225
El Txikito. Maria de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zabalbide, z/g. 943 515913
Errentxiko Batzokiak. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantziara. Astigarrakagoa bentaik. 943 511445
Frantziara-Berrri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gambrinus. C. C. Nissen, 943 521666
Gaztea Hostal. Andro Meri, 8. 943 511084
Gran Muralla (chino). Ayda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195

Irrintzi. Kapitain Enea, 943 511086

Izadi. Arriaga X. 943 540469

Ka. Simon Zumardia (Alameda). 943 247404

Juli. Viteri, 27. 943 510021

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Luzea, 5. 665 755540

Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 9. 943 516441

Listerina. Merendena. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorribitxu, z/g. 943 529614

Mexon Extremoz. P. Itziar, 3. 943 511033

Mugarriz. Aldura Aldea, 20. 943 522455

Oarsu Sideria. Zubizarra, 8. 943 515956

Oena. Zabalbide, 4. 943 527887

Ostolaza Asador. Astigarrakagoa, 943 514105

Paraiso. Santioanea, 4. 943 527193

Pereura. Astigarrakagoa Bentaik, 943 515252

Pizza Sprint. Mornogileta, 5. 943 522000

Pollo Rico. Piscinas. Alto Beranu, 943 521661

Rong Rux (chino). Olibet, 5. 943 340124

Sindikatu. Madalena kalea, 38. 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 800055

Sutondo. Polig. Masti-Lodi, z/g. 943 344290

Taj Mahal. Sorribitxu, 23. 943 529614

Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651

Tori, S. Marcos, 4. 943 511022

Ur-Gain. Fandera, 943 542425

Venezia Plaza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510096

Xera Gastroteka. C. C. Nissen, 943 344875

Zabalbide. P. Zabalbide, z/g. 943 519001

Zuletza. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518633

// ERREZIL

Antonoren borda. Zelatun, 943 814981

Borondegi. Erreziogile gunea, 2. 943 157128

Letea. Letaia, 943 81286

Izarra. Letaia auzoa, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baserria, 943 815355

Trintra. Letaia, z/g. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Mentz. Gaztariñola, 21. 943 714822

Maudiana. Mendiana, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345

Ozetza. Aranzurutzia, 9. 943 715190

San Miguel. Apoteiza elgeta, 943 714871

Txalaparta. Aranzurutzia bidea, 26. 943 715046

// EKZIO-ITSASO

Argindegi Ostatu. Argindegi etxea, Ezkio, 943 720267

Itsasoko Ostatu. Itsaso, z/g. 943 800315

Anduaga. Industrialparke, z/g. 1. 943 041007

Labeoka Berrri. P. Sca. Lucia, 943 725552

Manubio Berrri. Manubioa, z/g. 943 882673

// GABRIA

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

// GAINZA

Kale Txiki. S. Miguel, z/g. 943 886243

Oñeña. Larrabi Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abeta. Meagas, z/g. 943 132496

Agote-Haundi. Askuza, 943 140455

Asillero Asador. Portua, 6. 943 140412

Azku. Alto Miesas, z/g. 943 130500

Balearr. Herria, z/g. 943 58091

Elikano. Portueta, 2. 943 140024

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Kaite-Kaite. Kaia, 1. 943 140021

Kaite-Kaipe. General Amaro, 943 140500

Ketari. Txortone, 27. 943 140194

Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

Nautico. Kaia, 17. 943 140264

Poitena. Nagusia, 9. 943 140113

S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627

Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140513

Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sideria. Akarregi Baserria, 943 553495

Alberro Sideria. Sca. Bárbara, 61. 943 550019

Altzuetza Sideria. Osmaga Ouzo, 7. 943 551502

Aralar. Zape, 8. 943 331506

Arriozain. Sca. Bárbara, 24. 943 550097

Artola. Unzuaga, 4. 943 206348

Arzua. Zikuriaga Balaria, 57. 943 330455

Belaizate Etxe. Ctra. Goizueta, km 9.5. 943 331569

Benta Berrri. B' Urumea. Arano, 948 514018

Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 552169

Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 553285

Erreñaldi Sideria. Osmaga Balaria, 18. 943 556405

Erlorriaga Sideria. Osmaga Balaria, 13. 943 336990

Eriarguena-Enea. Iñurriaga, 10. 943 3303291

Etxeberri. Etxeberri, 21. 943 551267

Euskal Pizarra. Laramendi, 3. 943 33337

Fagolaga. P. Erretzu, 36. 943 550031

Galea. Galea, 10. 943 553116

Galizia Etxe. P. Zikuriaga, 33. 943 556124

Garin. Nafar, 10. 943 550022

Gorka-Lostola Sideria. Erretzu, 89. 943 553272

Gorka. Aragan, 2. 943 332529

Gure Ametza. Polig. Ezago, 5. 943 330986

Igarriarte Sideria. B' Osmaga, 10. 943 550328

Iñurriaga. Eubele, 7. 943 552490

Iruñdi. Kardaberaz, 11. 943 555724

Ixaburu Sideria. Osmaga, 943 556879

Izurralde. B' Erretzu, 30. 943 330461

Izarre. Polig. Lastoia, z/g. 943 550640

Juergui Asador. Caserio Juergui, z/g. 943 550034

Juan. Juan de Urbiz, z/g. 943 552607

Larre-Gain Sideria. B' Erretzu, z/g. 943 555846

Lekuzura Bodega. Zikuriaga, 84. 943 556555

Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509

Olaizola Sideria. B' Osmaga, 38. 690 698484

Kixikal. Nagusia, 15. 943 336699

Itza-Enea Sideria. B' Osmaga, 35. 943 556894

Pedro Mari. Ibarroiburu plaza, 11. 943 550009

Rioja. Nagusia, 943 550026

Rufino Sideria. Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

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

Santa Bárbara. P. Sca. Bárbara, 2. 943 331387

Sareto. Santa Bárbara, 92. 943 556481

Triponiti. Kardaberaz, 11. 943 555724

Xilabua. B' Zikuriaga, 76. 943 552159

Yaldieto. Paparotz, 10. Erretzu, 943 550240

Zahala Sideria. B' Martindien, 29. 943 555851

Zing-Zanga. P. Florida, 54. 943 330397



GIUZXKOAN NON JAN?

Giell. B° Amute, 943 643297
Gue Etxea. S. Pedro, 34, 943 645597
Hernand Mendaces. Zuloaga, 12, 943 642738
Hiruzta. B° Jaca, 266, 943 104060
Hondar. Zuloaga, 10, 943 642793
Horixe. Santiago, 45, 943 640456
Huik. Jaizkibel, Baserriak Etxe, 1, 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20, 943 645357
Il Capo. Minerata, 82, 943 643532
Itaspe. S. Pedro, 40, 943 644940
Ixtapopena. S. Pedro, 67, 943 641197
Justi Merendero. B° Montaña, 20, 943 645557
Kai-Aldie. Itaspe, 6, 943 640422
Kaizahar. Almirante, 10, 943 642784
Kalea. Itaspe, 9, 943 6411965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65, 943 645252
Kulunka. S. Pedro, 19, 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12, 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectraluar y cuidadosa gastronomía
 B° Arkoilla, 33, 943 643 63 09

Larra. Damari, 4, 943 642704
Lekunua. S. Pedro, 45, 943 642762
Lokale Siderria. Bidassoa, 19, 943 645880
Loreana Berti. Santiago, 102, 943 642398
Maitea. Javier Ugarte, 6, 645711
Mate. S. Pedro, 35, 943 642771
Manuztar. Ezkubi, 8, 943 645032
Manoli Asador. Santiago, 63, 943 643712
Orluta Azpi Siderria. Zuloaga, 21, 943 643708
Ondarratz. de Sempiterna, 943 642789
Orduzarqui Cerveceria. Itaspe, 12, 943 642374
Pizzeria Portobello. B° Putron, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10, 943 642734
Sardara. San Pedro, 10, 943 030301
Sebastian. Nagusia, 11, 943 640167
Sugart. Nardero Behega, 1, 943 645408
Tineses. Santiago, 10, 943 645934
Txangarongi. S. Pedro, 27, 943 642102
Txori. P° del Iaro, 56, bis, 943 644170
Uralde. Santiago, 70, 943 646164
Urdin Mariquerria. Bidassoa, 10, 943 646164
Yola Berti. S. Pedro, 22, 943 645611
Zahala. S. Pedro, 8, 943 642735
Zeria. S. Pedro, 23, 943 642780

// IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12, 943 675542
Euska. Euskal Herria, 5, 943 671374
Izakun. Monte Izaskun, 20, 943 675017
Kariatz. Euskal Herria, 2, 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebargatze, 216, 943 187655
Gasleu. Desmembrado rural, 212, 943 187193
Guardi. Guardipolonesa, 943 801918
Pilarenea. Nagusia, 52, 943 187178
// IKAZTEGIA
Begintzan Siderria. Caserio Ilurizto, 943 652837
Ostafua. San Lorenzo, 3, 943 655929
Toñi Alai. S. Lorenzo, 18, 943 655343
Zubizarre. Desmembrado, 13, 943 654876

// IRUN

Aldaijole Bistrot. B° Oberena, 49, 943 631964
Aldea. Avda. Jaizkibel, 943 630491
Alfano Hotel. Avda. Iparrearte, 31, 943 635700
Altor Asador. Juncal Labandiarri, 7, 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparrearte, 42-44, 943 630768
Aldopa. Pinar, 1, 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizabaz, 52, 943 627438
Anaka Berti Asador. Pistas de Aia, 7, 943 613100
Anastasio. Serapio Mujika, 18, 943 615048

ANTXON BAR / TABERNA

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

Arano. Mayor, 15, 943 620859
Aroka Berti. Avda. Iparrearte, 12, 943 627332
Arta. Dario de Regoyos, 13, 943 624173
Alfania. Antonzio, 69, 943 635518
Atesper. Estacion, 69, 943 631213
Baserri. Errolaza, 1, 943 627907
Baserri Asador. Berrotarri, 5, 943 627745
Bidassoa. Virgen Milagrosa, 3, 943 619913
Bidassoa Asador. Virgen Milagrosa, 3, 943 632843
Biharko Virginia. Luis María, 7, 943 622040
Bikeles. Pilar, 1, 943 633706
B°-Miren. Behobia, 21, 943 624521
Biribiri Palmaria. Bertsolaniz Urdaitze, 12, 943 630570
Borda Txiki Ibarra. B° Meaka, 6, 943 630914

CERVECERIA BOULEVARD

Cervezas artesanales, raciones, hamburguesas.
 Pza. Antzarzan, 11, 943 5369 18

Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614
Cantina Maricchi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiarri. Purg. Sororvita, 3, 943 610262
Casa Merino. Avda. Iparrearte, 57, 943 625703
Ciobaña. P° Colón, 46, 943 619507
Cafe Urte. Leticuburno, 91, 943 637377
Comer. P° Lueros, 2, 943 621954
Donaire. B° Humberia, 10, C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Antzerri, 14, 943 118924
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8, 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628867
Ezkubi. Cipriano Larrañaga, 4, 943 616794
Ezkuji. J. Tallamias Labandiarri, 9, 943 630185
Elicano. Jose Eguino, 9, 943 650014
Enrique. Edif. Zaisas B° Behobia, 943 622629
Errola Berti. Bertsolaniz Urdaitze, 7, 943 630481
Estebenea. B° Oberena, 51, 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5, 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17, 943 621026

FELIX MANSO IBARLA

Cocina tradicional e innovadora
 B° Meaka, 9, 943 8419 64

Ferton. S. Comp. Comercial Behobia, 7/a, 943 632766
Fuenterribia. Fuenterribia, 3, 943 616028
Gambinus. C. Com. Txingudi, 943 625622
Gascón. Avda. Puiana, 4, 943 618064

GAZTELUMENDI JATETXEA

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

Gran Muralla. Aduna, 5, 943 613176
H. Borda. J. Esteban Izard, 3, 943 632915
Gue Etxea. Teodoro Murua, 8, 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3, 943 628790
Ibañondo. J. J. Jaedo Murguía, 1, 943 632888
Ibarako Olaguer. B° Meaka, 21, 943 621848
Ibarra Asador. Leticuburno, 77, 943 636232
Il Capo. C. C. Mendibil, 943 630615
Indian Palace. Sta. Elena, 4, 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34, 943 630993
Iñaki. Gaboria, 3, 943 635217
Irungo Lavado. Ficoba, 943 639639
Irungo Alsejina. S. Marcial, 9, 943 628934
Irujo. Pza. Urtearena, 4, 943 621059
Jaiatzaba. Arkoitegui, 6, 943 618066
Jantokia. Avda. Iparrearte, 11, 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20, 943 615154
Juncal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakuka. Polig. Leticuburno, 60, 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2, 4, 943 620400
Kostora. Avda. Iparrearte, 30, 943 628447
Kulunka. Urdaitze Bertsolaniz, 7, 943 630481
La Agriola. Alzabalzu, 1, 943 626561
La Botella. C. C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5, 943 619477
La Casa del Jamón. Avda. Iparrearte, 37, 943 627845
La Ceba Rijoana. Belaskochea, 9, 943 628447
La Lave. Fuenterribia, 3, 943 618357
La Rotonda. Juncal Labandiarri, 13, 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Luzan Arlean. Serapio Mujika, 24, 943 61437
Luzan. Javier Esteban Izard, 5, 943 617401
Luzan. Mourine Milodet, 943 631976
Las Ruedas. Estacion, 20, 943 615462
Le Luxor. Javier Esteban Izard, 943 614042
Le Murr. Luis Mariano, 21, 943 628880
Leones. Serapio Mujika, 23, 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5, 943 615111
Luberr. B° Bidassoa, 16, 943 629977

MANOLO

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

Marrino. Zubelzu, 6 B° Anaka, 943 615001
Matencolana. P° Colón, 21, 943 621394
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Misión del Jamón. Fuenterribia, 27, 943 615066
Mojo. Avda. Iparrearte, 59, 943 623896
Murugor. Pajinea, 2, 943 621395
Murugor. Juncal Labandiarri, 36, 943 620071
Nagore Siderria. Gaboria, 13-Ventas, 943 630408
Narva. Avda. Iparrearte, 10, 943 62782
Nerea. Korrozkotz, 19, 943 631914
Nuevo. Poligono Sororvita, 36, 943 613215
Novoa Salamanca. Serapio Mujika, 28, 943 613979
Oldi-Doki. Avda. Puiana, 13, 943 614564
Ola Sagardotegia. B° Ibarra, Meaka, 102, 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamaga, 1, 943 628280

Ortazgi Cerveceria. Luis de Urzuru, 4, 943 617517
Ostebi. Pza. Ehiera, 7, 943 613120
Piccolo. Avda. Navarra, 2, 943 630896
Paotxa. Edificio Paotxa-Anaka, 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patri Asador. Sta. Elena, 4, 943 62238
Pello. Labandiarri, 20, 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16, 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1, 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puiana. Avda. Puiana, 7, 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615022
Romea. Javier Esteban Izard, 943 612846
S. Marcial. B° Behobia, 26-27, 943 833557
Sirimiri. P° Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterribia, 7, 943 616023
Stop. Serapio Mujika, 943 612684
Telepizza. Lope de Higoñeta, 1, 943 619999
Virginia. Txingudi, 37, 943 622786
The Corner. Flores, 2, 943 621954
Toñi Goxo. P° Ibarra, 7, 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629232
Triñkele Borda. Uberrua, 39, 943 623235
Triñkele. M. Juncal Labandiarri, 38, 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3, 943 618322
Txalaka. Larretxio, 10, 943 634737
Txangui. C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Txistu. Fuenterribia, 6, 943 619377
Vitoria. Artesano Erola, 19, 943 620795
Virginia. Txingudi, 37, 943 622223
Vollner. Arbezko Erola, 5, 943 117992
Waumna. S. Behobia, 4, 943 629890
Yong Feng (apoceno). Zubizarre, 8, 943 616445
Zaisa. Área Servicio A-8, 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

// IRURRA

Aizpurua. Nagusia, 22, 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetli, 1, 943 691 432
Loatzo. Poligono Lasibark, 1, 943 690497

// ITSASOÑO

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

// ITZIAR

Bikain. Muxiarrete 39, Itziar, 943 199370
Bixpe. P° Itziar, 943 199370
Itziar. P° Itziar, 943 199061
Kanala Hotel. B° Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

SALEGI

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

Santurzun. Mardari, 2/g, 943 199397
Txinurri-Hurri Siderria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, 2/g, Itziar, 943 199056
Urberu Siderria. B° Elorriaga, 2, 943 199327
Zubikarri Buro Gort. Muxiarrete, 8, 943 199422

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutilazabal, 5, 943 372089
Arkipe. Lagaena, 1, 943 371742
Avenda. Hipódromo Etorribia, 2, 943 377662
Bugati. Arrapide Pasalekueta, 14, 943 362708
Buggy Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 6, 943 365607

EPEL

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

Erekatzo. Orixa Etorribia, 4, 943 365557
Golegi. Hirubide Bañera, 1, 943 361404
Guriá. Nagusia, 8, 943 362 714
Iñaki. Inigo de Loida, 4, 943 365 501
Jalai. Nagusia, 67, 943 377650
Larre. Larrekoetxe Bidea, 10, 943 361012
Luzan XXI. Nagusia, 21, 943 369356
Marin Bertsolaniz. Loida, 4, 943 366471
Orixa Txiki. Zirkuilu Ibilbidea, 15, 943 014756
Otegi Siderria. Camino Ibarribarba, 2, 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Polig Mutilazabal, 3, 943 371883
Peña. Adara, 5, 943 361551
Riojanos Asador. Ustina, 13, 943 362720
Rozte. 35, Avda. Orixa, 9, 943 362708
Rummy. Nagusia, 71, 943 369341
Tati. S. Juan de Garai, 1, 943 371605

TXARTEL TXOKO

Cocina tradicional elaborada con mimo
 Zirkuilu Ibilbidea, 1, 943 37 01 92

// LAZKAO

Amehi Siderria. Zubi Ereketa Zuloaga, 9, 943 162523
Batzelak. Hingolite, 4-6, 943 888308
Gorkito Taberna. Elosua, 16, 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierketa auzoa, 17, 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
 Elosue, 22, 943 08 76 74

Nerea.

Uhartz, 3, 943 08 80 88
 Pistas, Lazkaoindia, 2/g, 943 880805
 Zelata, Uhartz, 1, 943 882465

// LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

Aizburu. Legazpi Industrialdea, 943 730600
Aztiria. Santa Marina Auzoa, 943 733622



Eliz-Ordo.

Nagusia, 1, 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10, 943 731271
Kantxo Cafetería. Labarategi, 10, 943 731547
Katxiki. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Labatxerri. Labarategi, 8, 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2, 943 731248
Mirandilla. Plazaola, 10, 943 731751
Mirandilla. Parque Mirandilla, 943 731256
Txepelxa. Aizkora, 24, 943 730051
Xarpi Cafetería. Plazaola, 10, 943 733375

OILARRA

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

// LEGORRETA

Bautia Siderria. B° Guadaalupe, 2/g, 943 806066
Arzuloa. Esnola auzoa, 7, 943 806026
Guadalupe Taberna. B° Guadaalupe, 1, 943 806554
Insauti. Estacion, 9, 943 806171
Legorreta Café. N-1, Km. 253, 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Ararat. San Inazioa, 2, 943 714371
Galze-Gain. Alto de Arlatan, 943 715522
Gaztainzuketza. Gaztainzuketza, 943 715164
Gue Ametsa. Alto de Arlatan, 943 714952
Ostau. San Inazio, 3, 943 715371
Sorran Etxea Hotel. Santiaño kalea, 3, 943 715398

// LEZO

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

CARMEN

Paraiso de los amantes de las verduras frescas
 Tomás Garbizu, 2/g, 943 52 66 90

Ereketegi. Etorribia, 2/g, 943 525441
Ertegi. Gaztainzuketza, 2/g, Polig. 108, 943 490087
Erekealde Siderria. B° Gaurribarreta, 943 490285
Erekealde Berti. Cira Lezo-Gaurribarreta, 943 529889
Etxola Taberna. Lopena Plaza, 4, 943 525253
El Puerto. Guillermo de Loza, 4, 943 527995
Gue Txoko. Nagusia, 12, 943 522709
Ipiñeta. Irurtzun, 35, 943 528590
Iruarte-Enea. B° Gaurribarreta, 2/g, 943 529889
Iruzun. Irurtzun, 60, 943 526990
Izall. Lopena Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubioa, 9, 943 521966
Kaleak. Polintzerrea, 6, 943 512003
Kiarte Taberna. Pza. Lope de Isasti, 93 377593
Lezotarra. Elías Salaberria, 1, 943 512848
Lur Jatetxea. Urume, 2/g, 943 511888
Martiku Taberna. Donibane, 24, 943 524845

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Ongi Etorri, Elias Salaberria, 12, 943 527887
Orquidea, Urduarab, 4, 943 527633

PATXIKU-ENEA

Los mejores carnes y pescados a la parrilla
B° Gainturziketa, 943 52 75 45

Rekalde, Camino de Gainturziketa, z/g, 943 490265
Saprazulo Siderria, Alto de Altamira, z/g, 943032341
Sailetza, Nagusia, 2, 943 529244
Sorgin Taberna, Guillermo de Laxón, 943 527945
Tinulu, Zubizo, 2, 943 527946
Zaldiak, Avda. Jaizbelbi, 1, 943 344262
Zubizo Merendero, Zubizito, 17, 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal, Nagusia, 37, 943 682091
Leku-Alai, Xurbaita, z/g, 943 672616
Ostutu, Txirrita gudariaren plaza, 7, 943 682256

// MENDARZO

Intuxasi, Pza. Industrial, 5, 943 755091
Landa, Garagara, 32, 943 756028
Luzande, Mendorazabal, z/g, 943 755144
Toxi-Alai, Mendorazabal, 2, -Garagarita-, 943 756072

// MUTILOA

Mujika, Lierria, z/g, 943 801507
Orue, Ergoeta (Minas de Troya), 943 801900
Ostutu, Herriko plaza, z/g, 943 801166
Patsi, Lierria, z/g, 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

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

Asador Ormazabal, Alto de Calvario, 1, 943 604562
Bartzoki, Conde de Mutriku 1, 943 604191
Camping Galdona, Galdonamendi, z/g, 943 603509
Jarri-Toki, Ctra. Deba-Mutriku, km. 3, 943 603239
Kai, B° Madalena, z/g, 943 603344
Kalbaixo, Laranga Azuoa, z/g, 943 603256
Kofradi Zaharra, Muelle, z/g, 943 603954
Mijoa, Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua, B° Laranga, 629 105733
San Juan, B° Laranga, 13, 943 603167
Txiribatxo, Muelle, z/g, 943 195070
Zelaizeta, Olatz, z/g, 943 604595

// OIARTZUN

Alhambra, B° Arragua, 943 491230
Amazkar, Casa Zamateta, 943 492783

ALBISTUR

Cocina de mercado y menús especiales
B° Altzar, 943 49 07 11

Anixeta, B° Altzar, 943 490306
Arrieti Asador, B° Ugaldetxo, z/g, 943 492558
Ariztebarri, Txalaka Bidea, 4, 943 492714
Azipe, B° Ugaldetxo, z/g, 943 493088
Autogrill, Autopista A8, km. 10, 943 493060
Baleio, Aran Eder Bidea, 16, 943 491340
Bide Alde, B° Siergia, 943 521661
Bidebirtate, Erdiegi, Arriaga-Núcleo, z/g, 943 492101
Bikain, Zuzanbar, 9, Ugaldetxo, 943 492749
Erreka, Casa Errekalde, 943 490087
Esnobiz, Zuzanbar, 17, Ugaldetxo, 943 493062
Fortaleza, Camino Ergoien, 15, 943 491029
Gandara, Euskal Herria, 2, 943 494256
Gofar, C. Com. Carrefour, 943 491241
Goiko-Ebe, B° Altzar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intuxasi Asador, B° Ugaldetxo, 943 491100
Iriberrí Asador, Camino Ergoien, 9, 943 490041
Iru Bide, Elorrondo, 20, 943 490021
Irunderreda, B° Altzar, 1, 943 490535
Isasi Siderria, Rafael Picabea, 52, 943 260656
Kapera, Tormola, 21, 943 491254
Lala, Lande, 3, 943 493839
Lantirun Hotel, Ctra. Madrid-Iruin, km. 669, 943 492000
Lushe, Ugaldetxo, 943 492101
Marcos, Zelaimusu-Polig, Ugaldetxo, 943 494390

Masusta, Olagari, 9, 943 490412
Matteo, Iruñia Bidea, 2, 943 491194
Mendiri Cafeteria, C/nti. Comercial Mamut, 943 492106
Merka Oiarzun, Merka Oiarzun, 943 493020
Miren Taberna, Domingo 1, 943 491227
Nuevo Altamir Asador, Rafael Picabea, 54, 943 491196
Olaizola, Tormola, 2, B° Ergoien, 943 492050
Ollden, Polig. Lintirun, z/g, 943 493901
Ordo Zelai Siderria, Caserio Ordo Zelai, 59, 943 491866
Park, B° Ergoien, 35, 943 490915
Pikoketa, B° Gurutze, 33, 943 491333
Sorondo, Sorondo Bidea, 12, 943 490874
Toki Alai, Bizardía plaza, 2, 943 492120
Toki Ona, Zuzanbar, 24, 943 490074
Tolare, Tormola, 20, 943 490071
Treku, Arpide Bidea, 13, 943 260402
Txikierrí Ade, Astigarra Bidea, 943 473784
Txikierrí Sagardotokia, Astigarra Bidea, 943 490678
Usatebete Hotel, Mالدابuru Bidea, 15, 943 260531
Zuberona, Bekosoro, 1 (B° Iruñitzi), 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta, Olaberría kasko, 24, 943 800002

ASADOR CASTILLO

Laparritta de Casa Julián, ahora en Goierri
Ctra. Madrid-Iruin 943 88 19 58

Garbzo, Pol. Ind. Olaberría, 943 881309
Taberna, Carri de la Cruz (Iurre), 943 886584
Zaldiak, C/nti. 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
Bizkaita, Garibai, 17, 943 782483
Debatarra, Otadui zuzaitza, 54, 943 780410
Ebeherria, Kalebarria, 19, 943 780460
Ebe-Aundi, B° San Pedro, 943 781956
García, Lorez, 22, 943 782206
García, S. Lorenzo, 29-31, 943 253094
Goiko Benta Hostal, Arantzazu, 943 781305

HELMUGA

Pollos asados, codillos asados y bokatos
Ugarkalde 1, 943 90 25 81

Hotel Santuario, Arantzazu, z/g, 943 781313
Iruñitxo, Aitzeko kale, 32, 943 716078
Lapiko Gorrí, Oltzein, z/g, 943 502070
Lizar-Ebe, B° Albarrieta, 83, 943 781896
Luz Taberna, Kale Zaharra, 16, 943 252353
Milkua, B° Arantzazu, 943 781304
Olakua, Otekua, 8, 943 782292
Sindikua, Hotel, Arantzazu, 11, 943 781303
Torre Zumeltzei, Torre Zumeltzei, 943 540000
Urtziako Funda, Campa de Urbia, 943 781316
Urtziako, Lezassari Auzo, 19, 943 783479
Urtziain, Urtziain, 33, 943 780814
Zelai Zabal, Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zubi, B° Zubillaga, z/g, 943 783545
Zurrust, Bidebarrieta, 6, 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantzab, San Andres, 13, 943 828222
Ixune, Gabilandia, 14, 943 164844



// ORDIZIA

19-90

Pintxos de día, gintonics de noche !!
Garagara, 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, Gudarián Etorbia, z/g, 943 883690
Hertz, Anpuero, z/g, 943 160471

MAJORI

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

MARTINEZ

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

Oiangu, Oiangu Parkea, 943 161371
Populus (pizzería), Pza. Domingo Urtezu, 4, 943 160421
Potitoka Cafeteria, Legazpi, 3, 943 160304
Txiñista Siderria, Gudarián Etorbia, 2, 943 881128
Txiñidoki, Etxezarreta, 3, 943 880449
Zubiti, Gudarián Etorbia, 4, 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAIN OSTATUA

Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
Erosario Plaza, 943 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 019438
Antilla, Abeslari, 2, 943 832309
Ardora, Ondartza, 67, 943 134835
Arkaitz, Abeslari, 4, 943 831657
Errota, Olatzokoa Bidea, 943 890197
Goizeko Cafeteria, Aita Leburdiñi, 33, 943 832855
Hotel Rest. Bales, Hondartz Bidea, 1, 943 894440
Joxe Mari, Herriko Enparantza, z/g, 943 830032
Katziña Asador, B° S. Martin, z/g, 943 831407
Kolon Txiki, Herriko Enparantza, 4, 943 830044
Kresala, Antillako hondartzak, 943 890475
Loretxu Asador, Euzko Gudaria, 18, 943 830007
Ollden, Ortzaika Azuoa, 44, 943 830883
Orioko Benta, Camino Ordo-Igeldo, 943 835751
San Martín Asador, B° S. Martin, z/g, 943 580058
Sarasua Asador, Euzko Gudarián, 29, 943 830005
Txulupa, Antillako hondartzak, z/g, 943 866034
Xixario Asador, Euzko Gudarián, 2, 943 830019
Zaharren Babelakua, Enparantza, 943 835398

// PASAIA

A Coruña, B° Euskadi, 7, 943 399009
Alkartetxe, Donibane, 65, Donibane, 943 511241
Antxeta, Arraunzail, 30, P. Pedro, 943 393994
Arkupeberrí, Donibane 110, 943 341548
Arri, Zumalakarregi, 1, Antxo, 943 510068
Badiola, Donibane, 18, S. Juan, 943 346042
Bahia, Eskalantegi, 21, Antxo, 943 521552
Botero, Pza. Erreka, z/g, 943 398470
Busturia, B° Euskadi, 11, S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizbelbi, Cantina Jaizbelbi, Donibane, 943 510003
Cantina Puntas, Camino de Puntas, z/g, 943 525225
Casa Cámara, San Juan, 79, 943 523699
Casa Mirones, San Juan, 80, 943 519271
Cofradía, S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150
Dani, Hamarretbeta, 8, Antxo, 943 511180
Dax, P° Euskadi, 39, S. Pedro, 943 399006
Donibane Marisicos, Blas de Lezo, 16, 943 525057
Donostiarrak, Euskadi, 1, -Trinbete-, 943 399071
E-16, Eskalantegi, 16, Antxo, 943 528169
Ekarri, Zumalakarregi, 10, Antxo, 943 510008

El Caserio, P° Euskadi, 23, Trinbete, 943 404424
Eridibana taberna, Arrandegi, 8, 943 247266
Erdizka, Pablo Enea, 14-16, Trinbete, 943 390357
Errekatxa, Donibane, 138, Donibane, 943 512638
Etxe Ona, Eskalantegi, 9, Antxo, 943 525896
Ezer, Eskalantegi, 40, Antxo, 943 513362
Ganbara, Lezo Bide, 24, Donibane, 943 344445
Goiherri, Eskalantegi, 36, Antxo, 943 510019
Gure Borda, Arrandegi, 38, S. Pedro, 943 391846
Guria, Arrandegi, 5, Trinbete, 943 394026
Ibiza, Nafarro Etorbia, 17, Antxo, 943 515300
Ipparra, P° Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izkiña, Euskadi Etorb. 19, Donibane, 943 399043
Juanto, Lezo Bide, 17, Donibane, 943 512061
Kamio, Gure Zumardia, 29, Antxo, 943 510020
La Amistad, B° Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067
Leunda, Oars, 8, Antxo, 943 515414
Marisol, Etsabide, 18, Trinbete, 943 394751
Maritxu, Euskadi Etorb. 2, Trinbete, 943 399062
Mateb, Donibane, 4, Donibane, 943 529074
Meji Asador, Lezo Bide, 6, Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest), Torre Ate, 8, 943 394944
Nicollasa, Donibane, 59, Donibane, 943 515469
O Fardi, Arrandegi, 2, 943 247608
Ongel Etorri, Donibane, 60, Donibane, 943 524588
Pari-Berri, Lezo Bide, 15, Donibane, 943 520857
Panzer Bierhaus, Euskadi Etorbia, 80, 943 392386
Pitxibulo, Eskalantegi, 118, Antxo, 943 520770
Ribera, Eskalantegi, 40-42, Antxo, 943 528032
Terranova, Azuena, 2, Trinbete, 943 399074
Txulobto, Donibane, 72, Donibane, 943 523952
Yola Berri, Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Ziagoba, San Juan, 11, Donibane, 943 510395
Zorzano, Etsabide, 96, S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz, Mayor, 27, 943 801377
Izkiña, Zurbano, 17, 943 800251

// SORALUZE

Arrendia Asador, Ezozia, 7, 943 751002
Bodega Jusu, Gabolatz, 30, 943 751144
Bei Bai, Gipuzkoa Etorbia, 25, 943 751007
Eduztza, Santana, 18, 943 751383
Edurtza, Txurruka, z/g, 943 751581
Ufala 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 brokats!
Martín Jose Iraola, 1, 943 67 19 37

AGUSTIN - ENEA

Pintxos y cocina tradicional
Euskal Herria plaza, 6, 943 65 00 67

Aldaki, Bachiller Zaldibia, 10, 943 653649



Amairu, Beitobur, 5, 943 245469
Ametz, B° Amaroz, 10, 943 671296
Amets, Laramendi, 1, 943 675405
Asteasuarrá, 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 016797

GIPUZKOAN NON JAN?

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 parilla 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 Siderria, Bº Usabal, 35. 660 654317
Ekaiz, Amaro, 9. 943 673087
Euskal Pizza, Gudari, 16. 943 656565
Frontón, S. Francisco, 4. 943 652941
Gorobatze Goxotegia, Plaza Zahara, 7. 943 670772
Hong Kong (chino), San Juan, 2. 943 655370
Ikatzka, Plaza Berria, 6. 943 674913
Ilargi, Pza. Gipuzkoa, 9. 943 654229
Irabax, Pablo Gorosabel, 29. 943 675237
Irurín, Amaro, 10. 943 119828
Iruritz, Oria, 3. 943 654334
Isastegi Siderria, Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Kokoi, Martín José Iraola, 10. 943 116017
K-2, Plaza Nueva, 943 570068
Kupa, Pza. Berria, z/g. 943 672070
Larrea, Narfara ertoa, 943 651062
Larrea, Lurramedin Aldea, 15. 943 675998
Mendi Alai, Bº San Esteban, 943 651799
Muga Asador de Potes, Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna, Pº Merentari, 10. 943 016780
Ordziza Taberna, Pº Armitia, 647 00275
Ore Asador, Sanamiegó, 3. 943 651911
Plan B, Lurramedin, 8. 943 598486
Sausa, Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana 4, Solana, 4. 943 017636
Telepizza, Plaza Trintete, 1. 943 108800
Tolosaldea, Pº N. Irún-Madrid, km 432. 943 650656
Triángulo, Triángulo plaza, s/n.
Tripoli (pizzería), Correo, 14. 943 670659
Usabal Siderria, Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Siderria, Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna, Pº Alliri, 1. 943 698513
Zuloaga-biki, Monteskué, 29. 943 650036
Zumeta, Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Abalarrri, Irizabal, 21. 943 330525
Aituna, Bº Lategi, 943 554917
Adarra, Bº Gouburu, 37. 943 552036
Benta, Gouburu, z/g. 943 554415
Besabi, Bº Gouburu, z/g. 943 330131
Bosteko, Erratzu, 943 337357
Elutxeta Siderria, Bº Oztaran, 943 556981
Ergoien, Ergoien, 26. 943 551089
Ergoien, Bº Lategi, 19. 943 552744
Fronton, Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Siderria, 943 554917
Guria, Idiazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Siderria, Bº Oztaran, 943 551014
Kostegi Siderria, Ctra. Umieña-Lasarte, 30. 943 365688
Oinamue Sagardotegia, Bº Ergoien, 18. 943 556683
Onyi, Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polidoepiroi, Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setiñ 'Moko' Siderria, Bº Oztaran, 11. 943 551014
Urruzola, Elutxeta Baserría, 943 556981
Zaldundegi, Irizabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Adipaba Taberna, Areizaga, 3. 943 720230



Ategin, Barenkale, 13. 943 532667
Branigan's Pub, Labeaga, 37-39. 943 723796
Eire, Gernikako Artoa, 3. 943 728466
Eltxaburu, Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Etxepol, Poligono Mugitegi, 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, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino), Labeaga, 33. 943 725243
Sana Kutx, Caretera Sta. Bárbara, 943 723959
Sta. Bárbara, Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia, Bº Aginaga 31. 943 366710
Anaitza, Zubiaurrenka, 6. 943 370344
Arrieta, Errebigotegia, Arrieta 3B, 943 366663
Eguzkia Jauregia, Altezarra, 1. 943 371150
Bordatxo, Zubiaurrenka, 5. 943 371042
Cantina Mariachi, C. Com. Urbil, 943 363582
Ebebeste, Erribera, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil, Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo, Kaleaz, 62. 943 363007
Iguarte, Iguarte, 11. 943 370113
Ilumbe Siderria, Bº Txoko Alde, 943 371649
Irujo, Borda Berr, 5. 943 36 91 35
Kentuenue, Txoko-Alde, 23. 943 361127
Maykar Asador, Poligono Ugaldue, 36. 943 366968
Patri, Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Siderria, Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597
Sekaña Asador, Aginaga, 20. 943 362773
Traxelko, Santa Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Tropeluna, Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki, C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Eroi, Errotalea, 1. 943 362735
Txinparta Sagard, C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboga, Irazu, 6. 943 361398
Txiripi, Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txiripita, Kontseju Zaria, 13. 943 360466
Urdaita Siderria, Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta, Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol, Etxondo, 943 690296
Alustiza, Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Itzalpe, Berria, 29. 943 690623
Ongi Etorri, Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri, Obxabiki, z/g. 943 692365
Shepherd's, Kale Berria, 25. 943 691558
Txapelund, Berria, 23 bajo. 943 696449
Urtizpe, Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese, Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurruge, Olaeta Agroaldea, 6. 943 501086
Nazabal 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

Aiten-Etxe, Elkano, 3. 943 831825
Alai Irujo Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel, Sotibueneta, 4. 943 830143
Amaia, Narfara, 9. 943 130549
Aniak, Altzola, 2. 943 839575
Argi, Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Arguin Txiki Asador, Arguin, z/g. 943 890184
Arrieta, Araba, 41. 943 834438
Aurrera, Egoña Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea, Sotibueneta, 4. 943 130586
Batzokia, Balaia, 1. 943 002049
Bartolo, Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basarri, Pabiku, 10. 943 021275
Beach Cafeteria, Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berzadi-Berri, Talai Mendi, 723. 943 130003

Dragón de Oro (chino), Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador, Bizkaia, 1. 943 132766
Casa Izaro, Azara, 4. 943 132844
Eguzki, Narfara, 8. 943 834116
Eraltz, Araba, 32. 943 890096
Eraltz, Gipuzkoa, 57. 943 892773
Euromar, Narfara, 37. 943 131020
Euskalduna, Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador, Gipuzkoa, 22. 943 835959
Haritz, Guremendi, 10.
Ihurtze, Zela-Ondo, 23. 943 417199
Isabel, Bizkaia, 21. 943 832264
Itxas-Lur, Santullitu plaza, 3. 943 890138

JAKOBA ARDOTEGIA

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

Joe, Iparkalea, 13. 943 134236
Kandela, Torre Luzea parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguinan, Mendialdua, 13. 943 130000
Klery, Azara, 1-3. 943 835807
Kirilla Enea, Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka, Biokonde, 1. 943 134604
Lagunak, San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzería), Mabeleku, 2. 943 890168
Monra Cafeteria, Pitxiburu, 27. 943 834561
Naparack, Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbegoto Taberna, Indamendi, 6. 943 834074
Ozaretza, Sta. Clara, 5. 943 131243
Pabiku, Kiriki, 1. 943131358
Pedro Enea, Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pto. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint, Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi, Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara, Narfara, 26 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar, Mandabiki 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolindegia, Talai Mendi, 723. 943 132750
Teleforo Asador, Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli, Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Politi, Musika plaza, 943 835357
Yubio, Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra, Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak, 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

OTZARTEKO BENTA

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

// ZERAIN

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

// ZESTOA

Agustin, Okerra, 5-B. 943 147194
Aranburu, Urutxiokegata, 2. 943 148005
Balneario de Crestona, S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Mendatorre, Iretaia, 943 147344
Iretaia, Errota etxea z/g. 943 147067
Katzalua, Caserio Katzalua, z/g. 943 147684
Landa, Iretaia Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxa, Iretaia, 2. 943 147198
Portu, Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri, Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe, Zarate Bidea, z/g. 943 693983
Abulondo, Arrieta Pza. - Elharrera, 943 694490
Elizondo Panbakeina, Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893
Iriarte, Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 692337
Olentzo, Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 693750
Pasus, Elharrera, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri, Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936
Toki-Eder, Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Algorri Siderria, Puerto Deportivo, 943 865617
Basusta Asador, Pabita Ebezarreta, 25. 943862073
Batzokia, Eusebio Gurrubaga, 6. 943 860275
Zumaia Asador, Bº Bedia, 943 860551
Behoko Plaza, Eusebio Gurrubaga, 943 861700
Bodegón Gorko, Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo, Erribera, 20. 943 861405
Idoia Ardotegia, Julio Beotide, 2. 943 574986
Irujo, Txikiendi, 38. 943 861390
Jauristi, Basadi, 3. 943 143118
Kalarai, Pza. Uleku, 8. 943 862517
Lagun Artea, Estazioak, 23. 943 861394
Marina Berri, Puerto Deportivo 943 865617
Muniosoro, Ctra. GI-2633, km 7. -Okina- 943 147683
Talai-Pe Asador, Faro Zumaia, 943 861392
Talaia, Santiago Auzoa, 943 143370
Ttakun, Izustarri, 3. 943 865289
Zalia, Upele plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel, Playa de Izurzun, z/g. 943 865166
Zumaia Hotel, Iretaia, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander, Piedad, 16. 943 721821
Alkartetxe, Sotibueneta, 6. 943 724626
Aranzazu, Argixo, 2. 943 720683
Berri, Soralezu, 3. 943 252906

BIDEZAR

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

ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones
Barrio Etxeberri, 943 72 12 86

Ekiotiarra, Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hiruka Kafetegia, Piedad, 16. 943 721757
Kibia, Legajipi, 5. 943 726274

KORTA TABERNA

Cocina tradicional. Menú día y fin de semana
San Gregorio, 20 (Eitza), 943 72 12 86

Saski, Piedad, 4. 943 721397
Txurru, Argixo Taldea, 943 721043
Zumaia, Pza. Navarra, 3. 943 253896

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, 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

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.



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarrañaga.com | patxilarrañaga@telefonica.net



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 Uranzu, 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 pesquería 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 Donostía 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

BIRMINGHAM 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 continuamente 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 las 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...

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



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 Donostía, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 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

