

DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN - ELEGANCIA SIN COMPLEJOS



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz erretegia



- Cocina tradicional basada en el producto de temporada
- Especialidad en carnes y pescados a la parrilla
- Amplia terraza de verano
- Comedor privado para comidas de empresa
- Bodega climatizada con una amplia selección de vinos de calidad



Igara bidea 15 (Junto a DV)
943 21 99 89 / 943 21 92 04

// aurkibidea índice

> iritzia opinión	Mikel Corcuera	4
> kolaborazioak colaboraciones	Burp...! (Arnau Estrader)	6
	Di... vinos (Manu Méndez)	6
	Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) ...	7
	Essencia de vid (Dani Coman)	7
> herrigoxoak notiñcias sabrosas	Jornadas Gastronómicas de Debagoiena; Feria de Santo Tomás; Fiesta de la chuleta en Tolosa; Santa Lutz en Urreku y Zumarraga; Feria de la manzana en Errezil... ..	8
> jakitea el kartea	Txertota (Andoain)	9
> erreportaje reportaje	Mercado de Ordizia: Los colores de la Naturaleza	10
> producto de temporada	La alubia	14
> pilpilean al dente	La solera y el salero de Angelita Alfaro	16
	Cata de Valtravieso en la Vinatería	17
	Goxodenda triunfa en Valladolid	18
> kartara alacarta	Santa Ana (Arrasate)	20
> gomendatu recomendado	Ettxeberri (Zumarraga)	22
> errezeta recetas	Laia (Hondarribia)	24
> jatetxegida	La Guía de restaurantes de Ondojan.com	25
	Índice de restaurantes	26
	Guía de restaurantes	27
> gipuzko annonjan?	Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa	52
> placere s gastronómicos	Tiendas de vinos y delicatessen	60
> loegin dormirengipuzkoa	Guía de hospedajes de Gipuzkoa	62



// azala portada

Paté casero de campaña con verduras encurtidas.
 (Laia Ertegia, Hondarribia)
 Fotografía: Riktar Tolosa. Receta en pág. 24

// 500 años... y más

Ordizia saludaba el año con la celebración del quinto centenario del mercado, su actividad económica más sobresaliente. En el ejemplar de febrero dábamos cuenta del evento y asomaban a nuestras páginas unos cuantos productores que acuden al mercado. A la par que el año acababan también las celebraciones que tuvieron su punto álgido el 18 de marzo, día en el que tuvo lugar hace cinco siglos el incendio que asoló la localidad y que dio origen a la Real Facultad otorgada por la reina Doña Juana para la celebración de un mercado todos los miércoles. Cerrado el ciclo anual, Ondojan quiere dirigir de nuevo su mirada a esta actividad clave en Goierri. En esta ocasión, charlamos con **Niko Osinalde** (Goitur) y **Leire Arandia** (D'Elikatuz) para abordar un análisis técnico acerca del mercado. Corren tiempos difíciles y desde los dos entes que representan realizan grandes esfuerzos por insuflar energía al mercado y, en general, a toda la comarca a través de dos pilares fundamentales, el turismo y la gastronomía. Son necesarios tres puntos para constituir un plano y, por ello, contamos también con la opinión de **Xabier Martínez**, que encarna la cuarta generación del Restaurante Martínez (desde 1890), local muy cercano al mercado e históricamente unido a él.

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

IMPRESIÓN: Ona Industria Gráfica // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

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

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

Ondojan.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores. Asimismo, declara 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.



“¿QUÉ TAL HABÉIS COMIDO?”

Muchos años antes de ponerse plenamente de moda en Europa las cocinas procedentes de oriente y principalmente la china y japonesa llegó a mis manos una interesante obra de cocina tradicional china, “Chinese Cookery”, cuyo autor, **Ken Hom** es toda una autoridad en la materia pese a ser nacido en los Estados Unidos, eso sí, de padres cantoneses.

En la introducción de este sencillo recetario glosado se dice algo que me interesó enormemente -más que las propias recetas- ya que como una especie de flash me hizo comprender que las distancias entre la cocina y sobre todo la cultura en lo concerniente al comer de aquellas lejanas tierras y la nuestra no eran tan distantes, o al menos existían bastantes puntos en común. Este reconocido cocinero y profesor chino decía que: *“La buena comida ha sido parte esencial de mi vida desde la edad más temprana. Recuerdo perfectamente a toda mi familia reunida en torno a la mesa, discutiendo qué íbamos a comer, cómo lo prepararíamos, eligiendo nuestros platos favoritos y los mejores métodos para cocinar muy diversos manjares.. De hecho, se trata de una experiencia común a la mayor parte de los chinos, la comida forma parte de nuestro tema de conversación preferida. Es más que una pasión, es una obsesión, se cree que el buen comer es esencial para el buen vivir.”* Algo que se ve magníficamente reflejado de forma visual en el encantador film *“Comer, beber, amar”* del gran cineasta taiwanés **Ang Lee**.

¿No creen ustedes que las citadas palabras podrían pertenecer a un prólogo de cualquier libro de cocina vasca?. Existe una expresión en China que nos la transcribe el citado cocinero y que recuerda sobremanera a la frase que muchas de nuestras madres, amonas o tías nos decían cuando éramos unos críos al volver de una excursión o de un viaje largo: ¿Qué tal habéis comido por allí? Sin importarles un bledo ni el tiempo ni el arte ni ninguna otra cuestión. Pues bien, dicha expresión china (*Chi fan le mei you*) es una especie de saludo, como podría ser en otros lugares ¿qué tal estas? y cuyo significado literal es: ¿has comido ya?.

Al margen de estas similitudes en cuanto a los tripasais de Oriente y Occidente, lo cierto es que los movimientos renovadores de los años setenta del pasado siglo que entraron por Francia, trajeron

CUANDO ÉRAMOS UNOS CRÍOS, AL VOLVER DE UNA EXCURSIÓN O DE UN VIAJE LARGO, NUESTRAS MADRES, AMONAS O TÍAS NOS PREGUNTABAN: “¿QUÉ TAL HABÉIS COMIDO POR ALLÍ?”. SIN IMPORTARLES UN BLEDO NI EL TIEMPO, NI EL ARTE, NI NINGUNA OTRA CUESTIÓN

conigo una revolución absoluta de muchos conceptos tradicionales entre los que cabe señalar el rechazo de la complicación inútil y el descubrimiento de la estética de la simplicidad, lo que unido a otros principios como la reducción del tiempo de cocción y la mezcla atrevida de nuevos gustos, hace que lógicamente la cocina occidental comenzara a mirar aunque sea por el rabillo del ojo hacia las culturas orientales en las cuales se practicaba ya en cierto modo y desde tiempo inmemorial este tipo de cocina. Un abandonado en este terreno y en aquella época setentera fue un cocinero tan educado en el clasicismo francés como **Louis Outhier**, que desde su restaurante *L’Oasis* en La Napoule, un pequeño puerto de recreo a unos pocos kilómetros de Cannes, introdujo en su carta el gusto de las especias y hierbas exóticas que había descubierto en extremo Oriente y particularmente en Tailandia. Un inequívoco plato de este estilo fue su célebre *Langosta a las hierbas Thai*, fórmula que hoy día es más habitual en nuestros fogones -al menos en los más creativos- que la emblemática salsa verde.

Lo cierto es que, en la actualidad, todo esto suena ya un poco a prehistoria porque de hecho, el mestizaje, la fusión, la cocina adoptada y las influencias de los modos de hacer chinos, japoneses o tailandeses, son palpables no sólo a través de sus específicos restaurantes sino en cocinas, como la nuestra, con una escasa relación, aparentemente al menos, con el lejano Oriente.

ESSENCIA
a r d o d e n d a

Cursos de iniciación a la cata
Asesoramiento en elaboración de cartas de vino
Venta y distribución de vinos nacionales e internacionales

www.ardodenda.com / Zabaleta 53, 20002 Donostia / 943326915

LE PROPORCIONAMOS EL MEJOR PRODUCTO... ...DISFRÚTELO EN LA MEJOR COMPAÑÍA

[1]



- Foie Gras de Pato Mi-cuit 350 grs.
- Manzana laminada en almibar Tarro 270 ml.
- Vino D.O. Sauternes

[2]



- Foie Gras de Pato Mi-cuit 350 grs.
- Boletus Especial Revueltos y Carnes 160 gr.
- Trufa (tuber indicun)
- Vino D.O. Sauternes

[3]



- Foie Gras de Pato entier Bocal 125 gr.
- Manzana Laminada en almibar 270 ml.
- Combinado de Setas y Boletus 160 gr.
- Boletus Especial Revueltos y Carnes 160 gr.
- Trufa (tuber indicun)
- Bonito norte de costera en aceite oliva (kalitatea) tarro 220 gr.
- Vinagre de Jerez Reserva

[4]



- Bocal de Foie Gras de Pato entier 125 grs.

[5]



- Bloc de foie de oca 200 grs.
- Boletus Especial Revueltos y Carnes 160 gr.

[6]



- Foie Gras de Pato Mi-cuit 350 grs.

AHORA PUEDES
HACER TUS
COMPRAS EN
NUESTRA
PAGINA WEB

www.comercialaurki.com

EXCELENTES LOTES NAVIDEÑOS ENTRE 12€ Y 45€

En Aurki llevamos más de 25 años seleccionando de manera profesional los mejores productos del pato y los artículos más selectos. Estos detalles que le presentamos de cara a las próximas fechas están exquisitamente presentados y elaborados con productos expresamente seleccionados, para que, el momento de degustarlos, sea perfecto. Sólo dejamos una cosa en sus manos: que elija usted la mejor compañía para compartirlos.



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

BURP...!

ARNAU ESTRADER
(Ánima Gastroteka)
Nafarroa Etorbidea, 4.
Tf. 943 00 23 42 - ZARAUZ
www.animazarautz.net



BARCEMOLA!

Viaje Express a Barcelona, 2 días. La excusa, la de siempre; ver a la familia, saludar a algunos amigos, y cómo no... la CERVEZA. Esta vez a visitar, en el barrio de Poble Nou, un lugar llamado **La cervecita**. Lo primero que me sorprendió fueron los cambios en la distribución del local, barra mucho más grande, más capacidad de grifos de cerveza y una luz mucho más acogedora.

Este local (que tenéis que visitar si os dejáis caer por allí) lo regentan **Angie y Joaquín**; unos apasionados, o casi enfermizos, de todo lo que envuelve el mundo éste de la cerveza. Disponen



de más de 200 referencias en botella, ya sean belgas, yankis o de la tierra. Y tienen nueve grifos que van cambiando según les plazca.

Total, que fuimos el Komando Cervejero a degustar alguna cervecita, y acabamos con lo mejorcito de la casa entre pecho y espalda. Destacar la MONGO de EE.UU, una IPA de la casa Port Brew, sensacional, con un color ámbar-amarillo brillante y con un paladar refrescante. También probamos la FANTOME belga, con un olor a sidra muy claro, pero con un gusto ahumado muy bien acoplado y especial. Y no puede faltar la cerveza que elaboran ellos mismos, la JULIA 'S una *american pale ale* riquísima, que te acabas en un santiamén ¡felicitarles por lo conseguido!

Y ya que estaba por la ciudad visité **2D2DESPUMA**, situada en la calle Manigua, al lado del Paseo Maragall. Tienen el bar pegado a la tienda. En ella puedes encontrar todo tipo de parafernalia cervecedora: kits para elaborarla en casa, botellas de todo el mundo (más de 800), libros especializados... Y en el bar podéis encontrar más de 200 referencias y 5 grifos rotativos que cambian cada poco tiempo.

De allí recomiendo probar la catalana ZULOGAARDEN SANG DE GOSSA, una IPA con mayúsculas, super sabrosa y con un olor a fruta tropical intenso, también degustar la SIERRA NEVADA *pale ale* de California, no falla.

Así que si tenéis que viajar a Barcelona, no hay excusa para no beber buenas cervezas, ¡Salud!

DI... VINOS

MANU MÉNDEZ
(Vinateria)
Bermingham, 8 (Gros).
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA
vinateria@gmail.com



CAVA SOLER-JOVÉ BRUT NATURE

Caves Soler-Jové es una empresa familiar que, desde su fundación en 1885, se dedica a la elaboración de cavas que distribuye con las marcas Soler-Jové y Mont Michel. Fundada por D. Arturo Ramos Ramos, para elaborar sus cavas ara ello, Soler-Jové selecciona cada año las mejores cosechas de Macabeo, Xarel·lo y Peralada para la elaboración de sus cavas Brut y Brut Nature.

El cava Brut Nature es un cava más puro, un cava en bruto, sin elaborar, de ahí "brut". A partir de ahí se añade azúcar, no a lo bruto, sino mezclándolo con un "jarabe" hecho a partir de azúcar de caña mezclado con un buen vino añejo. El azúcar en cualquier vino provoca reacciones. Las levaduras lo transforman en alcohol, que es en sí dulce, con lo que compensa la amargura de los taninos, pero también contribuye a aumentar la acidez. La acidez potencia los taninos, compensa la dulzura, enmascara el alcohol. La acidez es la madre del cordero, básicamente, es responsable de la cualidad refrescante de un vino o un cava. Demasiado ácido te rasca la lengua; en el punto justo el vino es refrescante; poca acidez puede suponer un vino dulzón. ¿Cuál es el punto justo de acidez y azúcar? Eso ya depende del paladar y de los maridajes.

Un poco de ayuda para diferenciar los cavas: **Para aperitivos y entrantes** como el marisco, las ostras o el pescado nada mejor que un cava de sabor afrutado y con un punto de acidez propios del Cava Brut o Extra Brut Joven; **Para platos a base de carne**, asados y alimentos más condimentados y de mayor elaboración, tenemos que optar por un Cava Gran Reserva Extra Brut o Brut Nature de cierta crianza para aportar más cuerpo a estos platos; **Para los postres**, la mejor opción es un Cava Semi-Seco o Dulce que aporta el frescor y la suavidad necesaria para después de la comida o cena. Para elaborar este cava un dato a tener en cuenta es que los viñedos están cultivados de forma natural, ecológica y no se utilizan ni herbicidas ni pesticidas en su cultivo. En la cata de este cava se puede contemplar la majestuosidad de la corona que forman las pequeñas burbujas en su afloramiento a la superficie. Su tonalidad es oro limón, con iridaciones resplandecientes. En nariz se manifiestan aromas de fruta madura. Disfruten esta Navidad con este cava de gran calidad precio, que en tienda especializada cuesta unos 7 euros. Zorionak!!



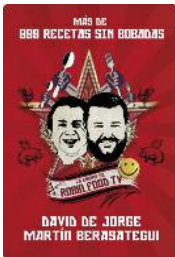
LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista



¡A SEGUIR COCINANDO!

Siempre he defendido, como una de mis biblias imprescindibles para cocinar, el libro "Sukaldean", traducido al castellano como "¡A cocinar!", un tocho de 798 páginas publicado hace casi 10 años por **David de Jorge y Hasier Etxeberria** que contiene la friolera de 1.063 recetas y 24 cócteles, sin una sola foto de acompañamiento. El volumen fue una osadía en su tiempo pero obtuvo un gran éxito de crítica y ventas debido a la seriedad y rigurosidad de su contenido. De hecho, si contamos con "Sukaldean" en nuestra cocina, casi podemos afirmar que no necesitamos ningún otro libro de cocina casera tradicional. Pasada casi una década, David de Jorge lo ha vuelto a hacer. En su momento de gloria, avalado por el éxito de su programa "Robin Food" y con el inestimable apoyo comercial de la imagen de su maestro y socio **Martín Berasategui**, el hondarribitarra pone en nuestras manos un ladrillo de 730 páginas que recoge varios cientos de recetas que ha ido ofreciendo día a día en su programa. Y aunque muchas de ellas ya aparecían en el anterior libro, este volumen cuenta con una infinidad de nuevas propuestas que lo convierten en el complemento perfecto al mismo. Sumergiéndonos en su contenido, nos encontraremos con gran cantidad de recetas "básicas" que vendrán de perlas a los que se inician en el mundo de los fogones (Croquetas de bacalao, Gazpacho andaluz, Sopa de ajo, Patatas a la riojana, Bacalao al pil-pil, Cochinito asado...) acompañadas de platos más personales pero de ejecución sencilla (Pasta con verdadera salsa carbonara romana, Bacalao con puré de berza y alioli...), así como platos que evidencian las referencias culturales y personales del autor (Langostinos al whisky "Joe Strummer", Cóctel de gambas "Fofó", Muslos de pato "Bruce Lee", Cóctel "Nazarío") y propuestas de grandes cocineros y reposteros que han pasado por el programa o han cedido sus recetas (**Gorka Txapartegi**, **Alberto Chicote**, **Alzpea Oihaneider**, **Roberto Ruiz**, **Pedro Subijana**, **Quique Dacosta**, **José Juan Castillo**, **Michel Guérard**, **Koldo Salinas**...). En total son 880 recetas complementadas con 113 cócteles y 29 prescindibles "guarindongadas" que suman un total de 1.022 entradas culinarias. Y aunque echamos en falta el estilo literario, detallista y didáctico de Hasier Etxeberria frente a las explicaciones más simples y esquemáticas de este libro, todas las recetas pueden ser consultadas en vídeo en la página web www.daviddejorge.com, con lo que podemos seguir paso a paso la elaboración de las mismas. En resumen, un gran libro al que sólo le sobra la connotación negativa de la palabra "bobada" que adorna su portada, dirigida con bala a su destinatario, y cuyo continuo uso por parte del autor choca frontalmente y anula el supuesto buen rollo que quiere transmitir el "smile" que luce en su pechera y en la portada del volumen.



"MÁS DE 999 RECETAS
SIN BOBADAS"
DAVID DE JORGE Y MARTÍN
BERASATEGUI
730 PÁGS. 18,90 €

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN
(Esencia Ardodenda)
Zabaleta, 53 (Gros).
Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



LE BEAUJOLAIS NOUVEAU 2012 EST ARRIVÉ!!

Todos los años, a partir del tercer jueves de Noviembre, esta frase que indica la llegada del vino nuevo de la región francesa de Beaujolais, inunda los escaparates de buena parte de las vinotecas de todo el mundo.

Estos vinos están elaborados para ser consumidos rápidamente

ya que su carácter joven y frutal decae rápidamente. Los franceses, muy buenos en esto del marketing vinícola, no paran hasta conseguir que, en un tiempo a poder ser no superior a los tres meses, nos bebamos hasta la última gota de la producción anual de estos vinos, que asciende al 20% del total de vino de la región. Para ello no escatiman en organizar ruidosas fiestas y clamar al mundo entero que "ya ha llegado el Beaujolais de la nueva añada" con el fin de vaciar las bodegas rápidamente.

Pues bien, en Beaujolais no son los primeros en sacar el primer vino de la nueva añada. Todos los años, allá por San Martín, en la bodega



Celler El Masroig de Montsant, en Tarragona, celebran la fiesta de la matanza del cerdo con el vino de la nueva añada, el Vi Novell, tal y como se ha hecho de manera tradicional desde siglos atrás.

La etiqueta se la dedican al cerdo y todos los años se guarda rigurosamente el secreto de su nuevo diseño hasta su presentación el día de San Martín. En la foto tenéis la de este año. Se trata de un vino muy frutal, fresco, aromático y fácil de beber, elaborado mediante maceración carbónica con las variedades Garnatxa y Carinyena. Rico, rico.

Ya sabéis, si queréis probar el Vi Novell de este año, sólo tenéis que pasar por ESSENCIA, probar una copa y, si os gusta, no parar de gritar, hasta terminar con la producción, en el trabajo, el autobús, la calle o el portal:

Le Vi Novell est arrivé à ESSENCIA...

JORNADAS DE DEBAGOIENA

Las Jornadas Gastronómicas de Debagoiena, que celebran su décima edición, se prolongarán hasta el 9 de diciembre. Como es habitual, el programa recoge diversas actividades relacionadas con la gastronomía en la comarca, incluida la oferta de menús especiales elaborados con productos de temporada propios de la zona, entre los cuales destacan hongos, caza de la estación y rellenito de Bergara. Todos los menús tienen dos primeros platos, dos segundos platos, en ambos casos medias raciones, dos postres a elegir uno y un aperitivo de inicio. Además, incluyen media botella de txakoli o sidra o vino crianza o cerveza y café. En esta edición, son nueve los establecimientos que están

tomando parte en esta iniciativa de promoción turística y gastronómica. a saber: Etxe Aundi (36 euros), Goiko Benta (36 euros), Hamalau (35 euros), Hilarion (36 euros), Lasa (46, 20 euros), Maialde Landetxea (35 euros), Santa Ana (38,50 euros), Soraluze (32 euros) y Zumelaga (35,90 euros). En cuanto a las visitas guiadas, durante el mes de diciembre la oferta será la siguiente: por un lado, visita al caserío Gomiztegi, donde se mostrará la historia del pastoreo, exhibición de perro pastor y degustación de productos lácteos (queso Idiazabal, queso azul...) los días 1 y 9 de diciembre y, por otro, visita al mismo emplazamiento con historia del pastoreo y degustación, los días 2



y 8 de diciembre. La organización ofrece una visita a Jakion, empresa de conservas de verduras y frutas de Debagoiena y al Museo de la sal, incluida degustación de productos. Todos los días previa petición. 4 euros.

Manzana en Errezil

La tradicional Feria de la manzana en Errezil será el 2 de diciembre. El grupo de mujeres Errezilgo Azoka organiza el evento y la jornada tendrá un horario de 9:00 a 14:00. Los productos a la venta serán la manzana y sus derivados como el membrillo, la compota o la mermelada.

Fiesta de la chuleta en Tolosa

Tolosa acogerá una nueva edición de la Fiesta de la Chuleta, que se celebra tradicionalmente en el puente de la primera semana de diciembre y cuyo escenario será el Tinglado. En este caso, las jornadas será del 6 al 9 de diciembre, con cena el jueves, comida y cena el viernes y sábado y, por último, comida el domingo. El menú está compuesto de Jamón Jabugo, Espárragos de Navarra, Cogollos de Tudela y Anchoas del cantábrico en salazón. El plato fuerte lo constituirá la chuleta y, de postre, los comensales podrán degustar Queso Idiazabal con nueces y membrillo, Tejas y Cigarritos y Xaxus. Los interesados pueden hacer sus reservas llamando al 943 69 74 13.

Feria de Santo Tomás

Varias localidades guipuzcoanas celebrarán la Feria de Santo Tomás como preludio de las fiestas navideñas. Arrasate, Orereta, Irun, Pasaia, Hondarribia o Azpeitia acogerán mercados y otras actividades paralelas relacionadas con la gastronomía. En Donostia, la actividad se concentrará en los puestos habilitados en la Plaza Constitución, Plaza Gipuzkoa, Plaza Trinidad y Plaza Txofre. Además del gran mercado en la Plaza Constitución, así como la degustación de talos y bocadillos de txistorra, habrá puestos de productos navarros en la Plaza Gipuzkoa y exposición de animales exóticos en la Plaza Sarriegi. También habrá concursos; XVII Concurso de txistorra de Euskal Herria (11:30, Plaza Gipuzkoa), VI Concurso de espantapájaros (mediodía en el Boulevard), Concurso de miel de Donostialdea. Más información en www.donostiakultura.com

Santa Lucía en Urretxu y Zumarraga

La Feria de Santa Lucía en Zumarraga y Urretxu es la primera que celebra la llegada del invierno. Las actividades principales serán la exposición y

venta de ganado, aves y productos de caserío, maquinaria, marroquinería y ferretería. La jornada se completa con los tradicionales concursos equino, de aves, de productos de caserío, de vino y de miel.

Más información: 943 72 90 22

Otras ferias

El calendario de ferias en diciembre es el siguiente: el día 2 en Ormaiztegui se celebrará la Feria y Concurso de productos del País Vasco, así como el Concurso de morcilla y de componentes de este embutido; el día 4 Urretxu será escenario de una feria de ganado local, sorteo de un ternero y herramientas entre productores de la localidad; el día 8 en Mendara será la feria con exposición y venta de productos varios, así como exposición de ganado; el día 16 Lezo acogerá la exposición y venta de productos de caserío como miel, queso y flores y exposición de animales y OIartzun organiza el Día del Cerdo, con una feria artesana y exposición y venta de productos de caserío y ganado, organizado por Ttur-Ttur y AEK Intxixu. Además de las ferias que se celebran en torno al día Santo Tomás, otras localidades celebrarán ferias de Navidad, como Ordizia y Zestoa el día 26 y Elgoibar el día 29.

TXERTOTA: CUIDADA COCINA TRADICIONAL EN LO MÁS BONITO DE ANDOAIN

El restaurante Txertota se encuentra situado en lo más alto de Andoain, asomado al valle de Leizaran, con unas vistas maravillosas y un entorno y jardines de gran belleza. El verde y los colores otoñales dominan no sólo ya sobre el resto de colores, sino incluso sobre las demás sensaciones. Este carácter bucólico se acentúa aún más si realizamos esta contemplación desde un caserío que hunde sus orígenes en el siglo XVIII. Tras varios años de reformas, este solemne *baserri* abrió, tal y como lo conocemos en la actualidad, como **restaurante y casa rural**, en febrero de 1997.

El Txertota es un magnífico establecimiento cimentado sobre una parcela de 3.000 metros cuadrados a escasos 15 kilómetros de Donostia. Los hermanos **Joseba y Jokin Jauregi** son los responsables de la buena marcha de este negocio que invita tanto a disfrutar de unas jornadas de descanso, en cualquiera de las 6 habitaciones que forman su agroturismo, como de una sobresaliente velada gastronómica en su comedor, decorado en estilo rústico y con capacidad para 100 comensales.

Cocina tradicional y extraordinario cabrito

Tras pedir una botella de **Martín Cendoya**, el niño mimado de las bodegas Heredad de Ugarte, nos zambullimos en la carta del Txertota con una Ensalada de txipirón fresco, cebolla caramelizada y tinta de calamar. El txipirón, cortado en finos aros y salteado, se funde en la boca debido a su frescura. La cebolla lo complementa a la perfección. Pasamos al Revuelto de Hongos con Foie (Foto 1) que llama la atención por lo sedoso de su textura y el gran sabor del foie que, en cierta medida, se come el conjunto. Seguimos con los exquisitos Lomos de Bacalao Faroe ligados al pil-pil (Foto 2), desalados a conciencia, elaborados con gran maestría y con un producto de primerísima calidad. En carnes, nos decantamos por la especialidad indiscutible de la casa, el Cabrito al horno (Foto 3). **En pocos restaurantes de Gipuzkoa se ofrece este manjar y ya en casi ninguno nos encontramos con el privilegio de que el cabrito se haya criado en la propia casa.** Txertota es uno de ellos y alardean orgullosos, porque pueden hacerlo, de la calidad de su cabrito. El punto de asado es extraordinario y la ternura tal que podría comerse sin dientes. Terminamos la comida con una degustación de helados elaborados en casa en la que destaca el finísimo helado de mandarina y el de chocolate con café y otra degustación



de postres caseros entre los que sobresale el Bizcocho de cacao con crema de limón y glaseado de cobertura de leche, aunque los cuatro postres que componen la degustación están impresionantes.

Una comida como la descrita cuesta en Txertota una media de 50 euros por comensal, siempre variable en función del vino que elijamos. Este restaurante cuenta, asimismo, con unos excelentes **menús especiales para grupos a partir de 12 comensales.**

Primorosa bodega

La **bodega** del Txertota merece una mención especial. La misma se halla excavada bajo el propio caserío y alberga vinos de las mejores denominaciones de origen estatales y de reconocidas firmas extranjeras, formando una excelente colección que ronda el centenar de referencias. Además, cuentan con una cuidada Carta de Aguas para aquellas personas que prefieran no disfrutar de los placeres del dios Baco..

TXERTOTA. Goiburua auzoa. ANDOAIN. Tf.: 943 59 07 21. www.txertota.com



MERCADO DE ORDIZIA, LOS COLORES DE LA NATURALEZA

El lector habitual de Ondojan.com recordará que el reportaje de febrero saludaba el año 2012 como el del quinto centenario de la feria de Ordizia. En aquella ocasión, estas páginas sirvieron de ventana para mostrar el paisaje de los productores en la propia plaza, a pie de calle. Ahora, cerrado el ciclo anual y finalizadas las celebraciones, dirigimos la mirada a la dimensión técnica, la de los distintos entes u organismos que trabajan en pro de la continuidad de la actividad en el mercado e, incluso, de la actividad en la comarca. La gastronomía y el turismo son dos ejes fundamentales en estos tiempos de dificultades económicas y

Ordizia y, por extensión, el Goierri potencian sus ofertas para atraer a visitantes a la comarca y, como en todos los ámbitos y sectores, cada cual incide especialmente en lo que le diferencia de los demás con el objetivo de disfrutar de todo aquello que no se puede encontrar en otros lugares. Este año ha sido de intenso trabajo desde Goitur y D'Elikatuz. La primera, como agencia de turismo del Goierri y, el segundo, como centro aglutinador de la Oficina de Turismo, Centro de Interpretación del Goierri, Alimentación y Nutrición y Gastronomía. Ambos entes trabajan en la promoción de la comarca y de sus actividades.

Niko Osinalde es el director de Goitur. Nació y ha vivido en el caserío Iraegi de Ormaiztegui, por lo que su vinculación con el sector primario ha sido absoluta y se complementa con el posterior desarrollo de su actividad laboral en el sector terciario. "La Feria de Ordizia ha sido un acontecimiento que he mamado desde muy pequeño. El miércoles había un autobús o un par de ellos que te llevaban de Ormaiztegui a Ordizia y también había grupos que cogían taxi". Osinalde acompañaba a su abuela a Zumarraga, donde acudían en otoño con avellanas, nueces, puerros y manzanas. En la actualidad poseen también ovejas, pero Osinalde no desarrolla una actividad laboral en el sector. La vinculación de Osinalde con el mundo del turismo se remonta a cuando tenía 18 años, época en la que ejercía como guía turístico. "A los clientes que se acercaban les decía que, a poder ser, lo hicieran los miércoles. Entonces

les llevábamos a que vieran la feria". En la actualidad, **la sede de D'Elikatuz aglutina los servicios del sector turístico de Goierri en un conjunto compuesto por la Oficina de Turismo, el Centro de Interpretación y los apartados de "Alimentos y Nutrición" y "Gastronomía"**, lo cual muestra claramente la vinculación entre turismo y mercado de Ordizia. "Hacia 1996 se montó la Oficina de Turismo de Ordizia y surgió Ekitur, una empresa que tenía el objetivo de dinamizar el turismo. Al mismo tiempo, se observa la necesidad de dinamizar, de un modo más genérico, el turismo en toda la comarca", señala Osinalde. Como actuaciones concretas en torno al mercado de Ordizia, Osinalde destaca tres elementos. "En primer lugar, se trataría de atemporalizar el mercado y que, de algún modo, se encuentre presente a lo largo de toda la semana; en segundo lugar, *turistizar* el mercado y, en tercer lugar, otra actuación es el aula

gastronómica en D'Elikatuz. Se trata de un taller de cocina que da la posibilidad de acudir al mercado con el cocinero y cocinar el plato con los productos adquiridos". Este taller ya está en marcha y su desarrollo lo explica más adelante Leire Arandia.

En cuanto a la potenciación turística, esta se encuentra englobada dentro del concepto "Experiencia turística" puesta en marcha por el Gobierno Vasco. El término "turistizar" resulta un tanto forzado, pero Osinalde lo explica. "Se trata de aplicar estrategias de promoción turística para divulgar, socializar y dignificar el sector primario". El "club de productos turístico y gastronómico" engloba a 107 empresas y agentes de distintas ramas del sector primario implicados en la promoción de dicho sector en Goierri. "No se puede vender la comarca como destino en sí mismo, sino a través de sus productos" señala Osinalde. Los centros neurálgicos de la

oferta son el centro D'Elikatuz en Ordizia y el Museo del Queso Idiazabal en Idiazabal.

Goitur es socio de Donostia-San Sebastián Turismo desde 2005, con lo cual la comarca asegura su presencia en la oferta turística de la capital guipuzcoana. Esta oferta de Goierri se centra en paquetes de turismo dentro de la estrategia de promoción de Donostia y que incluye la comarca del Goierri. De esta combinación surge, según Osinalde, una oferta múltiple. "Es un territorio muy pequeño, todo está muy cerca y el turista puede hacer todo tipo de planes, que incluyen la gastronomía en sus más variadas ofertas, el senderismo y otras actividades de ocio".

Potenciar el mercado

Leire Arandia es la directora de D'Elikatuz. Licenciada en Dirección y Administración de empresas por la Universidad de Deusto, su currículum laboral se ha centrado en el mundo empresarial. Trabajó en Etorpensión, con sede en Adegi, y Norgestión, consultoría que ofrece servicios de asesoramiento para la gestión y dirección de empresas. Su llegada a D'Elikatuz supuso la entrada en un terreno no explorado anteriormente. **"El objetivo de la Oficina de Turismo y del Centro de Interpretación es atraer al visitante y poner a su disposición la oferta del Goierri.** Este apartado lo realizamos en colaboración con Goitur. En cuanto al capítulo de nutrición y gastronomía, éste es el que se encuentra más relacionado con la feria de los miércoles, ya que engloba la propia feria, la promoción del queso de Idiazabal y la gastronomía vasca, sobre la que tratamos de incidir como modelo adecuado de consumo. La base de este capítulo de nutrición y gastronomía es la defensa de la Feria de Ordizia".

En el capítulo de las celebraciones del 500 aniversario de la feria, Arandia realiza un balance. "El 18 de marzo se celebró el 500 aniversario del incendio que dio origen a la conformación del mercado y fue una jornada con mucha participación". El programa incluyó recepción, homenaje y entrega de placa conmemorativa a los productores. Un grupo de voluntarios dio 500 vueltas a la plaza del mercado en una marcha con testigo y la última vuelta la completó la productora Pepita Garmendia. También se proyectó un audiovisual en el que se realizó un simulacro de



De izquierda a derecha, Niko Osinalde, Leire Arandia y Xabier Martínez.

incendio, se han organizado catas de queso a cargo de la Cofradía del Queso Idiazabal y en la Feria Medieval se incluyó una charla sobre el mercado a cargo del historiador local Patxi Garmendia. Por otro lado, se está elaborando un libro de investigación sobre el mercado que se publicará próximamente.

Bajo el slogan **"un regalo para los sentidos"**, el mercado aparece como uno de los elementos de promoción fundamentales en Goierri y esta actividad permite a los consumidores realizar la compra acompañados de un cocinero, con el cual elaboran los platos, almuerzan y, por la tarde, visitan D'Elikatuz. De hecho, el centro cuenta desde hace poco tiempo con una cocina móvil que permite la realización de talleres de cocina en D'Elikatuz y también cocinar en el propio mercado.

La situación de la feria parece reflejo de la situación complicada que está atravesando el sector primario tal y como lo hemos conocido hasta el momento y, desde D'Elikatuz, el trabajo se centra en promocionar esta actividad económica que ha sido tan importante para toda la comarca. "Hacia el año 2000 ya se formó una comisión del mercado para realizar

estudios de futuro y de viabilidad. Nuestra pretensión es que la comisión siga funcionando. Por un lado, se trata de atraer a nuevos consumidores y, por otro, a nuevos productores con un triple objetivo de fondo: la venta de productos de calidad, que el consumidor se acerque al mercado y atraer a nuevos productores".

Arandia subraya la iniciativa "Ni ere azokara", en la que se encuentran implicados una docena de consumidores y una veintena de clientes. Dicha iniciativa ofrece la posibilidad de comprar en el mercado a través de D'Elikatuz. Así, el centro recoge la lista de la compra del cliente, el intermediario de D'Elikatuz realiza la compra y se deposita en una taquilla a disposición del cliente para que vaya a recoger sus compras por la tarde. "La iniciativa se puso en marcha hace un año y el perfil de cliente es el de gente de 30 a 50 años, que trabaja y no puede acudir al mercado. La mayoría es gente de Ordizia", señala Arandia.

Más información:

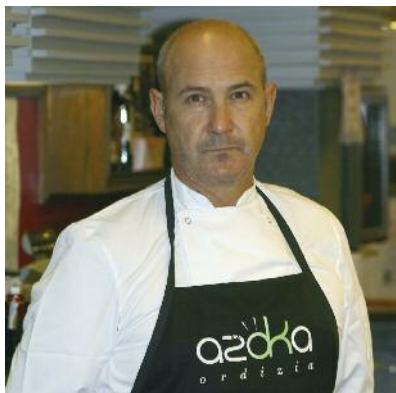
www.goierriturismo.com
www.ordiziakoazoka.com
www.delikatuz.com

XABIER MARTÍNEZ: “CON EL MERCADO AL LADO, PROCURO DARLE DINAMISMO A LA COCINA”

Xabier Martínez Telleria (Ordizia, 1964) regenta el Bar Martínez de Ordizia. El mercado es más que el recinto donde se colocan los productores, es también el hormigueo que se produce en las calles aledañas y Martínez lo sabe muy bien. **Durante 122 años, cuatro generaciones de esta familia ha sido testigo de primera línea de las evoluciones y de la evolución en la actividad comercial de este pequeño tesoro goierritarra que es el mercado de los miércoles.** Martínez estudió en la Escuela de Cocina de Donostia, en la que después ejerció como profesor durante 11 años. Trabajó en el **Urepel y Arzak**, entre otros. También ha desarrollado su labor en restaurantes, asadores o cocinas de catering y en eventos como la clausura del Zinemaldia en el Palacio Miramar, los Juegos Olímpicos de Barcelona en 1992 o el Mundial de Fútbol de Estados Unidos en 1994. Su extenso currículum incluye participación en actividades de promoción turística de la mano de la Consejería de Turismo del Gobierno Vasco en Milán, Roma, París, Dublín o México. La charla discurre de forma natural y distendida, con el atractivo que ofrece un cocinero que ha salido del cascarón de Euskal Herria y ha logrado la amplitud de miras propia del “viajado”.

Experiencia internacional

Xabier Martínez rompe el perfil habitual que ofrecen quienes continúan la actividad económica de sus progenitores, es decir, trabajo en el negocio familiar prácticamente desde la niñez, lo cual a menudo ofrece seguridad en la juventud y hartazgo en la madurez a partes iguales. En el caso que nos ocupa, entrada en la veintena Martínez se alejó de la casa y del negocio -ambos indefectiblemente unidos- y sació su curiosidad de mundo en destinos alejados, donde enriqueció su acervo personal al aprender otras formas de trabajar y de entender la vida. “Una



de las cosas que más me llamó la atención de Estados Unidos es que el cliente lo prueba todo. Por otro lado, no son tan ordenados como aquí, con nuestro primer y segundo plato tan claramente definidos y separados”. Lo de probar todo incluye un plato internacionalmente tan rechazado como suelen ser los chipirones en su tinta. “Era curioso como los estadounidenses denominaban “Restaurante francés” a cualquier local que se saliera de lo común y fuera más selecto”.

Innovación sin prisas

Martínez volvió en 2000 pero, de alguna manera, con la piel mudada. El relevo en el negocio tuvo sus dificultades. Su madre dejó el restaurante, pero era reticente a los cambios que quería emprender Xabier. “Su impronta sigue aquí. La verdad es que he tenido dos fases desde que me hice cargo del restaurante. En un primer momento quise innovar bastante, pero me di cuenta de que no podía hacerlo muy deprisa ni muy profundamente”. Y es que un local con solera tiene que moverse con tiento a la hora de innovar. Frente a la inestabilidad que muestra actualmente el sector hostelero con locales que abren y cierran continuamente, la supervivencia de negocios de cuarta generación como el Martínez son ejemplo a analizar y a

seguir. “Introducimos pequeñas variaciones, como cocciones más breves y más cuidado en la presentación, pero hay que respetar el espíritu del negocio. Cuando andaba experimentando recuerdo un cliente habitual que, quizá sin quererlo, me dio una lección. Era un loco del txitxarro, siempre lo pedía. Un día se lo saqué fileteado y con una cuidada guarnición y me vino de vuelta a la cocina. Él quería el txitxarro con sus espigas y su cabeza para chupar. “Aquí no veo el txitxarro por ninguna parte”, se quejaba”, ríe Martínez. De hecho, los pintxos que siguen triunfando los miércoles siguen siendo los callos, morros, lenguas, patas de cerdo o el caldo elaborado con zancarrón, garbanzos y verduras.

La máxima de Martínez es la cocina con producto de temporada, algo que cae por su propio peso teniendo el mercado a 100 metros de la cocina pero que, según él mismo lamenta, mucha gente no valora o simplemente desconoce. “La carta tal y como la hemos conocido hasta ahora desaparecerá en muy pocos años. Me refiero a eso de enseñar la carta y que el camarero cante media docena de platos más. La tendencia es a cambiar a menudo la carta, incluir todo y darle dinamismo”.

El mercado en otoño

Ese dinamismo es reflejo del propio curso de la naturaleza, que ofrece diferentes productos a lo largo de las estaciones. “Me encanta ir al mercado y ver cómo unos productos van relevando a los otros conforme pasan las semanas. Los colores de la naturaleza se trasladan a la plaza y ahora, en otoño, el mercado está precioso”. El ritmo de vida actual no permite tomarse las cosas con relax, pero merece la pena perderse entre los puestos del mercado de Ordizia, analizar las ofertas y elegir sus productos. La calidad de la materia prima está asegurada.

Inicio

Agroturismo

Restaurante

Qué visitar

Localización

Contacto



Tel 943 88 00 44 Email info@lazkaoetxe.com | Agroturismo, Lazkao Etxe Baserria (Aiestaran erreka auzoa) | 20247 Zaldibia (Gipuzkoa)

ACV multimedia

AA

Tu restaurante no tiene página web?

Las reservas online en los restaurantes superan a las reservas telefónicas.

A qué esperas?



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA ETA KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

T 943 80 57 99 info@acvmultimedia.com **Ordizia** www.acvmultimedia.com

LA ALUBIA: NEGRA, ROJA, PINTA Y BLANCA

Excepto la alubia blanca de la Rioja, tanto la negra de Tolosa como la roja de Gernika y la de montaña y valles de Araba tienen la denominación Label Vasco de Calidad Alimentaria. Su cultivo se realiza generalmente asociado al maíz, ya que utiliza esta planta como porte. La siembra se hace en pequeñas parcelas en el mes de mayo y se recoge manualmente a finales de setiembre o primeros de octubre. La alubia de Tolosa es de color morado oscuro, casi negro, tiene forma de óvalo y se caracteriza por su finura y piel mantecosa, su excelente sabor y por el inconfundible caldo color chocolate que desprende. Pueden ser de tamaño grande o pequeño. **La alubia de Tolosa** no hay que dejarla a remojo de víspera, ya que se agrieta. En todo caso, tan solo cabría hacerlo en verano, pero no más de una hora. Se dejan cocer las alubias unas cuatro horas a fuego

lento, añadiendo agua a medida que ésta se va evaporando. Cuando ya casi están hechas se les añade un poco de sal. La carne de cerdo se prepara aparte. Es típico acompañar las alubias con berza y un sofrito de ajo, así como con unas guindillas suaves y tiernas, de Ibarra, por supuesto. **La alubia de Gernika** se planta, sobre todo, en las comarcas de Lea-Artibai y Busturia. Esta alubia de motas rojas y rosas es de sabor suave y poca piel. **La alubia pinta** crece en la montaña y valles de Araba. **La alubia blanca temprana o pocha de Navarra** se consume sin madurar del todo, sobre todo en La Rioja. Las primeras pochas se recogen en Tudela por Santa Ana y se acompañan de anguilas. Luego se recolectan en las huertas riberas hasta llegar a Tafalla y Sangüesa y finalizar en Iruñea. Estas alubias pochas se comen a menudo con codornices.

Cotización al alza

En Euskal Herria, el término alubia (babarruna o indaba) es el más extendido de todos. Sin embargo, esta planta también obedece al nombre de judía. A las legumbres en general y a las alubias en especial se las ha considerado la carne del pobre debido a la gran cantidad de proteínas que tienen. Es por ello que las legumbres se asocian con la idea de pobreza frente al consumo de carne animal, símbolo de riqueza. En Euskal Herria ha sido un plato común, incluso diario, durante siglos en los hogares más humildes. Sin embargo, hoy en día, comprar unas alubias de calidad no están al alcance de todo el mundo. De todas maneras, las tradicionales alubiadas por San Martín siguen teniendo cada vez más adeptos.

BORDA BERRI COLORES Y SABORES



Borda Berri es un precioso restaurante sito en las afueras de Gasteiz, al pie de la sierra Brava de Badaya y cerca del Parque Natural de Gorbea, en un entorno natural extraordinario y con una original y colorista terraza hecha a base de mosaicos de colores, con diferentes motivos animales. Su carta nos ofrece una cuidada cocina de temporada, con Carnes y Pescados a la parrilla y especialidades como Carpaccio de venado, parmesano, aceite de trufa y pistachos; Ensalada de carrillera ibérica, praline de foie y gelatina de Pedro Ximénez; Escalibada, jamón ibérico y huevo a baja temperatura; Taco de bacalao, coral de trufa y fideos de sidra; Manitas de cerdo rellenas de hongos, piñones y pasas al aroma de trufa...

www.bordaberri.com

ALUBIA PINTA ALAVESA CON SACRAMENTOS



Fotografía: Restaurante Borda Berri (Hueto-Gasteiz)



Álvaro Bustero Díaz de Durana y Mitxel Suárez

RESTAURANTE BORDA BERRI

Hueto Arriba, 5 / VITORIA - GASTEIZ / Tf. 945 22 64 11 / 945 21 36 98



Ingredientes (4 personas)

- 500 g de alubia pinta
- 2 cebollas
- 1 pimiento verde
- 2 zanahorias
- 1 pimiento choricero
- 1 puerro
- Aceite
- 5 ajos
- Pimentón ahumado
- Guindillas

Sacramentos:

- 100 g de costilla adobada
- 100 g de panceta adobada
- 100 g de chorizo

Elaboración

Poner las alubias a remojo de víspera.

En una cazuela grande, poner las alubias junto con las verduras y los sacramentos. Añadir sal y agua hasta cubrir.

Llevar a ebullición y dejar cocer a fuego suave dándole movimientos circulares a la cazuela de vez en cuando. Añadir agua fría si es necesario.

Cuando casi estén elaboradas, sacar la verdura junto con un poco del caldo y triturarlas. Pasarlas por el chino y añadir las de nuevo a la cazuela.

Dejar hervir un rato más todo el conjunto y, al final, picar ajo en brunoise y freirlo en un dedo de aceite.

Cuando suba el ajo, retirar la cazuela del fuego y añadir el pimentón ahumado. Verter el resultado en la cazuela con las alubias y mezclarlo todo bien.

Presentación: en plato sobero, poner las alubias junto con los sacramentos y acompañarlas con unas guindillas en vaso helado.

CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

Los textos y las recetas de estas dos páginas han sido extraídos de los libros **"100 recetas con label"** y **"Cocina con Producto de Temporada"**, editados por la Editorial Tarttalo en su colección "Cocina".

"100 recetas con label" ha sido escrito por los periodistas **Antxiñe Mendizabal** y **Josema Azpeitia**. Este libro recoge una selección de los 50 productos más emblemáticos de la cocina vasca. Antxiñe Mendizabal describe uno a uno los productos ofreciendo valiosos datos acerca de los mismos mientras que Josema Azpeitia ha elaborado una antología de recetas con dichos productos ofrecidas por los mejores restaurantes de Euskal Herria.



"Cocina con producto de temporada", es el más reciente de ambos trabajos. Josema Azpeitia ofrece en el mismo un repaso, uno a uno, a los 12 meses del año, informando con unas prácticas listas sobre los productos que están en temporada cada mes, e indicando si dichos productos llegan en ese momento, se encuentran en plena temporada o están terminando su ciclo. Al igual que el libro anterior, el trabajo se complementa con más de 170 recetas basadas en dichos productos de temporada y ofrecidas por casi 80 restaurantes vascos.

"Cocina con producto de temporada", es el más reciente de ambos trabajos.

Josema Azpeitia ofrece en el mismo un repaso, uno a uno, a los 12 meses del año, informando con unas prácticas listas sobre los productos que están en temporada cada mes, e indicando si dichos productos llegan en ese momento, se encuentran en plena temporada o están terminando su ciclo. Al igual que el libro anterior, el trabajo se complementa con más de 170 recetas basadas en dichos productos de temporada y ofrecidas por casi 80 restaurantes vascos.



"100 recetas con label" y "Cocina con producto de temporada" pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web www.elkar.com

LA SOLERA Y EL SALERO DE ANGELITA ALFARO



De izda. a dcha: Idoia Arozena, Andoni Luis Aduriz, Luis Irizar, Angelita Alfaro, Jose Mari Gorrotxategi y Juan José Lapitz

Elegante, henchida de gozo y rodeada de sus amigos y seres queridos. Así presentó **Angelita Alfaro** "Cocina con solera", el libro nº 18 de su carrera desde que esta riojana afincada en Pamplona comenzara en 1991 a publicar sus recetas a una velocidad de casi a libro por año. La presentación tuvo lugar el 7 de noviembre en el Basque Culinary Center, en una sala abarrotada de periodistas y amigos. La autora estuvo bien protegida, flanqueada a derecha e izquierda por personajes de la talla de **Luis Irizar, Jose Mari Gorrotxategi, Juan José Lapitz y Andoni Luis Aduriz. Idoia Arozena**, editora de Ttartalo, realizó una glosa de Angelita para pasar la palabra al también escritor y divulgador gastronómico Juan José Lapitz quien ironizó sobre el título del libro, al que Angelita quería llamar "El puchero y el mandil" y que fue rebautizado siguiendo las directrices editoriales como "Cocina con solera", opinando que, en todo caso, hubiera sido más acertado "Cocina con salero" ya que, (añadió, dirigiéndose a Angelita), "eres sabia, jovial y alegre. Haces la cocina, la explicas con sentimiento, no le añades nada superfluo y no se te olvida nada necesario". Luis Irizar también hizo hincapié en la dimensión humana de Angelita y añadió que las recetas, además, "son adaptables a cualquier cocina y muy asequibles en el aspecto económico, cosa hoy muy importante". El maestro de cocineros subrayó que "los vascos en general y los navarros en particular deberían agradecer la labor que haces a favor

de las verduras de tu tierra y la gastronomía popular". El confitero Jose Mari Gorrotxategi también se deshizo en elogios hacia la escritora y finalmente, Andoni Luis Aduriz hizo hincapié en que "hoy en día se está perdiendo la transmisión del conocimiento culinario que se realizaba mediante la conexión abuelas-madres-hijas" para concluir afirmando que "en este sector nos hacía falta una madre como Angelita".

La alabada autora no necesitaba más flores para tomar la palabra y, radiante, agradecer a todo el mundo, presentes y ausentes, su asistencia y su colaboración. Angelita tuvo palabras para todos sus allegados, incluido su paciente marido, hizo partícipe al público asistente de anécdotas no siempre relacionadas con la gastronomía e hizo que los congregados disfrutaran de un agradable rato que tuvo su colofón en la cafetería del edificio con un generoso lunch en el que brillaron con luz propia los postres elaborados personalmente por la prolífica cocinera.

Un completo e interesante libro

"Cocina con solera" ofrece una amplia colección de recetas, un total de 239, de base tradicional, explicadas de manera sencilla y pormenorizada y fácilmente realizables, con ingredientes habituales en las cocinas y mercados. Xabier Landa y Carmen García Romero, de Gourmet-image se han encargado de realizar las excelentes fotografías que ilustran el libro y el prólogo ha corrido a cargo de Luis Irizar. Ttartalo ha publicado, además, una versión en euskara del mismo que podrá ser adquirida en condiciones ventajosas por los suscriptores de Berria. El libro puede adquirirse o encargarse, al precio de 22,50 euros, en todas las librerías de Euskal Herria, o a través de la página web www.elkar.com



VALTRAVIESO MOSTRÓ SUS CALDOS EN LA VINATERÍA



El pasado lunes 29 de octubre, tuvo lugar en la Vinatería de **Manu Méndez** (c/ Bermingham, 8), una interesante cata de vinos de Bodegas y Viñedos Valtravieso, de Ribera de Duero, organizada por Comercial Urraki. **Pablo González Beteré**, Consejero Delegado de Bodegas y Viñedos Valtravieso y el Director Comercial de la Bodega, **Manuel Díaz Cuadrado**, presentaron los vinos Valtravieso Crianza 2010, VT Tinta Fina 2009, VT Selección 2009 y Gran Valtravieso 2006.

Los asistentes tuvieron, asimismo, la ocasión de probar el vino Rolland-Galarreta 2010, un caldo que todavía no ha salido al mercado y que nace de la colaboración del gran enólogo francés **Michel Rolland** con las Bodegas Valtravieso. Esta colaboración se engloba en un ambicioso proyecto dentro del cual Rolland elaborará 4 vinos en colaboración con Araex Rioja Alavesa y Spanish Fine Wines, el grupo

al que pertenecen las Bodegas Valtravieso. Dentro de esta línea se elaborarán un total de cuatro vinos: dos tintos de Rioja Alavesa, uno de Ribera de Duero, y un blanco de Rueda. Por el momento, Rolland ya está trabajando con uvas procedentes de la cosecha de 2010 para elaborar los vinos de Rioja Alavesa y de Ribera de Duero, y se espera que estos vinos salgan a la venta a mediados de 2012.

Valtravieso arranca su andadura en 1985 cuando se plantan las primeras cepas de forma experimental en el término vallisoletano de Piñel de Arriba, en pleno corazón de la Ribera del Duero. Su viñedo, situado a la mayor altitud de toda la Ribera del Duero, junto con sus sistemas analíticos y de control permanente, son las características diferenciadoras de Valtravieso, que siempre se ha destacado por elaborar caldos de gran calidad.

Producción propia

Valtravieso cuenta con más de 70 hectáreas de viñedo en las que produce más del 80% de

sus necesidades de uva, lo que garantiza la calidad y homogeneidad del producto en el tiempo, afectado por la personalidad propia de cada una de las añadas. Valtravieso trabaja con tres variedades de uva: Tinta Fina, la variedad autóctona por excelencia en Ribera, Cabernet Sauvignon y Merlot. La Finca de Bodegas Valtravieso y su viñedo están situados lejos de cualquier núcleo urbano envolviendo la bodega al estilo de los grandes "chateaux" franceses.

Gran expectación

La cata fue secundada por algunos de los más reputados somelieres de Donostia y alrededores: Juan Carlos Muro y Ciro Carro (Akelarre), Martín Flea y Joxemi (Rekondo), Joan (Martín Berasategui), Aitor Olano (Izkiña), Jose Hernández (Arzak), Manu Garrido (Mirador de Ulia), Joxe Mari Lete y Mikel Rodríguez Ayerbe (Zuhaizti taberna, Urretxu), así como Joxean Arregi y Zuhaizt Bengoetxea en representación de Comercial Urraki.



Bodas, Eventos, Coffee break,
Presentaciones, Cumpleaños,
Bautizos, Fiestas.

donostifondue
fuentes de chocolate

TEL: 652 742 106
www.donostifondue.com

GOXODENDA DE HONDARRIBIA TRIUNFA EN VALLADOLID

Carlos Nuez y David de la Calle del Goxodenda de Hondarribia, se han alzado como subcampeones en el Campeonato de España de Pinchos y Tapas 2012 celebrado en Valladolid con su pintxo "Paella, dulce paella", que ya se había alzado con el Premio a la Innovación en el recién celebrado Campeonato de Pinchos de Euskal Herria. "Es una enorme satisfacción. Hemos trabajado mucho tiempo en este pintxo, en su concepción, en cada uno de sus detalles... Representa la historia de nuestro establecimiento, que ha pasado de una pastelería a ser hoy un restaurante... No habíamos entrado en la final en el Campeonato de Pinchos Euskadi Saboréala, pero teníamos una gran confianza en este pintxo y este reconocimiento es muy importante para nosotros", coincidían en comentar ambos.

Nekane Muñoz y Txemi Artola del Gran Sol de Hondarribia no tuvieron fortuna con su pintxo "Ensalada de tomate con pastel de cabracho, langostino tigre, huevas de trucha, gazpacho y aire de tomate", "aunque estamos satisfechos de las valoraciones que han dado a nuestro pintxo, que también es una satisfacción. No obstante, lo importante es que el nombre de Hondarribia está entre lo mejor de la gastronomía una vez más". El campeón del certamen ha sido el pintxo "Pan, queso y vino", de **Neilton Marcelino de Olivera** de Baby Beef Rubaiyat de Madrid y fue también subcampeón **Pepe Ron** del Restaurante Blanco de Cangas de Narcea en Asturias con "Meji-blanco 2012".

De esta manera, Hondarribia agranda su palmarés en este Campeonato, uniéndose este premio al conseguido en la primera edición por **Peio Clemencet**, del restaurante Kaialde, con su pintxo "La oreja y el pie del cochinitillo de Peio y su chipirón al maíz". Otros premios han correspondido a **Bixente Muñoz** del Gran Sol, quien cosechó en 2006 el título de campeón de España en la modalidad de Pintxo Tradicional con su "Tosta de bacalao ahumado con foie, pimiento del piquillo y dulce de melocotón". En 2009 repitió el mismo galardón en la categoría de Mejor Concepto de Pintxo por su "Juego de verduras en una bruma del Jaizkibel". Y en 2010, de nuevo se hizo con el título al Mejor Pintxo Tradicional con "Huevo al oro con migas de pastor y chipirón", que había cosechado ese mismo año el título de Campeón de Euskal Herria. En la pasada edición de 2011, fue **Óscar González** quien alcanzó el Tercer Premio del certamen con su pintxo "Chipirones en su tinta"; mientras que David de la Calle y Carlos Nuez obtuvieron el premio al Mejor Pintxo Tradicional.



Arriba: David y Carlos con Albert Adrià, presidente del jurado. En el centro, su exquisita creación que desde aquí recomendamos fervientemente. Abajo, los equipos de Goxodenda y Gran Sol.

LA ESENCIA DEL VINO



**DANI CORMAN, ELEGIDO
EMBAJADOR DEL CHAMPAGNE
2010 POR EL CIVC**

Con más de cuatro años de andadura a sus espaldas, **ESSENCIA** ardodenda, la vinoteca dirigida por **Dani Corman**, se ha convertido en un referente para los amantes del vino, además de ser un comercio ideal para planificar nuestros regalos y lotes navideños.

» Vinos diferentes

En **ESSENCIA** la mayoría de los vinos están elaborados por **pequeños productores**, siguiendo procesos **biodinámicos**, en total respeto con el medio ambiente. Contamos, además, con una **amplísima gama a nivel internacional**, con vinos de países como Francia, Austria, Portugal, Líbano, India, Grecia, USA, Australia, Nueva Zelanda... y todo ello, manteniendo unos precios más que interesantes.

» Gran gama de Champagnes

El Champagne es una bebida cada vez más demandada en nuestras mesas en Navidad o para cualquier celebración. En **ESSENCIA** contamos con una gran gama de Champagnes provenientes de **bodegas de escasa producción y gran prestigio**. Además, el año pasado, el CIVC (Comité Interprofessional du Vin de Champagne) nos otorgó el título de **"Embajador del Champagne"** en la final de España y quedamos en **segunda posición** en la final Europea. En Essencia nos encanta el Champagne y entendemos de Champagne. Atrévete estas Navidades con el Champagne... notarás la diferencia.

» Accesorios

En **ESSENCIA** no nos limitamos a los caldos. Todo aquello que rodea al mundo del vino tiene un lugar en este espacio: Decantadores, escanciadores, libros, pulverizadores de Brandy, estuches de aromas "Le nez du vin", bombas conservadoras... Si buscas un **regalo útil y original**, aquí lo encontrarás. Y si el resto del año sigues apasionándote por el vino... pregunta por nuestro **Club de Vinos y Tierras** y nuestros **Cursos de cata**.

E S S E N C I A
a r d o d e n d a

zabaleta, 53 (gros) - donostia
943 326 915
www.ardodenda.com



SANTA ANA: SABOR AL PIE DEL UDALAITZ

El otoño es un momento privilegiado para aventurarse en el corazón de Gipuzkoa y acercarse al restaurante Santa Ana. Este establecimiento se encuentra situado al borde de la carretera que sube del centro de Arrasate al barrio de Udala, punto de encuentro de los montañeros que todos los fines de semana acuden al mismo para subir al cercano monte Udalaiz o para pasear hasta los preciosos parajes de Besaide. Los colores otoñales dominan un paisaje sobrecogedor que, desde la misma puerta del restaurante o su amplia terraza, nos ofrece vistas del mencionado Udalaiz, los montes del Duranguesado con el orgulloso Anboto, presidiéndolos, la cordillera de Aizkorni, el valle de Arrasate... las vistas abarcan hasta Bizkaia y Araba haciendo imprescindible darse un paseo antes o después de la comida si el tiempo acompaña.

Santa Ana fue el caserío natal de su propietario y chef, **Iñaki Pildain**, que lleva el negocio con la ayuda de su pareja, **Nilsa**, que se encarga del servicio de sala.

Iñaki es un cocinero cordial y honesto que también se encarga de tratar personalmente con los clientes, que en muchas ocasiones dejan la elección de la comida en manos de su criterio personal. Este cocinero autodidacta **empezó a formarse en los fogones del prestigioso Lasa de Bergara, restaurante en el que trabajó más de 10 años** aprendiendo las más refinadas técnicas de la cocina tradicional, la repostería, la caza... A lo largo de

esos años pudo, incluso, hacer algún paréntesis para trabajar en otros dos referentes de la cuenca del Deba: el Chalcha de Eibar y el Urgain de Deba, bajo las órdenes del energético **Xabier Osa**.

Toda la sabiduría acumulada en dichos establecimientos la ha trasladado Pildain a su hotel-restaurante, en el que ofrece **una cocina suculenta, de impecable factura, y servida en generosas raciones**. Además de cocinero, Iñaki es cazador y recolector de setas, por lo que en esta temporada encontraremos en Santa Ana atractivos **platos de caza** como Paloma, Jabalí, Perdices... cocinados a la manera clásica o platos más sofisticados como el Costillar de ciervo deshuesado a la plancha, un manjar, según Iñaki, "tierno y sabroso como el solomillo".

Iñaki no se limita a cocinar. Toma parte activa en las Jornadas Gastronómicas de Debagoiena, ha comenzado a organizar catas de vinos en su restaurante y está preparando, con la ayuda de un distribuidor local, unas jornadas en torno a la cerveza ecológica que tendrán lugar a comienzos del 2013. Estén atentos, por lo tanto, a la actualidad de Santa Ana, un local que merece la pena ser conocido.



SANTA ANA

Uribarri Auzoa, 37
(Carretera a Udala)
ARRASATE - MONDRAGÓN
Tf.: 943 79 49 39 - 620 73 31 79
www.santaanamondragon.com



1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: COCINA CLÁSICA, ARTESANA Y EXQUISITAMENTE ELABORADA

Iñaki Pildain es un cocinero que disfruta de su trabajo. El resultado es una cocina succulenta y elaborada con mimo en la que los sabores están claramente definidos y delimitados.

1.- Aperitivos de bienvenida: Estamos en lo que fue un caserío, así que no podía faltar un obsequio en forma de aperitivo. En este caso, unos ricos hojaldres rellenos de txangurro, morcilla y bacalao respectivamente.

2.- Ensalada de hongos: Como hemos comentado, Iñaki es recolector de setas. Si el comensal tiene suerte, como fue nuestro caso, podrá disfrutar en este restaurante de **hongos recién recogidos en los bosques de los alrededores**. La ensalada en sí sorprende por su sencillez y por el buen tino de Pildain a la hora de trabajar los hongos, dejándolos crujientes por fuera y blandos y untuosos en su interior. Una auténtica delicia.

3.- Tosta de trucha y salmón: Siguiendo la tradición del Lasa de Bergara, casa en la que Iñaki pasó más de una década, este cocinero ofrece ahumados elaborados en casa servidos sobre tosta. En este caso, el plato se compone de salmón y trucha, que se confunden visualmente aunque el sabor de cada uno es totalmente diferente, contrastando el intenso de la trucha con el más suave

y sutil del salmón. La tosta, a la plancha, impregnada de un extraordinario aceite de oliva, aporta un genial toque crujiente a este imprescindible entrante. Iñaki también ofrece ventresca de bonito ahumada, aunque ésta debe solicitarse por encargo.

4.- Lengüado relleno de txangurro: Un finísimo plato de pescado en el que se complementa de manera ideal la suavidad del lenguado con el sabor del txangurro. Se acompaña de un jugoso pisto envuelto en plátano frito y un suave brick con brandada de bacalao.

5.- Cordero al horno: Una de las especialidades de la casa. A pesar de realizarse a baja temperatura, queda tan bueno como el asado recién hecho, pues Iñaki domina con maestría el punto del asado, dando al plato un último golpe de horno que le aporta el toque de gracia, junto a la exquisita guarnición de setas y pimientos verdes, tan simple como sorprendente.

6.- Coulant de chocolate blanco y pistacho: Los detractores del chocolate blanco se sorprenderán con este original postre en el que cobra un especial protagonismo el pistacho llegando a enmascarar la presencia del chocolate. El helado de menta lo complementa a la perfección. Simplemente exquisito.

ETXEBERRI

TEMPLO DE LA CAZA Y LA BUENA COCINA EN ZUMARRAGA

El Hotel Restaurante Etxeberri es el más veterano de la comarca de Urola Garaia. No en vano son **más de 100 años** los que lleva en marcha este negocio que empezó como case-río-sidrería para convertirse, tras muchas reformas, en un prestigioso hotel a mediados del siglo XX. A pesar de ser uno de los más renombrados locales de la provincia, esta casa no ha perdido su carácter de establecimiento familiar. Los amigos, conocidos, viajeros... siempre son recibidos con gran atención y obsequiados con un caldito, como se hacía en los caseríos de antaño. La cercanía y la cordialidad han sido siempre las señas de identidad de esta casa.

Y es que Etxeberri es y ha sido siempre un negocio familiar, como bien se encargaba de recordar y subrayar **José Manuel Zubizarreta**, responsable del mismo durante las últimas décadas y fallecido hace poco más de tres años. En cualquier caso, el relevo de José Manuel está asegurado y **hoy es la cuarta generación de la familia la que está al cargo del timón del establecimiento**.

El cocinero zumarragatarra **Bixente Egiguren** es otro de los pilares de este restaurante. Este experimentado chef lleva la friolera de **17 años como jefe de cocina de Etxeberri**. Su exquisita cocina se basa en la tradición culinaria vasca, añadiendo una serie de toques personales y modernos que, añadidos al impecable servicio



de sala, convierten en inolvidable una comida o cena en este local.

En otoño e invierno, caza

Ya de lleno como estamos en la temporada de otoño-invierno, no podemos perder la oportunidad de pasar por Etxeberri a degustar los exquisitos platos de caza que componen su carta, como las Palomas torcaes al vino tinto que Bixente nos muestra en la imagen o el Corzo a la austriaca, también visible en la fotografía, uno de los clásicos de la casa. La pierna del corzo se macera durante 24 horas en vino tinto y especias y posteriormente se estofa con verduras y se acompaña de moras, grosellas y diferentes frutos de temporada. El resultado es sencillamente embriagador. Al igual que

embriagan los Huevos a la Périgord, uno de los platos estrella de la carta, elaborado con buenos huevos y mejor trufa, y que comenzará a ofrecerse al poco de que este ejemplar de Ondojan.com haya visto la luz.

Elegancia, buen gusto y mejor gastronomía. Hay muchos motivos para acercarnos este invierno por Etxeberri y disfrutar de sus indiscutibles alicientes.

ETXEBERRI

Bº ETXEBERRI S/N - ZUMARRAGA
TFNO. 943 72 12 11
Cierra: Domingo tarde
www.etxeberrri.com





¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES DEL VINO!

Lukas
gourmet



¿Estás aburrido de encontrar siempre los mismos vinos? ¿Te gusta probar cosas diferentes? En **LUKAS URBIETA** podrás disfrutar por fin como a ti te gusta. En este establecimiento podrás **elegir entre varios cientos de botellas**, hasta encontrar tu vino favorito y después, tu eliges: O lo compras para llevar a casa a precio de tienda o por un suplemento de sólo dos euros te lo descorchamos en el propio local y te proporcionamos las copas para que lo disfrutes como es debido. Además, te ofrecemos la posibilidad de acompañarlo con nuestros **embutidos**, nuestros **platos precocinados** en obrador propio o nuestras excelentes **conservas**. Y si vienes solo, no te resistas a probar nuestra amplia selección de **vinos por copas**.

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS URBIETA** es tu espacio!
¿A qué esperas para conocerlo?

LUKAS URBIETA:

➤ C/Urbieta 34 - DONOSTIA
T. 943 47 12 14

Y TAMBIÉN EN EL ANTIGUO

➤ C/Julio Caro Baroja - Antiguo Berri
(Junto a la delegación de tráfico)
DONOSTIA / T. 943 22 48 00

P Parking Antiguo Berri, justo
debajo del establecimiento



> **PATÉ CASERO DE CAMPAÑA CON VERDURAS ENCURTIDAS****Ingredientes (1 terrina)**

(De una terrina se obtienen unas 12 raciones) Para el paté: 875 gr. de papada de cerdo; 380 gr. de panceta de cerdo; 380 gr. de hígado de cerdo (todo el cerdo es Euskal Txerri de Maskarada, de Lekunberri); Sal y pimienta; 30 gr. de huevo liofilizado; 15 gr. de cebolla frita crujiente (puede ser de conserva); un diente de ajo finamente picado; 250 gr. de leche; Caldo de gallina o ave; Crepineta ibérica (llamada también telilla de cerdo, es la membrana que cubre los intestinos del animal y se consigue en ciertas carnicerías). Para las verduras encurtidas: Verduras diversas (Puerro; Cebolleta; Zanahoria, Espárragos trigueros, Calabacín...) 2 l. de txakoli de Hondarribia; un dl. de vinagre; 50 gr. de azúcar; Canela; Pimienta negra

**Elaboración**

Picamos la carne de cerdo (lo mejor es pedirle al carnicero que nos lo haga en la picadora) y la mezclamos con el resto de ingredientes salvo la crepineta, que es para envolver. Amasamos la mezcla hasta que ésta adquiera consistencia (cuando se nos quede pegada en las manos). En un molde, extendemos la crepineta y vertemos la masa. Envolvemos todo con la crepineta y lo introducimos al horno a baño María 20 minutos a 180°. Pasado ese tiempo cubrimos el molde con papel de plata, bajamos la temperatura del horno a 150° y mantenemos en el mismo el paté hasta que su interior o corazón adquiera una temperatura de 75°, (una hora aproximadamente). Sacamos el paté, vertemos la grasa que ha soltado en un bote, para reciclar. Rellenamos la terrina con caldo de gallina y la dejamos reposar 24 horas en la cámara. Este paté aguantará unos 7 días en la cámara e incluso lo podemos congelar al vacío para que aguante algunos meses.

Egilea / Autor:

Jon Ayala
RESTAURANTE
LAIA
Barrio Arkolla.
HONDARRIBIA
Tf. 943 64 63 09



Para las verduras encurtidas: Preparamos un recipiente con dos litros de txakoli de Hondarribia, un decilitro de vinagre, 50 gr. de azúcar, canela y pimienta negra (podemos añadir más especias, según gustos). Pelamos y cortamos las verduras en rodajas finas, con un poco de gracia, y las escaldamos 30 segundos en agua hirviendo. Acto seguido las introducimos en la mezcla de txakoli y especias y las dejamos macerar un mínimo de 4 horas. Las escurrimos y las servimos acompañando el paté de campaña.

> **El local**> **Laia Erretegia: producto y origen**

En un espectacular edificio con un comedor amplio y luminoso, los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**, encargados de la sala y la cocina respectivamente, ofrecen un homenaje a su tierra tanto a nivel ambiental (decoración rústica, mantelería vasca...) como gastronómico. Su cocina cuenta con dos espectaculares parrillas de un calibre que no encontraremos salvo en la zona de Getaria y Orio, donde se asan los mejores pescados y carnes de la zona (bacalao, rodaballo, besugo, chuletón de viejo...). El amor por el producto se refleja en su carta con platos como Pimientos de Lodosa asados dos veces, Antxoas artesanas, Jamón Euskaltxerri Gran Reserva (Maskarada), Foie-gras elaborado en casa, Foie fresco a la parrilla, Tabla de quesos del país, Morcilla de Burgos a la plancha (extraordinaria)... Hay también espacio para la cocina de autor y los toques de vanguardia. El menú del día es de los mejores de la provincia. En otoño, además, podremos disfrutar de platos de temporada como los Hongos frescos a la parrilla o las Palomas a la brasa.

La receta de paté de campaña que hemos traído en esta ocasión a estas páginas, le fue confiada a Jon Ayala por **Pello Pikabea**, hijo de la carnicería Pikabea de El Antiguo. Pello pasó 7 años aprendiendo en Burdeos y fruto de su estancia fue el Premio al Mejor aprendizaje de charcutería, un título que muy raramente es concedido a alguien de este lado de la frontera.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com**RENOVADA**

itu gastroweb!



Los reyes de la parrilla



Los días 2, 3 y 4 de noviembre tuvo lugar en Donostia, promovido por la **Asociación Jakitea**, el **I Campeonato de Parrilla y asado al Burduntzi de Euskal Herria**. Las carpas instaladas en la Plaza de la Constitución acogieron dos cenas para 160 personas cada una en las que, además de la merluza y la chuleta de la casa Dastatzen preparada por los participantes del campeonato, se sirvieron patés de la casa Rougié, Sidra de R. Zabala, vinos de Mitarte, cafés Aitona y licores Basarana, casas todas ellas colaboradoras con la asociación Jakitea. Los ganadores del campeonato fueron **Joseba y Hur Astarbe**, de **Astarbe Sagardotegia** de Astigarraga. En la categoría de Burduntzi fue **Joxean Lasa** quien se alzó con el premio. Por otra parte, dentro del campeonato se celebró un **Concurso popular de pintxos a la parrilla** en el que participaron los bares **Casa Vergara**, **Casa Alcalde**, **Pinudi**, **Irrintz**, **Baztan** y **Txuleta**, resultando éste último ganador. Los beneficios de la venta de los pintxos fueron destinados a la asociación Etiopía Utopía.



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ÑAÑARRI

ABALTZISKETA

COCINA CASERA Y AMBIENTE
FAMILIAR EN UN PRECIOSO PARAJE

Bº LARRAITZ
TEL. 943 65 58 15



Este restaurante, situado en Larraitz, precioso enclave natural con múltiples posibilidades de ocio y paseo entre Zaldibia y Abaltzisketa, ha sido retomado en 2012 por el experimentado cocinero **Iñaki Agirre** y su esposa, **Mª Carmen Menor**, que ya habían adquirido merecida fama tras su etapa al cargo del **Urko**, de Zaldibia. Con la ayuda de su hija **Aitziber** y su marido, **Iraitz**, en este restaurante familiar se ofrece una cocina vasca tradicional con platos de toda la vida ejecutados con gran gusto: *Revuelto de hongos, Ensalada templada, Almejas en salsa verde, Txipirones en su tinta, Kokotxas de bacalao en salsa verde, Rape con almejas y refrito, Costilla de ternera a la parrilla, Rabo en salsa, Cordero y cochinito al horno por encargo, Postres caseros...* Nañarri cuenta con tres amplias terrazas y parking. **Carta:** 20-30€ **Menú del día:** 11€ (Sábados: 15€) **Menú especial fin de semana:** 28,50€. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

URBITARTE

ATAUN

TXOTX Y CARTA EN VERANO...
Y DURANTE TODO EL AÑO

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



Abierta desde 1992 y dirigida por el **Demetrio Terradillos** e **Itziar Irastorza**, Urbitarte es una de las **sidrerías más conocidas del Góleri**. Urbitarte no limita su oferta a la temporada de la sidra y cuenta con una **carta, corta pero intensa**, en la que podemos optar por la *Tabla de ibéricos*, *Setas de temporada*, *Chuletón de viejo a la parrilla*, *Costilla de ternera a la parrilla* y **postres caseros** destacando el *Altaungoxo*, las *Tartas de queso, manzana o manía* o el *Flan de naranja*. Otra especialidad son los *Pescados frescos a la parrilla*: *Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txibarro, Rodaballo, Ventresca de bonito a la parrilla, Lubina...* Si queremos, siempre podemos optar por el clásico **Menú de sidrería** (*Tortilla de bacalao, Tacos de bacalao, Chuleta, Queso, Membrillo y Nueces*) que se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. **El botx abre todo el año. Carta:** 30-35 € **Tarjetas:** Todas **Abre:** Noches de jueves a martes y sábados y domingos a mediodía. **Cierra:** Miércoles.

ELANE

ALBIZTUR

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS ALUBIAS DE ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR
TEL. 943 65 23 14 - 943 65 43 51



Con el tiempo la localidad de Albiztur se ha convertido en un **lugar de peregrinación para todos aquellos que quieran disfrutar de una buena alubia**, con permiso de Tolosa claro. Allí se encuentra el restaurante **Elane**, un local donde **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas). Resulta un plato realmente logrado, de calidad y con un precio de lo más ajustado. Albiztur está situado a 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azpeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo, en los bajos de una bonita casa. Es este un negocio familiar que lleva funcionando cerca de 50 años, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado. Posee una amplia carta de vinos de diferentes procedencias. En Elane podemos disfrutar de diferentes platos de cocina tradicional como las mencionadas *Alubias con todos sus sacramentos; Revuelto de hongos; Txipirones a la plancha; Pollo de caserío; Chuleta; Postres caseros...* **Precio medio carta:** 20-25€ **Precio menú del día:** 11€ **Descanso semanal:** Tardes de lunes a jueves. **Vacaciones:** Sin determinar **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Capacidad:** 65 pax. **Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

HOTEL LOIOLA

AZPEITIA

BANQUETES Y GASTRONOMÍA TRADICIONAL A UN PASO DE LA BASÍLICA

LOIOLAKO INAZIO HIRIBIDEA, 47
TEL. 943 15 16 16
www.hotelloiola.com



Pedro Azpiazu Gurrutxaga y su esposa, **Maria Iriarte**, adquirieron el hotel Izarra en 1974. Tras dirigirlo durante 22 años, en 1996, se acometió una reforma y se renovó completamente, transformándolo en el actual Hotel Loiola, dirigido por la hija de los fundadores, **Olatz Azpiazu**, y su marido, **Juan Manuel Labaka**. La tradición familiar tiene el relevo asegurado en la figura de su hijo, **Jagoba Labaka**, que tras estudiar en la escuela Aiala de Argiñano, ha completado un año de prácticas en Arzak. El Hotel Loiola cuenta con **6 habitaciones dobles** y **29 habitaciones twin**, cómodas y espaciales, ideales para dos personas, todas ellas equipadas con baño completo, aparato de TV y servicio wi-fi. En su restaurante, se sirven diferentes platos de temporada (*Hongos y caza en otoño, anxoas en verano, verduras de primavera, etc...*) y otras opciones como *Ensalada templada de txipirones*; *Lomo de merluza con kokotxas*; *Pechuga de paloma a la plancha*; *Solomillo tourné con verduritas*; *Pastel vasco...* **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 13€ (de martes a viernes, a mediodía) **Otros menús:** Se elaboran menús a medida bajo presupuesto. **Cierra:** Domingo noche. **Vacaciones:** Del 22 de diciembre al 7 de enero. **Tarjetas:** Todas **Capacidad:** 200 pax. (Comedor privado para 50 pax.) **Aparcamiento:** Parking propio

SANTA ANA

ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurant Santa Ana, 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*, *Lenguado relleno de txangurro 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 suenos 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 especial diario:** 20€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

OLAZAL

BIDEGOIAN

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA

Bº GOIATZ (CARRETERA
BIDANIA-URRAKI)
TEL. 943 68 12 28
www.hotellolazal.com



Este moderno hotel-restaurant cuenta con unas **vistas privilegiadas al altiplano de Bidegoian y sus valles**. Dirigido por un joven y experimentado equipo, Olazal ofrece una **cocina de base tradicional con ligeros toques contemporáneos** acompañada de una serie de sugerencias de temporada. Destacan opciones como *Ensalada de Ventresca de atún con vinagreta de tomate concassé*, *Tierra de foie mi-cuit con manzana caramelizada y frutos del bosque*, *Confit de pato con salsa de naranja y puré de manzana verde*, *Cordero asado a baja temperatura con terrina de patata y bacon*, *Tarta de manzana tradicional con helado de vainilla...* A partir de octubre, además, se sirven **alubias por encargo**. Su **bodega** cuenta con más de 80 referencias, nacionales e internacionales. **Carta:** 30-40€ **Menú del día:** 10,50€ (En el bar, de lunes a viernes, al mediodía) **Menú especial:** 26,50€ (Viernes noche y sábado). **Menús para grupos:** 10 opciones entre 19 y 75€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes (el bar permanece abierto). El hotel dispone de **16 habitaciones completamente equipadas**, con precios entre los 35 y 60€ (Individual) y los 50 y 85€ (Doble).

CASTILLO

BEASAIN

CTRA. MADRID-IRUN.
KM. 417 (OLABERRIA)
TEL. 943 88 19 58
www.hotelcastillo.info

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES
E INTERESANTES MENÚS



Dirigido por el cocinero ordiziarra Juan Manuel Pérez, con la ayuda en cocina de Soledad Iparragire, este local nos ofrece una **cocina de corte clásico adornada de evidentes toques personales y actuales, que se reflejan, sobre todo, en las presentaciones y en las guarniciones de los platos**. En su carta podemos degustar especialidades como el **Arroz caldoso de almejas**, la **Terrina de foie casero con reducción de Oporto y frutos secos**, el **Rape con refrito de ajos y almejas**, la **Merluza en salsa verde**, la **Ventresca de bonito confitado con piperrada**, la **Brocheta de rape y langostinos** o el **Jarrete de cordero al horno con guarnición de ensalada verde y patata**. Este local está especialmente indicado para la celebración de todo tipo de eventos, pudiendo acoger bodas hasta 175 personas. Cuenta con **38 habitaciones completamente equipadas** que oscilan entre los 60 y 73 euros, según temporada. Las empresas y grupos cuentan con precios especiales. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 13€ (café e IVA incluido) **Menú degustación de fin de semana:** 30€ (vino crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche. **Parking.**

DOLAREA

BEASAIN

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

HOTEL RESTAURANTE
CON EXCELENTES MENÚS



Precioso hotel, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Arantxa Rancho e Iban Mate**, y ubicado en el caserón del mismo nombre, frente al vistoso conjunto monumental de Igarza. La cocina de Iban Mate sigue las pautas de calidad establecidas a lo largo de sus 12 años al frente del anterior Dolarea: **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como **Croquetas de morcilla de Beasain**, **Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas**, **Rape negro lacado con vinagre viejo**, **Terrina de cochinillo confitado y patata asada**, **Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata**.... Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€ Su cafetería cuenta con una amplia variedad de vinos y pintxos. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 20€ (lun-vier). **Menú especial:** 30€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

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 que servimos a nuestros clientes es sagrado en Kattalin. No en vano, **lo nuestro son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas en nuestra parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de nuestros inimitables **piquillos confitados**. Y para completar la oferta, nada mejor que nuestra carta con especialidades tradicionales y de temporada como nuestros auténticos **Espárragos de Navarra**, nuestra **Ensalada templada de almejas y gambas**, o nuestros 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 de sidrería:** 30€ (Por encargo) **Cierra:** Domingo. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Gran variedad en vinos. Amplio aparcamiento junto al local.

XERBERA

BEASAIN

NAFARROA ETORB. 21
(FRENTE A LA ESTACIÓN
DE RENFE)
TEL. 943 88 88 29

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS
EN EL CENTRO DE BEASAIN



Abierto en mayo de 2010 en el local anteriormente ocupado por el Dolarea, y reformado con gran gusto, **Xerbera es un bar-restaurant en el que el vino adquiere un especial protagonismo, tanto en la decoración, como en su amplia oferta**. Además, Xerbera está dotado de una máquina de nitrógeno pionera en Gipuzkoa, especialmente indicada para la perfecta conservación de los vinos, en la que van rotando continuamente diferentes referencias que se sirven por copas. **Vero Varela** dirige un joven y experimentado equipo, ofreciendo una **cocina tradicional con toques actuales**: **Ensalada templada de gulas de la tierra**, **Verduras en tempura con salsa picante**, **Taco de bacalao con crema de patata y manitas de ministro al Jerez**, **Solomillo de pato relleno de hongos con salsa de frambuesa**, **Tarta de chocolate blanco con grosella negra**... En el bar, además, podemos disfrutar de una gran variedad de **pintxos** como **Taquito de bacalao con manitas de ministro**, **Pulpo a la plancha con patatas asadas o Tortellini de Ricotta y hongos**. **Carta:** 35€ **Menú del día:** 13€ (lunes a viernes). **Menú de empresa:** 24€ (lunes a viernes). **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra

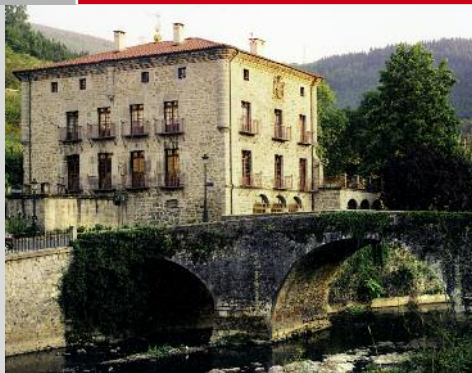
LASA

BERGARA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

PALACIO OZAETA (ZUBIAURRE, 35)

TEL. 943 76 10 55 www.restaurantelasa.com



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillotte 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*, *Lengado relleno de mousse de gambas*, *Hígado 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: 25€ Menú especial: 31€ Menú degustación de la semana: 53€** (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

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



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*, *Cabranroca en salsa verde con patatas*, *Chuletón a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate*... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta: 70-90€ Menú: 42€ Menú (servido en el bar): 17€** (Fines de semana: 24€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



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

KANTABRIA

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrieta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles *Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Panxinetas, Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente...* Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y la **cocina no cierra hasta las 11 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día. Carta: 40-45€ Menú del día: 10,60€ (en el bar) 13,80€ (en el comedor) Menú fin de semana: 24€ Tarjetas: Todas menos American Express Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

EIBAR

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

KRABELIN

LOCAL IDEAL PARA CELEBRACIONES
EN EL ALTO DE ARRATE



Jon Odriozola y Mireia Alonso dirigen desde el año 2002 este hotel restaurante situado en plena naturaleza y equipado con **amplios salones para bodas de gran capacidad** (hasta 250 personas) provisto también de una preciosa terraza para cóctel y baile. En su restaurante, Krabelin nos ofrece una cocina tradicional basada en el mercado de temporada con especialidades como *Tarta de verdol, Terrina de foie, Ensalada de bacalao con pimientos asados, Ensalada de queso de cabra con aceite de sésamo, Mero, Lenguado, Taco de bacalao sobre crema de puerros, Caza en temporada, Repostería variada...* **Carta: 40€ Menú día y noche: 18€** (Toda la semana) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes

EIBAR

BARRIO ARRATE
TEL. 943 20 27 27
www.hotelkrabelin.com

ALDURA (FUERTE DE SAN MARCOS)

EL RESTAURANTE DEL
FUERTE DE SAN MARCOS



Aldura se halla enclavado en el **Fuerte de San Marcos**, precioso lugar que ofrece algunas de las mejores vistas imaginables sobre la bahía de Donostia, el puerto de Pasaia y la comarca del Bidasoa. Cuenta con **5 salas privadas** para 14, 20, 34 y 50 comensales, un comedor para 80 y un gran comedor para eventos y **bodas de hasta 300 personas**. El joven equipo de cocina dirigido por **Dominique y Sergio** ofrece una cocina tradicional con ligeros toques de autor y menús a precio fijo que varían en función del mercado con ejemplos como *Calabacín relleno con gambas, Sapito con su refrito, Solomillo de cerdo con salsa de mostaza, Confit con salsa de Oporto*, o el exitoso **Cordero asado, que se sirve todos los fines de semana. Menú: 18,50€** (Fin de semana: 27€). Los menús incluyen la bebida, el café y el IVA. Aldura abre sólo los mediodías, salvo encargo, y cierra los lunes. Amplio parking.

ERRETERIA

FUERTE DE SAN MARCOS
TEL. 943 52 22 71
info@fuertedesanmarcos.com

GAMBRINUS ERRETERIA

LA CERVEZA MÁS FRESCA
Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA



ERRETERIA

CENTRO COMERCIAL
NIESSEN
TEL. 943 52 16 61

Gambirinus Erreterria es un local en el que se cuida especialmente la frescura de la cerveza: Los barriles se conservan en una cámara especial, y un puente de hielo hace que ésta se mantenga a 1,7 grados bajo cero. Para comer, cuenta con especialidades como *Codillo al horno, Tabla de patatas con 6 salsas, Ibéricos, Ensaladas frías y templadas, Revueltos, Arroces, Pastas, Pollos, Platos combinados...* así como **Pescados frescos servidos directamente de la cercana Plaza de Abastos**. Destaca el menú del día, apodado "**Un menú de 10**", que cuenta con 10 primeros, 10 segundos, 10 postres y 10 cafés, al precio, como no, de 10 euros. Generosos **Bocadillos**, como el "**Bocata perfecto**" (Entrecote, rúcula, queso, foie y vinagreta de frutos secos). **Bandejas** para compartir, como la pipirapa "**Bandeja Obélix**" (Pollo Asado, Codillo y Costilla). Y además, el servicio "**Pollo Rico**": pollos asados, ensaladas, hamburguesas... para llevar. **Menú: 10€** (lunes a sábado) **12€** (domingo). **Menú infantil: 7,50€** (3 diferentes). **Bandejas: 9 - 13,50€ Tarjetas:** Todas. No cierra.

KORTA ERRETEGIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86



Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como *Ostras*, *Bogavantes* o *Langostas*. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: *Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha*, *Alcachofas saltadas con almejas*, *Pimientos del cristal con ventresca de bonito*, *Ensalada templada de marisco*, *Rodaballo salvaje a la parrilla*, *Besugo a la parrilla*, *Tacos de bacalao sobre patatas panadera*, *Bacalao a la plancha con pimientos del piquillo*, *Solomillo con salsa de hongos*, *Tarta de nueces*... **Carta:** 30€ **Menú día:** 10€ **Menú sidrería:** 20€ **Mariscada para 2 personas:** 70€ (2 nécoras, 1 langurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava). **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

MARTINEGI AUZOIA, 13
TEL. 943 33 15 72
www.sansonategi.com



En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por autovia, entre hermosos paisajes, **Aritz Ansola y Libe Salaberri** además de su variada cocina tradicional con toques actuales y sus atractivos menús, les animan a degustar sus sugerencias de temporada, y a disfrutar de las **verduras de temporada cultivadas en su propia huerta**. Con capacidad para 180 personas, resulta **ideal para comuniones, bautizos o bodas**, y puede **reservarse el restaurante en exclusiva** para cursos, catas, fiestas privadas... También pueden contratarse **fuegos artificiales** para bodas o celebraciones. No duden en consultarlo. **Menú degustación:** 28€ **Menú Hernani:** 25€ **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Abre:** Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. Parking. Acceso minusválidos. **Parque infantil.** **Menores de 8 años:** Menú gratis.

ELKETA

GRAN VARIEDAD GASTRONÓMICA A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO

HERNIALDE

SAN MIGUEL BAILARA, 2
TEL. 943 652 116
www.elketa.com



En lo más alto de Tolosaldea, complementado con una terraza dotada con espectaculares vistas al valle del Oria, Elketa jatetxea afronta una **nueva etapa a cargo de un equipo joven y dinámico con amplia experiencia en el mundo de la hostelería y la restauración**. De lunes a viernes (Incluidas las noches de los jueves) se ofrece un variado menú del día y los fines de semana al mediodía, un cuidado menú especial que se renueva todas las semanas. Los fines de semana, además, Elketa ofrece una amplia carta en la que encontramos **Tablas de Ibéricos**, **Tostas** (De bacalao sobre revuelto de pisto con alioli suave de pimentón dulce, De solomillo de cerdo ibérico...), **Ensaladas** (Templada de tallarines de chipirón, hongos y langostinos, De cogollos de Tudela, Templada de ave...), **Huevos de caserío fritos** (Con hongos, Con chorizo, Con migas...), **Raciones** (Sopa de pescado, Pulpo a la gallega, Txipirones tinta o pelayo, Chuleta de viejo, Solomillo con foie y Oporto...), **Platos combinados** y **Postres caseros** (Brownie de chocolate, Torrija con arroz con leche y helado de café...). Por encargo, además, se prepara **Cordero o Cochinitillo asado en horno de leña**. Elketa cuenta, además, con un coqueto **Txikipark de más de 60 m2** en el que los peques podrán disfrutar haga el tiempo que haga. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ (Café incluido) **Menú especial:** 25€ (Café y vino de crianza incluido) **Menú infantil:** 10€ (Fines de semana) **Menús para grupos y celebraciones:** A partir de 35€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles.

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Situado a cien metros del aeropuerto de Hondarribia, el Restaurante Marisquería Arraun Etxea cuenta con una oferta en la que destacan el marisco y el pescado. Arraun Etxea alberga también un bar, donde el cliente puede escoger entre menús de la casa, platos variados, cazuelitas, etc. Especialidades: Degustación de marisco cocido, Parrillada de marisco, Ensalada templada de foie-gras con vinagreta de frambuesa, Entrecot a la pimienta, Pimientos rellenos de bixipirón sobre fondo de su tinta, Crêpes de txangurro con salsa americana, Pincho de pulpo... y su gran variedad en raciones de Mejillones servidos en cazuela a la manera europea. **Carta:** 37-38€ **Menús de la casa (con marisco):** 31 y 41€ **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles todo el día.

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos Arantxa y Jon Ayala. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Ensalada templada de langostinos, hongos y foie*, *Pimientos de Lodos*, *asados dos veces*, *Antxoa artesanas*, *Vieiras asadas a la parrilla*, *Rodaballo salvaje a la parrilla*, *Bacalao a la parrilla*, *Txuleta de viejo*, *Revuelto de kokotxas de merluza*, *Tabla de quesos del país...* **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 32€ **Menú:** 18,50€ **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**.

URALDE

HONDARRIBIA

C/ SANTIAGO, 75 (B° DE LA MARINA)
TEL. 688 614 990

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA
EN LO MÁS PINTORESCO DE LA VILLA



Este céntrico restaurante, situado en pleno barrio de la Marina, ha sido retomado recientemente por el donostiarra **Iñaki Anguiano**, sobradamente conocido en el mundo de la hostelería Hondarribitarra. La especialidad indiscutible del local son las **carnes y pescados a la parrilla**. Así, en su acogedor comedor podemos degustar especialidades como las *Gambas de Huelva*, las *Antxoa del Cantábrico en salazón al estilo "Antigua"*, los *Langostinos salvajes a la plancha*, la *Sopa de pescado a nuestro estilo*, las *Verduras de temporada con crujiente de Ibérico...* terminando bien con un buen pescado a la parrilla (*Cogote de merluza*, *Rape*, *Rodaballo salvaje...*), bien con una *Txuleta de viejo a la parrilla* o unos jugosos *Costillones de cochinitillo*. Todo ello acompañado de una tentadora selección de *Postres caseros* y los caldos de Rioja y Ribera de Duero de su **pequeña pero selecta bodega**. **Carta:** A partir de 25€ **Menús del día:** 18, 21 y 25€ **Menú especial de fin de semana:** 25€ **Cierra:** Domingo noche **Tarjetas:** Todas. Amplia terraza.

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, tigres...)*, *Albóndigas*, *Callos*, *Rabo en salsa*, *Txipirones tinta o plancha*, *Ajoarriero*, *Bacalao al estilo Maitte*, *Tarta de manzana*, *Pantxineta...* **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

ATALAIA

IRUN

EL RETORNO DE UN PEQUEÑO GRAN CLÁSICO, CON LA CALIDAD DE SIEMPRE

IHURRITA BIDEA, 2 (UGALDETXXO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.es



El bidasotarra **Ignacio Muguruza**, inquieto chef y maestro de multitud de cocineros elabora, en su restaurante de Irun, y en sus propias palabras: "la cocina que yo comería hoy": **una cocina limpia, sencilla, basada en el producto de estación y en la que cobran una gran importancia las verduras y los vegetales.** La carta de Atalaia se renueva sin parar, y este invierno podemos degustar platos como *Escarola con Nuestro Salmón Curado* o *Manzana Rallada*; *Ensalada Templada de Alcachofas con Jamón Ibérico*; *Pichón en Ensalada sobre Berza*; *Hongos al horno*; *Zarzuela de pescados*; *Rodaballo salvaje*; *Rabo de toro al vino tinto*; *Solomillo de ciervo con puré de castañas...* Atalaia cuenta con **3 salones para 190, 60 y 50 personas** y un comedor privado para 12, resultando ideal para todo tipo de eventos. Su hotel, de trato familiar, ofrece unas preciosas habitaciones decoradas con gran encanto y completamente equipadas. **Menú del día:** 16€ (Café incluido) **Menú de fin de semana:** 34€ **Menú degustación Irun Dastatu:** 33€ (5 platos, vino de crianza incluido) **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abre todos los días al mediodía (cenas sólo viernes y sábados).**

GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN

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



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 4 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011.** Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como *Parrillada de verduras*, *Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores*, *Carpaccio de Wagyu con virtudes de micuit e Idiazabal*, *Torrija casera de bróche empapada en tres leches...* Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

TRINKETE BORDA

IRUN

DE LA HUERTA AL PLATO

Bº OLABERRIA, 39
TEL. 943 62 32 35
www.trinketeborda.com



Espectacular asador que debe su nombre al trinkete adosado al caserón en el que está ubicado. Dirigido por **Iñaki Hernandez Aranburu**, galardonado con el Diplôme International 1995 del Club des Fourchettes de la Côte Basque y el Plato de oro en el Concurso Nacional de Gastronomía. En Trinkete Borda se cuida especialmente el producto de temporada, de hecho, la mayoría de las verduras que se sirven en su comedor (tomates, lechugas, alcachofas...) son recogidas en los **106.000 metros cuadrados de huerta propia que rodean el restaurante.** En su carta nos encontramos con especialidades como *Sopa de pescado*, *Alcachofas salteadas*, *Pimientos verdes fritos*, *Cogote de merluza*, *Rodaballo a la parrilla*, *Chuleta de viejo...* Los **postres caseros** son otro de los fuertes de este restaurante con ejemplos como *Tarta de queso*, *Melocotones al horno*, *Leche frita*, *Torrija*, *Aroz con leche...* Cuatro comedores con capacidad para 65, 33, 14 y 21 personas. Salón privado para 11 personas. Conviene reservar. **Carta:** 50€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra.** Amplio parking

PERLAKUA - SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la **familia Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como **Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...** y por encargo, **Cordero y Cochinitillo asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta: 25-30€ Menú del día: 10€ Menú fin de semana: 19€ Menús para grupos: Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) Parrillada de marisco (fines de semana): 30€ (Para 2 personas). Tarjetas: Todas. No cierra.**

ITZIAR

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

SALEGI

CASA CENTENARIA CON COCINA
ACTUALIZADA



Este **restaurante centenario**, dirigido por la **quinta generación familiar**, ofrece una cocina tradicional con toques actuales, en la que **prevalece ante todo la calidad del género**. En sus platos destacan opciones como **Ensalada templada de pulpo a la brasa con aliño de piquillos caseros, Verduras de temporada a la plancha con pato frito y queso Raclette, Crêpes crocantes de hongos y trufa con pularda de Bres confitada...** Llama la atención su variedad de **arroz servidos en cazuela** (Arroz de zizas, almejas y espárragos de Navarra, Arroz caldoso de bogavante...), los **pescados y carnes a la parrilla** (Besugo de Tarifa, Chuletón de viejo...) y originales propuestas como Kokotxas de merluza al pil-pil, huevo frito de caserío y piquillos asados en casa o el Homenaje al cerdo ibérico. Aparte de su oferta de carta, Salegi está **especializado en bodas**, con 3 preciosos salones con capacidad para 300, 200 y 200 comensales, jardín y parcamiento. **Carta: 50€ Menú especial: 19€ Tarjetas: Todas menos A.E. Cierra:** Noches de domingo a jueves y martes todo el día.

JARRI-TOKI

MÁS DE 25 AÑOS MIRANDO AL CANTÁBRICO



MUTRIKU

CARRETERA
DEBA - MUTRIKU
TEL. 943 60 32 39

Al borde de la preciosa carretera que une Deba y Mutriku y con unas espectaculares vistas al Cantábrico, este restaurante **dirigido desde hace 25 años por la familia Urresti** ofrece una cocina tradicional basada en el producto de mercado en cuya carta destacan las **ensaladas y los pescados a la parrilla traídos a diario desde el puerto de Ondarroa (Besugo, Rodaballo...)**. El chef **Gorka Urresti** ofrece una carta acompañada por diferentes tipos de **pan elaborado día a día en el horno del propio local**. Sobresalen ejemplos como **Ensalada templada de langostinos, chipirones y foie fresco, Mi cuit de foie de oca con helado de Módena y frambuesas, Revuelto de hongos con foie fresco, Bacalao fresco laminado acompañado con huevo frito y pimiento del Cristal, Paletilla de cochinito en su jugo, Chuletón a la parrilla, Biscuit de chocolate, Leche frita con salsa de ciruelas...** **Carta: 50 € Menú degustación: 35 € Menú del día: 14€ (martes a viernes) Tarjetas: Todas menos A. E. Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Parking. Zona wifi.

ETXE AUNDI



OÑATI

TORRE AUZO, 9.
TEL. 943 78 19 56
www.etxeaurdi.com

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS



Precioso hotel-restaurante sito en un entorno natural y ubicado en una espectacular casa palaciega de los siglos XIII-XIV. Etxe Aundi resulta **ideal para la celebración de bodas**, o todo tipo de acontecimientos, en sus **dos grandes comedores con capacidad para 100 y 220 comensales** y su **preciosa terraza privada** (ver imagen) ideal para cócteles de bienvenida en la que pueden celebrarse **bodas civiles**. Etxe Aundi cumple en 2013 sus **Bodas de Plata** y todas las parejas que se casen en sus instalaciones entrarán en un **sorteo de una semana en Tenerife** a pensión completa. En su comedor y sus reservados para 20 y 12 comensales podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** de la mano de un sólido equipo que lleva 15 años al frente de la cocina del restaurante, con platos como **Brick relleno de puerros y langostinos**, **Kokotxas de bacalao al pil-pil con bangurro**, **Merluza rellena con salsa de ajos**, **Cordero asado al horno**, **Biscuit de higos con chocolate caliente**... **Carta: 35-40€ Menú del día: 12€ Menú especial diario y fin de semana: 25 - 30€ Menús grupos: a partir de 20€ Precio habitación doble: 54€** (con desayuno) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche.

SORALUZE OSTATUA

OÑATI

C. OÑATI-ARANTZAZU, KM. 1
TEL. 943 71 61 79
www.soraluzeostatua.es

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL



Enclavado en un entorno natural incomparable, **al pie de la cordillera de Aizkorri, a escasos kilómetros del Santuario de Arantzazu** y las cuevas de Arrikutz y junto a un completo golf de 7 hoyos, Soraluze nos ofrece una **cocina de producto aderezada con atractivos toques actuales** con especialidades como **Ensalada templada de láminas de bacalao y su pil-pil**, **Milhojas de foie caramelizado con manzanas asadas y queso cremoso**, **Txipirones a la plancha con vinagreta de Módena y pimientos del país**, **Preso de cerdo ibérico asado sobre crema de patata y pimientos rojos de Bizia**, **Biscuit de frutos secos, yema tostada y chocolate caliente**... La carta varía en temporada y ahora, en otoño, se ofrecen elaboraciones basadas en los hongos o la caza. Cuenta con dos amplios comedores ideales para **celebraciones de todo tipo: bautizos, comuniones, bodas hasta 140 comensales**... **Carta: 35-40€ Menú del día: 10,20€** (lunes-viernes) **Menú especial de fin de semana: 28€** (vino de crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche. Parking.

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA



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**, **Tournedó con foie**, **puré de manzana y coulis de mango**, **Preso ibérica con reducción de salsa y menestra**, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la **Merluza en salsa en todas sus variantes**, **Ensaladas templadas variadas** (cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...), **Rape a la plancha**, **Chipirones Pelayo**, **Foie a la plancha con tres salsas**... **Carta: 25 - 40€ Menú día: 10€ Menú fin de semana: 17,50€** (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

ETXE-ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN

OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26



Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embuditos ibéricos*, *Tortilla de bacalao*, *Croquetas caseras de bacalao*, *Kokotxas de merluza al pil-pil o rebozadas*, *Timbal de langostinos al curry*, *Cogote de merluza a la plancha*, *Chuletón de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 11,50€ **Menú de sidrería:** 28€ **Cierra:** Domingo tarde y miércoles. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI

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

OIARTZUN

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



Hotel Restaurante familiar situado **a los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina de pato salvaje*, *Ensalada de perdiz en escabeche con foie*, *Salteado de mollejas y hongos*, *Kokotxas al pil-pil*, *Moussaka a la egipcia*, *Mousse de queso de Idiazabal...* **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de *Ciervo*, *Jabalí*, *Liebre...* Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

MATTEO

EL RETORNO DE UN PEQUEÑO GRAN
CLÁSICO, CON LA CALIDAD DE SIEMPRE

OIARTZUN

IHURRITA BIDEA, 2
(UGALDETZO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.es



Tras ocho años de ausencia, **Mª Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4ª generación**, con la ayuda de sus hijos, **Imanol y Maitane**. La de Mª Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales** y especialidades como *Ensalada templada de cigalas y hongos*, *Hojaldré de puerros tradicional*, *Merluza con espárragos*, *salsa de txakoli y tomate concassé*, *Bogavante*, *Morros de temera*, *Callos al estilo tradicional*, *Camilleras de temera al vino tinto y cremoso de patatas...* La carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes. Este restaurante cuenta con **aparcamiento propio y una terraza arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. **Menú del día:** 18€ **Menú de fin de semana:** 32€ **Carta:** 45-50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abre todos los días al mediodía y los jueves, viernes y sábados también por la noche.**

ALTAMIRA

EXCELENTES MENÚS
CON VISTAS "AL CAMPO"

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNEA /
ZONA DEPORTIVA DE
ALTAMIRA
TEL. 685 794 755



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, también responsable de **Belauntzako jatetxea** (ver pág. 33) vuelve a hacerse cargo de este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. La **influencia mediterránea** de este cocinero queda patente en platos como la generosa *Parrillada de pescado*, la *Crema catalana*, o los *Arroces*, que Juanan domina a la perfección. Destaca el exquisito *Arroz de bogavante*, pero también triunfan el de *Carne con setas*, el de *Marisco*, etc... En Altamira podemos disfrutar de lunes a viernes de un atractivo **menú elaborado con platos de temporada** y un completo menú de fin de semana compuesto de 3 entrantes comunes para toda la mesa y un segundo plato a elegir. **Menú del día:** 10€ **Menú Especial de fin de semana:** 25€ **Menús para grupos:** a partir de 25€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a jueves y sábados al mediodía.

ITXUNE

MENÚ DEL DÍA, PLATOS COMBINADOS Y BUENOS POSTRES CASEROS



Situado bajo el puente de Ormaiztegui, y gestionado por **Marcos Chamadoira y Carolina Panadero**. En su amplio y original comedor, decorado al estilo del almacén de un barco y con motivos automovilísticos, Itxune ofrece un **menú del día** en el que prima la comida tradicional y sana. Por las noches y los fines de semana, en Itxune podemos degustar una amplia variedad de **ensaladas, platos combinados, Hamburguesas, Raciones, y platos como Chuletón de buey, Tacos de Bacalao, Tortilla de bacalao, etc...** Todos los menús se pueden complementar con **sidra al txotx sin límite** por un suplemento de 4€. Llamen la atención sus **postres caseros** preparados en el momento, como el *Coulant con manzana verde y chocolate belga caliente*, *Tarta de queso de Idiazabal*, *Profiteroles*, *Copa de la casa*, etc... **Menú del día (se sirve al mediodía y noche):** 11€ (incluye bebida o sidra al txotx y al café invita la casa). **Menú infantil:** 9€. **Precio carta:** 15-20€. No cierra. Amplio parking. Fin de semana: Karaoke, Monólogos, Magos... **Ideal para celebraciones y despedidas de solteros/as.**

ORMAIZTEGI

**GABIRIALDE, 14
TEL. 943 16 48 44
www.itxune.net**

KUKO

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO



Literalmente escondido en Ormaiztegui, 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.

CASA MIRONES

**TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO**



Este coqueto restaurante ofrece **tradicionales platos de pescado y una cocina colorista e imaginativa con toques de autor** en el acogedor ambiente de su comedor o acompañando de unas inmejorables vistas en su **terrazza sobre el puerto de Pasaia**: *Ensalada tibia de txipirón, hongos y crujiente de jamón ibérico de bellota*, *Ensalada templada de bogavante*, *Milhoja de foie micuit y manzana con sus tostadas*, *Habitas tiernas salteadas con vieiras y almejas*, *Verduras asadas con su aliño de aceite de trufa*, *Mero asado en su jugo*, *Pescados y carnes a la parrilla*, *Rodaballo salvaje*, *Bacalao Mirones*, *Cochinillo confitado a baja temperatura*, *Pichón relleno de mango, nueces y hongos con salsa de Oporto*... **Menú del día:** 20, 26 y 28€. **Carta:** 50-55€. **Menú infantil:** 10€ (Niños menores de 3 años, gratis) **Parrillada de marisco:** Entre 70 y 140€ (2 personas) **Parrillada de pescado:** 25€ (individual) 50€ (2 personas) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

PASAIA

**DONIBANE, 80
(PASA DONIBANE)
TEL. 943 51 92 71
www.casamirones.com**

ZIABOGA

**COCINA MARINERA
Y VISTAS ESPECTACULARES**



Este encantador restaurante literalmente suspendido sobre el puerto de Pasaia ha vuelto a ser retomado por **Alex Barcenilla**, que fue su jefe de cocina en 2005. Este chef ofrece una **cocina tradicional basada en los mariscos y los grandes pescados frescos**, y sus txipirones los proveen directamente los pescadores de la villa. En su carta encontramos la original *Ensalada de bogavante locamente enamorado* y platos de indudable carácter marino como *Sopa de pescado*, *Kokotxas*, *Mejillón de roca*, *Rodaballo (Individual o para 2)*... También se elaboran **arroz por encargo** (Caldoso de bogavante, con txipirones...). **Carta:** 45-50€. **Menú especial:** 35€ (IVA y bebida aparte) **Parrillada individual (con bogavante):** 45€ (2 personas: 75€) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Noches de domingo a jueves (abre para grupos previa reserva).

PASAIA

**DONIBANE, 91
(PASA DONIBANE)
TEL. 943 51 03 95
www.ziabogapasaia.com**

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostua es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldeia y Goierri. **Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseros 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*, *Txiabarro*...). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostua es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

TOLOSA

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



Txemari Esteban dirige desde 2003 este céntrico restaurante que cuenta con **2 comedores climatizados**: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades. En Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, así como por una Carta elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada templada de chipirones con frutos de mar*, *Embutidos de Encinar de Cabezón*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo*... También se sirven bogavantes del vivero por piezas a la plancha, al precio de 21,50€. **Menú del día (mediodía y noche):** 15€ (IVA incluido). **Sábados:** 20€ (IVA incluido). **Menú Tolosa:** 30€ + IVA (Pan, bebida y café incluido). **Menú infantil:** 8,50€, IVA incluido. **Menús de Celebraciones** desde 25€, IVA incluido. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra:** Domingos, salvo reserva previa para grupos.

TRIANGULO

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

TOLOSA

PLAZA DEL TRIÁNGULO
(PARTE VIEJA)



Este céntrico local **cuenta desde julio con una nueva dirección** a cargo de **Ander y Joseba Telleria** y **Miren Intxaurrendio**. Triángulo abre todos los días a las 7:30 de la mañana (domingos a las 10) y a partir de las 8 ofrece una **gran variedad de pintxos a precios asequibles** (1,50 - 1,80). Destacan las *ensaladitas tamaño pinxo* (de queso de cabra, de alcachofa con hongos...) así como la *Tosta de crema de hongos con txipirón plancha*. En **ensaladas** destacan la exitosa *Templada de rape y Gambas*, y la de *Queso de cabra*. En **raciones**, sobresalen los *Txipis fritos* y el *Pulpo*, así como los *Txanpis Euxebite* (picantes). Triángulo cuenta también con una gran variedad de **Bocadillos en pan recién tostado** destacando el de *Setas*, *bacon y pimiento verde*, o el de *Solomillo*, *Paté* y *Salsa de Oporto*. Asimismo se elaboran también **bocadillos con ibéricos y "tunaca"**. En Triángulo también encontraremos una amplia oferta de **platos combinados**, incluyendo un plato **vegetariano**.

UZTURRE

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

TOLOSA

PASEO ALLIRI, 1
(JUNTO A LA ESTACIÓN
DE RENFE)
TF. 943 69 85 13



Marcos y Sara, responsables del **Alliri**, se han hecho con las riendas de este restaurante del que tan solo les separaban 10 o 15 metros. Uzture está **especializado en gastronomía italiana, con una amplia variedad en Pasta** (Esgagetti de huevo, Tagliatelle de tinta de sepia, Tortellini de ricotta y espinaca, Raviolis, Lasaña...) y **Pizzas** (Margarita, 4 quesos, Antxoa, Uzture, Calabresa, Marinera, Napolitana...). También podemos optar por diferentes **Ensaladas** (Caprese, de langostinos y piquillos, de setas...). Además de la comida italiana, en Uzture se sirven también otras opciones como **Hamburguesas** y **Cazuelitas**. También cuentan con **Entrantes** más convencionales como Crêpe de hongos, Pimientos de Gernika, Paleta ibérica de bellota, Calamares, Patatas bravas, Croquetas... **Uzture, al igual que Alliri, también ofrece el Pintxo-pote todos los miércoles de 19:00 a 21:00 h.** **Precio medio de carta:** 8-10 €. **Descanso semanal:** Martes

BOSTEKO

COCINA TRADICIONAL ACTUALIZADA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



El restaurante Bosteko es el alma del Hotel HK10, un 4 estrellas recién inaugurado en Urnieta, situado al borde de la Autovía del Urumea, a 5 minutos en coche de Donostia. La oferta de Bosteko se basa en la **cocina tradicional vasca, a la que aportan un toque vanguardista**. Debido a su privilegiada situación, su elegancia y sus dimensiones, Bosteko es un lugar **ideal para todo tipo de celebraciones como bodas, bautizos, comuniones, cumpleaños, así como para eventos empresariales, convenciones...** En su comedor, se sirven especialidades como *Terrina de foie casera; Cordero en dos cociones, asado al horno y confitado; Chuleta a la parrilla; Pescados a la parrilla...* así como diversos platos de temporada que varían en función de las estaciones.

Carta: 30€ **Menú del día:** 15€ **Menú fin de semana:** 25€ **Menú degustación:** 31,50€ **Otros menús:** Se preparan todo tipo de menús personalizados ajustados a los gustos y necesidades de cada cliente. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles, ambos incluidos, y el lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas **Capacidad:** 120 pax. (carta) 180-200 pax. (eventos) **Aparcamiento:** Parking propio

URNIETA

POLÍGONO ERRATZU (HOTEL HK 10)
TEL. 943 33 73 57
www.hotelk10.com

GURIA

RESTAURANTE, CAFETERÍA Y PENSIÓN EN PLENO CENTRO DE URNIETA



URNIETA

C/ IDIAZABAL, 46-48
TEL. 943 00 56 50 - 688 63 84 71
www.pensionguria.com



La Cafetería Pensión GURIA, es un atractivo establecimiento situado **en el centro de la localidad de Urnieta, a 5 minutos de Donostia**.

La pensión Guria cuenta con 10 habitaciones completas, con baño, climatización, TV, teléfono, Caja fuerte y wi fi gratuito.

En la Cafetería Guria, abierta para todo el público, puede degustarse un cuidado menú del día, menús especiales para grupos y sugerencias del día a lo largo del fin de semana. Además, en la carta del Guria pueden encontrarse **Platos combinados, Pasta, Rissotto de hongos, Sandwiches, Tostas, Pintxos variados y Bocadillos**.

Menú del día: 9,95€ (café incluido) **Menús especiales para grupos:** A partir de 8 personas **Tarjetas:** Todas. **No cierra**

Horario: De lunes a viernes: 07:00-23:00 h. Fin de semana: 08.00-00.00

JAI ALAI

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA
Y NUEVAS IDEAS

URRETXU

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84



Tras 8 años al frente del Ostatu de Gabiria, **Aloña Bosque** y su equipo han desembarcado en Urretxu para hacerse cargo del Jai-Alai, veterano bar-restaurant situado en pleno centro de la villa. En este local ofrecen una mini-carta cómoda y manejable que cuenta con una serie de **platos que mantienen el nivel gastronómico del Ostatu: Espárragos rellenos de puerros y gambas con salsa de piquillos, Ravioli relleno de espinaca y gorgonzola con salsa de hongos, Lasaña de langostinos con calabacín, Ensalada semifría de langostinos con jamón de pato, Solomillo con salsa de Oporto y foie, Confit con salsa de naranja...** Además, en Jai-Alai se ofrece una gran cantidad de **Raciones, Bocadillos personalizados, Platos infantiles y Pintxos**, que se sirven todos los días a partir de las 11 de la mañana. **Menú del día: 10,50€** (café incluido) **Menú fin de semana: 25€** **Cierra:** Miércoles

ÁNIMA GASTROTEKA

PARA LOS AMANTES DE LA CERVEZA,
EL VINO Y LA GASTRONOMÍA

ZARAUTZ

NAFARROA ETORBIDEA, 4
TEL. 943 00 23 42



Nuevo espacio gastronómico abierto en Zarautz por **Arnau Estrader**, joven catalán de corazón vasco instalado en la villa costera. En Anima podremos elegir entre **más de 40 vinos por copas o, por botellas**, aunque el gran fuerte es la cerveza, bebida de la que podemos elegir entre **80 marcas**, de las más conocidas a las de más mínima producción, con denominaciones como Catalunya, Euskal Herria, Bélgica, USA, Japón, Italia, Polonia, India, Argentina, Brasil, China, Escocia... También se ofrece **cerveza artesana, elaborada en el propio local**, y se venden **Kits de elaboración para hacerla en nuestra casa** de manera sencilla. Anima ofrece también una atractiva carta de pintxos continuamente actualizada, de la mano de **Pablo Alegría** que practica una cocina alegre y colorista: **Risotto de hongos, Mejixoffil, Sebastian Crab, Ensalada Udaiberri, Japopaccio...** o el consistente **Jarrete-Fest**, ideal para acompañar la cerveza. **Menú Express: 7,20€** (Lunes a viernes). **Menú Anima: 27€** (Para dos personas). **No cierra.**

KIXKURGUNE

GIPUZKOAKO LEHEN TALOTEGIA –
FERIA TODOS LOS DÍAS

ZALDIBIA

OLAETA AGROALDEA, 6
(Carretera Zaldibia - Larraitz)
TEL. 943 50 10 86



El 1 de mayo ha cumplido 2 años Kixkurgune, la **tienda-bar abierta por Goierriko Nekazal Kooperatiba** para dar a conocer y comercializar los **productos de los baserritarras de Goierrri, así como infinidad de productos gastronómicos de toda Euskal Herria**. Al pie del Txindoki y la sierra de Aralar, podemos adquirir, a un precio justo y sin intermediarios, hortalizas de temporada, quesos de ambos lados de la muga, embutidos Basabterri, vinos, aceites y vinagres de Navarra y la Rioja Alavesa, Txakoli de Getaria, Sidras de Gipuzkoa... En su talotegi, podemos degustar **6 tipos de talos elaborados al momento** con harina del molino de Orendain y rellenos con bistorra Basabterri, Queso de Idiazabal... También se sirven **pintxos, tablas de quesos y embutidos y platos combinados** elaborados con productos Basabterri, huevos de Euskaber, carne de raza Pirenaica, Pollo Lumagorri, Patatas de Araba... **Plato del día: 8,50€** **Talos: entre 4,70 y 5,90€** **Cierra:** Lunes.

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

ZALDIBIA

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



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

OLENTZO

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44



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

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



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 biscocho 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 Goikotxea** 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:** 17,50€+IVA. **Cierra:** Domingos noche **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

ALDABA

TENTADORES MENÚS DE TEMPORADA EN LOREA

DONOSTIA

AVDA. TOLOSA, 119 (LOREA)
TF. 943 21 03 29



Juan Pereda y Sonia Santos dirigen este encantador restaurante en el que podemos disfrutar de una suculenta gastronomía primorosamente presentada en generosas raciones. **La oferta se basa en el producto de temporada y los pescados frescos**. En su excelente menú encontramos *Huevos riojanos*, *Cogote de merluza*, *Lomos de salmonete asados*... y en su Menú de fin de semana, *Ensalada de pimientos asados con bonito y antxoas*, *Risotto de rape y langostinos*, *Txipirones a la plancha*... Todos los postres son caseros, destacando la *Torrija tradicional con crema inglesa*. Los fines de semana, cuenta con una carta con platos como *Antxoas fritas con sus ajitos*, *Merluza ondarresa con patata confitada*, o los exitosos *Callos y morros Aldaba*. **Menú:** 15€ (También jueves noche) **Menú fin de semana:** 22,50€. **Carta fin de semana:** 25-30€. **Cierra:** Domingo y noches de lunes a miércoles. **Tarjetas:** Todas menos American Express.



A FUEGO NEGRO

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 31
(PARTE VIEJA)
TEL. 650 13 53 73
www.afuegonegro.com

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



Dena garrantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harrera. Gazte ekinzaile hauek filosofia horrekin aurrera doaz eta hori da isoladatu nahi dutena. Zure eskura, **donostiar pintxoek kulturaren arpegi berri bat**, sukaldaritzaren original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera! *Todo es importante: la comida, la bebida, la música, el diseño y la atención. Esa es la filosofía que viven y quieren transmitir estos jóvenes emprendedores. Una nueva versión dentro de la cultura del pintxo donostiarra que apuesta por una cocina original y divertida, tanto como respetuosa con el producto y la tradición. Bienvenidos a nuestra casa!* **Dastatze menuak/Menús degustación:** 35-45€. **Menu Gusanillo:** 15€. **Atsedena eguna:** Astelehena. **Cierra:** Lunes.

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Desde 1989, Aratz erretegia ofrece, de mano del equipo dirigido por Iker y Xabier Zabaleta, una cocina tradicional con toques de nueva cocina vasca. Una amplia terraza y dos comedores, uno de ellos privado, para degustar especialidades como: *Ensalada templada de mollejas de pato y foie, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokotxas de merluza en salsa o rebosadas, Patas de cerdo con hongos, Mollejas de cordero con pimientos y langostinos, Carnes y pescados a la parrilla, Mousse de yogur casero, Sorbete de café al ron...* **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 10,20€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAR KURSAAL

DONOSTIA

AVDA. ZURRIOLA, 22
(GRÓS)
TEL. 943 29 11 50

MENÚS DEL DÍA
Y TERRAZA DE VERANO



Isabel lleva más de 25 años al frente de este local, que se abrió cuando el centro Kursaal no era más que un agujero y en la Zurriola sólo funcionaban tres bares. Abierto desde las 8 de la mañana, con **horario continuo de cocina**, en su amplia barra podemos desayunar o degustar sus variados pintxos y bocadillos. En su acogedor comedor o en su terraza de verano ofrece un menú del día basado en platos de temporada y buenos postres caseros como *Tarta de almendras, Arroz con leche, Flan Natillas...* Aunque no sirve cenas, se preparan cenas concertadas para grupos. **Menú del día:** 9,5€ (Lunes a viernes) 13€ (Sábados) 18€ (Domingos). No cierra.

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



Dirigido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pel**, 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 anchoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de anchoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...*) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!



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

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **M^a Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados* con jamón ibérico, *Hojaldré relleno de hongos y langostinos*, *Terrina 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 *verduritas*, *Bouquet de setas*, *Hojaldré de hongos con gambas*... y suculentas **cazuelitas** como *Kokotxas* de bacalao, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones*... **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día

CASA VALLÉS

DONOSTIA

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

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



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 de **Blas Vallés**, abuelo de **Antxon** y **Blas**, actuales propietarios. El secreto de la permanencia de este local es la **calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipo...), la **leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y la **innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celíacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor en el que triunfa el *Chuletón a la parrilla de carbón*, los *Pescados a la parrilla*, las *Verduras de temporada a la navarra*, el *Cordero y cochinito asado*, las *Kokotxas a la parrilla* o el exquisito *Txangurro*. **Carta:** 35€ **Menú:** 18€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas.

CASA VERGARA

DONOSTIA

MAYOR, 21 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 10 73
www.restaurantecavergara.com

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE



Álvaro Manso lo tiene claro: La principal exigencia en Casa Vergara es la calidad del producto y **trabajar pensando en el cliente**. Este veterano local de la Parte Vieja destaca por su variedad en buenos vinos, con más de 50 de ellos abiertos al público y **cerca de 300 referencias nacionales e internacionales**. En cuanto a sus **pintxos**, hay más de 50 a elegir en su espectacular barra. Casa Vergara ha ganado tres veces el premio **Label Vasco** en el concurso de pintxos de Gipuzkoa con los pintxos "*Manolo*", "*Mauri*" y "*Habanito*", además del segundo premio en el campeonato de pintxos elaborados con alubia de Tolosa. En su cocina brilla el *Aroz con Bogavante*, las *Mariscadas*, los buenos *Pescados del puerto de Donostia*, las *Ostras* y las *Chuletas*. **Carta:** 25-30€ **Menú:** 19,95€ (IVA y bebida aparte) **Menú de sidrería:** 34€ (Sidra incluida) **Aroz con bogavante:** 39€ (Precio para dos personas) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles

DUIT

LA NUEVA CERVECERÍA
DE EL ANTIGÜO

DONOSTIA

ANTONIO ARZAK, 4
(EL ANTIGÜO).
TEL. 943 31 27 17
www.duitbar.com



Dirigido por Juan Carlos Apaolaza y Dorleta Goikoetxea, Duit basa su oferta gastronómica en **Especialidades alemanas** de gran calidad con género adquirido a la prestigiosa charcutería alemana "La Moderna" de Bilbao (Codillo al horno, Surtido de salchichas, Salchicha de medio metro con puré de patata...), **Ensaladas** (Ensalada de tomate de Getaria con bonito de Ondarroa y anjoxos, Templada de queso de cabra...), **Platos** como Panaché de verduras con foie y huevo escalfado, Confit de pato sobre cama de arroz, Cazuela de huevos con foie... y una **gran variedad de bocadillos, pintxos, sandwiches y hamburguesas**. También se sirven **comidas o cenas concertadas para grupos**. De noche este local ofrece un excelente ambiente nocturno hasta las 2 de la madrugada (hasta las 3 los fines de semana) con buenas copas, fiestas universitarias y música en directo los fines de semana. **Carta: 20€**. **Menú del día: 10€**. **Tarjetas:** Todas. Se organizan fiestas post-boda. **Wifi**. **No cierra**.

EL MEXICANO DE DONOSTIA

ATRATIVOS MENÚS EN
EL SITIO DEL MAGÜEYAL

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 45
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 48 66
www.elsitiodelmagueyal.es



Restaurante actual, diferente y acogedor que ofrece una **cuidada cocina mexicana a precios auténticamente revolucionarios**: Jalapeños, Patatas charras, Nachos al estilo sonora, Enchilada de queso carne y setas, Burrito Santa Fe, Tartas caseras... todo ello acompañado de **la mejor música ambiental**. En El "sitio" destaca su **AMPLIA OFERTA DE MENÚS**: **Menú del día: 9,95€** (Lunes a viernes al mediodía) **Menús de noche: 12,95 y 13,95€** (de Lunes a jueves) **Plato del día: 4,95€** (Incluye un plato principal, bebida y postre. Lunes a viernes al mediodía) **Carta: 15€**. **Tarjetas:** Todas. Se admiten **Ticket restaurant, Sodexo, Cheque gourmet**. No cierra. **Zona wi-fi. "TAKE AWAY" en 5 minutos**. (Contacto: restaurante@elsitiodelmagueyal.es) **Centro de reunión ERASMUS**. Cuenta con **Menú infantil** todos los días, mediodía y noche.

GAMBRINUS GARBERA

VARIEDAD DE PINTXOS,
ENSALADAS Y RACIONES

DONOSTIA

C. C. GARBERA.
T. 943 39 64 47



Inaugurado en 1997, el de **GARBERA** fue el **primer Gambrinus que se abrió en el Estado**. Al igual que el Centro comercial que lo cobija, Gambrinus abre a las 10 de la mañana para ofrecer **desayunos con bollería**, su barra de pintxos y su carta de **ensaladas, raciones, bokatas y platos combinados**. Además, los más peques, pueden jugar en el **Parque infantil**, situado junto a la **terrazza** del local. Entre sus pintxos, destacan especialidades como **Foie a la plancha con loncha ibérica y gamba**, **Berenjena rellena de bacon y queso**, **Croqueta caseira de jamón ibérico**, **Brotxeta de gambas con vinagreta**, **Txanpi especial con jamón y gamba...** Otra de las opciones que nos ofrece el local son las **Paellas de pollo y marisco** y la **Fideuá**.

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo 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 las tres últimas 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 hojaladre**, **Foie con orejones...** así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día: 11€** **Menú fin de semana: 18€**. **Menú especial noche: 18€**. **Alubiada: 18€**

IKAITZ

DONOSTIA

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante 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 verduritas y queso brie gratinado, **Bacalao sobre pil pil de ajos, gratinado con holandesa de mar**, **Tostón de cochinillo asado a baja temperatura**, **Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión...** **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 16€ **Menú noche (miércoles y jueves):** 26€ **Menú especial (fin de semana):** 30€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Domingo por la noche, lunes entero y martes por la noche.

ILLARRA

DONOSTIA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL

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



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros**. Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como **Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra, Habitas con cebolla caramelizada, jamón y huevo a 63º, Ensalada de txangurro y verduritas...** todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (**Rodaballo, Chuleta...**) y platos creativos (**Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas, Cochinito al horno y vinagreta de fruta de la pasión...**) **Menú:** 13€ **Menú Ejecutivo:** 20€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 12€ **Carta:** 35€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y celebraciones**. Jardín y zona infantil.

ITURRIOZ

DONOSTIA

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

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



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el **Salmón artesano**, elaborado expresamente para el bar por **Pescaderías Coruñesas**. Destaca también la **Lasaña de antxoa**, **Pastel de txangurro**, **Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez** (Premio Cadena SER), **Antxoa rellena de piquillo** (Premio Sociedad Gastronómica), **Taco de pulpo**, **Bacalao confitado**... así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva** al **competitivo precio de 3,50 euros**. En raciones sobresalen los **Hongos con jamón**, **Callos y morros caseros**, **Risotto con crema de quesos**, **Fideua**, **Lumagorri relleno de setas y bacon**, **Huevos estilo Lucio...** y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium"**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

ITURRIOZ - 2

DONOSTIA

EL ITURRIOZ DE
LA PARTE VIEJA

ALDAMAR, 12
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 58 84
www.bariturrioz.com



Eduardo Bretón, del Iturrioz, abrió en 2001 el Iturrioz-2 en el local ocupado por el mítico bar Iriondo, aportándole un aire fresco y moderno y convirtiéndolo, al igual que su "hermano mayor" en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Entre sus pintxos destacan los **Hongos de Aitor Lasa con yema de corral**, **Solomillo de mar**, **Chupa chups de pollo con ali-oli**, **Magret macerado a la plancha**, **Timbal de pimiento asado de Trico con bonito**, **Erizo al horno**, **Espárrago relleno en temperatura...** Entre sus raciones sobresale la **Ventresca de bonito en aceite**, los **morros y callos**, el **bacalao confitado** y las **Antxoa del Cantábrico**. En **bocadillos**, arrasan los de **Magret de pato** y **Calamares ali-oli**. También pueden consumirse sus **ricas Tostas con pan de cristal** (de pa amb tucumaca, de huevo revuelto con salmón, de pimiento con antxoa y bonito...) En Iturrioz-2 también se ofrece la fórmula de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva por 3,50 euros**. **Cierra:** Lunes.

LA BRASSERIE MARI GALANT

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

DONOSTIA

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



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

LA CUCHARA DE SAN TELMO

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE

DONOSTIA

31 DE AGOSTO 28,
TRASERA (PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 28 99



Alex Montiel continúa dirigiendo este local, **referente de la cocina en miniatura**, al frente de un equipo joven y preparado. La línea de La Cuchara es la de siempre: simplificar al máximo la cocina casera y convertirla en atractiva para la gente, sin cerrarse a ninguna influencia. El equipo de La Cuchara busca día a día mejorar el producto, por lo que materias primas habituales en este local como el foie, las cañilleras, el bacalao... han aumentado de calidad. Entre las novedades que pueden degustarse esta temporada destacan el *Cochinillo de Segovia asado lentamente, Bacalao de Faroe a la plancha con tatziki, Risotto cremoso de queso de cabra, Sepia del Mediterráneo con morros, Gazpacho con taboulé de quinoa, Canelón cremoso de carnes asadas, Pulpo "roca" a la plancha con berza...* **Cierra:** Lunes todo el día y martes por la mañana.

LA CUEVA

DISFRUTA DE TU COPA EN NUESTRA PECERA

DONOSTIA

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



Enclavado en una de las casas más antiguas de Donostia, que se salvó del famoso incendio del 31 de agosto de 1813, La Cueva cuenta con *La Pecera*, una atractiva terraza cubierta con vistas directas a la Plaza de la Trinidad en la que podemos disfrutar de una tranquila copa nocturna con **algunas de las mejores Ginebras Premium del mercado** (Bulldog, London n° 1, Gin Mare, Bombay Sapphire...), así como una **gran variedad de Mojitos** (con o sin alcohol), **Cafés especiales y Combinados** como Caipirinha, Caipiroska, etc... En cuanto a su gastronomía, La Cueva nos ofrece excelentes **especialidades a la plancha** como *Entrecot o Chuletillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...)*. En su barra pueden degustarse especialidades como *Pinchos morunos, Champiñones, Calamares a la plancha, pintxos y raciones*. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

LA TAGLIATELLA

EL AUTÉNTICO SABOR DE ITALIA

DONOSTIA

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



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

MANEX

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ



Juan Mari Aramendi, responsable del bar-restaurant Gasteiz (ver pág. 47) se ha hecho cargo de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones** con especialidades como *Tomate del país, Sopa de pescado, Revuelto de hongos, Jamón de bellota cortado a cuchillo, Bacalao al pil-pil, Hongos a la plancha, Huevos rotos, Bacalao a la vizcaína, Morros con callos, Carrilleras...* y **postres caseros** como *Arroz con leche, Flan, Natillas o Tartas caseras*. La oferta se complementa con diversas sugerencias de temporada, así como una gran variedad de **Platos combinados, Bocadillos y Sandwichs**. Desde primera hora la barra luce una gran variedad de tortillas y pintxos clásicos. **Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 18€.** **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 8
(ONDARRETA)
TEL. 943 01 14 06

MARTÍNEZ

CLÁSICO Y ESPECTACULAR



La barra de pintxos de este **veterano local fundado en 1942** es una de las más surtidas y vistosas de la Parte Vieja, con **más de 30 pintxos fríos expuestos continuamente en su mostrador de 9 metros**. En Martínez manda la calidad y la frescura de los pintxos, así como la tradición, no en vano hay bocados como la banderilla de Huevas de merluza que, al igual que el propio bar, llevan más de medio siglo ocupando su espacio en la barra. Entre sus especialidades destacan pintxos como *Pimiento relleno de bonito con salsa tártara, Morro de bacalao relleno de crema de marisco, Charlota de centollo, Alcachofa rebozada rellena de jamón ibérico, Bacalao frito con pimientos...* También pueden degustarse **raciones** como la *Brocheta de pulpo con vinagreta templada, los Champiñones al ajillo de toda la vida o el exitoso Lomo con patatas fritas caseras*. **Cierra:** Jueves todo el día y viernes hasta las 18:30.

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 13
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 49 65

MIRADOR DE ULIA

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 *Lingote de oreja con salteado de verduritas y trompetas de la muerte, Lenguado dos pieles con crujiente emulsión de azafrán, Pato de caserío lacado, ósmosis de manzana y salteado de frutos secos, Rulos de Marilyn con flan de queso y helado de violetas...* 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 Cochinito asado*. **Carta:** 45-50€. **Menú degustación:** 80€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes y martes. Parking.

DONOSTIA

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

MUNTO

PESCADOS DEL CÁNTABRICO
Y BUENAS CHULETAS



Regentado por la familia Gómez Muñagorri, este restaurante de la Parte Vieja ofrece una cocina tradicional con sus **especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también platos como *Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país, Bogavante plancha, Kokotxas con almejas o su Solomillo "Munto" a las tres salsas*. Su vistosa barra cuenta con deliciosos pintxos calientes como *Foie plancha con salsa de uvas, Bola de Idiazabal, Tartaleta de hongos con ibérico al horno...* así como una excelente variedad de pintxos fríos. **Precio medio de carta:** 30-35€. **Menú del día:** 17,50€. **Menú especial fin de semana:** 25€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes.

DONOSTIA

FERMIN CALBETON 17
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 60 88

NEXT

DONOSTIA

LA MÁS AMPLIA OFERTA
DE ALTA Y ALREDEDORES

HARROBIETA, 15 (ALTAZ)
TEL. 943 35 03 73



Dirigido por **Alina Rahau**, hostelera con amplia experiencia en el mundo de la cocina en miniatura, y su hermano **Cristian**, este precioso y original local recién abierto en el centro de Altxa cuenta con una amplia oferta en **Pintxos** (Solomillo con pera caramelizada en vino tinto, Arroz cremoso de hongos y foie, Queso de cabra con manzana caramelizada y micuit, Cuchara de hongos en salsa de tomate...), **Raciones** (Alitas de pollo al ajillo con shitas, Sanfaina con bacalao, Antxos fritos, Vieiras salteadas, Xopitos encebollados...) y originales **Bocadillos**. En su comedor ofrece sugerencias diarias como Bacalao al horno sobre piperrada, Callos con tomate, Confit de pato con manzana, Chuletillas de cordero, Xipirones a la plancha... Su oferta de vinos abarca más de 30 referencias de interesantes caldos. **Menú del día: 9,95€ Menú degustación: 24,95€ Carta: 40-45€ Cierre:** Domingo tarde y lunes todo el día.

NARRIKA

DONOSTIA

NARRIKA 16
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 73 27

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, el Narrika lleva más de 20 años ofreciendo diversas **especialidades basadas mayoritariamente en la plancha, destacando sus insuperables setas a la plancha**, que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en sus diversos bocadillos. **Pintxos y raciones:** Tigres, Patatas bravas, Pulpo, Champis, Setas a la plancha, Gildas, Tortillas, Calamares, Riñones... Extensa variedad en **bocadillos:** Lomo con bacon y queso, Pavo con bacon y queso, Pavo con vegetal, Lomo con pimientos, Hamburguesas, Tortillas variadas... El cliente puede variar los ingredientes en función de sus gustos y comer un bocadillo prácticamente "personalizado".

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales! de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental:** Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yungbo 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 desayuno, bollería y productos especiales como Bollos integrales, Leche de soja o sus grandes y deliciosas *fiestas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta: 30€ Menú del día: 10,70€ Menú especial: 25€ Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.

DONOSTIA

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



OSTADAR

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



Situado en la cuesta de Beriyo, a un paso de la UPV, Ostadar es un bar de ambiente joven y universitario que se acerca a las dos décadas de vida de la mano de **Iván Oroquieta**, que dirige este local junto con **Jon Huici** y **Jon Serrano**. Ostadar cuenta con una **extensa oferta gastronómica en la que destacan los platos combinados, tortillas, ensaladas, raciones, bocadillos, arroces y Burritos caseros**, con especialidades como Arroz de pollo al curry, Ensalada Lorea con queso, pasas, bacon y pechuga y salsa de soja, Arroz caldoso de setas y fruta, Arroz con txipirones, Pasta fresca con vegetales, Spaguetis con aceite de oliva, ajos, espinacas y salmón, ortilla de patatas, Burritos de pechuga, Crêpe de chocolate...

DONOSTIA

BERIO PASEALEKUA, 13
(EL ANTIGUO,
JUNTO A LA UPV).
TEL. 943 21 99 40

PANPOTA BOKATEGIA

AHORA, TAMBIÉN
EN FORMATO "MINI"!!



En PANPOTA, no cerramos ningún día del año. Estamos en el Centro Comercial GARBERA donde, haga buen tiempo o llueva, y sin problemas de aparcamiento, puedes disfrutar de este amplio local con **Terraza** junto al **Parque Infantil** del Centro. PANPOTA destaca por los **Bocatas** de gran tamaño homeados al momento y a cualquier hora (horario ininterrumpido de cocina) en pan normal o integral. Si lo prefieres, puedes elegir entre 8 Ensaladas, Pizzas Artesanas, 14 Platos de Pasta Fresca, Raciones o Sandwiches. Además, te ofrecemos los **nuevos COMBIS PANPOTA**, una forma de elegir **tu propio menú** combinando un bokata, pizza o sandwich, con Bravas o Patatas fritas. El precio por persona oscila entre entre 5,85 y 9,70€, y **te regalamos la bebida**. Ahora, además, puedes disfrutar de **los mejores bocadillos de PANPOTA** (Bergara, Bilbo, Goizueta, Euskal Herria, Zizurkil, Getaria...) **en formato Mini** al precio de 2 euros. Atrevete con todos!!



PASALEKU

EL ASADOR-MARISQUERÍA
DE AMARA



Pasaleku está situado a **50 mts. del Estadio de Anoeta**, frente al colegio del Carmelo. En este restaurante, reconvertido hace más de 4 años en **Asador-Marisquería con vivos propios**, **Andar Murua** nos ofrece sus habituales platos de cocina tradicional vasca basados en el **producto fresco, natural y de temporada**: Txangurro natural al horno, Ensalada templada de txipirones, Revuelto de txangurro... El **marisco fresco y los pescados a la parrilla** (Besugo, Rodaballo...) son la especialidad indiscutible del local, así como su **amplia variedad de vinos**, debidamente conservados en armarios acondicionados. A diario se ofrece un atractivo **Menú especial** por 12,50€ así como excelentes **Mariscadas** entre 50 y 90 €/pareja. En su página web (www.pasaleku.com) puede consultarse la carta completa con precios actualizados.

DONOSTIA

ILLUNBE KALEA 11
(AMARA)
TEL. 943 46 16 65
www.pasaleku.com

PAULANER BIERHAUS

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirigido por Inma y Miguel. Se lleva la palma el delicioso **Codillo** y las **Salchichas caseras**, ambos servidos con Sauerkraut (berza alemana) y puré de patata. También encontraremos exquisitas **Ensaladas**, (Ensalada Letea, Ensalada templada de arroz con setas...) **Sartenes** (De bistorra, patatas y huevos de codorniz...) **Raciones** (Sepia plancha, Patatas bravas y alioli, 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.

DONOSTIA

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

QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

DONOSTIA

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.

SHAKE

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un nuevo restaurante japonés que ofrece la oportunidad de degustar diferentes productos (*pollo, entrecot, solomillo, magret, salmón, dorada, atún, vieira, bogavante...*) al estilo **Teppanyaki**, es decir, sentados frente al cocinero mientras éste lo prepara a la plancha. El **Sushi y el Sashimi** son las otras dos grandes especialidades de este local así como el **Tataki** (*de solomillo o de atún*), la **Tempura** (*de verduras, de langostino o mixta*), o los **Pinchos** (*de pollo, de ternera o de gambas*). Todo ello sin olvidar otros platos nipones como la **Sopa de miso**, la **Ensalada japonesa** o los **Tallarines udon**. **Menú del día** (lunes a viernes): 13,50€ (postre y bebida aparte) **MENÚS TEPPANYAKI: Menú Osaka:** 32€ **Menú Tokyo:** 35€ **Menú Kyoto:** 48€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.**

TRAPOS

REAPERTURA DE UN GRAN
RESTAURANTE TRADICIONAL

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 28
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 57 58
www.asadortrapos.com



En la calle con más solera de la Parte Vieja, enclavado en uno de los pocos edificios que se salvó del incendio de 1813, el asador Trapos representa la **más respetuosa tradición de la cocina donostiarra**. Reabierto por **Ander Murua**, responsable del asador-marisquería Pasaleku de Amara, este asador está especializado en **pescados salvajes y carnes a la parrilla, verduras de temporada y mariscos**, contando para ello con viveros propios. Además de los excelentes *Besugos, Rapes, Cogitos* o el cuidado *Chuletín de viejo*, en Trapos podemos degustar especialidades como *Alcachofas con jamón* o *con almejas*, *Pulpo a la gallega*, *Revuelto de txangurro*, *Arroz caldoso con almejas* o *bogavante*, *Txangurro al horno*, *Solomillo...* Trapos cuenta también con una tranquila y acogedora zona de barra con mesas, ideal para disfrutar de su carta de gin tónicos, y una terraza en la que podemos comer o cenar en un ambiente tranquilo. **Carta:** 40 € **Menú del día:** 17,50 € (Fin de semana: 27,50 €) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abierto todos los días.** Amplia terraza.

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR
COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

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



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal, Tsi Tao ofrece excelentes platos de comida **japonesa, tailandesa y vietnamita**. Su elegante comedor complementa a la perfección su carta de más de 60 platos. Su cuidado menú del día se cambia casi todas las semanas y cuenta también con una interesante carta de vinos. Especialidades: *Ensalada tekka de atún*, *Delicias de Hanoi*, *Tallarines Udon salteados*, *Lubina al vapor con gengibre*, *Yakitori de pollo*, *Solomillo en tacos al wok...* **Los jueves noche, además, ofrece barra libre de mojito casero.** **Carta:** 25-30€. **Menú del día:** 13€ **Menú degustación:** 30€. **Menú japonés:** 33€. **Tarjetas:** Todas menos A.E. **No cierra.**

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que 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 *Chuletitas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 9,4€ (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

TXONDORRA

DONOSTIA

FERMIN CALBETON, 7
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 07 82

COCINA DE TEMPORADA
Y PINTXOS VARIADOS



En plena Parte Vieja, Txondorra ofrece una cocina tradicional con toques novedosos y una **impresionante barra con una amplia variedad de pintxos**: *Conferencia* (Pan de frutas, pato y foie), *Crujiente de txipirón relleno*, *Milhojas de bacalao*... En el restaurante podemos degustar *Carnes y pescados a la plancha*, *Risottos*, *Alubias*, *Hongos frescos*, *Hortalizas de temporada*... Y atención a propuestas como la *Txuleta de buey a la piedra* (házela a tu gusto) con guarnición de ensalada verde, pimientos confitados, patatas fritas y botella de sidra o media de crianza (36€ para 2 personas). Atractiva también su **cuidada oferta de vinos**. **Carta:** 30-50€ **Menú día:** 15€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menús concertados para grupos:** 19-30€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

TXULETA

DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este **local ganador del Concurso de España de Parrilla en el congreso SS Gastronomika**, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de lágrima*, *Habas salteadas*, *Espárragos naturales a la plancha*, *Zizas de primavera*, *Hongos a la plancha* o en *revuelto*... 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 a la parrilla*, *Txangurro al horno*, *Phón* (taquitos de rape rebozados) *Bacalao a la parrilla*, *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de ajonjolero*, *Callos y morros*, *Leche frita*... Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse pinchos y raciones. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

ZERUKO

DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Ángel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marilí**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez*, *Anguila en tinieblas*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa*, *Bacalao o Solomillo a la brasa*... Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaina*, *Lengua en salsa con hongos*, *Callos*... **Menú del día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

GIPUZKOA NON JAN?

¿DÓNDE COMER EN GIPIUZKOA?

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.

A FUEGO NEGRO

La quintaesencia de la cocina en miniatura.
31 de Agosto, 31 (Parte Vieja), 650 13 53 73
Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuebe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. P. Padre Oriolaga, 36. 943 311209
Alaia. Parque Ariraciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi. Urbiate, 1. 943 362049
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matia, 52. 943 211801

ALDABA

Cocina casera de mercado y cuidados menús.
Avda. de Tolosa, 119. 943 21 03 29

Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852

Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254

ALEX

Pintos de alto nivel y gran variedad de vinos.
Larramendi, 10 (Centro), 943 46 02 25

Algorri. Pol. Zuztzu - Errotaburu-, 943 218479

ALI I OLI

Cocina catalana de montaña en Martutene
Camino de Okendotegi, 2. 943 46 02 96

Alleru. Ctra. N-1 (8º Zubietza), 943 366572

Alma Mendí. Fuenterabia, 31. 943 466538

Ama-Lur. Carquizano, 37. 943 274584

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

Ametzagaña. Camino de Uba, 61. 943 459092

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320

ANDRA MARI

Gastrobar con gran variedad en vinos y pintos.
Zubieta, 42 (Gros) 943 28 81 91

Anabito. Bergara, 3. 943 429815

Agora Txiki. Anorga Hiribidea, 22. 943 362760

APADERO

Pintos de alto nivel y menús exquisitos.
P. Mons, 28 (Inbaaurando), 943 28 14 24

Apitón. Avda. Barcelona, 19. 943 103750

Arreta. Berri bidea, 22. 943 362049

ARALAR

La tradición culinaria vasca más auténtica
Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

Asador que rinde culto al producto de temporada.
Igara Bidea, 15. (Ibaeta-Igarka) 943 21 92 04

Arbelatiz Miramón. Parque Miramón, 943 308220

Ardeandegi. R. Catalitos, 7. 943 457477

Argintz Jatzetza. Plaza Ametzagaña, 943 474246

Aredo. El Paso de Heniz, 3. 943 218196

Aroka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192

Artola. Salud, -Amara Viejo-, 943 460815

Arriatxi. Campanario, 3. 943 431302

Arrikatxu. Camino de Igara, 19. 943 219740

Arriola Asador. R. Catalitos, 9. 943 457137

Arzak. Alcáide Egozeta, 273. 943 278465

Asia (chino). Segundo Izpizua, 15. 943 279098

Asineta. Iñigo, 1. esq. Pl. Constitución. 943426275

ASTELEÑA 1997

Cocina vasca basada en el producto de mercado.
Euskal Herria, 3 (Parte Vieja) 943 42 58 67

Astiazaran. Ingoyen Baserria -Zubieta-, 943 361229

Astoria. 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Atari Gastroteka. Mayra, 18. 943 440792

Atxi Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

Azken Muxi. S. Francisco, 49. 943 278183

AZKENA

Pintos de precioso diseño y mejor sabor.
Mercado de la Breña, 36. 943 42 87 46

Bar Kursaal. Ar. Zurriola, 22. 943 291510

BARBARIN

Pescados, mariscos, paelitas y variedad de menús
C/ Puerto, 21. (Parte Vieja), 943 42 18 86

Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127

BAZKAIZTEGI

Culto a las verduras de temporada y gran parrilla
Pº de Barkaitze, 42 (Martutene), 943 45 13 73

Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604

Basajaun. Anorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y variedad en pintos.
C/ Puerto, 8 (Parte Vieja) 943 42 42 72

Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427068

Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995

Bera-Bera. Goiko Galtzara Berri, 27. 943 210071

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura donostiarra.
General Artebe, esq. Bermingham (Gros), 943 27 50 26

BERNARDO ETXEA

Pescados y mariscos de primera en la Parte Vieja
Puerto, 7 (Parte Vieja), 943 42 20 55

Bidebide. San Jerónimo, 22. 943427508

Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880

Bideluze. Garibal, 24. 943 430314

Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259

Bihotz. Plaza Ingoen Mercader 943 464568

Bizkaia. Plaza Igara Bidea, 19. 943 218078

Bitacora. J. Zaregaitza, 4. 943 446111

BODEGÓN DONOSTIARRA

El sabor de las bodegas de donostia
Peña y Gohi, 1 (Gros), 943 29 02 08

BODEGÓN ALEJANDRO

Puesta al día de la cocina tradicional vasca.
Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 71 58

Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BOKOY

Gran variedad en pintos, raciones y menús.
Avda. Tolosa, 9 (El Antiguo) 943 21 37 79

BORDA-BERRI

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

BOULEVARD 9

Gran variedad de pintos e interesantes menús
Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

Branka. Pº Eduardo Chillida, 13. 943 317096

Bunastasi. K. Balencaga, 42. Igeldo-, 943 210600

Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287

Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372

Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central. Arcoo Amara, Plaza de Irún, 6

Café de la Concha. Pº Concha, 12. 943 473600

Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 292076

Café Madrid. Ramón María Lili, 2. 943 321713

Café Saigón. Hotel Mº Cristina, 943 426689

CAFÉ SANTANA

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

CAFÉ SYTTE

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

Cafetería Atotza. Terres de Calcuta, 4. 943 276372

Cafetería Express. R. Catalitos, 28. 943 463990

Caravansari. Plaza Ben Pastor, 943 475418

Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

Pintos tradicionales y gran variedad en cazuelitas.
Mayra, 19. (Parte Vieja) 943 42 62 16

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743

Casa Durán. Secundino Easo, 20. 943 287419

Casa Galicia. Zubieta, 28. 943 274391

Casa Maruxa. Paseo Bizkaia, 14. 943 461062

CASA TURBICOR

Tradicción culinaria y gran variedad de pintos.
Fermín Calbetón, 40. (Parte Vieja) 943 42 31 30

Casa Urola. Fermín Calbetón, 20. 943 441371

CASA VALLES

Buenos ibéricos, excelentes chuletas y mejor trato.
Reyes Católicos, 10. (Centro) 943 45 22 10

CASA VERGARA

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

Cascanueces. Pº Colón, 46. 943 278839

Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312

Claboga. Easo, 9. 943 429226

Cubi. Aldamar, 18. 943 425908

Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubietza, 943 365347

Danena. Matia, 8 -Antiguo-, 943 217320

DANENA

Bocadillos hermosos y de calidad a buen precio.
Enbeltran, 8 (Parte Vieja), 943 42 51 97

Dardara. Gran Vía, 12. 943 270363

Divinum. Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

Menú, ensaladas, raciones... y variedad en pintos.
Avda. Barcelona, 24 (Riberas de Loiola) 943 57 31 58

Don Vito. C. Com. La Breña, 943 430285

Dóner Kebab 1. Miracruz, 28.

Dóner Kebab 2. Sagardotegi, 9. 943 367620

Dóner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9.

DUIT CERVECERIA

Gastronomía alemana de calidad y cuidado bar.
Antonio Arzak, 4 (Benta Berri), 943 31 27 17

Egosiari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210

Elbaratari. Fermín Calbetón, 24. 943 420442

Ekaiz Asador. Pº Padre Oriolaga, 131. 943 212024

El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619

El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077

El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176

El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

El Puente. Rio Deba, 2. 943 278629

El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 9. 943 426153

EL SITIO DEL MAGUEYAL

Gastronomía mexicana. Menú de día y de noche.
Fermín Calbetón, 45 (Parte Vieja), 943 42 48 66

El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799

El Txoko del montañado. Avda. Zarautz, 2. 943 317991

Elurra. General Echague, 7. 943 420357

Erdika. Autonomía, 1. 943 459689

Erribera. Camino Portuebe, 14. 943 210300

Errota Taberna. Usurbil, 943 311553

Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394

Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

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

Etxaniz. Fermín Calbetón, 943 426259

Etxe Nagusi. Pº Padre Oriolaga, Igeldo, 943 216052

Euskal Pizka. Extremadura, 9. 943 277300

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa a la derecha del Urumea
Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054

Feng Jing (chino). Balleneros, 7/g, 943 470043

Foster's Hollywood. Paseo Colón, 10

GAMBRINUS GARBERA

Pintos, raciones, bocatas... y parque infantil.
C. Com. Garbera. (Inbaaurando) 943 39 64 47

Gambrinus Bretxa. C. La Breña, 943 426514

Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422576

Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362

Garbera Siderica. C. Com. Garbera, 943 394358

Garbola. Pº de Colón, 11. 943 285019

Garrax Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997

Giroki. Enbeltran, 4. 943 421365

Goiz-Arri. Fermín Calbetón, 4. 943 425204

Gora-Bera. Bermingham, 3. 943 322477

Gorosti. Pza. Txofre, 12. 943 576072

Gran Vía. Gran Vía, 9. 943 271601

GUDAMENDI

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

HAIZEA

Pintos de autor
Aldamar, 8 (Parte Vieja), 943 42 57 10

HIDALGO 56

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

HIKAMIKIA

Cocina casera, raciones y pintos
Etxaide, 5 (Centro) 943 43 13 35

Hipica de Loiola. Cº de la Hipica, 44. 943 454218

Hipica Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600

Hipica Ezeiza. Sarrutegi, 13. 943 214311

Kiki. Avda Tolosa, 79. 943 317320
Kokotxa. Campanario, 11 -P. Vieja-. 943 421904
KOLASTA.
Especialistas en paella y cocina mediterránea.
 Avda. Zurriola, 28 (Gros) 943 27 77 91
Kota 31. 31 de Agosto, 22 943 429386
Kukurati. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzadi). 943 219077
KURSAAL BAR
Menú del día y hora continuo de cocina.
 Avda. Zurriola, 22 (Gros). 943 29 11 50
LA ALBARCA. Balenares, 19. 943 446210
LA BARRANQUA. Larramendi, 21. 943 454747
LA BOULE (CASINO KURSAAL).
El restaurante del casino. Tu mejor apuesta
 Mayor, 1 (Parte Vieja). 943 42 92 14
LA BRASSERIE MARIE GALANT
Excelentes menús de temporada en un local ideal.
 Zubiate, 2 (Hotel Londres). 943 44 07 70
La Cepa. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394
LA CUCHARA DE SAN TELMO
Bar imprescindible en la ruta del pinbo donostiarra.
 31 de Agosto, 28 -traserá-. (Parte Vieja). 647 78 74 44
LA CUEVA
Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.
 31 de Agosto, Zurriola (Parte Vieja) 943 42 54 37
La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423
LA FÁBRICA
Cocina tradicional actualizada y buenos menús.
 C/ Puerto, 17 (Parte Vieja) 943 43 21 10
La Kabutza. Igentes, 3 (Club Náutico). 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mina (pizzería). Urbiola, 4. 943 427240
LA MURALLA
Aceptador local con una cocina muy personal.
 Enberratz, 3 (Parte Vieja) 943 43 35 08
La Pera. Paseo de La Concha, 21g. 943 462484
La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652
LA TAGLIATELLA
La mayor variedad en pasta italiana.
 San Martín, 29 (Centro) 943 42 73 26
Peña y Goñi. 5 (Gros) 943 29 91 84
La Torre de Pizza. S. Vicente, 9. 943 431469
La Vaca. Andrestegi, 4. 943 217744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca. Miracruz, 18. 943 328937
La venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San Marcial, 37. 943 244150
La Wifa. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886
Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. P. Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445
Los Rijoanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lugaritz. Avda. Tolosa, 77. 943 218503
Lukaintakeli. Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444
LUKAS BENTA BERRI
Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
 Julio Caro Baroja, 1. 943 22 48 00
LUKAS URBETA
Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
 Urbeta, 34. 943 47 12 14
M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Elkartea. Inbauroa, 52. 943 288246
La Mamma Mia. P. Colón, 4. 943 275700
Manistegi. Paseo Oriamendi, 14. 943 311570
MANDARÍN
Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
 Zabaleta, 32 (Gros). 943 32 02 17
MANEX
Pintxos, cazuelitas, raciones y buen menú del día
 Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta). 943 31 38 67
Marifeña. Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillum. Lau Haizeta, 33. 943 351130
MARTÍNEZ
La más impresionante selección de pinxos en barra.
 31 de Agosto, 13 (Parte Vieja) 943 42 49 65
Marguane. P. Marguane, 1. 943 212868
Mc Donald's Brecha. C. Com. Brecha. 943 431148
Mc Donald's Garbera. Centro Comercial Garbera
Mei Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288

Mendizorrotz. Plaza Lizardia, 4. Igeldo. 943 212023
MESÓN MARTÍN
Buena cocina tradicional y gran barra de pinxos.
 Elkanio, 7 (Centro). 943 42 28 66
Merendero de Ulla. P. de Ulla, 311. 943 271258
MIL CATA
Pinxos, menús y cordero y cachelito asado.
 Zabaleta, 55 (Gros) 943 32 16 56
MIRADOR DE ULIA
Gastronomía innovadora con espectáculos vivistas.
 P. de Ulla, 193 (Monte Ulla) 943 27 27 07
Miramón Arbelaitz. P. Mikeletegi, 53. 943 308220
Morcos Cervecería. Sagüés, 943 277236
Morgan. Navarra, 3. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904
MUNTO
Gran barra de pinxos y gastronomía tradicional.
 Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja) 943 42 60 88
Muxto Barri. Munto, Bº Aiete
Munkar. Igara Bidea, 18. 943 310797
Negusia Iru. Mayor, 4. 943 433991
NARRIKA
Los mejores botijos de setas del mundo mundial.
 Narrika, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27
Narru. Zubiate, 56. 943 423349
Néstor. Pascualena, 11. 943 424873
NEXT
Gastronomía en miniatura y buenos menús.
 Harrobia, 15 (Altza) 943 35 03 73
Nikolas Asador. Duzintxuri, 10. 943 217151
Nino. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 2. 943 313992
Nuevo Diable. Camino Golazubi, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Olyvos. Erregeizaina, 4. 943 214989
Oquendo. Oquendo, 943 420736
Orfiz. San Lorenzo, 6. 629 520602
ORIENTAL
Gastronomía vietnamita y china de alto nivel.
 Reyes Católicos, 6 (Centro) 943 47 09 55
ORIENTAL II
Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.
 Manterola, 6 (Centro) 943 47 08 55
Orlegi. Portuebe bidea, 23. 943 312601
ORMAZABAL EXE
Bar de pinxos con un sabor y encanto especiales
 31 de Agosto, 22 (Parte Vieja). 943 429907
Osnaga. Corsarios Vascos, 21g. 943 451327
OSTADAR
Ambiente universitario y gran variedad gastronómica.
 P. Berrio, 13 (El Antiguo) 943 21 99 40
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 431073
Pagadi. General Arce, 1. 943 294299
Palacio Cafetería. P. Arriostu, 21g. 943 218330
PALACIO DE CHINA
Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
 Larramendi, 11 (Centro). 943 45 19 68
PANPOTA BOKATEGIA
Gran selección de bocatas homogeneos al momento.
 C. Comercial Garbera (Inbauroa) 943 39 47 76
Pantixka. Muelle, 21g. 943 421179
PASALEKU MARISQUERÍA ASADOR
Excelentes mariscadas a precios sin competencia.
 C/ Ilumbite, 11 (Amara-Anetza) 943 46 16 65
Pata Negra. Illa, 15. 943 450147
PAULANER BIERHAUS
Cottidos, salchichas y gran variedad de cervezas.
 San Vicente, 7 (Parte Vieja) 943 42 18 08
Pedro Enxe. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peggy Sue's. S. Marcial, 5. 943 429532
Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Perus. Bº Igeldo, 943 211591
PIÑUDÍ
Bar de pinxos y bocadillos descomunales.
 Narrika, 27 (Parte Vieja).
Piti Udu. Eskaltegintz, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Pza. Zurriola, 943 310886
Pizza Café Ben Bar. Pastor, 14. 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779
Portuebe. Portuebe, 43. 943 215018
QING WOK
El primer wok de Donostia, con tuki-parque infantil.
 Gran Via, 4, esquina Zurriola (Gros) 943 28 62 56

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatia. Fuenterribia, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondo. P. de Igeldo, 57. 943 212907
Risito. Pza. Arizkue, 9. 943 282881
Risky Pollo. C. Com. Arcoz, Pza. Irún. 943 466570
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135
Robin Banana. Secundino Ensaola, 7. 943 277971
ROJO Y NEGRO
Gran variedad en pinxos y cocina ininterrumpida.
 San Marcial, 52 (Centro) 943 43 18 22
Salaberria Sideria. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Sabid. Calzada Vieja de Alegoria, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 460333
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
S. Telmo Ego. Gastro cultural. Pza. Zubiza, 943 573626
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Senra. S. Francisco, 32. 943 293819
SHAKE (JAPONÉS)
Gastronomía japonesa, menús y plancha en vivo.
 San Marcial, 8-10 (Centro) 943 42 42 10
Sideria Ametz. Ametz Gokoa-Igeldo 943 217323
Sideria Donostiarra. Enberratz, 5. 943 420421
Sideria Inbauroa. P. Zubiaurre, 72. 943 292074
Sku2. Pescadería, 6. 943 423759
Siabon Café. Urbiola, 44. 943 464208
SM Café. Urbiola, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 17. 943 426888
Sports Café. Pl. Julio Caro Baroja, 1. 943 212147
Staa. P. Dolores Agirre, 12. 943 326596
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
SYRAH
La vinoteca de Amara. Fantásticas tortillas
 Pza. Irún (Amara). 943 46 66 43
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507
Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273561
Tejiera. Tejiera, 9. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza. Easo, 27. 943 431737
Tendido 5. Secundino Ensaola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. P. Eduardo Chillida, 9. 943 314118
Teresaxo. Avda. Zarautz, 85. 943 213308
TRAPAS ASADOR-ERRETEGIA
Especialidad en pescados y carnes a la parrilla.
 31 de Agosto, 28 (Parte Vieja) 943 42 57 58
Triunfo Naro. P. Dolores Agirre, 22. 943 276623
TSI TAO
Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.
 Paseo Salamanca, 1 (Parte Vieja) 943 42 42 05
Tsun Tsun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalin. Alta Orolaga, 63 -Igeldo-. 943 214969
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Txepetxa. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 423270
Txinpata. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinpata Sagardotegia. Illarberri, 2. Barrio Igara
Txiurrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txiskuenpe. P. Dr. Beagristain, 85. 943 450987
Txiustu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txiustu. Igeldo, Balcónaga, 21g. 943 212979
Txoko. Rian, 12. 943 425412
Toxokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491
TXOLA
Menús pinxos y raciones para rendir en el trabajo.
 Portuebe, 33 (Ibidea-Igela) 943 31 67 84
Txinmin Asador Sideria. P. Antzibia, 6. 943 451964
TXONDORRA
Cocina de temporada y gran variedad en pinxos.
 Fermín Calbetón, 7 (Parte Vieja). 943 42 07 82
Txoaxa. Kristobal Balezaga, 47. 943 311511
TXUBILLO
Cocina y pinxos de fusión vasco-japonesa.
 Matia, 5 (El Antiguo). 943 21 11 38
TXULETA
Producto de temporada y buena cocina tradicional.
 31 de Agosto, 40 (Parte Vieja) 943 44 10 07
Txurruz. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. P. Baroja, 15. 943 317350
Urbano. 31 de Agosto, 17. P. Zurriola 420434
Urduñola. Carlos, 1. 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urturi. Euskal Herria, 8. 943 423185
Urkahe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891

URKIOLA SAGARDOTEGIA
Sideria con restaurante y platos sorprendentes
 Igara bidea, 37. 943 21 01 68 (Solo de enero a abril)
Urrobi-Bi. Bermingham, 17. 943 277395
Urturi. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Bide de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422116
Valverde. P. de Larrazón, 49. 943 392463
Via Foral. P.º Federico García Lorca, 10. 943 470899
Vinoteca Bernardina. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 414699
Vitalla Pulperia. Miracruz, 13. 943 326065
Vitoria. Resurrección M.º de Azúve, 6. 669 528665
Warung. Sagüés, 14. 943 322676
XANTI (HOTEL ANOETA)
Cocina tradicional y pescados a la plancha.
 Anoeta pasealechea, 30 (Amara) 943 45 74 36
Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 371762
ZABALETA
Combinados, raciones... y la mejor tortilla de patata.
 Zabaleta 51 (Gros). 943 27 64 88
Zaguan. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zelai Urtzi. Travesía Rodi 79. 943 274622
ZERUKO
Los pinxos más novedosos de la Parte Vieja.
 Pescadería, 10 (Parte Vieja) 943 423451
Zorruga. P. Zorruga, 27. 943 444146
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
// ABBALTZISKETA
Larraz. Larraz auzoa. 943 652483
Larraz-Gain. Larraz auzoa. 943 653572
NANARRI
Cocina y ambiente familiar en un entorno natural
 Larraz auzoa. 943 65 58 151
Ostaua Centro. 943 651876
Estanto taberna. Centro. 943 653283
// ADUNA
Abuza Sagardotegia. Goiburu auzoa. 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza. 943 690774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan. 943 691253
Urtizua Pol. Urti. 943 693396
Uztartza. Herminio plaza. 943 693481
// AIA
Aitzondo. Laurgain Disem, 21g. 943 832700
Altzerri. Ubeque, 21g. 943 830762
Altzerraz. Nucleo Andatza, 13. 943 834521
Arralde Sideria. Ubeque, 943 890125
Errola Casa Rural. Oloskoaga, 943 835465
Iturrozina. Plaza Goztegi, 6. 943 834272
Izarra. Urdaneta, 943 311867
Izeta Asador. Bº Elkanio, 4. 943 313693
Kanua Asador. Plaza Goztegi, 11. 943 834322
Kanua Asador. Santo Erreka, 21g. 943 894434
Portu Sideria. Bº Santiago, 21g. 943 835738
Saga Asador. Bº Santo Erreka 29. 943 830716
// AIZARNAZABAL
Xiete. Zubiate, 7. Tel. 943 147373
Uztari. Alberrio Plaza, 3. Tel. 943148321
// ALBIZTUR
ELANE
Las mejores albubias en un entorno de gran belleza.
 Albiztur, 943 65 23 14 - 943 65 43 51
Herriko Exe. Bajos Ayuntamiento, 943 652508
Segura Exe-Berri. Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Ugarte. Albiztur, 32. 943 651728
// ALTZAGA
Altzagaite. Altzaga disem. 18. 943 884196
OLAGI SAGARDOTEGIA
Sidra al broto de casa, restaurante y casa rural.
 Altzaga Bidea, 943 88 77 26

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// ALTZO

Arandia. Segorbe etxea, zig. 943 652262

// AMEZKETA

Arkaizpe. Plaza Beltzaren, 1-8, 943 655848
Beizantxa. Bartolome Deunaren, 18, 943 650695
Txitxoki. Erreka Aline, 8, 943 653197

// ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5, 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7, 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4, 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41, 943 590532
Iturri. Pza. Bazkardo, 4, 943 594044
Gaiznaga Sideria. Bº Buruntza, zig. 943 591968
Golburu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizcaran. Kale Berria, 38, 943 595201
Mizpardi Sideria. Pº Leizotz, zig. 943 593954
San Esteban. Golburu Auzoa, zig. 943 593663
Trailueru. Kale Nagusia, 6, 943 593692
Txakala. Alala Laramendi, 943 591604

// TXERTOTA

Cocina de mercado con producto de alto nivel
Golburu. zig. 943 59 07 21
Txitibar. Zumea, Plaza, 4, 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera categoría y venta de vino
Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79
Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4, 943 651956
Gokioetxea. San Juan, 9, 943 651907

// ANTZULUA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15, 943 787051
Larra. Kalebarren, 17, 943 787068
Leku Berr. Irmo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Buztinuzuri, 6, 943 766349

// ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza/s.n. 943 888953

// ARETXABALETIA

Aretz Taberna. Markole, 5, 943 791467
Audanga. Araba Ibilbidea, 31, 943 791047
Bastabe. Polig. Industrial, 943 799184
Basle Alde. Bº Galartza, zig. 943 792458
Berrí Taberna. Durana, 26, 943 792067
Bodegola. Nafarroa, 6, 943 792045
Goyaran. Solihandun, 4, 943 796857
Durea. Durana, 32, 943 792064
Hirusta. Plaza Ibarri, zig. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29, 943 791983
Matkusa. Bº Azata, 943 791668
Zarala. Pº Araba, 20, 943 798895

// ARRASATE

Aldape. Iurretzi, 41, 943 796369
Arteaga. Bº Garagartza, zig. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3, 943 795852
Boliñete Asador. Zarugale, 4, 943 793991
Buenena. Jokin Zaltegi, 6, 943 797960
Cassolo (pizzería). Amizuzuri, 2, 943 794564
Cafeteria Express. Madako, 8, 943 798514
Drágon. Araba Etorbidea, 3, 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa, 943 791599
Erastukha. Bediaña, 16, 943 791013
Gaindegi. Lapurdi, 9, 943 797060
Goiz Alde Degustazioa. Iurretzi, 33, 943 791115
Gran Muralla. Olatara, 36, 943 791195
Hilarión. Plaza Larrea, 5, 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Katalde. Poligono Katalde, zig. 943 771080
Larmineche. Bº Udalra, 943 792215
Lorategi. Iurretzi, 7, 943 790467
Munes Zerkaseta. Iurretzi, 11, 943 794879
Muneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Musón Manolo. Báñez, 3, 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 9, 943 794276
Pildain. Udalra Plaza, 943 791165
SANTA ANA HOTELA
Cocina tradicional y de mercado con toques de autor
Bº Urbani, 37, 943 79 49 39
Sara Merendeeu. Mestetzeka, 943 771586
Txitirita Taberna. Gosalburri auzoa, 943 791035
Txoko I. Olatara Lizentz, 2, 943 795850
Xondorra. Bizkaia Etorbidea, 9, 943 794276
Urkape. Olatara, 9, 943 772004
Urgan. Garagartza, zig. 943 797658

Urrin. Uribarri Etorbidea, 22, 943 799524
Uxarte. Pº Udalra, 943 791250

// ATEASU

Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5, 943 691331
Izurtz Asador. Alde de Andazarrate, 943 580866
Matxelaldu Sideria. Zebellana, 11, 943 692222
Olaguea Gorka. Gobilarría, zig. 943 690251
Parabola. Errementari, 1, 943 691025
Sardina Sideria. Bebalara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Aklenea Sideria. Camino Olatue, zig. 943 333333
Aloranea Sideria. Camino Petritze, 4, 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551838
Astarbe Sideria. Txortokietza, 13, 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12, 943 550042
Berezariu Sideria. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sideria. Cam. Aliza, zig. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomas Alai, 943 557204
Ekola. Tomas Alai, 9, 943 553643
Ergobia Sideria. Ergobia plazatarra, 943 553301
Ehberria Sideria. Santiago-Ena Baseria, 943 556997
Gartzitzi Sideria. Pº Martutene, 13, 943 469674
Gokio Iurretzi. Foru Enparantza, 1, 943 557867
Gurutzeta Sideria. Camino Olatue, 63, 943 552242
Ibat-Lur. Nabarra Oñatiz, 1, 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32, 943 554899
Iretza Sagardotegia. Iroia Ibilbidea, 23, 943 330030
Irigoin Sideria. Iparalde Bidea, 12, 943 550333
Koka. Mayor, 19, 943 557174
Kiziki Bokatagia. Nagusia, 29, 943 330647
Larrarte Sideria. Caserio Miñarguri, zig. 943 555647
Lazaga Sideria. Errekoab plaza, 24, 943 553498
Luzas Sideria. Caserio Gartzitzi, zig. 943 468290
Makna. Nagusia, 40, 943 550036
Mendibito. Aliza Bidea, zig. 943 557202
Mendibaitz Sideria. Oñatiz Ibai Baseria, 943 555747
Mikela. Nagusia, 18, 943 551007
Mina Sideria. Txortokietza, zig. 943 555220
Olatue Zar Sideria. M. Aranzamendi, 16, 943 552938
Olabaride Sideria. Bº Astigarraga, 943 553199
Petritze Sideria. Petritze Bidea, zig. 943 457188
Roldeta Sideria. Caserio Iñizta, 12, 943 556637
Roxario. Nagusia, 96, 943 551138
Sarasola Sideria. Camino Olatue, 14, 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 943 332842
Txinguri Berrí. Donostiala Ibilbidea, 90, 943 333944
Yalde. Camino Olatue, 34, 943 330530
Zapiain Sideria. Errekoab Etxea, 943 330033

// ATAUN

Lizarrutzi Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Uxartea. Barrena, 59, 943 180037

URBITARTE

Sideria y asador, abierto en verano.
Erortea. 943 18 01 19
Victor. Herbarrena, 71, 943 180033

// AZKOITIA

Altola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkaitia. Julio Urkijo, 11, 943 026851
Basterrute. Basterrute Industrialea, 943 851061
Erreki. Kale Nagusia, 95, 943 852888
Geltoki. Trenbidearen Zumardia, 9, 943 852228
Ibiondo. Nagusia Kalea, 16, 943 850771 (Pintxoak)
Izuri. Ainguru kalea, 16, 943 852003
Iturri. Kale nagusia, 120, 943 850017
Izuri. Azpurrubo auzoa, 943 852630
Kuska. Azkibel, 10, 943 853412
Koska. Kale nagusia, 92, 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20, 943 851195
Laramendi Torrea. Donibane, 10, 943 857666
Malte. Urtegi 75 Industrialea, 943851103
Maritite. Maritite auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Azpurrubo auzoa, Tel.943 853492
Suharti. Altzibar etorbidea, 9, 943 025714
Tatuk. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikipiti. Txerfio auzoa, zig. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA

Ametsa. Jose Artebe, 12, 943 810662 (Pintxoak)
Altoia. Elosiaga auzoa, zig. 943 812092
Aunxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6, 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1, 943 810097
Eszkutza Alde. Bº Izarpeza, 24, 943 811128

Iraurgi. Ildofonso Gurrutxaga, 10, 94308046
Jai Alai. Jai Alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271
Juanito Txiki. Jose de Artebe, 17, 943150311
Kiruti. Lotoloko auzoa, 24, 94381508
Landeta. Landeta auzoa, 12, 943810959
LARRAÑAGA HOTEL-JATEXEA
Cuadida cocina tradicional en un precioso caserío
Urrestilla bidea, zig. 943 811 80
Lau Bide. Landeta, 2, 943816878

LOIOLA HOTEL

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones
Loiolako Inazio Hiribidea, 47, 943 15 16 16
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16, 943812001
Mikel Uri. Loiolako Inazio Hiribidea, 5, 943814315
Ondarzuhi. Harzubieta, 49, 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21, 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 810509
Osinaqui. Jose Antonio Agirre Plaza, 943 026860
Pastorkua. Jose Artebe, 13, 943811857 (Pintxoak)
Pelxo. Pablo II, 16, 943812240 (Pintxoak)
Pizza Spring. Itxaki Agirre, 6, 943 813612
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353, 943 813442
Uranga. Loiola auzoa, 7, Tel. 943 812543
Zuhaltz. Erdi kale, 943 151634

// BALIARRAIN

Zariagi Jaleteke Aterpetzea. Hirigunea, 6, 943 163076

// BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15, 943 163116
Ategin Hamburgues. Zaldizurreta, 1, 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Irujo, 7, 943 889210
Basakana. J. Miguel Irujo, 11, 943 882023
Batzokia. Nagusia, 26, 943 886855
Bideluze. Pza. Bideluze, 2, 943 885975
CASTILLO HOTEL-JATEXEA
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Ctra Madrid-Iruin, Km. 417, 943 88 19 58

DOLAREA HOTEL-JATEXEA

Menús variados de calidad y cuidada cafetería.
Nafarroa etorbidea, zig. 943 88 98 88
Egoki. S. Inazio 19, 943 880037
Goierrialea. Carretera G-634, Km. 1,5, 943 867940
Izizar etxea. Navarro Lareategi, 13, 943 161873
Jalki. Zaldizurreta, 1, 943 087933
JALLIN ERRETEGIA-ASADOR
Chuletas a la parrilla de carbón. Variedad en vinos.
Katea, 4, 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1, 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51, 943 881076
Ongi Etorri. Oriandendi, 40, 943 889907
Piazepe. Pza. San Martin, 943 882997
Rubionera. Zaldizurreta 7, 943 885760
Sidra Tia. Nagusia, 18, 943 880000
Urkiola. Mayor, 7, 943 086131

XERBERA

Menús variados y gran oferta en pinchos y vinos.

Nafarroa etorbidea, 21, 943 88 88 29

// BELAUNTZA

HERRIKO TABERNA
Cocina de alta calidad en el corazón de Tolosaldea.
Hiriburu, zig. 943 67 09 28
Venta de Belauntza. Leizako Errepidea, 21, 943 672828

// BEIZAMA

Ostazu-Zahar. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 943 683059

// BERGARA

Agirreberria. Ibarra, 2, 943 762145
Antxoni. Fraiskozuri, 13, 943 762040
Artekal (pizzería). Artekal, 1, 943 762537
Azpeltzi. Arreka Etxea, 13, 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4, 943 762224
Beko Taberna. Angulozar, 8, 943 765574
Eguzkitza. Arreka Etxea, 30, 943 767045
Ereki Asador. Fraiskozuri Enparantza, 1, 943 763651
Etxadi. Nafarroa Etorbidea, 8, 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n, 943 763086
Gaspas. Barrenkalea, 31, 943 762002
Hiru bide. Urteaga, 9, 943 761845
Infemokua. Mestetzeka, 33, 943 761849
Iraho. Amillaga, 23, 943 761559
Ixaun. Bº Elosu, 9, 943 853250
Jam. Santaltzari, 5, 943 760969
Kabia. Zubiaurre, 23, 943 762308

LASA

Gran restaurante con locales para bodas.
Zubiaurre, 35, 943 76 10 55

Mekolalde. Mekolalde, 1, 943 765018
Ortiz Asador. Angulozar, zig. 943 762688
Siririni. Barrenkale, 3, 943 765919
Taverna Zaharra. Angulozar, 24, 943 762121
Turulo. San Juan, zig. 943 763551
Toki-Oña. Matxalea, 1, 943 763953
Torrekua. Ibarra, 37, 943 765099
Txarantza. Zubiaurre, 33, 943 761584
Txuaringo. Oñitxu Auzoa, 14, 943 764863
Zabala Hostal. Ibarra, 14, 943 762007
Zubi Berrí. S. Antón, 9, 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5, 943 762021

// BERBEO

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

// BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009
Kontzeju. Beldarra Gunea, zig. 943 681003

OLAZAL HOTEL-RESTAURANTE

Cuadida cocina con menús en un paraje natural.

Goiatz Auzoa, zig. 943 68 12 28

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6, 943 608052
Alvarez. Sokagin, 14, 943 191297
Aztoze Kafetegia. Lersundi, 10, 943 192662
Aztibai. Aztibai bidea, 943 121854
Borobato. Pza. Zesterokua, 2, 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7, 943 191970
Casino. Markiegi, 2, 943 191168
Erola Berrí. Ixaspe Auzoa, zig. 943 199423
Etxe Nagusi. Elosiaga Auzoa, 122, 943 199230
Galerria Asador. 943 199386
Igarza. J. M. Ostolaza, 5, 943 191197
Lasur. Plaza S. Nicolás, 3, 943 199033
Ondar Gai. Pº Cárdenas, zig. 943 192377
Santurran. Martari, zig. 943 199397
Txinoin. Portu, 7, 943 191660

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico.

Hondartza, 5, 943 19 11 01

Zalburdi. Pza. Arakistain 1, 943 192003

(Restaurantes de Itiziar: Ver apartado "Itiziar")

// EIBAR

Agirias Mesón. Pº Urquiza, 22, 943 200608
Arlosi. Plaza Urzaga, 7, 943 206348
Aztibai Asador. Bº Aztibai, 6, 943 121854
Birijipare. Toribio Etxebarria, 16, 943 821341
Chalcha. Ixasi, 7, 943 201126
Eskarne. Arragata, 4, 943 121650
Gurbi. Ixasi, 1, 943 201152
Guri-Guri Asador. Arragata, 18, 943 120865
Ixua. Ctra. Arrate, 943 701292
Jalki. Txantxa-Zelai, 16, 943 207061
Josetan Cafeteria. Paseo Urkizuri, 22, 943 200608

KANTABRIA

bodas, bautizos, comuniones y cocina tradicional.

Bº Arrate, 4, 943 12 12 62

KRABELIN HOTEL-RESTAURANTE

Cuadida cocina y menús y salones para bodas.

Bº Arrate, 6, 943 20 27 27

La Jara. Sarasuegui, 5, 943 254360
Laines. Toribio Etxebarria, 19, 943 208529
Malitane. Campo de tiro, Bº Arrate, 5, 943 208859
Maika. Calbetón, 8, 943 207730
Matariño. Olatola Hiribidea, 14, 943 700055
Mirari. Urkizuri Pasealekua, 13, 943 127222
Orbe. Polig. Aztibai, 7, 943 201261
Orbela Hamburgueseria. Pº Urkizuri, 24, 943 120792
Palacio Oriental (chino). F. Calbetón, 14, 943 208899

// ELGETA

Bola-Toki. Artekal, 4, 943 768284
España. Maiala, 4, 943 789805
Itxaki. San Roke, 2, 943 768283
Olakorika. Añola Auzoa, 943 176122
Olatu. Gudariñan Bidea, 4, 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5, 943 742595
BELAUSTEGI BASERRIA
Casario con cocina de autor y toques exóticos.
Alto S. Miguel (Carretera a Markina) 943 74 31 02
Bide-Gai. Urzandi, 11, 943 743295
El Gaucho. Errosario, 31, 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
 Gorbear. Sta. Ana, 10. 943 740580
 Hararubi. Olasope, 1. 943 741244
 Ibai-Gain. San Pedro, 4. 943 743040
 Ibai-Undo Asador. Sta. Ana, 2. 943 742627
 Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
 Iruki sageradotegia. Otaloa, 3. 943 206844
 Jaika. Pedro Muguruza, 27. 943 741029
 La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
 Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
 Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
 Mintreba. Zona deportiva Mintreba, 943 748744
 Madigan's Irish Pub. Bernardo Ezzenaro, 2. 943 531557
 Otzak. San Roke, 3. 943 743411
 Salento. P.M. Urzuño, 10. 943 740196
 San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
 Xixarra. Xixion, 1. 943 748531
 Tigmundua. Esmuarrandiño, 1. 943 740793
 Wok 999. Otaloa, 3. 943 121672

// ERRETERERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704

ALDURA

Prezioso restaurante en un entorno privilegiado.

Fuente San Marcos. 943 52 21 71

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
 Borda Beri. Campos de Litorreia, z/g. 943 529274
 Deportivo. Alai Donostia, 4. 943 511047
 Donosti Sidería. Zamalabide, 8. 943 526041
 Egitburu. Zamalabide-Zelaiten, 943 341831
 El-Luz Sidería. Bº Zamalabide, 943 523905
 Ezkuzi. Orreaga, 2. 943 341225
 El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701
 Erreka. Zamalabide, z/g. 943 515913
 Erreterriakiz Bontak. Pza. K. Mibelenka, 4. 943 002468
 Frantzilia. Astigarragako bontak, 943 511445
 Frantzilia-Beri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
 Fuerte de S. Marcos. Fuerte de S. Marcos. 943 522271

GAMBRINUS ERRETERERIA

Menú del día. Platos combinados. Códigos....

C. Nielsen. 943 52 16 61

Gaztelu Hotel. Adara Mari, 6. 943 511084
 Gran Murala (chino). Adara Navarra, 75. 943 521363
 Gurraketa. Txirritia, 1. 943 003195
 Irritziri. Kapitlan Enea, 943 511086

IZADI

Pintos especiales y gran carta de piqueo

Alfonso XI, 9. 943 34 04 69

KB. Gamon Zumardía (Alameda), 943 247404
 Lili. Viteri, 27. 943 512887
 La Cepa Navarra. Viteri, 26. 943 511081
 Lapiko. Cors. Ikua, 5. 665 755540
 Las Cazuelas. Alai Donostia, 12. 943 511046
 Lekur-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
 Litorreia Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
 Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
 Merino. Sorgintubulo, 23. 943 529614
 Mesón Extremo. Pº Izetia, 3. 943 511033
 Muguritz. Adura Aldea, 20. 943 522455
 Oraso Sidería. Zubiaurre, 8. 943 515956
 Oñena. Zamalabide, 2. 943 527397
 Ostiazo Asador. Astigarraga, 4. 943 514105
 Perreneta. Astigarragako Bontak, 943 515252
 Piza Sprint. Murguillaitea, 5. 943 522000

POLLO RICO

Pollos asados y platos combinados para llevar.

C. Nielsen (Gambirinus), 943 52 16 61

Pollo Rico. Piscinas. Alai Beramun, 943 521661
 Ronn Hua (chino). Oliteit, 5. 943 340124
 Susperregi. Zona Adura, 943 580055
 Sultando. Piqueo, Mendi-Lido, z/g. 943 344290
 Ta Mahal. Sorgintubulo, 23. 943 529614
 Telex. Alfonso XI, 6. 943 513651
 Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
 Ur-Gain. Fanderia, 943 344245
 Venza-Piza. Santa Clara, 1. 943 511992
 Versalles. Alai de Capuchinos, 943 512045
 Viteri. Viteri, 39. 943 510096
 Zamalabide. Bº Zamalabide, z/g. 943 519001
 Zukezt. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

// ERREZIL

Antoren borta. Zelaiten, 943 814981
 Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
 Leta. Leta, 943 812887
 Izarre. Leta auzoa, z/g. 943 813524
 Granada. Granada Baserria, 943 815355
 Trinbera. Leta, 14. 943 881206

// ESKORIATZA

Benta-Mota. Gaztariadi, 21. 943 714822
 Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
 Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345
 Otzeta. Aranzubazela, 9. 943 715190
 San Miguel. Apurutzaga elizatea, 943 714871
 Txalaparta. Aranzubazela, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostatu. Argindegi etxea, Ekio, 943 720267
 Itsasko Ostatu. Itsaso, z/g. 943 880315
 Manduñito Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

Aztiria Asador. Bº Aztiria, z/g. 943 733622
 Benta Lohor. Bº Aztiria, 943 730094
KORTA ASADOR MARISQUERIA
Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.
 S. Lorenzo. 943 88 71 86

Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 943 887913

// GAITZA

Kale Txiki. S. Miquel, z/g. 943 886243
 Otieñ. Larrazti Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abete-Meagui. S. Pedro, z/g. 943 132496
 Agota-Haundi. Askizu, 943 140455
 Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
 Azkue. Alai Meagui, z/g. 943 130500
 Balaerri. Portua, z/g. 943 580911
 Elkano. Herreñeta, 2. 943 140024
 Giroa Taberna. Nagusia, 20. 943 140800
 Iribar. Nagusia, 3. 943 140406
 Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
 Kaia-Kaipa. General Amaro, 4. 943 140500
 Keltarr. Txontorite, 27. 943 140194
 Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
 Nautika. Kaia, 17. 943 140234
 Pollena. Nagusia, 3. 943 140113
 S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
 Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
 Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akareggi Sidería. Akareggi Baserria, 943 553495
 Alberio Sidería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
 Altzueta Sidería. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
 Aralar. Zapa, 8. 943 331506
 Arrigoin. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
 Urtia. Unzuaga, 7. 943 206348
 Zarai. Zukunaga Baitarra, 57. 943 330455
 Belzarte Sidería. Ctra. Gozuetu, km 9,5. 943 331569
 Benta Beri. Pº Urumea, Arana, 541018
 Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
 Deportivo. Kordelera, 36. 943 552699
 Elzendi Sidería. Osiñaga Baitarra, 38. 943 556405
 Elorriari Sidería. Osiñaga Baitarra, 13. 943 336990
 Erriguarda-Enea. Iburriaga, 10. 943 330291
 Ebeherri. Ebeherri, 2. 943 551267
 Gasko Piza. Laramendi, 3. 943 333371
 Fagollia. Bº Erenio, 68. 943 550031
 Gaita Aretoa. Galaretia, 943 333116
 Galizia Enea. Bº Zukunaga, 13. 943 556124
 Garin. Nafar, 10. 943 550022
 Goiko-Lasola Sidería. Erenio, 89. 943 553272
 Gunea. Arganz, 2. 943 332529
 Gure Amal. Pol. Ezlago, 5. 943 330986
 Iparagorri Sidería. Bº Osiñaga, 10. 943 550328
 Iñdite. Epele, 7. 943 552480
 Iriondo. Kardaberaz, 11. 943 555724
 Itxasburi Sidería. Osiñaga, 943 556879
 Iurralde. Bº Erenio, 50. 943 550461
 Izarre. Polig. Lasola, z/g. 943 550640
 Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
 Karrero. Juan de Uribea, 15. 943 552607
 Kixak. Nagusia, 15. 943 336699
 Larre-Gain Sidería. Bº Erenio, z/g. 943 555846
 Laskaraga Bodega. Zukunaga, 84. 943 556555
 Olai. Nagusia, 25. 943 557509
 Olizola Sidería. Bº Zukunaga, 68. 990 689484
 Otsua-Enea Sidería. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
 Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
 Rioja. Nagusia, 943 550026
 Rufino Sidería. Akeregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Gran cocina de temporada. Ideal para celebraciones.

Martindien, 13. 943 331572

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387

Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481

Triponzi. Kardaberaz, 11. 943 555724
 Tximburu. Bº Zukunaga, 67. 943 552199
 Ugaldetxo. Pagogaia, 19. Erenio, z/g. 943 550240
 Zeñala Sidería. Bº Martindien, 29. 943 555851
 Zingil-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397
 Zumardi. Orkioaga, 27A. 943 330656
 Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

ELKETA
Variedad de menús, raciones y platos combinados.
 San Miguel Baitarra, z/g. 943 65 21 16
 Ostatu. S. Cruz Apaitza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserria, 36. 943 641991
 Aeropuerto. Gabarrari, 23. 943 668508
 Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
 Alameda. Minarrieta, 1. 943 642789
 Ama Lur. Itzazargi kalea, 943 644362
 Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
 Antxiñia. San Nicolás, 943 641880
 Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989
 Ardoxa Vinoteka. San Pedro, 32. 943 643169
 Ardoxa. Foru Kalea, z/g. 943 641455
 Aranzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza.

Pº del Muelle, 5. 943 64 49 39

Araurralari. Pº Butrón, 3. 943 641581
 Arroka Beri. Higuer bidea, 943 642712
 Ballestanea. Arkoll-Santiago, 39. 943 641420
 Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364

BEKO-ERROTA

Prezioso restaurante de cocina tradicional vasca

Jaizubia. 943 64 31 94

Camping Jaizubel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
 Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 641211
 Casa Manolo. Amate, 39. 943 642792
 Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
 Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
 Danontzi. Dendak, 6. 943 645663
 Enbata. Zukunaga, 5. 943 641454
 Errandonea. Camino Guadalupe, 943 642933
 Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641323
 Goxendena. S. Pedro, 17. 943 641952
 Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701

GÜELL MARISQUERIA

Mariscos a un paso del aeropuerto.
 Bº Amute, 943 64 32 97

Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
 Hermandad Pescadores. Zukunaga, 12. 943 642738
 Hondar. Zukunaga, 20. 943 642793
 Hotel Jaizubel. Baserria Etxe, 1. 943 646040
 Hotel Jaizubel. Baserria Etxe, 1. 943 646040
 Ignesco. S. Pedro, 23. 943 643557
 El Capo. Minatera, 82. 943 643332
 Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
 Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
 Justiz Merendero. Pº Montaña, z/g. 943 645557
 Kai-Aide. Itzazargi, 8. 943 644622
 Kaiela. Itzazargi, 8. 943 111965
 Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
 Kuluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
 Kupela. Zukunaga, 12. 943 644025

LAIA ASADOR-ERRETEGIA

Asador espectacular con una cuidada gastronomía.

Bº Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704
 Lekuna. S. Pedro, 45. 943 642762
 Lokate Sidería. Bidasoa, 19. 943 645880
 Loreduna Beri. Santiago, 67. 943 643298
 Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
 Maite. S. Pedro, 35. 943 642771
 Mamutaz. Ezkuzi, 8. 943 645032
 Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
 Ollurita Azpi Sidería. Jaizubia, 21. 943 643708
 Ondarratiz. 7 de Septiembre, 943 642799
 Ortazar Cerveceria. Itzazargi, 12. 943 642374
 Pizzeria Portuba. Pº Butrón, 943 645655
 Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
 Ramón Rotela. Irún, 1. 943 641693
 Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
 Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
 Tirinalenes. Santiago, 3. 943 645944
 Txanbangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
 Txori. Pº del faro 56, bis. 943 644170

URALDE

Carnes y pescados a la parrilla. Buen menú.

Santiago, 75. 688 61 49 90

Urdin Marisquería. Bidasoa, 10. 943 644614
 Yola Beri. S. Pedro, 12. 943 645611
 Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
 Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Duran Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
 Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
 Ixaskun. Monte Ixaskun, z/g. 943 675017
 Karitzel. Euskal Herria 2. 943 675366

// IDIAZABAL

Alai Hotel. Alai de Ebeagarte, z/g. 943 187655
 Gaztelu. Diseminado rural, 212. 943 187193
 Guardi. Guardi industrialdea, 943 801918
 Mugica. Nagusia, 46. 943 187319

// IKAZTEGIA

Reginista Sidería. Caserio Iburizotz, 943 652837
 Oestua. Oestua Deuna, 7. 639 439582
 Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343
 Zubiaurre. Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN

Alfaldel Bistrotka. Bº Oberiera, 49. 943 631964

Alele. Ayda. Jaizubia, 1. 639440

Altano Hotel. Ayda. Iparreale, 51. 943 635700

Aitara Asador. Uñika Landabandir, 943 624477

Albeto Asador. Ayda. Iparreale, 42-44. 943 630768

Aldapa. Pilar, 1. 943 633063

Alai de Arretxe. Ayda. Elizabaz, 52. 943 627438

Anaka Beri Asador. Peñas de Eza, 7. 943 611300

Anastasio. Serapio Mújica, 49. 943 615048

ANTXON-GAZTELUMENDI

Pintors y cocina de autor en pleno centro de Irún.

Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12

Arano. Mayor, 15. 943 620859

Arroka Beri. Ayda. Iparreale, 12. 943 627332

Arta. Dario de Regoyos, 13. 943 624713

ATALAIA

Exquisita cocina de la mano de Iñaxio Muguruza.

Aritzondo, 63. 635 55 18

Atzerpe. Estación, 16. 943 631213

Baserri. Ertolazar, 1. 943 627907

Baserri Asador. Berroteran, 5. 943 627745

Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913

Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843

Bikolte. Pilar, 1. 943 633706

Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521

Biribil Baitarra. Bertolandi Uztapide, 12. 943 630570

Borda Beri. Mayor, 17. 943 630632

Borda Txiki Ibarra. Bº Meaka, 6. 943 630914

Burger King. C. Mendibila, 943 639614

Café Irún. Lezuburton, 91. 943 637377

Cantina Mariachi. C. Com. Xingudi, 943 628845

Casa Barandiaran. Polig. Sonarorta, 3. 943 610262

Casa Merino. Av. Iparreale, 57. 943 625703

Chicken's. Santiago, 16. 943 621429

China Town. Fermín Calbetón, 3. 943 625997

Cipri. Pº Colón, 46. 943 618507

D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Xingudi, 943 635187

Danako. Antzarán, 14. 943 118924

Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089

Don Jabugo. C. Com. Xingudi, Local 12. 943 628867

Don Quijote. Juan Arana, 17. 943 615807

Eguzki. Cipriano Larrañaga, 943 616794

Eguzki. J. Talharnas Landabandir, 943 630185

Elcano. Jose Egain, 9. 943 660014

Enrique. Edif. Zaisa-Bº Behobia, 943 622629

Erola Beri. Bertolandi Uztapide, 943 630481

Estebena. Bº Oberiera, 51. 943 621962

ETH Hotel. Komete Estena, 5. 943 634100

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki Gabilana. P. Ventas, 943 635217
Iñaki Izaguirre. Ficoba, 2. 943 633930
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Iratxalbar Asador. Bº Bideaza, 943 632182
Irungo Asteigui. S. Marcial, 9. 943 628934
Iruñeta. Pza. Urbandia, 4. 943 621059
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparalde, 11. 943 620490
Jinyuan. Avda. Letunborro, 91. 943 639747
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
Josune. Cipriano Larragaita, 20. 943 615154
Jurkulo Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karakuka. Polig. Letunborro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kide Asador. Pinar, 6-8. 943 615187
Kostorbe. Avda. Iparalde, 30.
Kulunka. Uztapide Berriak, 943 630481
La Agostola. Alzukur, 1. 943 626561
La Casa del Jaman. del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Pizarro. Avda. Iparalde, 37. 943 627845
La Cepa. Anaitza, 3. 943 618404
La Cepa Riojana. Belaskonea, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterria, 3. 943 618357
La Mamma Mia. Berrolaran, 9. 943 635666
La Rotonda. Jandila Landatibar, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Labeza Etxea. Izquierda, 49. 943 631964
Lagun Arteta. Serapio Mujica, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lassia. Mourlane Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mujica, 23. 943 615132
Lido. Fuenterria, 12. 943 619356
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberti. Bº Bideaza, 16. 943 629977
Manolo. Marip, 13. 943 621181
Mario. Zubelzu, 6-8º-Ana, 943 615001
Marpe. S. Marcial, 14. 943 624690
Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384
Matype. Sorocarta, 943 614546
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Meón del Jamón. Fuenterria, 13. 943 615066
Menis Galicia. Mayor, 20. 943 625964
Mikel. Avda. Iparalde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Jandila Landatibar, 36. 943 620071
Munantxo. Descarga, 13. 8º Lapice, 943 628413
Nagore Sideria. Gabilana, 13-Ventas, 943 634048
Narea. Avda. Iparalde, 5. 943 620762
Nerea. Korkoritz, 17. 943 631914
Novoa. Avda. Pulaia, 4. 943 616064
Nuevo Salamanca. Serapio Mujica, 28. 943 613979
Old-Doky. Avda. Pulaia, 13. 943 615464
Ola Sagardotegia. Pº Ibarra, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Ertzi Taberna. Andreamaria, 1. 943 622890
Ortazgi Cervecería. Luis de Urquiza, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paotha. Edificio Paotha-Anaka, 943 613924
Patxiki Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Cita. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landatibar, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollo Gordo. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 630963
Pulaia. Avda. Pulaia, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Risco. Luis Mariano, 12. 943 628080
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Bideaza, 26-2º. 943 633557
Singular Food. Ficoba, 943 639639
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterria, 17. 943 616023
Sotro. Serapio Mujica, 943 612684
Telepiza. Lido de Iñigo, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
Toki Goxo. Pº Ibarra, 7. 943 631224
Tranche. Juan Arana, 13. 943 617112
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi. 943 629923
TRINKETE BORDA
Cocina tradicional vasca y huerta propia.
Bº Olaberia, 39. 943 62 32 35
Trinquete. Mº Jandila Landatibar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterria, 8. 943 619317
Vaticano. Pza. San Juan Harria, 943 620059
Vitoria. Arbesko Ertza, 19. 943 620795

Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vulmer. Arbesko Ertza, 5. 943 117992
Wagner. S. Behobia, 2. 943 628980
Xabier. Estación, 12. 943 615137
Yong Feng (chinos). Fermín Calbetón, 9. 943 62870
Yong Feng (japones). Jubelarra, 8. 943 616445
Zaisa. Ara Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Aldebar, 9. 943 578468

// IRURA
Aizpura. Nagusia, 22. 943 692708
Almesto. Gregorio Azmetul, 1. 943 691 432
Loatzo. Polígono Laskibar, 1. 943 690497

// ITSASONDO
Kaxintane. Nagusia, 27. 943 887614
Náutico. Nagusia, 13. 943 880012

// ITZIAR
Bikain. Mubiarte 39, Itziar, 943 199370
Burupuri. Mubiarte 8, Itziar, 943 199242
Ixaspe. Bº Itziar, 943 199401
Itziar. Bº Itziar, 943 199061
PERALUKA-SAKA
Cocina tradicional, agroturismo y cavaes.
Arriola auzoa, Itziar, 943 60 80 52

SALEGI
Cuñada oferta gastronómica y salones para bodas.
Galatza, 13. 943 19 90 04
Santurran. Mardari, 3. 943 199397
Txiurri-Txuri Sideria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, 3. 943 199056
Urberu Sideria. Bº Ertziar, 2. 943 199237
Zubikuriyaru Guri. Mubiarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA
Abend Cerveceria. Pablo Mutilazabal, 5. 943 372089
Alavita. Hipódromo del Estadio, 2. 943 382709
Bugatti. Pº Hipódromo, 2. 943 371412
Buggy Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Dakara. Nagusia, 8. 943 575859
Erekrato. Oña Ertziar, 4. 943 365557
Golegi. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Jalái. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012
Larra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Marlin Berasategi. Loidi, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkulu Ibañeta, 15. 943 370379
Oreaga Sideria. Camino Ibarrazueta, 2. 943 365029
Patei Shungai. Camino Pablo Mutilazabal, 3. 943 371883
Pelta. Adara, 5. 943 361551
Rijonias Asador. Ustillo, 13. 943 362720
Rummy. Nagusia, 12. 943 369341
Tati S. Juan de Garzi, 1. 943 371605
Tatxi S. Zirkulu Ibañeta, 15. 943 370192
Zaldia. Pº Hipódromo 8. 943 366620

// LAZKAO
Amebi Sideria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hingoina, 4-6. 943 888308
Gerritko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Lazkao Hotel. Pol. Ind. Zubi Erreka, 17. 943 887788

MAITTE DELKATSESEN
Excelente oferta de platos preparados y menús.
Elosegi, 22. 943 08 76 74
Nerea. Uhart, 3. 943 08 80 88
Pipas. Lazkaoamendi, 17. 943 880805

// LEABURU
Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI
AITXURI
Especialista en buenos menús para grupos
Legazpi industrialdea, 943 73 06 00
Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445

AZPIKIOETXEA
La mejor barra de pintxos del sur de Gipuzkoa.
Azpikioetza, 1. 943 73 13 87
Azitia erretxeta. Azitia Auzoa, 943 733622
Benta Leire. Azitia Auzoa, 943 730094
Eliz-ondaga. Nafia, 1. 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantoi Calabazeta. Labartegi, 10. 943 731457
Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Labartegi. Labartegi, 8. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Maldania. Plazaola, 10. 943 731751
Maulen Hotel. Nafarroa, 16. 943 730870

Mirandaola. Parque Mirandaola, 943 731256
OLARRA
Pintxos y raciones "de cuchara", hechos con mimo
Euskal Herria Enparantza.
Txepeba. Aizkorta, 2. 943 730051
Xarpoi Calabazeta. Plazaola, 10. 943 733375

// LEGORRETA
Aulia Sideria. Bº Guadalupe, 2. 943 806066
Bartzelona Ensalada auzoa. 943 806206
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Izarra Hotel. Ctra. Nacional, 16. 943 806044

// LEINTZ-GATZAGA
Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatza-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzainuzketa. Gatzainuzketa, 2. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952
Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO
Aizpe Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

CARMEN
El paraíso de los amantes de las verduras frescas
Tomas Garbizu, 2. 943 52 66 90

ELORTEGI ASADOR-ERRETEGIA
Asador auténtico a los pies de Jaizkibel.
Camino Elortegi, 2. 943 52 54 41

Erreka. Gaintzurketa, 943 521966
Errekalde Sideria. Bº Gaintzurketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázara, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 527209
Ipiniza. Iruñeta, 60. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurketa, 2. 943 529989
Iruñeta. Iruñeta, 60. 943 528590
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubirio, 9. 943 521966
Katalde. Polentzenarrea, 5. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasí, 943 527599
Lezoarra. Elías Salaberria, 1. 943 512048
Lur Jolezeta. Urne, 2. 943 511888
Mariatu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Ertzi. Elías Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urtebarra, 4. 943 527833
Patxiu-Enea Asador. Bº Gaintzurketa, 943 527545
Rekalde. Camino de Gaintzurketa, 2. 943 490285
Sagazulo Sideria. Alto de Altamira, 2. 943 525341
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázara, 943 527945
Tiñelu. Zubirio, 2. 943 527946
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubirio Merendero. Zubirio, 17. 943 516443

// LIZARTZA
Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubiarre, 2. 943 627616
Ostatu. Txirrita mendizola, 7. 943 682256

// MENDARO
Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 756028
Luzaido. Mendarazabal, 2. 943 755144
Loki-Alai. Mendarazabal, 2. Garagarza, 943 756072

// MUTILOA
Mujika. Lierna, 1. 943 801507
Orue. Erroena (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, 2. 943 801166
Patxi. Lierna, 1. 943 801901

// MUTRIKU
ARBE
Prezioso hotel familiar con vistas directas al mar.
Laranga Auzoa, 943 60 47 49
Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Condé de Mutriku 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, 2. 943 603509
JARRI-TOKI
Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.
Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 60 32 39
Kai. Bº Magdalena, 2. 943 603344
Kalbaixo. Laranga Auzoa, 2. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, 2. 943 603954
Mujika. Polígono Mijoa, 943 603180
Pikua. Bº Laranga, 629 105733

San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Zelaitea. Olatz, 2. 943 604959

// OIARTZUN
Aduriz Sideria. Aranderpe, 26. Iruñeta, 943 494353
Albistur. Bº Altzibar, 943 490711
Althamara. Bº Arregua, 943 491230
Amazkar. Casa Zamateta, 943 492783
Anizeta. Bº Altzibar, 943 490306
Arísti Asador. Bº Ugaldebe, 2. 943 492558
Arizabal. Txakela Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldebe, 2. 943 490807
Autogrill. Autopista A-8, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Ertza, 16. 943 491340
Bide Aite. Bº Ergioin, 943 492112
Bidehartera Sideria. Arregua-Niñedo, 2. 943 492101
Bikain. Zuazmabar, 9. Ugaldebe, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde, 943 490807
Esnitz. Zuazmabar, 72. Ugaldebe, 943 493062

ETXE-ZAHAR
Cocina tradicional en pleno centro de Oiartzun.
Pudoborrea kalea, 2. 943 49 32 26
Fortaleza. Camino Ergioin, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Golei. C. Com. Carrefour, 943 491241
Goko-Etxe. Bº Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI
Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.
Pza. Bizarria, 7. 943 49 06 25

Intxibai Asador. Bº Ugaldebe, 943 491100
Iruñeta Asador. Camino Ergioin, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruñerria. Bº Altzibar, 1. 943 490355
Isasí Sideria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tormela, 21. 943 491254
Lala. Landeño, 3. 943 495359
Liztina Herri. Ctra. Madrid-Urue, km. 469. 943 492000
Lurte. Ugaldebe, 943 492101
Marcos. Zelaizamu-Polig. Ugaldebe, 943 494390
Masusta. Olagari, 9. 943 490412

MATTEO
Cocina de mercado con toques actuales.
Iruñita Bidea, 2 (Bº Ugaldebe), 943 49 11 94
Mendiñi Calabazeta. Cent. Comercial Mamut, 943 492106
Mirinda Olartzu. Meñe Olartzu, 943 490320
Miron Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Alamiñ Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tormela, 2º Bº Ergioin, 943 491050
Oñden. Polig. Lintzirin, 943 493901
Ordo Zela Sideria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491666
Pagoa. Bº Ergioin-Papinea, 943 492613
Piki. Bº Ergioin, 35. 943 490915
Pikoteta. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Pollo. Orondo, Orondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Sideria Bidea, 2. 943 492120
Toki On. Zuazmabar, 2. 943 490074
Tolara. Tormela, 20. 943 490071
Treku. Arrieta Bidea, 13. 943 260402
Txikiñdi Sagardotegia. Asigaraga Bidea, 943 490678
Ustategieta Hotel. Maltaburua bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1 (Bº Iruñeta), 943 491228

// OLABERRIA
Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
CASTILLO HOTEL-JATETXEA
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Ctra. Madrid-Urue, km. 417. 943 88 19 58
Etxe-Zun Sideria. Bº Errekalde, 2. 943 882049
Garko. Pol. Ind. Olaberria, 943 881500
Itxaso. Cerri de la Cruz (Iurre), 943 886584
Zaldiak. Ctra. Comercial Carreaga, 943 161187

ZELIZIONEA
Cocina de gran nivel y honpos al horno insuperables
Herriko plaza, 943 88 58 29

// OÑATI
Anbon. Euskadi Ertziar, 1. 943 782161
Arkuno taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikotz. Garbail, 17. 943 782483
Donibaita. Olatzu zaharria, 54. 943 780410
Etxeberria. Kalebarría, 19. 943 780460

ETXE-ANDOI HOTEL-JATETXEA
Gran oferta gastronómica y salones para bodas.
Bº San Pedro, 943 78 19 56

Galizia. Atzeko, 22. 943 782208
Garcia. S. Lorenzo, 28-31. 943 781355
Goko Benta Herri. Aranzazua, 943 781305
Gospedia. Aranzazua, 2. 943 781313
Iruñitxo. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lizar-Etxe. Bº Olabarrieta, 83. 943 781896



GIPUZKOAN NON JAN?

Milukua. B° Arantzazu, 943 781304
Olaia. Olaia, 8. 943 782292
Sindiketa Herri. Arantzazu, 11. 943 781303
SORLUAZU OSTATUA
Menús, cuidada cocina y salones para bodas.
 Carretera Arantzazu, km. 1. 943 71 61 79
Txopekua. Ctra. Arantzazu-B° Unibarr, 943 782698
Uria. Errekalde, 3. 943 781192
Urbako Fonta. Campa de Urbia, 943 781316
Urbintxo. Lezeasur Auzoa, 943 783479
Urtagiain. Urbintxo, 33. 943 780814
ZELAI ZABAL
Gran restaurante centenario en un entorno colosal
 Carretera de Aranzazu, 2. 943 78 13 06
Zolt. B° Zubillaga, 2. 943 783545
Zurist. Bideharrieta, 6. 943 716296

// ORDIZIA

Aldasoro. Urdaneta, 2. 943 880023

ALTAMIRA

Gastronomía catalana en el corazón de Goierri.

Altamirako kiriolegua. 685 79 47 55

Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023

Haize. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960

Hertz. Anpuero, z/g. 943 160471

MARTINEZ

El restaurante del mercado de Ordizia

Santa María, 10. 943 88 06 41

MUÑOZ

Menú del día, Platos combinados, pincho-pote...

Casca Pilotu, 3. 943 09 58 24

Oiangur. Oiangur Parkea, 943 161371

Populus (pizzeria). Pza. Domingo Urdaneta, 4. 943 160421

Potitoka Cafetería. Legazpi, 3. 943 160304

Troisideria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128

Txinokoi. Etxebarrieta, 3. 943 884049

Zubbi. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JATEXTEA

Cocina tradicional en un entorno de gran belleza.

Herriko plaza. 943 65 30 48

// ORIO

Aizpema. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700

Alzorro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419

Anfilla. Alesleri, 2. 943 832309

Arndara. Ondartza, 67. 943 134835

Arkatz. Alesleri, 4. 943 831657

Ereña. Olasoegia Auzoa, 943 890197

Goizeko Cafetería. Alta Lurbandi, 33. 943 832855

Hotel Rest. Baleria. Hondartza bidea, 1. 943 894440

Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032

Katxina Asador. B° S. Martin, 943 831407

Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044

Kresala. Antillako hondartza, 943 890475

Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 16. 943 830007

Ordeta. Oritzeila Auzoa, 44. 943 830863

Orriko Benta. Camino Oro-Igeldo, 943 835751

San Martin Asador. B° S. Martin, z/g. 943 890058

Sarassu Asador. Eusko Gudaria, 29. 943 830005

Txalupa. Antillako hondartza, 943 888034

Xixaro Asador. Eusko Gudaria, 2. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Arantz. San Andres, 13. 943 882822

ITXUNE

Menús, raciones y platos combinados.

Gabinalea, 14. 943 16 48 44

KUKO

Cocina de temporada con pinceladas de autor.

Plaza Berjalegui, z/g. 943 58 28 93

// PASAIA

A Coruña. P° Euskadi, 7. 943 399009

Alkarkete. Donibane, 65. Donibane, 943 511241

Antxi. Aranzurain, 30. S. Pedro, 943 393994

Arri. Zumalakargari, 1. Antxo, 943 510086

Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042

Baia. Eskalantelegi, 21. Antxo, 943 521552

Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 388470

Busturia. P° Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027

Cantina Jaizbel. Ctra. Jaizbel. Donibane, 943 511003

Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525

Casa Cámar. San Juan, 943 523699

CASA MIRONES

Cocina tradicional y manirera con vistas al mar.

San Juan, 80. (Donibane-San Juan). 943 51 92 71

Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo, 943 511180
Dax. P° Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Euskadi, 1. Trintxerpe-, 943 399071
E-16. Eskalantelegi, 16. Antxo, 943 528169
El Caserri. Zumalakargari, 10. Antxo, 943 510008
El Ekarri. P° Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404424
Erdilaba Taberna. Arandegi, 8. 943 247246
Erduka. Pablo Enia, 14.16. Trintxerpe, 943 390357
Erekuak. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Ereña Ona. Eskalantelegi, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalantelegi, 40. Antxo, 943 513362
Ganbarri. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goberna. Eskalantelegi, 3. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Aranzurain, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Arandegi, 5. Trintxerpe, 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Ipparra. P° Nafarroa. Antxo, 943 340164

IZKINA

Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos

Euskadi Etorbidea 19. Trintxerpe, 943 39 90 43

Jumbo. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061

Kamio. Gure Zumardia, 24. Antxo, 943 510020

La Amistad. P° Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067

Leunda. Orsabe, 8. Antxo, 943 515414

Marisoli. Etsandea, 18. Trintxerpe, 943 394751

Maritxu. Euskadi Etorbidea, 2. Trintxerpe, 943 399062

Matxel. Donibane, 4. Donibane, 943 529074

Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 528383

Mugolzuca (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944

Nicolasas. Donibane, 59. Donibane, 943 515469

O Farbel. Arandegi, 2. 943 247608

Ongi Etorbi. Donibane, 60. Donibane, 943 524588

Pan-Barri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857

PAULANER BIERHAUS

Gastronomía alemana y excelente menú del día

Euskadi Etorbidea, 80. 943 39 23 86

Pitxitxulo. Eskalantelegi, 118. Antxo, 943 520770

Romeral. Eskalantelegi, 40-42. Antxo, 943 528032

Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe, 943 399074

Txolotxo. Donibane, 73. Donibane, 943 523952

Yola Berri. Donibane, 93. Donibane.

ZIABOGA

Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional.

Oriz, 943 51 03 95

Zorzano. Etsandea, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377

Izkiña. Zuburto, 17. 943 800251

// SORLUAZE

Armenia Asador. Ezozia, 7. 943 751002

Bodega Jusu. Gabolatz, 30. 943 751144

Beti Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007

Eduzta. Santana, 18. 943 751383

Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581

Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

Pinchos de día... y cócteles de noche!

Plaza Euskadi Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA

Ensaladas. Pinchos... y más de 30 bokatas!

Marin Jose Izola, 1. 943 671937

Aguistín-Erea. Euskadi Herria plaza, 6. 943 650105

Aldeia. Bacchiler Izola, 10. 943 653649

ALLIRI

Ensaladas y platos combinados junto a la estación

Paseo Alir, 13. 943 65 56 94

Amaroz. P° Amaro, 10. 943 671296

Ametes. Laramendi, 1. 943 675405

Amestauru. Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa

Pza. Euskadi Herria, 4. 943 65 09 36

Bar Ordzia. Marin Jose Izola, 4. 943 191797

Benta Aldea. Pl. Int. Benta Aldea, 943 654079

Benta Hau. S. Esteban, 63. 943 651131

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Asteleena, 16. 943 673361

Bidebide. Usabal Kiriolegia, 943 577573

BOTARRI

Menús, tradición actualizada y mariscos frescos.

Orio, 2. 943 65 49 21

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruia. Gorriti plaza, z/g. 943 016655

Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIAN BAR

Paraíso de la tapa y el vino y excelente servicio.

Santa Clara, 9. 943 01 75 62

Eguzkitza Sideria. B° Usabal, 35. 660 654317

Ekaltz. Amaro, 9. 943 673887

Euskal Pizza. Gudari, 16. 943 655655

Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941

Gorrotzategi Xolegitea. Plaza Zaharra, 7. 943 670727

Hernialde. Marin Izola, 6. 943 675654

Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370

ILARGI

Cocina creativa en calidad y variedad en vinos.

Pza. Gipuzkoa, 1. 943 65 42 29

IRATXO

Tostas, bocatas y platos combinados

Pablo Gorosabel, 29. 943 67 52 37

Iruia. Amaro, 10. 943 119828

Irrintzi. Oria, 3. 943 654334

Isaslegi Sideria. B° Aldeia Txiki, 15. 943 652964

Izarte. Oria, 6. 943 655577

K-2

Espectacular barra de pinchos en lo viejo de Tolosa

Plaza Nueva, 943 11 71 47

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070

Lambora. Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 651062

Larrea. Laramendi Auzoa, 15. 943 675963

Mendialde. B° S. Esteban, 39. 943 651799

Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943

Nicolas Asador. Zumalakargari, 6. 943 654759

Orbela Taberna. Erremendi, 10. 943 016780

Ordizia Taberna. P° Martin J. Izola, 647 007275

Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911

PLAN B

Pinchos, platos combinados... y más de 50 vinos

Laramendi, 6. 943 59 84 86

Sausta. P° Belate, 7-8. 943 655453

Solana A. Solana, 4. 943 017636

TOLOSALDEA

Buenos vinos y mejores menús

N-irún-Madrid, km. 432. 943 65 06 56

TRIÁNGULO

Pinchos, ensaladas y raciones de calidad.

Triángulo plaza, sin.

Tripoli (pizzeria). Correo, 14. 943 670659

Txiki. Pablo Gorosabel, 14. 943 650067

Usabal Sideria. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Sideria. Sta. Lucia, 25. 943 655772

UZTURRE TABERNA

Gastronomía italiana y raciones

P° Aliri, 1. 943 68 85 13

Zarautzarra. Beotibar, 5. 943 650995

Zuloaga-txiki. Montesqueu, 29. 943 650036

Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballari. Iruizabal, 21. 943 330525</



Karlos Arguiñano. Mendilaute, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 635807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kuikka. Biskonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Frantzisko, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Pabuko, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria. Mixelena, 27. 943 834561
Napararak. Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz). 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón). 943 000355
Talá-Berri Txakolindegia. Talá Mendi, 728. 943 132750
Teleforo Asador. Plaza Domibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriñi, 1. 943 131538
Txiki-Politi. Musika plaza, 943 835357
Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldaki. 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

Otzaurteko benta. Otzaurte, z/g. 943 801293
Zegamako Ostalua. San Martín 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Otatza Siderria. Caserio Otatza. 943 801757
Zeraingo Ostalua. Zeraín Gunea, z/g. 943 80 17 99
OIHARTE SAGARDOTEGIA ERRETEGIA
Siderria de enero a abril y agroturismo todo el año.
 Bº Irurakate-gain. 943 50 10 13

// ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-8. 943 147194
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Baleario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344
Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067
Katzadia. Caserio Kartzadia, z/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxa. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Atxulondo. J. Arregi Pza. - Elbarrena. 943 694490
Belarriz Jan. Belategi Baseria. 943 696480
Elizondo Panbikane. Pza. P. Maria Oñano, 5. 943 691893
Iriarte Etxea. Pedro M. Oñano, 1. 943 693750
OLENTZO
Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.
 Carretera Zizurkil-Asteasu. 943 693750
Pasus. Elbarrena, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Oñano, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Abegi-Leku. (Zelai Talasso Hotel). 943 865166
Algorri Siderria. Puerto deportivo. 943 865617
Basutia Asador. Patxita Etxezarreta, 25. 943862073
Bedia Asador. Bº Bedia. 943 860551
Bodegón Bolko. Embiera, 9. 943 861391
El Cierro. Embiera, 20. 943 861405
Iriando. Txikiardi, 38. 943 861390
Jesuskoo. Bº Oikina, z/g. 943 861739
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upela, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazioki, 23. 943 861394
Lubaki. Basadi, 15. 943 143484
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Muniosoro. Ctra. GI-2633, km 7. -Oikina- 943 147683
Talá-Pe Asador. Faro Zumaia. 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa. 943 143370
Tomas. Pza. Eusebio Gurrubaga, 8. 943 860571
Txortena. Oikia plaza, z/g. 943 861052
Zaila. Upela plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Itzurun, z/g. 943 865166
Zumaia Hotel. Iraeta. 943 860764

// ZUMARRAGA

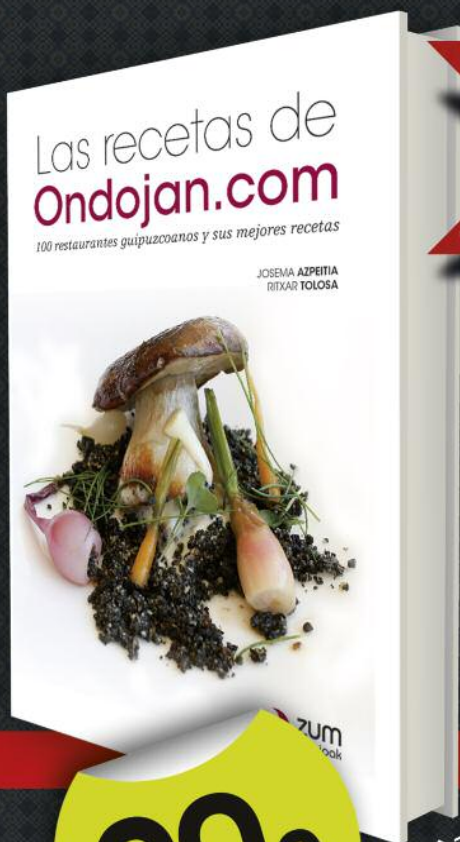
Aranzabal. Bidezar, 17. 943 721898
Alexander. Piedad, 16. 943 721821
ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE
Hotel-restaurant centenariano con una cuidada cocina.
 Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11
Ezkioarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Iburreta. Piedad, 14. 943 720819
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274
Korta Taberna. San Gregorio, 20. 943 722786
Patagonia. Bidezar, 17. 943 546885
Politena. Kalebarren, 6. 943 721767
Saski. Piedad, 4
Txurru. Argixoal taldea, z/g. 943 721043
Zaldia. Artz Auzoa, 19. 943 720442
Zelaikoa. Secundino Esnaola, 6. 943 724626

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@ondojan.com



¡UN LIBRO PARA COMERSE GIPUZKOA A BOCADOS!



100 REVISTAS
100 RESTAURANTES
100 RECETAS

La revista para comer bien en Gipuzkoa, Ondojan.com, ha llegado a su número 100. Este libro recoge las 100 recetas más interesantes aparecidas en sus páginas durante sus 9 años de vida, así como los datos prácticos de los 100 restaurantes que las han cedido.

Un libro que encantará a los cocinillas y a todos aquellos que quieran conocer nuevos restaurantes.

¡REGÁLALO ESTAS NAVIDADES!

20€

PÍDELO EN TU LIBRERÍA HABITUAL O
CONSÍGUELO EN LA PÁGINA WEB
WWW.ELKAR.COM

UN LIBRO DE



**COLABORADOR
EN ESTA
EDICIÓN**



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

PLACERES GASTRONÓMICOS



CARNICERÍA GARMENDIA: CARNES DE PRIMERA, FOIE, QUESOS DEL MUNDO Y DELICATESSEN

CALLE MATIA, 5 (EL ANTIGUO) - DONOSTIA - TF. 943 21 29 61

Esta pequeña carnicería situada en El Antiguo y atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora en sus reducidas dependencias **mucho más de lo que parece desde el exterior**, destacando la gran variedad de quesos con que nos encontramos nada más franquear la puerta. Concretamente, **más de 50 tipos de quesos de toda Europa**: Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Peccorino y Mozzarella de Italia... y cómo no, quesos vascos y españoles como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Manchego, Torta del Casar... En **Carnes**, la especialidad indiscutible son las **Chuletas de vaca vieja**, así como la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embutidos**, vendidos por trozos, al corte o al vacío, ofreciendo hasta **8 tipos de jamones diferentes** (Ibérico de bellota, de cebo, de recebo, cerdo vasco, paleta serrana...). **El foie es oro de los fuertes de Garmendia**, que en Navidades puede llegar a contar hasta con **17 variedades** del preciado manjar, no faltando nunca los mejores productos de **Rougié** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Vinagres, Sidras, Pastas, Legumbres del país, Platos precocinados, Queso rallado a máquina en el propio local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

Un enamorado del vino, Manu Méndez, regenta 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, además, 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



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, DONOSTIA - TF. 943 10 78 08

MERCADO DE URANZU (C/ BASURKO) - IRUN - TF. 943 61 25 95

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**. En Uranzu, el **bacalao se importa entero y se corta en casa**. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco**: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos... así hasta 25 formatos entre los que destaca el **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 **delicatesen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...

PLACERES GASTRONÓMICOS



CARNE GANADORA DEL
I CONCURSO NACIONAL
DE PARRILLA
EN EL CONGRESO
SAN SEBASTIAN
GASTRONOMIKA 2010



Distribución en exclusiva
para todo el estado de la auténtica
carne de buey **WAGYU**

Kalitatezko haragien salmenta:
Baztango Txekorra, Galiziar
Behia, Segoviako Txerrikumea
eta **Gaztela-Leongo Arkumea**

Elaboración artesana de **Txistorra** (Campeones
de Euskadi 2008) y **Morcillas** (1º premio en
Ormaiztegui 2006 y 2º premio en Beasain 2008)



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. **943 372 668**
www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



ESSENCIA ARDODENDA

ZABALETA, 53 (GROS). TF. 943 32 69 15 / 667 98 25 06

Abierto en enero de 2008 por **Dani Comán**, Máster en enología y viticultura, Essencia ardodenda es un comercio donde, encontraremos vinos **muy escogidos y provenientes de pequeñas producciones**. Pero además, en este espacio, **muy enfocado al regalo**, encontraremos productos de vinoterapia, velas con aroma de vino, artículos de servicio o para mantener la temperatura del vino, camisetas pintadas a mano con motivos vinícolas, libros y publicaciones, estuches de aromas... Dani, además, ofrece **cursos de cata**, para particulares y para profesionales de la hostelería, así como **asesoramiento gratuito** en elaboración de cartas de vinos. Cuenta también con **Club de vinos** www.ardodenda.com



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

C/ AUTONOMÍA, 12 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 46 49 35

Con **más de 20 años de experiencia** sobre sus espaldas, Gourmet es un establecimiento **especializado en cafés, tés y tisanas**. En sus agradables dependencias podrás degustar y adquirir entre una variedad de **más de 40 tipos de cafés y tés de los más variados estilos y procedencias**: Tés verdes, semifermentados, rojos, negros, desteinados, perfumados... Tés chinos, japoneses, de Formosa, de India, de Vietnam... ¿Conoces el té azul? ¿Y el Tokyo tea o "té de las modelos"? ¿Te atreves con un té verde con Aloe Vera o un té negro con trufa? Todo ello y más es posible en Gourmet, así como adquirir las **teteras, tazas, o accesorios para café y té** más originales y bonitas del mercado.

gourmet12.blogspot.com



DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

TELLERIASTE AUZOA - LEGAZPI - TF. 943 73 06 72 / 607 44 18 75

Este agroturismo está **enclavado en un antiguo edificio de piedra y madera recientemente rehabilitado, que data de 1800**. Cuenta con 6 habitaciones dobles con baño, una cocina comunitaria y salón comedor. A cinco minutos a pie del local se encuentra la preciosa **Ferrería de Mirandaoia** y a 15 minutos en coche se puede acceder a **Oñati** y el **Santuario de Arantzazu**. Asimismo, son accesibles a pie el pantano de Barrendiola y la **cordillera de Aizkorri**, que ofrece incontables opciones de senderismo. Parking propio.

www.nekatur.net/pastain



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN

pensiones
con
Encanto

www.pensionesconencanto.com



AIDA



- » Cerca de la playa, el Kursaal, la estación y el Juzgado.
- » 4 estudios con cocina.
- » Recientemente ampliada.

Iztueta 9, esq. Iparragirre (Gros)
943 32 78 00
aida@pensionesconencanto.com



KURSAAL



- » Vistas directas al Kursaal.
- » Recién reformada.

Peña y Goñi 2 (Gros)
943 29 26 66
kursaal@pensionesconencanto.com



ITXASOA



- » Vistas sobre el mar.
- » En el corazón de la Parte Vieja.

San Juan 14
943 42 01 32
itxasoa@pensionesconencanto.com

¿Buscas **restaurantes**?

¿Buscas **recetas**?

¿Buscas la **información**
gastronómica más actual?

www.ondojan.com



¡tu gastronet!

Erabat berritua! - Erabilgarriagoa!
¡Totalmente renovada! - ¡Más funcional!