



DOMUS DEI
Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo
Equilibrado BRILLANTE

HOMENAJE ROSADO
Navarra *Joven*
Garnacha 100%

BRILLANTE Fresco
Afrutado Elegante



SUMINISTRO PROFESIONAL PARA LA HOSTELERÍA

HOSTELERY&KO, el mejor aliado para tu negocio



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

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

Hostelery &KO

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



take away



comida
para llevar

ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



Parrilla argentina · Cocina mediterránea
Wok mandarín · Plancha tepanyaki · Comida japonesa

943 559 783

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



Para más información: www.ginpuertodeindias.com

No es solo un lunar

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

// aurkibidea índice

- > **editorial** editorial
 - Josema Azpeitia 3
- > **iritzia** opinión
 - Mikel Corcuera 4
 - Dani Corman 6
- > **kolaborazioak** colaboraciones
 - La Ruta Slow (Aitor Buendía) 8
 - Arte Líquido (Alberto Benedicto) 8
 - Burp...! (Arnau Estrader) 10
 - Di... vinos (Manu Méndez) 10
- > **jakitea** elkartea
 - Alberto (Donsotia) 12
- > **azalean** en portada
 - Urbirtarte Sagardotegia (Beasain) 14
- > **sagardogaria** aiatiempodesidra
 - Baldorba Sagardotegia (Ollite) 16
 - Selección de sidrerías de Gipuzkoa 17
 - Lisetado de sidrerías de Gipuzkoa 19
- > **grandes mesas** de euskal herria
 - Kasino (Lesaka) 20
- > **pilpilean** aldente
 - El Basque Culinary Center homenajeó a Roberto Ruiz 24
 - Jornadas del Cerdo Ibérico Arturo Sánchez 26
 - Rioja Alavesa en el informe de Tim Atkin 30
 - Au Revoir, monsieur Bocuse ! 31
- > **kartara** alacarta
 - Arraunlari Berri (Hondarribia) 28
- > **jatex** egida
 - La Guía de restaurantes de Ondojan.com 31
- > **gipuzkoan** nonjan?
 - Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa 53
- > **placere** gastronómicos
 - Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegin** dormirengipuzkoa
 - Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azala portada

Tortilla de bacalao
(Urbirtarte Sagardotegia, Ataun. Receta en página 15)

// Despedidas y bienvenidas

Tres obituarios en este ejemplar de Ondojan.com, tres: el que dedica Mikel Corcuera a la figura de su recién desaparecido amigo Cristino Álvarez, Caius Apicius, la crónica de la despedida al Frontón de Roberto Ruiz y la reseña del fallecimiento de Paul Bocuse. Desaparecen un crítico, un restaurante y un cocinero, tres maneras de hacer las cosas que han marcado época: la crítica sosegada y medida, firme cuando era necesario pero acompañada de una gran formación cultural y teórica de Cristino frente a la crítica inmediata, dura por ser y muchas veces inculta de hoy en día; el amor y respeto por el producto y los productores locales de Roberto frente a la fusión y deslocalización que parece estar tomándole el relevo; y la cocina francesa clásica, pomposa y excesiva de Bocuse frente a una actual culinaria más minimalista y menos teatral... estilos que mueren y estilos que se imponen, para bien y para mal. El tiempo avanza y las tendencias van superponiéndose unas a otras en un continuo cambio del que a veces no somos conscientes hasta que su evidencia nos ahoga.



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO

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

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

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

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

RACATAPLÁN EN SILENCIO

A altas horas de la madrugada de hace poco más de veinte años, el 20 de enero de 1997, en unos momentos de puro jolgorio donostiarra, mi estado de ánimo estaba por los suelos y me dio por escribir un insignificante poema cuyo titular era justamente el de este artículo y proseguía: “Fiesta sin música, / concierto sin instrumento. / Así es mi alma sola, / recordando / el despilfarro de tu recuerdo. / Tambor mudo, / te espero.” Precisamente la pasada víspera de San Sebastián nos dejó el fantástico escritor y gastrónomo (y sobre todo entrañable amigo) **Cristino Álvarez** más conocido como **Caius Apicius**, a quien dedico ahora este poema, y que, curiosamente –casualidades de la vida– falleció dos días antes del Emperador de Lyon o Papa de la cocina gala, el histórico **Paul Bocuse**, eso sí, el cocinero ya nonagenario y el periodista un chaval de setenta tacos. Nuestro Cristino, gallego ejerciente, orgulloso de sus raíces, coruñés de pura cepa pero universal como pocos. Periodista de raza y de fina pluma, dedicado antes de la gastronomía a las crónicas parlamentarias de la transición, y el que a la postre ha sido, sin duda, el principal sucesor literario y gastronómico de los **Cunqueiro, Camba, Plá, Luján**, etc. El periodista, actualmente menos superficial, pero para nada aburrido, con una retranca galaica de aúpa, más culto y más preparado, y en gastronomía un erudito increíble. Y encima, un conversador inasequible al desaliento. Su amistad queda marcada en mi corazón y sus enseñanzas imborrables en mi memoria. Pero no se crean, los que no le conocieron, que era su cultura de “ratón de biblioteca” sino que derivaba de la combinación del sabio (¡vamos que sabía de todo!) con la de un experimentado “morrito fino”. O sea, un “bon vivant” reflexivo, de los que se han caracterizado como: “disciplinados miembros de la piara de Epicuro”. Con amor por la cocina, no la moderna o la tradicional exclusivamente, sino simplemente, la buena, por los mejores e irrenunciables productos cercanos o lejanos, por los vinos (veneración especial por los nuevos tesoros escondidos de su tierra). Didáctico, aportando numerosas recetas de su cosecha, o de las de su inseparable hasta su último suspiro **Maribel Corbacho**, excelente guisandera y compañera de gozos y fatigas. Preparaciones esenciales, sencillas, hogareñas pero grandiosas. En ese sentido Cristino presumía en muchos de sus artículos de que “en mi propia casa como maravillosamente bien todos los días”. Contador de historias reales

ERUDITO EN GASTRONOMÍA Y CONVERSADOR INASEQUIBLE AL DESALIENTO, SU AMISTAD QUEDA MARCADA EN MI CORAZÓN Y SUS ENSEÑANZAS IMBORRABLES EN MI MEMORIA

y fabulador de historietas divertidas y apasionantes, literarias o legendarias. Los títulos (y por supuesto, los contenidos) de sus innumerables y sustanciosos artículos son casi siempre de enmarcar. Por citar algunos: “Ajos con buenos modales”, “Del gato por liebre a la perca del Nilo por mero”, “No haga la comida, cocine”, “El pulpo: calumniado y exquisito”, “¿Cocina global? No, gracias” “Y el tomate se hizo andaluz”, “¿Dónde están las soperas?”, “La flor más sabrosa, la coliflor”, “Lo que importa es el arroz”, “El incierto futuro de la dentadura humana”, etc..

Pero para historieta potente la contenida en un inolvidable y fantástico artículo: “Los percebes del Capitán Nemo”, que decía entre otras cosas: “Quien haya leído ‘Veinte mil leguas de viaje submarino’, de **Julio Verne**, recordará que el **Capitán Nemo** frecuentaba con su ‘Nautilus’ las aguas gallegas, en concreto el fondo de la ría de Vigo, en Rande, para llenar periódicamente sus arcas con el oro de los galeones españoles allí hundidos en octubre de 1702. Bien, pues según parece, aunque Verne no nos lo cuente en la que quizá sea su obra más leída, Nemo fondeaba también en aguas coruñesas con un objetivo muy distinto: proveerse de su manjar favorito, que no era otro que los percebes y, concretamente, los percebes de las peligrosas rocas cercanas a la viejísima Torre de Hércules. No se puede negar que Nemo tenía muy buen gusto. Efectivamente, esos percebes son de auténtica exposición. La verdad es que a lo largo de la costa coruñesa, desde el cabo Vilán al de Ortegale, se dan los mejores percebes imaginables. ¿Por qué precisamente allí, y no en otras aguas? Cuestión, nos explican, de corrientes, que influyen en la temperatura, la salinidad y hasta la densidad del agua marina; tal vez el hecho de que por allí se unen Atlántico y Cantábrico... vaya usted a saber”. Por otra parte hace unos tres años me llamó mucho la atención la en-

ESSENCIA
wine bar & store

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

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



(EN MEMORIA DE CRISTINO ÁLVAREZ)

trevista (en la web duendemad.com) que **Paloma F. Fidalgo** hizo al periodista gallego que verdaderamente no tenía desperdicio y en particular la respuesta dada por éste ante la incómoda pregunta *¿Cuáles son sus chefs y restaurantes favoritos?* Así contestaba Cristino con su equilibrada transversalidad: "Te lo diré con una frase: aquellos en los que me siento querido y a los que yo también quiero. Donde me encuentro bien. Y donde he disfrutado de platos que me han emocionado: la merluza en salsa verde de toda la vida de **Juan Mari Arzak**, los chipirones de **Pedro Subijana**, la papada de cerdo con trufa de **Santi Santamaría**, las tórtolas de **Hilario Arbelaitz**, una gelatina caliente y fría de caldo de gallina con foie-gras, que hizo una vez, y nunca más **Martín Berasategui** para unos amigos... Un deshilachado de vieiras con caviar de cuando **Ferran Adrià** se llamaba Fernando, la lamprea de **Toñi Vicente**, las croquetas de **Marisa Paniago**, las becadas que trinchaba ante mí **José Jiménez Blas** en Zalacain, la sopa fría de ajo de **Manolo de la Osa**, las liebres a la Royale de **Salvador Gallego**, de **Firmin Arrambide**, de **Urrechu**... Las zamburiñas con verduras enanas de **Robuchon**, la menestra de verduras provenzales con trufa de **Ducasse**... Y no sigo, que me está entrando hambre".

Me sumo a las palabras del buen amigo y colega **Xabier Agulló** en su sentido obituario de Cristino, publicado en la prestigiosa revista Siete Caníbales: "Ahora parece que, después de tantos años desafiando el alambre junto a Maribel y repartiendo erudición en artículos y cenas (ahí había también reparto de risas), te has retirado de la vida que tanto disfrutaste y compartiste. Pero yo te digo, Cristino, amigo, maestro, que en mi mente



Fotografía: Eduardo Bueso

no te lo voy a permitir. No, Cristino, tú no te vas. Tú, tus conversaciones (las más serias y las más frívolas), tu mirada azul y tu universalidad no se van de mi vida así como así. Tú te quedarás siempre conmigo. Y con todos (tantos) que te quisimos".



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



CON "LA VOLÁTIL" A CUESTAS



Hace ya unas semanas, unos días después de la apertura de *txotx*, acudimos a **Urbartarte** con el objetivo de disfrutar de sus sidras y empapamos de la sabiduría y buen hacer del gran **Demetrio**. No me cansaré de recomendaros la visita a esta magnífica sidrería del profundo *Goierri*, donde no sólo se elaboran excelentes sidras, sino también se disfruta con el cariño que pone **lxiar** en la cocina y la maestría de **Demetrio** en la parrilla.

A pesar de que Urbartarte se encuentra todo el año abierto, es en estos primeros meses del año cuando más interesante resulta la visita. Es muy curioso comprobar cómo, en una sola semana, evolucionan las sidras de una manera tan increíble. Aquella *kupela* que la semana anterior resultaba tan sosa, en unos pocos días se vuelve sabrosa y agradable y aquella que estaba tan buena, cambia radicalmente iniciando una fase más discreta en su evolución.

Desde mi punto de vista, hay cuatro factores esenciales que aseguran el éxito cuando acudimos a una sidrería: la calidad de las sidras, el nivel de la cocina, la calidez y buen hacer del sidrero, que haga sentirte cómodo y apreciado y, por último, la compañía. Es éste último punto precisamente el que considero de mayor importancia.

En esta ocasión acudí con dos grandes amigos, **Iñaki Irizar** y **Mikel Camino**. Como los tres primeros puntos ya están asegurados en Urbartarte, la tarde noche resultó un éxito rotundo. En uno de los momentos en que charlábamos con Demetrio salió el tema de "**la acidez volátil**". Mikel comentó que siempre que iba a alguna sidrería, se hablaba de esto sin que él supiera con claridad a qué hacía referencia. Pues bien, aquel día le prometí escribir un pequeño artículo que explicase y aclarase los detalles que encierra este término tan concurrido en las sidrerías, ya que seguramente, la mayor parte del público desconoce este tipo de aspectos técnicos.

La acidez es uno de los elementos más importantes en la composición, tanto de la sidra como del vino. Podríamos dividir la acidez en dos tipos: la **acidez fija** y la **volátil**. La suma de ambas se denomina **acidez total**. Entendemos por acidez fija la formada por los ácidos procedentes de la uva (tartárico, málico y cítrico principalmente) y de la manzana (málico sobre todo). La acidez volátil sin embargo, está compuesta por los ácidos generados, bien como subproducto de la fermentación o bien debido a alteraciones provocadas por el metabolismo de bacterias lácticas y acéticas. El más importante de éstos es el **ácido acético** y es también el que mayores quebraderos de cabeza trae al elaborador. Si la cantidad de ácido acético es elevada, el vino o la sidra, corren peligro de convertirse en vinagre y echar al traste el trabajo de muchas horas a lo largo del año. La presencia excesiva de este compuesto es capaz de tapar totalmente las características del producto pero, en el caso de la sidra, se acepta una cantidad mayor que en el vino. Esto es debido a que, en el caso de la sidra, el acético le transmite cierta frescura e incluso aporta una mayor cantidad y calidad



aromática. De ahí viene la preocupación de los sidreros por "**la volátil**", ya que su contenido elevado es negativo pero también lo es una cantidad excesivamente baja.

El ácido acético se produce principalmente debido a tres factores:

- 1) En toda **fermentación alcohólica** se produce ácido acético como subproducto de la transformación de los azúcares en alcohol gracias a las levaduras, con lo que tanto la sidra como el vino tendrán siempre este ácido en su composición.
- 2) Durante la **fermentación maloláctica**, especialmente en la del vino, siempre se produce una pequeña cantidad de ácido acético como subproducto de ella.
- 3) Si la sidra y el vino, se encuentran en contacto directo con el oxígeno, las **bacterias acéticas** transforman (a temperaturas y pH elevados) el alcohol en ácido acético.

Se denomina acidez volátil ya que las moléculas que forman el ácido acético se evaporan de manera espontánea, se volatilizan y, debido a esto, podemos percibir su presencia no sólo en boca, sino también en nariz. Cuanta más acidez volátil tenga una sidra o un vino, sus aromas y sabores más nos recordarán al vinagre.

En el caso del vino, otro de los aromas que nos indica la presencia de ácido acético en cantidad excesiva es el olor a pegamento, disolvente, laca o barniz, el cual surge de la combinación del **ácido acético** y el **etanol** para dar lugar al **acetato de etilo**, que es el causante de este tipo de aromas.

Bueno **Mikel**, espero que éstas líneas hayan aclarado tus dudas en torno a este concepto tan empleado en las charlas junto a las *kupelas* de las sidrerías.

Txxxoooooob!

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen

www.alaigourmet.com



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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

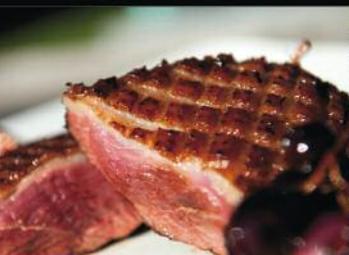
CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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

EL PATO: REFERENTE EN LA GASTRONOMÍA GIPUZKOANA



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

LA RUTA SLOW

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



BUENAS NOTICIAS PARA PRODUCTORES DE HUEVOS Y LÁCTEOS

Buenas noticias para nuestras pequeñas y pequeños productores y, por ende, para las personas consumidoras. Hasta ahora los requisitos para vender huevos o cualquier lácteo eran los mismos para una gran multinacional como para un pequeño productor, algo totalmente injusto e inviable dado que había parámetros que eran imposibles de cumplir. Pues bien; a partir de ahora, y sin cambiar un ápice la normativa en cuanto a Seguridad Alimentaria –no viene mal recordar que somos de los países que mejor cumplen este apartado-, las explotaciones que transforman un reducido volumen de leche y producen una pequeña cantidad de huevos en Euskadi, se beneficiarán de requisitos adaptados a su realidad y por tanto facilitarán la venta de sus productos en mercados de proximidad o a la hora de iniciarse en la tarea de iniciar un nuevo negocio. Por cierto, Euskadi es la primera Comunidad Autónoma en dar este paso.



Aquí os mostramos gracias a **Elika Fundazioa** los detalles más importantes de la normativa que entra en vigor y que dábamos a conocer el pasado 11 de febrero en La Ruta Slow de Radio Euskadi.

- **Lácteos:** Leche pasteurizada, yogures, cuajadas, kéfir, quesos frescos y semicurados, mantequillas, natas, requesón...quesos elaborados a partir de leche cruda con un periodo de curación mínimo de 60 días y helados lácteos
- **Huevos:** Huevos de Categoría A de gallinas ponedoras, producidas en la propia explotación.

Respecto del tipo de venta, va desde la venta directa a la persona consumidora final sin ningún tipo de intermediario así como la venta en circuito corto de comercialización: a través de un establecimiento minorista, agroturismo o comedores colectivos. (Se puede conseguir **más información** en los servicios de Ganadería de las Diputaciones Forales, en subdirecciones territoriales de Salud o en www.elika.eus) Las normas se han elaborado gracias al trabajo conjunto realizado por los agentes sectoriales vascos, las Diputaciones Forales y los Departamentos de Desarrollo Económico e Infraestructuras y de Salud del Gobierno Vasco, con la coordinación y asesoramiento de ELIKA, Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria.

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

www.ondojan.com

RENOVADA ituguastroweb!

ARTE LÍQUIDO

ALBERTO BENEDICTO
Especialista en coctelería
Aqua Vitae Cocktails
www.aquavitaecocktails.com



FORMACIÓN... LA BASE DE CUALQUIER PROFESIÓN

Siempre ha habido un rumor popular de que si no sabías de nada te decían que fueras a trabajar de camarero. Siempre nuestra profesión ha estado infravalorada, tanto por el público en general como por nosotros mismos, ya que no nos preocupábamos por formarnos, pero eso ha cambiado desde que se creó el Basque Culinary Center, ya que en otras zonas sí que había una preocupación por la formación de sala, pero no por aquí cerca. Actualmente, existen dos cursos universitarios en los cuales se aprende esta gran profesión, uno el Cett de Barcelona y otro aquí, en el Basque Culinary Center. Por otro lado, también existen pequeños cursos más o menos intensos, como por ejemplo el que se imparte en Cebanc. Mucha gente se preguntará, "Y, ¿para qué quiero estudiar coctelería?" Pues bien, la respuesta es sencilla y clara: para mejorar y crecer profesionalmente. Incluso había gente que se reía cuando les decía: "voy a hacer un master de coctelería", pero finalmente el tiempo me dio la razón de que merecía la pena estudiar, ya que ahora soy yo el que puede formar a otras personas y así poder mejorar el mundo de la coctelería y de la hostelería en general. Por eso animo a todo el mundo a que se formen en aquello que les apasiona.

La formación es la mejor herramienta para ayudar a nuestros negocios a crecer y evolucionar. Al igual que en otras profesiones, es imprescindible formarse bien. Cada vez el cliente nos exige más, no solo debemos saber acerca de los platos que servimos en nuestros establecimientos sino también de bebidas, de su método de elaboración, de sus ingredientes y sobre todo de maridarlas con los platos que servimos.



KANJI

INGREDIENTES: 5 cl. Criofusión de Diplomático; 1,5 cl. Zumo de carambola; 2,5 cl. Sirope de caña de azúcar; Tónica & Matcha Schweppes Premium; Aire de lima; Ralladura de limón verde

ELABORACIÓN: Primero

crioinfusionamos ron Diplomático con vainilla, rosas y anís ayudándonos de hielo seco. Por otro lado, en una licuadora licuamos carambolas, posteriormente echamos el zumo, el ron y el sirope de caña de azúcar en la coctelera, lo enfriamos bien y lo servimos en nuestro vaso para acabar sirviendo la tónica y el aire de lima. Para acompañar este cóctel nos decantamos por un tartar de atún rojo y aguacate con esferificaciones de aceite y wasabi.

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

www.ondojan.com

RENOVADA ituguastroweb!

APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

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

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

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

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

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

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

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



BURP...!

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



FERIAS Y MÁS FERIAS

Ya estamos en marzo, eso quiere decir que dejamos atrás los meses más duros, de poca luz, mucho frío y de pagar todos los gastos de Navidad.

Marzo es un mes para empezar a sentarse en las terrazas y empezar a pedir cervezas de estilos más veraniegos como: Session IPA, New England IPA, Trigo... Y para empezar a ir a las ferias y conocer el producto que se elabora en nuestro entorno.

En Gipuzkoa es el mes del **pistoletazo de salida de las ferias de cerveza artesana**. Empezamos fuerte, con una de las ferias más grandes que se hacen en toda la península. En esta ocasión ha cambiado el nombre pero ha mantenido el formato; eso sí, mejorado. Os hablo de **Bask 'n Brew Beer Festival**. Si leíste el cartel que apareció en el Ondojan de

enero, sabrás ya que empieza este viernes día 2 de marzo en **Ficoba** (Irun).

Este año hay **21 cerveceras**, cada una con su propio stand atendido por los propios elaboradores. Nombres conocidos como BBP, Bidassoa, Gross, Mala Gissona, Zarautz Beer Co, Omnipollo, Brewsky, servirán sus mejores cervezas. Este año como novedad habrá **conciertos, ponencias, y más foodtrucks**. El **viernes 2**, el horario es de 18:00 a 2:00, y el **sábado 3**, de 12:00 a 2:00.

Otra feria muy potente es la **Beertoki-Feria de la cerveza artesanal de Euskal Herria**, es el día **7 de abril** de 11:00 a 23:00 en el frontón de **Billabona**. Es una feria muy bien organizada y hecha con

mucho cariño. En esta ocasión serán **17 las cerveceras invitadas**, todas ellas de Euskal Herria. En esta feria se quiere potenciar el producto local de calidad y que la gente conozca las pequeñas fábricas de cerveza artesana de por aquí.

También quería remarcar la tercera edición de la **Euskal Herriko Artisan Azoka**, que se celebrará en la plaza mayor de **Ordizia** el **5 de mayo** de 12:00 a 14:30 y de 18:00 a 1:00. La feria de Ordizia suele estar de bote en bote, hay concierto a la noche y una buena barra de bocadillos, hamburguesas y raciones con la calidad de producto **Eusko Label**. Muy recomendable.

Y para terminar y volviendo al principio os recomiendo un par de estilos muy frescos.

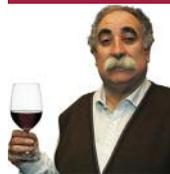
La **Soup** de la marca catalana **Garage**, es una New England IPA elaborada con los lúpulos Citra y Mosaic, muy refrescante, aromas a fruta tropical y de un color turbio que recuerda a un zumo multifrutas.

Y también la **Two-Dog Island IPA** de la marca **Bidassoa**, una American IPA elaborada con los lúpulos Mandarina Bavaria, el Dorado, Centennial y Columbus. Es una cerveza súper aromática, con notas a resina y fruta tropical, de color rubio pero un poco turbia. Perfecta para tomar en una terraza al sol.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:
www.ondojan.com
RENOVADA itutu.gastroweb!

DI... VINOS

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

ORTEGAZ CRIANZA 2014
(D.O. ARLANZA)

La demarcación geográfica del Arlanza se sitúa en la zona centro de la provincia de Burgos, a unos 40 kilómetros de la capital hacia el sur, situada en el valle medio y bajo del río Arlanza y de sus afluentes hasta su confluencia con el Pisuerga y sur-este de Palencia. La tradición vitivinícola en la comarca del Arlanza se remonta al siglo X,

del que se conservan reseñas históricas de la existencia de viñedos en manos de los monasterios.

La denominación de Origen Arlanza es una denominación de origen vinícola establecida en 2007 para los vinos producidos en el valle medio y bajo del río Arlanza, en las provincias de Burgos y Palencia.

La principal característica diferenciadora de la denominación de origen Arlanza es la altitud. Los viñedos se encuentran entre los 800 y los 1200 metros sobre el nivel del mar. A esta altitud el clima es extremo para el cultivo de la vid. Aunque la denominación autoriza unos rendimientos máximos de 7.000 kilos por hectárea, en realidad la media en la D.O. es de 3.000 kilos por hectárea para los vinos tintos. Aun así, la viña sufre todos los rigores climáticos de la meseta castellana marcando de una forma especial los vinos. Elaborado por Vinos Ortega, este tinto es 100 % Tempranillo con 12 meses de crianza. De sus mejores

viñas cultivadas a más de 900 metros de altitud sobre suelos cascajosos se ha seleccionado la mejor uva tempranillo para obtener este vino. Color limpio y brillante, de capa alta, con aromas a roble y con tostados medio alto. Ahumados, arándanos, vainilla, coco, regalaz. Paso suave en boca, con una larga persistencia.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 9,00 euros.



Encuentra más artículos de Manu Méndez en:
www.ondojan.com
RENOVADA itutu.gastroweb!



JORNADAS DEL CERDO IBÉRICO 2 MONTANERAS ARTURO SÁNCHEZ

————— Del 5 al 18 de Marzo de 2018 —————

PARTICIPANTES:

- ZAZPI** (Donostia)
- PATXIKU-ENEA** (Lezo)
- GALERNA** (Donostia)
- ARATZ ERRETEGIA** (Donostia)
- CAFÉ DE LA CONCHA** (Donostia)
- TENIS ONDARRETA** (Donostia)
- RITA** (Donostia)
- ZERUKO** (Donostia)
- ITSASOKO OSTATUA** (Itsaso)
- MUTILOAKO OSTATUA** (Mutiloa)



ARTURO
SÁNCHEZ

joya de la gastronomía*
jewel of gastronomy*



Más información en págs. 26 y 27

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

ALBERTO: EL CENTENARIO DESCONOCIDO

JOSEMA AZPEITIA

"Muy bien, habéis elegido lo que se come tradicionalmente en el Alberto" nos comenta **Mertxe López** tras apuntar nuestra comanda en el Alberto, el único local de la calle 31 de Agosto de la Parte Vieja donostiarra que nos quedaba por conocer, y no por falta de ganas u oportunidades de hacerlo, sino porque no había coincidido que se conjugaran los astros y se juntaran varias circunstancias (llegada de la hora de comer, ausencia de compromisos, mesa libre a mediodía...) que en otras ocasiones no se habían dado de golpe.

Confesamos que no sabíamos nada sobre este pequeño bar-restaurante que siempre nos había llamado la atención al pasar y en el que ya habíamos entrado a tomar algún vino acompañado de su correspondiente pintxo, pero en el que nunca habíamos ido más allá, quedándonos siempre sin franquear la puerta del comedor. El viernes 5 de enero, víspera de Reyes, decidimos darnos un regalo y entramos al mismo.

"Uf, esta casa tiene más de cien años. Antes, hace mucho tiempo, esto era el Artibai, y aquí se comía el mejor escalope de la Parte Vieja. Luego lo cogió **Alberto**, que había trabajado antes en Casa Alcalde, junto a **Maruja**, su mujer, y hace unos 20 años pasó a las manos de **Iñigo de Andrés** que dirige hoy el restaurante con la ayuda en cocina de su madre, **Karmele Albisu**". Quien nos aporta estos datos acerca del restaurante es Mertxe, con gran conocimiento de causa, como no podía ser menos en una persona nacida en la mismísima calle en la que se sitúa el Alberto, la 31, la única calle que sobrevivió al pavoroso incendio y posterior genocidio perpetrado por los ejércitos inglés, francés y portugués allá por 1813. Mertxe nos comenta que una de las especialidades más emblemáticas de la casa es el marisco, nos subraya la calidad de la merluza y nos chiva que, aunque el Alberto es un local famoso por su pescado, la carne es de primera. Nuestra comanda tratará de probar todo ello: Dos pintxos de txangurro, dos sopas de pescado y para compartir una de almejas marinera, merluza "Alberto" y chuletón. Lo dicho, lo que se come tradicionalmente en el Alberto.

La llegada de los platos nos va demostrando la sinceridad de todo lo comentado por Mertxe. El pintxo de txangurro llega templadito, recién hecho, jugoso y con una apariencia, una textura y un sabor que dejan clarísimo que el crustáceo ha sido desmigado en casa, alejándose años luz de los habituales pintxos de txangurro "de sobre" que encontramos en tantas barras de lo viejo. La sopa es **una de las mejores sopas de pescado que recordamos en bastante tiempo**, las almejas a la marinera resultan excelentes tanto en tamaño, como en textura como en sabor, la merluza rebozada, aunque podía haberse dejado un poco menos hecha, resulta, igualmente, de sabor y calidad muy superior a la media, y en cuanto a nuestra mayor incógnita, la chuleta, riñase ustedes de muchos asadores consagrados. Tierra, jugosa, en un punto de asado ideal con su crujiente exterior y su crudo pero templado interior, y un sabor intenso y pe-



netrante a buena carne. Por no hablar de las patatas fritas que pedimos para acompañar a la chuleta, caseras caseras, de las que da ganas de pedir un segundo plato al estar casi tan buenas como la carne. Finalmente, los postres elegidos, tanto el arroz con leche como la tarta de manzana, ambos caseros y deliciosos, nos demuestran que la oferta de este restaurante no flaquea en ninguno de los apartados de su carta.

En ausencia este día de Iñigo, Karmele Albisu, que contestó amablemente a nuestras preguntas pero se negó por timidez a que le fotografiáramos ("que salgan las chicas"), nos demostró mantener el tipo como cocinera, a pesar de (o gracias a) todos los años que lleva al pie del cañón, y en sala, Mertxe y su compañera **Klebia**, "las chicas", nos trataron como si fuéramos de la familia. Los precios, además, son totalmente razonables, máxime habida cuenta de la calidad, tanto del género como de la preparación. La sopa, que según nos comentó Karmele, atrae anualmente a cientos de japoneses, se factura a 8 euros, los platos de carta como las almejas y la merluza a 18 y 19 euros y la chuleta tiene un coste de 39 euros el kilo. Además, quien lo desea puede optar por un **menú del día** a 15 euros que, según vimos a nuestro alrededor, cuenta con un éxito arrollador. Además, cuenta con **menú de noche** a 20 euros, algo no habitual en los alrededores.

El Alberto queda como una de esas casas auténticas de lo viejo por la que no ha pasado el tiempo, con su pequeño y humilde comedor sencillamente decorado sin refinamiento alguno y el barullo propio de un establecimiento popular y dinámico en el que la frontera entre zona de bar y zona de restaurante apenas queda delimitada, una casa de comidas a la antigua usanza en la que encontraremos otras especialidades como el txangurro al horno, los pimientos rellenos de merluza, las albóndigas (que, al parecer, se venden un montón...) platos que nos obligarán a intentar hacer una segunda visita al local, a ser posible antes del otoño.

Porque, eso sí, si alguien quiere disfrutar de estos manjares y del sano ambiente actual de este histórico local, mejor que se mueva, porque se cuenta, se dice, se comenta, que después de este verano, el centenario Alberto cambiara de manos, y vista la tendencia actual del barrio, nos tenemos el peor de los destinos para el mismo. No sabemos si somos unos pesimistas o unos optimistas experimentados, pero esa es nuestra impresión...

ALBERTO JATETXEA

31 de Agosto, 19 - DONOSTIA. Tf: 943 42 88 84



BASK'N BREW

BEER FESTIVAL 2018

WWW.BASKNBREW.BEER
#BASKNBREW18

02-03
MARTXOAK / MARZO



22 CERVECERAS

GARAGARDOGILE / BRASSERIES / BREWERS

FOOD TRUCKS

JANGONETAK



MÚSICA EN DIRECTO

MUSIKA ZUZENEAN /
MUSIQUE EN DIRECT

ORGANIZADORES

ANTOLATZAILERAK / ORGANISATEURS



MALA
GISSONA

BOULEVARD

SPONSORS

BARRESLERAK / PARRAINS



COLABORADORES

LAGUNTZAILERAK / COLLABORATEURS

EL DIARIO VASCO





URBITARTE: LA SIDRERÍA INTEGRAL

Los valles más recónditos de Ataun tienen algo de mágico. Allí se crió **Joxe Migel de Bandiarian**, rodeado de leyendas sobre gentiles, basajaunes y otros seres mitológicos que, sin duda, habitaron esas zonas boscosas e inhóspitas de la falda de Aralar durante su infancia y que, seguramente, siguen escondidos en las cuevas que salpican los montes que rodean esta minúscula pero larga, muy larga localidad goierriarra.

No es casualidad que nos encontremos allí, en pleno barrio de Ergoiena, a tiro de piedra de la muga de Navarra, con **Demetrio Terradillos**, propietario de la sidrería Urbitarte. Demetrio tiene mucho de Basajaun, al menos en apariencia, y es innegable su comunión con la tierra que le rodea. **Demetrio cultiva manzana errezia, la variedad más característica de Gipuzkoa, y la combina con otras varias variedades**

locales para producir sidras 100% locales de diferentes "coupages" que atesora en diferentes depósitos en los que realiza labores de crianza, cual si fueran vinos, manteniendo la sidra en madera, pasándola a depósitos de inoxidable, alargando fermentaciones, mezclando, experimentando...

Además de la sidrería-restaurant que permanece abierta todo el año y en la que, además del menú tradicional de sidrería, podemos degustar ibéricos, pescados a la parrilla o setas de temporada, Deme cuenta con un espacio privado, conocido como **"la sacristía"** por los fieles que lo frecuentan, donde da a probar a amigos y conocidos sus sidras experimentales prescindiendo del vaso ancho asturiano y utilizando buenas copas bordelesas de cristal que permiten disfrutar mucho más de los aromas y sensaciones que nos aportan sus inspiradas

creaciones, creaciones que Deme ha ido embotellando en botellas de tres cuartos y en mágnams de litro y medio bajo diferentes nombres como **"Saarte"**, **"Gentilen lurra"**, **"Lote berezia"**, **"Otegi 4 ta 7"**... y que quien acude a la sidrería puede adquirir a un precio superior al de las sidras convencionales, sí, pero más que justificado habida cuenta de la calidad del producto.

Por algo será que nuestro amigo **Dani Corman**, fanático de los vinos de Jerez y los Champagnes se ha fijado en esta sidrería, ha entablado una gran amistad con Deme y ha elegido Urbitarte como sidrería en la que embotella su sidra "Lurra", un coupage muy personal de dos barricas (o tal vez más) de la "sacristía" de Urbitarte, elegidas concienzudamente por este enólogo donostiarra.

Además, Urbitarte tiene un ambiente espe-





cial. Quien da, recibe, y la generosidad y el buen trato que Deme dispensa a quien acude a su casa ha hecho que esta sidrería cuente con una clientela fiel que acude a menudo a este escondido rincón a disfrutar de su sidra, su gastronomía y el buen rollo que se desprende en todos sus rincones, tanto en el acogedor comedor, como en la pequeña sala de barricas, la sala de depósitos de inoxidable o los depósitos exteriores en los que también se realiza más de un "txotx" a lo largo de la comida o cena, incluso si el tiempo no acompaña.

Urbitarate es, sin duda, una experiencia diferente, una sidrería que se sale de los cánones establecidos, un lugar al que debería acudir todo amante de nuestros más auténticos productos y todo gourmet que quiera disfrutar de sensaciones que no haya vivido anteriormente, incluso si no se considera un gran amante de la sidra. Urbitarate es la sidrería integral.

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena Auzoa, s/n
Tf. 943 18 01 19 - ATAUN



> TORTILLA DE BACALAO

Ingredientes

Bacalao desmigado salado
Cebolla
Pimiento verde
Huevos (si son grandes, uno por persona aproximadamente)
Aceite de oliva
Perejil fresco

Elaboración

Desalar el bacalao en agua durante 24 horas. Escurrirlo, probarlo, y en caso de estar excesivamente salado, dejarlo más tiempo hasta que adquiera el sabor adecuado.

Picar finamente la cebolla y el pimiento verde y pocharlos en aceite de oliva a fuego lento por espacio de una hora o más tiempo.

Saltear el bacalao en una sartén con aceite de oliva unos minutos hasta que se haga, intentando que quede jugoso.

Demetrio Terradillos

URBITARTE
SAGARDOTEGIA
Ergoiena auzoa - ATAUN
Tf: 943 18 01 19



Batir los huevos en un bol, añadir el bacalao y la cebolla pochada y mezclar todo bien. Añadir en el último momento el perejil fresco recién picado.

Poner una sartén antiadherente al fuego con un poco de aceite, y cuando éste esté bien caliente, volcar el contenido del bol y elaborar la tortilla, intentando que el interior de la misma nos quede jugoso.



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



BALDORBA SAGARDOTEGIA: LA SIDRERÍA DE LA NAVARRA MEDIA

El mundo de la sidra natural no termina en las fronteras de Gipuzkoa. A la entrada de Olite, en plena Navarra Media, Baldorba Sagardotegia es un amplio espacio en el que nos encontraremos con la más pura tradición sagardozale en un entorno diferente.

El responsable de este espacio es el tafallés **Aingeru Larrasoña**, "Jaita" joven hostelero pero veterano amante de la sidra, mundo con el que entró en contacto hace décadas, organizando autobuses que acudían desde Tafalla a las sidrerías guipuzcoanas. "Cientos de autobuses he organizado" nos comenta Jaita. El siguiente paso fue gestionar su propio negocio pero, eso sí, controlándolo al 100%, así, en 2010, Aingeru abrió una sidrería en la localidad de Iribas, junto a Lekunberri, y se puso a cultivar sus propios manzanos ecológicos en la comarca de la Baldorba, para aprovisionar las kupelas con sidra natural de producción propia.

Viendo que el volumen de afluencia de público crecía, Aingeru trasladó la sidrería a Aizoain, en las afueras de Iruñea, y dos años después, en enero de 2018, ha inaugurado junto a su ciudad natal, el que será seguramente su destino definitivo: la nueva Sidrería Baldorba en el polígono La Nava.

Merece la pena acercarse, en cualquier momento del año, a esta bonita zona de Navarra donde podemos disfrutar visitando las cercanas y bellas poblaciones de Tafalla, San Martín de Unx, Ujue, o la propia Olite que, con su precioso castillo, se ha convertido en la localidad más visitada de Navarra. Y para complementar la jornada, siempre tendremos abiertas las puertas de Baldorba Sagardotegia, donde todo el año se sirve el **menú de sidrería** (Chorizo a la sidra, tortilla de bacalao, un sublime bacalao con pimientos, chuletón siempre en su punto, queso de Roncal, membrillo y nueces. El precio del menú es de 33 euros por persona.

Baldorba abre de jueves a domingo para ofrecer comidas, y da servicio de cena los viernes, sábados y vísperas de festivos. Y de julio a diciembre,

además del menú de sidrería, ofrece una carta de la que informaremos en su momento con pelos y señales.

BALDORBA SAGARDOTEGIA

Polígono La Nava, Calle F - OLITE - ERRIBERRI (Navarra)
Tf: 647 82 50 02 - 948 74 06 05



BEREZIARTUA

ASTIGARRAGA

UNA DE LAS MÁS ANTIGUAS E IMPORTANTES SIDRERÍAS VASCAS

BERE ARAN ETXEA
IPARRALDE BIDEA, 16
TEL. 943 55 57 98



Situada en las afueras de Astigarraga, al borde de la carretera que se dirige a Oiartzun, Berezartua es una de las más importantes sidrerías de Euskal Herria, con una producción que ronda el millón de litros. **La historia de la Sidra Berezartua comienza en el año 1870, y desde entonces la cuarta generación continúa en ella hasta nuestros días.** En temporada de txotx, Berezartua ofrece el típico menú de sidrería consistente en tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, queso, membrillo y nueces. Esta sidrería cuenta con una zona de mesas no excesivamente grande y un **espectacular parque de barricas, tanto de madera como inoxidables.** Berezartua abre de lunes a viernes, de 13:30 - 17:00 y de 20:00 a 00:00 (como novedad, este año a partir de febrero abre los mediodías de lunes a viernes para grupos y con reserva previa). Sábados: De 13:30 a 17:00 y de 20:00 a 0:00. Domingos y festivos cerrado.

EGUZKITZA

TOLOSA

SIDRA ELABORADA EXCLUSIVAMENTE CON MANZANAS DE TOLOSALDEA

USABAL AUZOZA, 25
TEL. 943 67 26 13
www.sidreriaeguzkitza.com



Jon Zipitria dirige esta sidrería situada junto al Polideportivo Usabal de Tolosa, abierta en 1995 por sus padres, **Rufino y M^a Luisa**, y que **en 2020 cumplirá 25 años.** Eguzkitza cuenta con 13 depósitos de inoxidable en los que se elabora su **sidra, hecha exclusivamente con manzanas de Tolosaldea.** Además del menú tradicional de sidrería, en Eguzkitza ofrecen Bacalao con tomate y Bacalao al pil-pil. Esta sidrería empezó la temporada el 5 de enero y la mantendrá hasta el último fin de semana de mayo, fecha en la que empezará a embotellar su pequeña pero cuidada producción. Horario: cenas a partir de las 20:00h. de martes a sábado y comidas los viernes, sábados, domingos y festivos. **Precio menú de sidrería:** a partir de 28-30 € (y siempre en función de la carne que se consuma). Eguzkitza guarda, en su planta superior, un **pequeño museo** con artículos antiguos relacionados con la elaboración de la sidra.

ETXE ZURI

OLABERRIA

SIDRERÍA Y RESTAURANTE
ABIERTO TODO EL AÑO

ERREKALDE AUZOZA
TEL. 943 88 20 49
www.etzezurisgardoteja.com



Dirigida por **Garbiñe Garmendia** con el apoyo en cocina de **Borja del Moral**, y estratégicamente situada a mitad de camino entre Olaberria y Lazkao, enclavada en los bajos de un caserío en un paraje tranquilo y natural, Etxe Zuri, **sidrería que permanece abierta todo el año**, es conocida en la comarca por su excelente *Costilla a la parrilla* y su variedad de especialidades que conforman una carta mucho más extensa y variada que la de las sidrerías al uso: *Ensalada templada de bacalao, Txangurro al horno a la manera tradicional, Rape a la parrilla con refrito, Hongos de Aralar al horno, canutillos caseros a la crema...* Etxe Zuri cuenta con un hermoso comedor con capacidad para 100 personas, con kupelas de sidra, y un comedor privado más recogido con acceso directo a la terraza. **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 20€ (bebida aparte) **Menú sidrería (con chuleta):** 32€ (en función del consumo de carne). Dispone de **Menú de sidrería con costilla.** **Cierra:** Lunes todo el día. **Cenas:** viernes y sábados.

GOIKOETXEA

LIZARTZA

LA SIDRERÍA DE LIZARTZA

ELBARRENA KALEA, 9
AROTEGI BASERRIA
TEL. 943 68 21 75



Situada a la entrada de Lizartza, a 60 metros de la Iglesia, muy próxima a las paradas de autobuses de Tolosa y dirigida por el ex pelotari **Juan Karmelo Goikoetxea**, esta sidrería abre exclusivamente en temporada, concretamente del 26 de enero al 20 de mayo. Goikoetxea cuenta con 10 kupelas de acero inoxidable y un comedor en el que se sirve el típico menú de sidrería, que ronda los 31 euros en función de la carne degustada. **HORARIO:** Esta sidrería abre todas las noches de martes a sábado a partir de las 20:00 h. y ofrece comidas los sábados y domingos, pudiéndose reservar cualquier mediodía para grupos a partir de 20 personas. **Menú de sidrería:** 31€ (Siempre en función de la carne que se consuma)

OLAGI

ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



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

OTATZA

ZERAIN

SIDRERÍA TRADICIONAL
CON DIVERSOS MENÚS

OTATZA BASERRIA
(CTRA. SEGURA-ZERAIN)
TEL. 943 80 17 57



Joxe Antonio Iparragirre y **Ramoni Lopetegi** dirigen desde 1995 esta preciosa sidrería tradicional sita al borde de la carretera de Segura a Zerain. Otatza cuenta con un acogedor comedor de gran capacidad y una hermosa zona de kupelas de madera y de aluminio en la que también podemos comer y disfrutar de la **sidra hecha en la propia casa** y, siempre que la temporada y las circunstancias lo permiten, elaborada al 100 % con manzanas provenientes de caseríos guipuzcoanos. Esta sidra se embotella y puede ser adquirida en la propia sidrería. Otatza cuenta con un amplio parking y una bonita zona de columpios para los más pekes. **Menú de sidrería:** 30€+ IVA. **Menú de sidrería (con costilla):** 23€+ IVA. **Menú infantil:** 10€+ IVA. **Abre:** Jueves y viernes noche, sábado todo el día y domingos y festivos al mediodía. Resto de días, posibilidad de apertura para grupos.

R. ZABALA

ADUNA

SIDRA 100% LOCAL Y BUEN BACALAO

GARAGARTZA BASERRIA
TEL. 943 69 07 74
www.rzabala.com



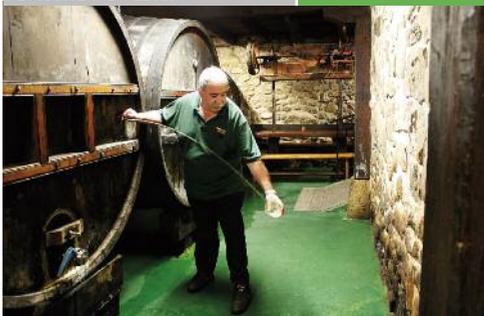
La sidrería R. Zabala de Aduna está dirigida por los hermanos **Matin y Luis Zabala Bengotxe**, 5^a generación familiar al frente del negocio, y funciona como restaurante únicamente en temporada, del 4 de enero hasta finales de mayo. La sidra que se elabora en R. Zabala, tanto para embotellar como para degustar en el local, proviene exclusivamente de manzanos propios y de los caseríos de los alrededores. Colaboradora activa de la Asociación Jakitea, este sidrería abre las noches de lunes a sábado a partir de las 19:30 y los mediodías de viernes a domingo a partir de las 13:30. Aparte del menú típico de sidrería, en R. Zabala **puede solicitarse por encargo tanto Bacalao en salsa como Bacalao a la parrilla**. El precio del **Menú de sidrería ronda los 35€** (Siempre en función de la carne consumida).

URBITARTE

ATAUN

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO

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



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

GIPUZKOAKO SAGAROTEGIAK / SIDRERÍAS DE GIPUZKOA**BIDASOA**IRUN **OLA** 943 62 31 30**DEBABARRENA**ITZIAR-DEBA **TXINDURRI-ITURRI** 943 19 93 89**DONOSTIALDEA**ANDOAIN **GAZTAÑAGA** 943 59 19 68**MIZPIRADI** 943 59 39 54ASTIGARRAGA **ALORRENA** 943 33 69 99**ARTOLA** 943 55 72 96**ASTARBE** 943 55 15 27**BEREZIARTUA** 943 55 57 98**ETXEBERRIA** 943 55 56 97**GARTZIATEGI** 943 46 96 74**GURUTZETA** 943 55 22 42**IPINTZA** 688 81 17 24**IRETZA** 943 33 00 30**IRIGOIEN-HERRERO** 943 55 03 33**LARRARTE** 943 55 56 47**LIZEAGA** 943 46 82 90**MINA** 943 55 52 20**OIALUME-ZAR** 943 55 29 38**OIARBIDE** 943 55 31 99**PETRITEGI** 943 45 71 88**REZOLA** 943 55 27 20**ZAPIAIN** 943 33 00 33DONOSTIA **KALONJE** 943 21 32 51HERNANI **AKARREGI** 943 33 07 13**ALBERRO** 943 55 00 19**ALTZUETA** 943 55 15 02**ELORRABI** 943 33 69 90**GOIKO-LASTOLA** 943 55 32 72**IPARRAGIRRE** 943 33 73 70**ITXAS-BURU** 943 55 68 79**LARRE-GAIN** 943 55 58 46**OLAIZOLA** 943 33 67 31**OTSUA-ENE** 943 55 68 94**RUFINO** 943 55 27 39**ZELAIA** 943 55 58 51LASARTE-ORIA **OTEGI** 943 36 50 29URNIETA **ALTUNA** 943 55 49 17**ELUTXETA** 943 55 69 81**EULA** 943 55 27 44**OIANUME** 943 55 66 83**SETIEN** 943 55 10 14USURBIL **AGINAGA** 943 36 67 10**AIALDE BERRI** 943 36 50 31**ARRATZAIN** 943 36 66 63**SAIZAR** 943 36 45 97**URDAIRA** 943 37 26 91ZUBIETA **ARAETA** 943 36 20 49
IRUIN-ASTIAZARAN 943 36 12 29**GOIERRI**ALTZAGA **OLAGI** 943 88 77 26ATAUN **URBITARTE** 943 18 01 19LEGORRETA **AULIA** 943 80 60 66OLABERRIA **ETXE ZURI** 943 88 20 49ORDIZIA **TXIMISTA** 943 88 11 28ZERAIN **OTATZA** 943 80 17 57**OIHARTE** 686 29 91 58**GORBEIA-SUR**ARAMAIO **ITURRIETA** 945 44 53 85**OARSOALDEA**ERRETERIA **EGI-LUZE** 943 52 39 05OIARTZUN **ARISTIZABAL** 943 49 27 14**BALEIO** 943 49 13 40**ORDO-ZELAI** 943 49 16 86**TOLOSALDEA**ABALZISKETA **ZALBIDE** 943 65 21 76ADUNA **ABURUZA** 943 69 24 52**ZABALA** 943 69 07 74ASTEASU **SARASOLA** 943 69 02 83IKAZTEGIETA **BEGIRISTAIN** 943 65 28 37LIZARTZA **GOIKOETXEA** 43 68 21 75TOLOSA **EGUZKITZA** 943 67 26 13**ISASTEGI** 943 65 29 64**UROLA ERDIA**AZPEITIA **AÑOTA** 943 81 20 92**UROLA KOSTA**AIA **IZETA** 943 83 29 86**SATXOTA** 943 83 57 38ZARAUTZ **ARIZIA** 943 10 04 89ZESTOA **IRURE-TXIKI** 943 14 80 33

KASINO: EL FEUDO DE LA TORTILLA NAVARRA

Una de las experiencias más conmovedoras que hemos vivido durante la realización del libro "Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra", que pronto será editado por SUA Edizioak, fue acudir al Kasino de Lesaka, un restaurante que llevaba muchos años en nuestro punto de mira, aproximadamente desde el año 2000, cuando Manu Méndez nos habló por primera vez sobre él.

El Kasino de Lesaka es conocido, principalmente, por su Tortilla de patatas, la popular "Tortilla navarra" que elabora día a día Josefina Sagardía, una de las más veteranas, si no la más veterana cocinera de Navarra que justo iba a cumplir 88 años al día siguiente de nuestra visita, que tuvo lugar el 4 de agosto de 2017.

Josefina diferencia claramente su tortilla de la tortilla clásica de patatas, ya que ésta no se realiza dando la vuelta a la tortilla, sino realizando un **giro de brazo y sartén** que hace que la tortilla se doble sobre sí misma como si fuera un talo o un crêpe, con la "pequeña" diferencia de que al tratarse de una tortilla que cuenta como mínimo con 10 huevos y casi un kilo de patata, el peso de la sartén es considerable y la habilidad necesaria para que tortilla y recipiente no terminen en el suelo es asombrosa, máxime cuando lo realiza una octogenaria.

Pero Josefina se atreve con eso y más, no en vano lleva **desde los 24 años, elaborando su famosa tortilla**. 60 años, que se dice fácil, ejercitando el brazo derecho y el tremendo giro de muñeca que la ha hecho famosa.

Para elaborar su tortilla, **Josefina Sagardía** utiliza patata de Alava proporcionada por un distribuidor del propio Lesaka. Y añade a la tortilla pimientos verdes de su propia huerta, situada junto a la terraza del restaurante, y cebolleta. Los huevos también son locales. **La tortilla debe ser encargada al hacer la reserva**, a ser posible antes de las 12 del mediodía, y si es para las 11, mejor. A partir de cierta hora ya no se aceptan más reservas de tortilla, ya que su elaboración es muy laboriosa. Y sólo se preparan tortillas para 3 ó para 4 comensales. La de 3 comensales lleva 9 huevos y la de 4 lleva 13, aunque como no le gustan los números impares, Josefina casi siempre añade un huevo "de propina". La patata, cortada muy fina, se fríe junto al pimiento y la cebolleta en aceite de oliva de 0,4º, buscando una textura en la que el tubérculo no quede "ni frito ni cocido" como subraya la propia Josefina. En total, el proceso lleva unos 20 minutos. Una vez se escurre el aceite, se añade la sal a la patata, se incorpora el huevo y se procede al comentado giro de muñeca y presentación de esta espectacular tortilla.

Casi un siglo de trabajo

La historia de Josefina es como la de muchas cocineras de su generación. Nacida en Sunbilla en 1929, no contaba ni 18 años cuando fue enviada por sus padres a trabajar a Donostia, a una casa de rancio abolengo, nada menos que para la familia de **Adolfo Saéñz-Alonso**, el catedrático y notario vizcaíno que en 1909 fundó y fue elegido primer presidente de la Real Sociedad. Josefina tenía que encargarse de todas las labores en casa de los Saéñz-Alonso Gorostiza: cocinar, hacer la compra, limpiar la casa... incluso limpiar el quirófano del hijo de Adolfo, dentista a la sazón, que Josefina dejaba todas las noches que acometió sin tener apenas experiencia en hogar ni en cocina. Ante nuestra pregunta sobre si al hacerse cargo de la casa de una familia tan importante sabía ya cocinar y realizar sus labores, la respuesta de Josefina es tan breve como directa "Ez aunitz" ("No mucho", en ese peculiar euskera del norte de Navarra).

Josefina trabajó durante 7 años en casa de los Saéñz-Alonso Gorostiza, dejando una profunda huella: "La hija de Adolfo Sáenz-Alonso,

Mertxe, me ha considerado toda la vida como su hermana pequeña", nos comenta Josefina. Y, tras casarse, se trasladó a vivir a Lesaka, pasando a trabajar al Kasino, que había sido adquirido por sus suegros hace unos 100 años y que en su día perteneció a los Marichalar, sí, sí, a esos, a los familiares políticos de los reyes de España. Este edificio, por aquel entonces, albergaba una sociedad y contaba con un restaurante en la planta baja. Allí, Josefina se hizo cargo de la cocina, conviviendo con sus suegros y dos cuñadas. "Los de casa siempre estaban viajando y yo todo el día trabajando" recuerda de aquellos duros años.

A partir de entonces, Josefina se dedicó de lleno a los fogones de esta casa que con el tiempo dejó de ser sociedad para convertirse en un restaurante que se vio beneficiado con la creación de la empresa Laminaciones de Lesaka. "La fábrica dio mucha vida a la zona, y los responsables de la misma lo hacían todo aquí: los consejos y comidas de empresa, las celebraciones, traían a grupos... por aquí pasaron, a cuenta de la empresa, todos los ministros de la época, y el propietario de la fábrica, **José Luis Barot Fixa**, venía muy a menudo" nos cuenta Josefina haciendo gala de una memoria asombrosa que sigue reteniendo nombres y fechas con la facilidad de un adolescente.

"Aquí me he pasado yo noches sin dormir preparando comidas para celebraciones, bocadillos para los obreros..." nos sigue comentando Josefina mientras su hijo, **Imanol**, asiente y nos comenta "y no os penséis que ha parado. Este mismo año, en Sanfermines de Lesaka, ha estado trabajando aquí hasta las 9 de la mañana".







Ensalada de tomate de la huerta



Fritos variados caseros



Relevo generacional

Hemos mencionado a Imanol, y es que dos de los hijos de Josefina, Imanol y Ana, acompañan hace ya muchos años a su madre en la cocina llevando entre los tres las riendas del negocio. Imanol estudió 5 años en la Escuela de Hostelería de Madrid y también se formó en Turismo, mientras que Ana iba para protésico dental e incluso estudió para ello en Barcelona, pero al comenzar a ejercer decidió al poco volver al hogar y acompañar a su madre. Josefina cuenta, además, con una tercera hija, Belén, que se dedica a la medicina en Donostia.

A día de hoy, además de por su tortilla, el Kasino es conocido por otras especialidades como el Salmón del Bidasoa, que se sirve sólo en temporada y en función de la pesca. Lo elaboran al vapor, con muchas verduritas, sin dejar que se haga en exceso, siguiendo una receta que en su día fue confiada a Josefina por un cocinero del Hotel de Londres.

También es conocido el Kasino por otras especialidades como el Bacalao con patatas panadera, las Manitas de cerdo en salsa verde, los populares Txuribeltzak de Baztan que se sirven en

época de cordero, los Txipirones en su tinta, el Ajoarriero, el Rape a la plancha, el Cordero asado, o las especialidades de Caza en temporada como la Paloma, el Ciervo, el Jabalí o la Perdiz, ésta última de gran calidad, proveniente de Inglaterra y disponible todo el año.

El Kasino también tiene un gran nombre por sus especialidades a la plancha, como la Merluza o el Solomillo. Son preparaciones sin grandes alardes culinarios, pero que cuentan con la ventaja de estar hechas en una plancha tradicional, alimentada con fuego de madera, a la manera de aquellas cocinas económicas que había en los caseríos y las viejas casas. "La gente dice

que las cosas hechas en esta plancha saben diferente, mucho mejor que con la plancha convencional, así que aunque da mucho trabajo, no la cambiaremos, al menos no mientras esté yo viva" afirma con contundencia Josefina.

Comer en el Kasino a la carta como manda la tradición nos costará entre 35 y 40 euros. Entre semana hay un menú del día a 14 euros que cambia a diario. El restaurante abre todos los días cerrando únicamente los lunes por la tarde, cierre que respetan todo el año, incluso en temporada alta.





Menestra de verduras navarras



Merluza a la romana



Nuestra degustación: Cocina tradicional, sabrosa y de calidad

Finalizamos nuestra visita sentándonos en la terraza del Kasino, un lugar ideal para el verano ya que cuenta con la sombra de los frondosos árboles que la pueblan a modo de gigantesca sombrillas. Empezamos con una exquisita ensalada de tomates rojos, verdes, amarillos, naranjas... todos ellos provenientes de la huerta del propio restaurante, situada a la vera de la terraza. A continuación nos son servidos los fritos de la casa, bien tostaditos, untuosos, elaborados con una bechamel densa pero jugosa, a la antigua usanza. Es inevitable pensar en los fritos de antes, los que elaboraban las abuelas en casa con leche de verdad.

Seguidamente nos es servida otra la Menestra de verduras, con pencas, zanahoria, vainas, espinacas, espárragos, ajo bien tostadito y jamón frito muy crujiente... volvemos a encontramos con un plato sin el más mínimo atisbo de modernidad pero que guarda la esencia y los sabores de siempre... sencillamente exquisita.



Pasamos a la tortilla de patatas que resulta sabrosa y jugosa a más no poder. Además, el tamaño es digno de admiración. A decir verdad, hubiera sido suficiente con lo comido hasta ahí si no fuera porque Josefina nos quería hacer probar algunas otras especialidades como la finísima Merluza fresca a la romana, preparada con un rebocado de gran finura en el que apenas hay, o tal vez ni haya, rastro de harina y la Chuleta de ternera de Navarra a la plancha, otro de los platos más demandados de la carta.

En resumen, un festín pantagruélico que nos hizo renunciar al postre. En cualquier caso, salimos del Kasino de Lesaka ahitos, felices con la experiencia vivida y con el convencimiento de que en cuanto se conjuguen los astros volveremos a recalar en esta emblemática plaza para volver a degustar esa increíble tortilla y algunas de sus otras especialidades. Volveremos, Josefina !

KASINO

Plaza Zaharra, 23 - LESAKA
Tf: 948 63 71 52



EL BASQUE CULINARY CENTER HOMENAJEÓ A ROBERTO RUIZ

El pasado 26 de enero, tuvo lugar un emotivo acto en el **Basque Culinary Center**. La Universidad culinaria homenajeó a **Roberto Ruiz**, responsable durante 25 años del Restaurante Frontón de Tolosa, ya confirmada y consumada la partida del emblemático chef del restaurante al que ha dado vida durante un cuarto de siglo poniendo en lo alto del pedestal gastronómico al producto local en general y a la alubia de Tolosa en particular.

Con Roberto Ruiz se cierra una etapa del céntrico restaurante tolosarra, una etapa que será difícil de superar por quien se haga cargo a partir de ahora de dicho local de titularidad municipal. El Basque Culinary Center entendió que la labor realizada por Roberto debía recibir un reconocimiento y en ello coincidieron los numerosos cocineros, periodistas, productores, políticos y demás personalidades que acudieron al acto del pasado viernes en Donostia.

Una opipara comida de producto y proximidad

El evento comenzó con el servicio por parte de los alumnos y alumnas del BCC de un exquisito menú cuya confección fue coordinada por el profesor **José Luis García Galindo "Kote"**, encargado de impartir la clase de cocina a los estudiantes de primero. El menú consistió en un repaso por los platos más emblemáticos de la carta del Frontón de Tolosa, a saber:

- Tradicional pastel de pescado, con crema de huevo.
- Alcachofas naturales de Navarra salteadas con jamón ibérico de bellota y almejas a la sartén, con refrito suave de vinagre de sidra.
- El lomo de oveja labxa asado y sangrante con verduritas.
- Las tradicionales alubias de Tolosa, con berza, guindillas de Ibarra, to-

cino y morcilla Olano de Beasain.

- Manzana de Regil asada con helado de queso fresco.
- Las tejas, cigarrillos y Xaxus de Tolosa

El menú, perfectamente ejecutado, recibió directos elogios por parte de los comensales en cuanto se acercó enormemente a la cocina originaria, la practicada en el Frontón de Tolosa. En cuanto a la bodega, también supuso, al igual que la cocina de dicho restaurante, un repaso por la producción más cercana, sirviéndose los siguientes caldos:

- Txakoli espumoso Hiruzta aparduna, de Bodegas Hiruzta (Hondarribia)
- Txakoli bizkaino Gorka Izagirre 2016
- Tinto de Rioja Alavesa Carravalseca Maceración Carbónica 2016 (Casa Primitiva - Laguardia)
- Bizi-Goxo Sidra Dulce de Zapiain.
- Aguas de Insalus
- Cafés e infusiones Baqué.

Además, al término de la comida, el confitero **Rafa Gorrotxategi** repartió entre los asistentes varios **pipar-opilak**, un postre tradicional de la zona de Tolosa que, en su opinión, "ha sido desplazado por la torta de San Marcos y las Rosquillas de San Blas cuando originalmente en Tolosaldea y alrededores se tomaba esta opila elaborada con pimienta".

Homenaje y discurso

Al término de la comida llegó el momento del homenaje propiamente dicho. Para empezar, tanto **Joxe Mari Aizega**, director del Basque Culinary Center, como **Bittor Oroz**, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, tomaron el micrófono y glosaron la figura del



cocinero beasainarra haciendo hincapié en lo positivo que ha sido para la cocina de producto en general y para Tolosa en particular la labor realizada por Roberto Ruiz y su equipo.

El propio Roberto tomó a continuación la palabra y ofreció un emocionante discurso en el que recordó sus inicios, habló sobre lo que han supuesto para él estos 25 años y alabó la labor de su equipo, subrayando que no es nada fácil formar un buen equipo, algo que él consiguió tras mucho esfuerzo. Por supuesto, dicho equipo estaba presente en la sala acompañando al cocinero. (El discurso de Roberto Ruiz puede verse y escucharse en el vídeo colgado por nuestro coordinador, Josema Azpeitia, en su página de Facebook el mismo viernes 26).

Acto seguido, los encargados de elaborar la comida del evento, presididos por Kote García, hicieron entrega a Roberto Ruiz de una chaquetilla con el logo del BCC que el cocinero se enfundó haciendo aprecio del regalo.

Puntualización de Rafa Gorrotxategi

Ahí hubiera quedado la cosa, como un acto institucional más, si no hubiera sido por la intervención del confitero Rafa Gorrotxategi que, tras abrazar emocionado a Roberto Ruiz, pidió la palabra para alabar el trabajo realizado por su amigo y dirigir “un tirón de orejas” al Ayuntamiento tolosarra, a quien dirigió unas educadas pero firmes críticas el artesano tolosarra que espetó al consistorio “no haber hecho lo suficiente” para evitar que Roberto Ruiz dejara el restaurante Frontón.

En opinión de Rafa Gorrotxategi, “no sólo ha sido la villa de Tolosa, sino que han sido muchos, comercios, pastelerías, bares, productores...” los que se han beneficiado de la labor de Roberto Ruiz, y puso en duda que quien tome a continuación el restaurante iguale lo conseguido por el cocinero beasainarra y su equipo.

JORNADAS DEL CERDO IBÉRICO CON ARTURO SÁNCHEZ EN DIEZ RESTAURANTES DE GIPUZKOA



Tras las exitosas jornadas dedicadas al cerdo ibérico que se celebraron a finales del año pasado en los restaurantes Patxiku-Enea (Lezo), Zazpi (Donostia) y Aratz (Donostia), de las que informamos en su día en Donosti Aisia, la casa **Arturo Sánchez y Distribuciones Otordu** vuelven a unir sus fuerzas para ofrecer, ésta vez, **unas jornadas que se celebrarán en 10 restaurantes de Gipuzkoa entre los días 5 y 18 de marzo**. La diferencia, respecto a las anteriores jornadas, que se ofrecieron en un día y un horario determinado es que, en esta ocasión, son de libre elección, es decir, **cada restaurante participante ha elaborado un menú con una composición y un precio diferente, y cada cual puede elegir el restaurante o los restaurantes a los que quiere acudir, así como el día en el que quiere disfrutar del menú**.

El nombre oficial de las jornadas es **"Jornadas del Cerdo Ibérico de Bellota 2 Montaneras Arturo Sánchez"**, nombre que hace alusión a la base de los productos de esta casa que en 2017 ha cumplido un siglo elaborando ibéricos: el **cerdo 100% ibérico con doble montanera**, es decir, que el animal es sometido a dos períodos de engorde en total libertad. Ricardo explicó que mientras lo habitual es que los cerdos sean engordados durante 12-14 meses, en Arturo Sánchez este engorde se prolonga a dos años, con lo que se sacrifica un animal mucho más oxigenado. "Estamos ante el **buey del ibérico**" bromeó el hijo de Arturo Sánchez, Ricardo, en la presentación que tuvo lugar en noviembre en Aratz. Como explicó este joven perteneciente a la cuarta generación familiar en el negocio, "Los embutidos de Arturo Sánchez se realizan con mucho mimo, poca sal y toda



la tradición que llevamos a la espalda" mostrando como claro ejemplo que el salchichón y el chorizo que se probaron en la degustación y que será también ofrecido en estas jornadas, se elaboran exclusivamente con la presa, la pluma y el secreto, "es decir, con las piezas más nobles del animal" apostilló.

LOS 10 MENÚS, UNO A UNO

Estos serán los 10 menús que se ofrecerán en los restaurantes participantes a lo largo de las jornadas. Todos ellos son diferentes y tienen un diferente precio, por lo que es recomendable contactar con el restaurante y preguntar por el precio de las jornadas. Las fotografías de la derecha muestran una selección de los platos que podrán ser degustados durante las jornadas.

1.- ZAZPI (DONOSTIA)

- 1.- Jamón Ibérico Bellota "Arturo Sánchez".
- 2.- Abanico ibérico bellota en ensalada escabechada de invierno.
- 3.- Alcachofas en jugo ibérico con castañuelas ibéricas de bellota y torreznos.
- 4.- Bogavante asado con papada, apionabo y encurtidos.
- 5.- Solomillo ibérico bellota en carbón vegetal.
- 6.- Choco-Tomate con aceite y sal.

2.- PATXIKU-ENEA (LEZO)

- 1.- Jamón Ibérico bellota "Arturo Sánchez".
- 2.- Ravioli ibérico bellota con sus brotes.
- 3.- Jija con falso huevo.
- 4.- Castañuela ibérica bellota y pipián de cacahuete.
- 5.- Presa ibérica bellota a la parrilla con pesto rojo.
- 6.- Yogur casero con frutos rojos.

3.- GALERNA (DONOSTIA)

- 1.- Croqueta pura bellota.
- 2.- Steak tartar de abanico ibérico de bellota curado, helado de mostaza y cúrcuma.
- 3.- Roast beef de solomillo ibérico de bellota, apio, manzana y helado de cacahuete.
- 4.- Oreja negra, pulpo y lombarda.
- 5.- Rabito de cerdo ibérico bellota kokotxa de bacalao y pil pil de olluco.
- 6.- Castañuela de cerdo ibérico de bellota a la brasa y pimientos.
- 7.- Especies, calabaza, queso y manteca de cerdo.

4.- ARATZ ERRETEGIA (DONOSTIA)

- 1.- Jamón 100% ibérico bellota.
- 2.- Tarrina de rabito ibérico bellota con trufa y foie en su jugo
- 3.- Kokotxas de merluza de anzuelo en gelatina de bellota.
- 4.- Salteado de mollejas de cerdo ibérico de bellota con hongos y cola de cigala gratinada.
- 5.- Solomillo de cerdo ibérico de bellota a la parrilla con aceite de sésamo y crema de piquillos.
- 6.- Delicia dulce.

5.- CAFÉ DE LA CONCHA (DONOSTIA)

- 1.- Lámina de jamón ibérico bellota "Arturo Sánchez" con pan cristal, tomate y aceite arbequina y nuestra croqueta de jamón con pankó.
- 2.- Presa ibérica bellota "Arturo Sánchez" con patata baby, cebolla encurtida, jengibre y ajos tiernos.
- 3.- Corazón de alcachofa con pétalos de habitas tiernas, espárrago blanco, jijas "Arturo Sánchez", migas de pan con espuma de ajo y yema a baja temperatura.
- 4.- Costilla a baja temperatura con hierbas aromáticas y socarrat.
- 5.- Créme brûlée de vainilla caramelizada.



6.- TENIS ONDARRETA (DONOSTIA)

- 1.- Meloso de ibérico sobre crema de garbanzos y col.
- 2.- Ravioli ibérico de bellota y hongo laminado en caldo de trufas y albahaca.
- 3.- Arroz cremoso con costilla ibérica bellota y habitas.
- 4.- Sandwich crujiente de papada ibérica bellota, manzana confitada y crema de coliflor.
- 5.- Sorbete de Gin-tonic.



7.- RITA (DONOSTIA)

- 1.- Terrina de aguja ibérica con su jugo y cebollas glaseadas con vinagre de Jerez 50 años y trufa.
- 2.- Costilla ibérica bellota "Arturo Sánchez" al carbón vegetal con romesco y chimichurri.
- 3.- Lengua de cerdo ibérico bellota "Arturo Sánchez" con caviar.
- 4.- Tierra de aceituna negra, remolacha, membrillo y helado de regaliz.



8.- ZERUKO (DONOSTIA)

- 1.- Mollera de cerdo ibérico de bellota "Arturo Sánchez" con jugo de piquillos.
- 2.- Papada ibérica bellota "Arturo Sánchez" con pulpo y mango.
- 3.- Biquini de morro ibérico bellota "Arturo Sánchez" y foie.
- 4.- Chocolate blanco, con toffe, maracujá y helado de albahaca.



9.- ITSASOKO OSTATUA (ITSASO)

- 1.- Guiño a mis abuelas, brocheta de pluma ibérica bellota "Arturo Sánchez", en patatas meneás.
- 2.- Rabo ibérico bellota relleno de queso de cabra, mango y fruta de la pasión.
- 3.- Solomillo de cerdo ibérico "Arturo Sánchez", recuerdo de sus orígenes y gel combinado de bellota y refresco de Coca-Cola.
- 4.- Fábula los tres cerditos... y el lobo feroz.



10.- MUTILOAKO OSTATUA (MUTILOA)

- 1.- Carpaccio de cabeza de cerdo ibérico "Arturo Sánchez".
- 2.- Ravioli de cerdo ibérico bellota "Arturo Sánchez" con queso Idiazabal.
- 3.- Castañuelas ibéricas de bellota "Arturo Sánchez" con Begí Haundi.
- 4.- Lagarto ibérico de bellota "Arturo Sánchez" a la sal con Tximiburri.





ARRAUNLARI BERRI: “COCINAR, SIMPLEMENTE COCINAR”

Acudimos al Arraunlari Berri de Hondarribia a los dos días del fallecimiento de **Paul Bocuse**, esperando encontramos a sus responsables apenados por la desaparición del maestro y dispuestos a hacer alguna declaración acerca de su aportación a la cocina vasca y francesa. Nada más lejos de nuestra percepción. **Aitor Amutxategi** y **Jon Couso Apeztegia** no están para nada compungidos ante la muerte del gran chef francés al que restan méritos siempre, además, de manera razonada y respetuosa. “Bocuse no ha sido un cocinero que haya dejado un gran legado” afirma Aitor, “su principal aportación, más bien, es la figura del ‘chef manqué’, es decir, el chef que nunca está en el restaurante porque siempre está de viaje, dando charlas, visitando el resto de sus negocios... Nosotros no comulgamos con esa filosofía, es más, siempre estamos presentes en el restaurante, esté éste abierto al público o no... ¡Si hasta hemos llegado a pasar noches enteras aquí!” afirma enérgico este joven cocinero dotado, junto a su compañero de batallas, de una impresionante cultura gastronómica que les mantiene continuamente activos.

“No tenemos tiempo de faltar en el restaurante.” sigue reflexionando Aitor, “cocinamos sin tiempo para otras cosas. Hemos decidido dedicarnos a cocinar, a mimar la comida, a tratar bien al cliente... cocinar, simplemente cocinar, ¡somos cocineros!. Y paradójicamente, en los restaurantes top es donde menos se cocina. ¿Qué tiene que hacer un cocinero? En mi opinión, tiene que mejorar ese sabor que le ha gustado. Un buen ejemplo es lo que hacemos con la inbaursaltsa: partimos del plato tradicional y lo convertimos en un plato más fino, más suave... lo colamos para que sea más fácil de comer... y ya está. No tengo por qué hacer una esferificación del mismo!

Osadas y acertadas palabras las de estos dos jóvenes que consideran que **Rafael García Santos** ha sido quien mejor les ha definido al utilizar la expresión “**Cocina tradicional actualizada**”, pero ojo, ante lo gastado de dicha definición, Aitor y Jon puntualizan: “La palabra ‘Actualizada’ quiere decir más sana, menos frita, menos grasa, más ligera... y, por supuesto, trabajada con técnicas actuales”.

Con esta base teórica y profesional, es difícil salir decepcionado de este restaurante que dirigen, desde enero de 2017, estos dos jóvenes que se conocieron en la escuela

de CEBANC de Donostia hace casi una década y han recorrido juntos diversas cocinas de Euskal Herria y Catalunya. Nos sentamos, por lo tanto, ilusionados en el elegante y clásico comedor con vistas a Hendaia. Tras un excelente entrante, un buñuelo de bacalao que se sirve trinchado en una aguja de coser las redes de los pescadores, entramos en materia con unas **Alcachofas en salsa verde** (Foto 1) perfectamente ejecutadas que reflejan una de las sanas costumbres de Jon y Aitor: la de ofrecer siempre verdura del día en su menú de diario.

Sigue un impresionante **Arroz con bogavante** (Foto 2) sabroso, jugoso... uno de esos platos cuya simple visión activa los jugos gástricos y puede crear ansiedad si su destino es la mesa de al lado y no la nuestra. “El secreto está en utilizar un buen arroz hecho con cañío y acabado en el horno, y que el bogavante sea local” nos confían Aitor y Jon. El arroz está excelente, al igual que deben estar el resto de arroces que trabajan: “Tenemos un arroz caldoso con almejas que sale riquísimo, y un meloso de hongos que lleva un pichón entero asado a la parrilla que se trincha en el pase, justo antes de salir a mesa” nos cuentan mientras, a pesar de estar disfrutando de nuestro arroz, se nos hace la boca agua pensando en los que nos describen.

“Esperamos que hayáis venido con hambre, porque todavía os quedan algunos platos” nos dicen al retirarnos, vacía y reluciente, la bandeja del arroz para dar paso a un contundente y gustoso plato de **Axoa** (Foto 3), un plato tradicional de Iparralde que viene a ser un guiso de carne, habitualmente morcillo, que Aitor y Jon han recuperado y reproducido pero no lo han reinterpretado, para mantener viva la tradición del guiso. “Axoa, en origen, significa ‘picado’” explica Aitor, “y en eso consiste, en pedazos troceados de lo que se conoce como ‘carne con venas’ guisado con laurel, vino blanco, coñac, pimentón de Ezpeleta, pimiento chorricero... un plato tradicional vasco que hemos recuperado sin añadirle nada nuevo. No esperéis sorpresas... es cocina”. La Axoa, además, no es el único plato en ‘vías de extinción’ que han recuperado Aitor y Jon. También recuperaron el ‘Garbure’, una sopa de hortalizas elaborada con col, nabo, apio... “era un plato que daba mucho trabajo pero que ofrecíamos orgullosos. Aun así, no salía a mesa y hemos acabado retirándolo de la carta” afirma



1



2



3



4



5



6

Jon. No pasa así con el Ttoro, una sopa de pescado clásica que todavía se consume mucho en Iparralde aunque su origen, está en Donostia, “ciudad a la que los gascos llevaron su versión de la bullabesa de Marsella” en opinión de Aitor.

Tras la Axoa, sin ofrecer la más mínima concesión a la ligereza, nos es servida una sabrosa y melosa ración de **Oreja de cerdo guisada** (Foto 4), un plato por el que Jon y Aitor apostaron desde el principio en su carta. “La hacemos sin cocerla, dejando que sude en el sofrito de vino, choricero, cebolla, ajo, cayena, pimentón de Ezpeleta y agua en el que la hacemos. El secreto es que sude, que sude, que sude...” El resultado es un plato espectacular, cuidado como pocos, y no fácil de encontrar por nuestros lares. La casquería, lo tienen muy claro nuestros anfitriones, es algo que no debe abandonarse. “De hecho, planeamos introducir algún plato más de casquería en la carta... tal vez algo con riñones... aunque un arroz con hígados también me encantaría” afirma Aitor, “y nosotros que podamos probarlo” pensamos nosotros.

Y en éstas, por fin, llegó el postre, o mejor dicho, los postres: **Piña a la parrilla sobre crema inglesa** (Foto 5) e **Intxaursaltsa con crema de caramelo, queso rallado y teja de manzana** (Foto 6). Respecto al primero, Aitor lo tiene claro: “la piña, a pesar de ser un fruto tropical, siempre ha sido considerado un gran postre en Euskal Herria,

un postre de domingo. Eso sí, la versión que ofrecemos en Arraunlari Berri es un plato de **Xabier Gutiérrez** que aprendí en mi estancia en Arzak en 2009, así que no me arrego ningún mérito. Al César lo que es del César”. La Intxaursaltsa, suavizada y mejorada es, por otra parte, una actualización de otro gran postre que, en opinión de Aitor, desapareció de nuestras casas y caseríos al ser sustituida por el chocolate.

Y con esto concluyó, en teoría, nuestra experiencia en Arraunlari Berri. “En teoría” puntualizamos, ya que la posterior conversación de sobremesa se alargó hasta bien pasadas las 7 de la tarde, hora en la que, con la bahía de Txingudi a oscuras y en silencio, salimos de este local para emprender el camino a casa asimilando todo lo comido, hablado y sentido en este fantástico restaurante que despacito, con buena letra y con mucho, mucho trabajo, lleva camino de convertirse en una de las más auténticas y serias referencias gastronómicas de Gipuzkoa... al tiempo !!

ARRAUNLARI BERRI

Paseo de Butrón, 3 - HONDARRIBIA - Tf. 943 57 85 19

(Versión completa de este artículo en el Facebook de Ondojan.com, en post del 07-02-2018)

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

RIOJA ALAVESA, BIEN PARADA EN EL INFORME DE TIM ATKIN

El prescriptor británico y master of wine **Tim Atkin**, uno de los más prestigiosos y considerados “gurús del vino” cuya opinión y calificaciones resultan muy seguidas en el mundo anglosajón y entre los consumidores de vino de todas partes del globo, actualizó el pasado viernes 8 de febrero en su página web su reportaje anual sobre la región vitícola de Rioja (2018) con una nueva clasificación de bodegas y con su personal podio de elaboradores, vinos y descubrimientos del año (además de las puntuaciones completas de vinos). **Bodegas Artuke** ha sido destacada como revelación con su vino tinto **Cerro de mulas 2015**, quedando en el primer escalón de la clasificación Atkin, y repitiendo podium.

En el nuevo informe, Atkin presta también especial atención a **Jesús Madrazo**, a quien concede el título de ‘leyenda’, después de su histórico paso por **Vinedos del Contino**, bodega a la que deja en el primer escalón de la clasificación Atkin. Jesús Madrazo, destacado enólogo, acaba de iniciar una nueva andadura profesional con proyectos propios, junto con **Etienne Cordonnier**, de Viñas Leizaola, cuyo vino, **El Sacramento**, ya fue destacado como revelación por Atkin en su ‘Report 2017’, y con Jesús Velilla responsable de campo y viñedo.

Bodegas Bhilar en El Villar de Álava (David Sampedro) asciende al segundo escalón y sitúa su nuevo vino **Finca La Revilla** como descubrimiento blanco.

El blanco Fermentado en barrica añada 2016 de bodegas **Dominio de Berzal** en Baños de Ebro se hace con la categoría al mejor ‘value’ blanco y la sitúa en el cuarto escalón de la clasificación.

Vinos de Rioja Alavesa por encima de los 95 puntos

Merece especial atención los vinos de bodegas de Rioja Alavesa que han obtenido una puntuación de 95 puntos hacia arriba; 2015 Benjamín de Rothschild & Vega Sicilia Macán, 2015 Bodegas Lanzaga ‘Las Beatas’, 2014 Bodegas de la Marquesa ‘Valserrano Finca Montevejeo’, 2015 Contino Viña del Olivo, 2016 Exopto ‘Horizonte’, 2016 Luis Alegre ‘Finca La Reñana’ Fermentado en barrica, 2010 Bodegas Ostatu ‘Gloria de Ostatu’, 2015 Oxer Wines ‘Kalamity’, 2014 Pujanza ‘Cisma’, 2011 Reméluri, 2011 Remírez de Ganuza, 2016 Tentenublo ‘Escondite del Ardacho las Paredes’, 2016 Valdemar Conde Valdemar Finca Alto Cantabria Blanco, 2015 Viña Leizaola ‘El Sacramento’, 2015 Viñedos de Párganos ‘La Nieta’, 2015 Ysios ‘Los Prados’.

La mejor bodega en Rioja Alavesa del año pasado, Artuke, repite en la primera categoría –junto a Lanzaga, Contino, Reméluri, Viñedos de Párganos– en segunda categoría destacan Bodegas Rothschild & Vega Sicilia, Bodegas Bhilar, Viña Real, Marqués de Riscal, Ostatu, Pujanza, Remírez de Ganuza, tentenublo y Viña Leizaola. En tercera categoría; encontramos a Bodegas Baigorri, Bodegas de la Marquesa, Bodegas Exopto, Oxer Wines, Bodegas Torre de Oña. En cuarta categoría; Bodegas Basilio Izquierdo, Bodegas Palacios, Bodegas Dominio Berzal, Bodegas Izadi y Bodegas Valdemar y en quinta categoría encontramos a Bodegas Compañón Arrieta, Bodegas Javier San Pedro Ortega, Bodegas Luis Alegre, Bodegas Luis Cañas y Bodegas Ysios.

Además de un grupo de 75 *crus bourgeois* de Bodegas de Rioja Alavesa a las que hay que seguir muy de cerca; Amaren, Casa Primicia, Clos Ibai, Covila, DiosAres, El Coto, Exeo, Faustino, Labastida Landaluze, Leza García, Loli Casado, Miguel Ángel, Muriel, Tierra, Viña Bujanda, Bodegas Zugoer.



Los cambios legislativos

Tim Atkin ha seguido durante este año muy de cerca los cambios legislativos de Rioja, con las nuevas categorías y menciones de **Viñedos Singulares, Municipio y Zona** y, pese a hacerse eco de algunas críticas –“satisfacer los muy diferentes intereses de los productores, las cooperativas y las pequeñas y grandes bodegas de Rioja es como intentar mantener unidas las facciones del Partido Conservador [británico]”, bromea–, deja claro que “las nuevas clasificaciones son una gran noticia para los bebedores de vino, para quienes intentan probar diferentes estilos de Rioja y entender qué, quién y cómo se hacen”. Atkin concluye que “nunca he estado más excitado por la calidad de los vinos de la región y por su potencial para hacer cosas aún mayores”.

Atkin denomina el “redescubrimiento del lado humano de Rioja”: “Rioja necesita grandes marcas –explica el master of wine–, pero también necesita su creciente número de bodegas más pequeñas, con grupos como **Bodegas Familiares de Rioja, Rioja&Roll o ABRA**, que están ayudando a promover el lado humano de la región y permitiendo a los consumidores poner una cara y una cultura en una etiqueta”. Aunque cuente con ausencias y se trate de una interpretación personal, el informe de Tim Atkin refleja de manera bastante fidedigna el momento actual de Rioja, su diversidad y la calidad de sus vinos.

(Texto elaborado en colaboración con **Marisa Velilla**, técnico/a en marketing, sumiller y miembro del panel de Cata de la D.O.Ca Rioja)

jatetxe gida

restaurantes

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



Merci et au revoir, Monsieur Bocuse !

Si hoy Euskal Herria en general y Donostia en particular se encuentran en un lugar de honor en el mapa gastronómico mundial es debido a que este señor que aparece en todas las fotos, hace ya unos 40 años, tuvo la generosidad de abrir la puerta de su restaurante y su corazón a dos mocosos que tuvieron la osadía de desplazarse a Lyon para que les contara el secreto de su éxito. Se llamaban **Pedro Subijana** y **Juan Mari Arzak**, eran y siguen siendo grandes amigos y le cayeron en gracia a Monsieur Bocuse que contó a aquellos críos muchas, muchas cosas que les iban a servir mucho en el futuro. Los jóvenes cocineros escucharon atentamente, se aplicaron el cuento, y al poco tiempo las estrellas Michelin comenzaron a llover, literalmente, en la Bella Easo. El resto es Historia. **Paul Bocuse** ha sido guía y referente de miles de cocineros, padre de la Nouvelle Cuisine, creador, maestro y fuente inagotable de inspiración para gastronómos y hasta para guionistas de dibujos animados. Se va un icono internacional. Donostia debería rendir un homenaje a este maestro de los fogones al que tanto, tantísimo debe, sin ser del todo consciente. Au revoir, maître, et merci beaucoup !!!



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



Juan Ignacio Martín Etxeberria, trabajador del bar desde hace más de 12 años, ha pasado a dirigir el Txintxari, un **lugar genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Txintxari es también un **lugar ideal para celebraciones y comidas de grupos, según presupuesto**. También destacan sus desayunos con zumos naturales, repostería y pintxos recién hechos, a partir de las 8 de la mañana. La cocina de Txintxari es tradicional, destacando platos como *Alubias; Ensalada templada de bacalao; Revuelto de hongos; Bacalao frito con pimientos; Pescados al horno (Rape, Lubina, Cogote); Solomillo y Chuleta de buey, Postres caseros*.. También cuenta con una amplia variedad de **Platos combinados, pintxos y raciones. Carta: 30€ Menú del día: 11€ (sábado incluido) Menú domingo: 18€ (Café e IVA incluido) Menús para grupos: 12 menús entre 23 y 60€** (Ver web) **Cierra:** Lunes tarde. **Tarjetas:** Todas. Parking.

ARAMAKO OSTATUA

ARAMA

COCINA EQUILIBRADA
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53



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

EZKIÑA

ARRASATE

PINTXOS, HAMBURGUESAS,
BOCADILLOS... Y “EUSKO PIZZAS”

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



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

SANTA ANA

ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



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

BEASAINGO BATZOKIA

BEASAIN

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

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



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

DOLAREA JATETXEA

BEASAIN

NUEVOS RUMBOS GASTRONÓMICOS A
CARGO DEL CHEF HÉCTOR CABELLO

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



El restaurante del prestigioso hotel beasaindarra ha iniciado una **nueva etapa bajo la dirección culinaria de Héctor Cabello**, joven y creativo chef curtido en algunos de los mejores restaurantes del Mediterráneo, Francia y Donostia. Rubén ha desembarcado en el Goierri ofreciendo una **cocina de producto salpicada de detalles de autor, interesantes menús y sugerencias de temporada**. Actualmente, por ejemplo, podemos encontrar en la carta *Ensalada templada de borrajas y almejas; Carabineros con espárragos y angulas de monte; Taco de rodaballo salvaje asado con salsa "Meunière", berberechos al vapor y cebolletas asadas; Carré de cordero asado, millojas de patata y puré de morcilla de Beasain, Torrija de brioche con helado de dulce de leche...* y una gran selección de vinos. **Smart Menu (lunes a viernes): 24,90€** (Bebida y café incluido). **Menú Degustación (D "GUSTA Goierri a bocados): 50€** (Bebidas aparte). **Tarjetas: Todas.**

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

KATEA, 4 (FRENTE AL PO-
LIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
WWW.KATTALIN.COM



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

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA

BEASAIN

NUEVA ETAPA PARA UN CLÁSICO

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19



El veterano Rubiorena de Beasain ha sido reabierto por **Urki Balerdi**, tras tres años en el Ostatu de Zerain. **Urki y Lizbeth**, han reabierto la persiana con una **nueva decoración, menos mesas y más espacio libre, un txoko para que los clientes puedan disfrutar del café o una copa, baños adaptados para minusválidos en la planta baja...** Pero el fuerte de Rubiorena, es la **cocina de Urki Balerdi, colorista, sabrosa, atrevida, tradicional y a la vez diferente** y en la que siempre hay un lugar destacado para los **vegetarianos y para los celíacos**. En Rubiorena encontraremos nuevos platos como *Verduras de temporada con callos de bacalao y huevo, Tagliatelle de calamar con algas y tartar de gambón, Bacalao confitado con sus callos y un pilpil de guisante, Ternina de rabo al vino tinto con verduras, Carrillera ibérica con sinfonía de frutas y verduras, Crema de pistacho con frutas del bosque...* una cocina en la que los sabores, los olores y las texturas cobran gran importancia, y que se renueva en función de la estación y del mercado. **Menú del día: 14 euros. Menú degustación: 35€ Carta: 30-35€**. **Cierra: Lunes**

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCANBLE



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

Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías corredizas.** Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína*, *Ahumados caseros*, *Lengüado 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:** 28€ **Menú especial:** 35€ **Menú degustación Debagoiena:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

SIRIMIRI

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES



BERGARA

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

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

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*, *Cabrarroca en salsa verde con patatas*, *Chuletón a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate...* En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menú degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€ (Fines de semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

MENDIOLA

ERMUA

COCINA DE PRODUCTO
CON TOQUES MUY PERSONALES

ERDIKO KALE, 19.
TF. 846 08 00 86



En pleno centro, Mendiola es un coqueto restaurante guiado por dos cocineros de interesante recorrido: **José Manuel Rodríguez**, que empezó en el Chalcha con 5 años y **Alfredo Pedrosa** que realizó sus prácticas con Fernando Canales. Entre ambos, realizan **una cocina muy personal, basada en el mercado y la temporada**, con especial predilección por los hongos, la merluza en todas sus formas (al horno, con fondo marino y caldo de almejas y mejillón...), el cerdo ibérico de Guijuelo, etc. Todas las elaboraciones son caseras incluso en su cuidado menú del día y en su interesante y competitivo Menú Especial de fin de semana. Destaca también su **bar, abierto desde las 10 de la mañana**, en el que se sirven **raciones y pintos** en los que estos inquietos cocineros expresan también su creatividad. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial de Fin de Semana (3 entrantes, 2º plato a elegir, postre y vino):** 27€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo y lunes.

BELAUSTEGI BASERRIA

ELGOIBAR

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

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 pineladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujiertes orientales, Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo...* Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpa estilo jaima. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

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



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

PERLAKUA-SAKA

ITZIAR

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

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



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

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades:** Ensalada templada de txipironcitos; *Lasaña de marisco*; *Veiras Arraun*; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada. **Carta:** 40€ **Parrillada:** 47€ **Degustación de marisco:** 37€ (Ambas con postre, pan y vino incluido) **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles todo el día.

ARRAUNLARI BERRI

HONDARRIBIA

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

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla, así como las chuletas de viejo con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel, que en mayo de 2016 ha cumplido 10 años dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Antxoas artesanas*, *Carpaccio de xuleta con helado de queso*; *Veiras asadas a la parrilla*, *Besugo a la parrilla*, *Txuleta de viejo premium (con maduración normal)* y *Txuleta de viejo Dry Age (con maduración extrema)*, *Tabla de quesos del país...* **Carta:** 50-60€ **Menú sidrería:** 35€ (+ IVA) **Menú:** 22€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

PATXIKU-ENEA

LEZO

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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesús Saez). **La obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en Patxikuenea**. Sitio en el alto de Gainzuzketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola** junto a sus 3 hermanos, este restaurante, ubicado en un **caserio de más de 250 años** nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: *La chuleta de Patxikuenea seleccionada por cábricas Guikar, besugo, rape de Ondarrao, rodaballo salvaje, cogote de merluza, las verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, langostinos salvajes a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros...* Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 55€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

BAR GAZTELUMENDI

DE TODA LA VIDA
EN PLENO CENTRO DE IRUN

IRUN

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



Situado en pleno centro de Irun, con 80 años a sus espaldas y dirigido culinariamente por **Ángela Basabe**, este emblemático bar mantiene los míticos **Picantes, Quesos y Gabardinas** que le han dado gran fama durante décadas, además de otras muchas **opciones de pikoteo** como *Verduras en tempura con salsa romesco, Ensaladilla Gaztelu servida acompañada de un "bosque animado", Hamburguesas de carne de retinto en pan de cristal, Costilla de cerdo, Alitas de lumagorri crujientes, Bocadillos, postres...* Además, **el Gaztelumendi se ha dotado de una terraza cubierta en la que podrán disfrutarse de una carta informal.** Gaztelumendi abre a las 8:30 ofreciendo cafés, bollería y pintkos desde la primera hora, además de raciones, picoteo y una **amplia oferta de vinos.**

RESTAURANTE ANTXON

NUEVOS AIRES EN UN ESTABLECIMIENTO EXQUISITO Y SORPRENDENTE

IRUN

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



El coqueto restaurante Antxon, abierto hace 10 años y dirigido culinariamente por **Ángela Basabe**, sigue compartiendo cocina con el **Gaztelumendi** pero cuenta con un acceso y una oferta totalmente diferenciados. Ángela se sirve de este agradable espacio para sorprender al personal y hacerles vivir una grata experiencia culinaria. Para ello cuenta desde este año con la ayuda de la cocinera valenciana **Sara Martín**, de amplia trayectoria, que confecciona todas las semanas un atractivo **menú degustación que cambia todas las semanas y un copioso menú de fin de semana.** Este equipo se ve complementado con Lucía Ruiz Lozano, jefa de sala y encargada de la bodega y los vinos. **Menú degustación: 35€ Menú degustación de fin de semana: 55€**
Cierra: Noches de domingo a jueves, salvo reservas.

ALDASORO BERRI

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO

LAZKAO

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



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

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARÍÑO

LAZKAO

ELOSEGI 22
TEL. 943 08 76 74
www.maitte.es



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (*Paella, Alubias, Ensalada...*) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como *Fritos (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tígres...), Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajo-arriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta...* **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. **Cierra:** Domingos

AZPIKOETXA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXA, 1
TEL. 943 73 13 87



En su bar, Azpikoetxa ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Inxausti 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*, *Presca 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.

TXEPETXA

LEGAZPI

COCINA TRADICIONAL,
PINTXOS Y GÉNERO DE CALIDAD

AIZKORRI KALEA, 24
TEL. 671 728 069
Facebook: Txepetxa Taberna Legazpi



“¿Qué te apetece comer?” le gusta preguntar a quien cruza el umbral de su casa a **Pabí Arana**, joven cocinero on una **amplia experiencia** que le ha mantenido en **contacto continuo tanto con la más cuidada tradición como con la alta gastronomía**. Ahora al cargo de uno de los bares más entrañables de la localidad, Pabí vuelca su experiencia en una **carta variada y fresca en la que encontramos tanto platos tradicionales como personales**: *Ensalada César*, *Ensalada de espinacas, frutos secos y cubitos de queso de cabra*, *Morros en salsa*, *Txiprones en su tinta*, *Risotto de hongos con parmesano*, *Tatakí de lomo de atún rojo con algas wakame y mayonesa de atún rojo...* En **pintxos** *Camilleras en salsa*, los mencionados *Risotto y Tatakí*, *Terrina de cochinito deshuesado a baja temperatura con fruta de la pasión...* Llamen la atención sus cuidadas **hamburguesas con carne de Okeletxe** como la impresionante **“Hamburguesa Txepetxa”**. **Precio medio de carta:** 10-20€. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI

OIARTZUN

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

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.

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Pau Garaialde y Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostua es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. **Su cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias*, *Manitas de cerdo rebozadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros...* Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Txitxarro...*). 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

ASADOR CASTILLO MATÍAS GORROTXATEGI

OLABERRIA

UN ASADOR TOLOSARRA
EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI

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



Desde abril, el prestigioso Asador Casa Julián de Tolosa, cuenta con una "sucursal" en pleno Goierri: El Asador Castillo, situado en los salones del Hotel Castillo. Además de las especialidades que Matías Gorrotxategi ha trabajado durante décadas en la casa original de Tolosa tales como *Chuletón de viejo a la parrilla*, *Pimientos del piquillo confitados*... este asador ofrecerá otras especialidades que irán cambiando según la temporada y unos excelentes postres caseros. La principal novedad será la presencia de **pecados frescos a la parrilla** como Cogoto de merluza y Rape a la parrilla, (aunque se puede encargar cualquier otro pescado con antelación). **Carta:** A partir de 40€ **Menú Matías:** 43€ (Chorizo de buey, Espárragos de Navarra, Txipirones pelayo, Chuletón a la parrilla con pimientos confitados, Postre a elegir, Bebida, Pan, Café e IVA incluido. No disponible en domingos y festivos). **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de lunes a jueves.

ZEZILIONEA

OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

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



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

ETXE AUNDI

OÑATI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS

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



Precioso hotel-restaurante que cumple en 2018 30 años de actividad, sito en un entorno natural y ubicado en una espectacular casa palaciega de los siglos XIII-XIV. Exe 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, ideal para cócteles de bienvenida en la que pueden celebrarse bodas civiles. Además, 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 20 años al frente de la cocina del restaurante, con platos como *Ensalada Itsasur*; *Ensalada de pulpo*; *Volován de hongos*; *Taco de bacalao con piperrada*; *Solomillo al foie con salsa de uvas*... y exquisitos postres caseros como su aclamada *Tarta de queso*. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario y fin de semana:** 28€ **Menús para grupos:** a partir de 25€ **Precio habitación doble:** A partir de 54€ (con desayuno) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche. **Parking propio.**

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

GARAGARZA, 5 (ORDIZIA)
EUSKAL HERRIA, 5 (TOLOSA)
www.19-90.comPIKOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHE

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

ALTAMIRA

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNEA
943 105 801COCINA MEDITERRÁNEA Y MENÚS CON-
CERTADOS CON "VISTAS AL CAMPO"

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

MARTÍNEZ

ORDIZIA

SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.comEXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

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

MUÑOZ

ORDIZIA

PELOTA VASCA. 3
TEL. 943 08 58 24PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS

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

KATXIÑA BODEGA

ORIO

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

COMER ENTRE VIÑEDOS,
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO



En un precioso entorno, entre viñedos y fantásticas vistas, Bodega Kabxiña, **inaugurado en julio de 2016**, nos permite disfrutar de la gastronomía tradicional más auténtica, así como de sus **txakolis de elaboración propia**. Dirigido por **Iñaki e Izaskun Zendoia**, hijos de **Jose Miguel Zendoia y M^a Pilar Ebezarreta**, del Asador Kabxiña, esta nueva generación ha apostado por un **espacio multiusos** en el que podemos comer a la carta, realizar un **evento empresarial** u organizar una **celebración hasta 400 personas** con especialidades a la parrilla. La cocina se basa en las **Verduras de temporada**, **Pescados frescos a la parrilla de carbón** (*Besugo al estilo Orio, Rodaballo, Kabraroka...*) y **Carnes a la brasa** destacando su **Chuletón de viejo**. También encontraremos **platos más actuales** como *Ensalada de bogavante con suave vinagreta de tomate*; *Carpaccio de buey madurado 180 días con cristal de sal y aceite de Extremadura*; *Pulpo a la parrilla...* **Carta:** 60 euros. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Aparcamiento propio.**

KUKO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO



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

LA CERVE

PASAIA

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

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA



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

BOTARRI

TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS Y EXCELENTE
PARRILLA DE CARNES Y PESCADOS



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

LAZKAO ETXE

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).

ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA
EN UN ENTORNO NATURAL



ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A
AIZARNAZABAL - ZESTOA
TF. 943 14 80 92 /
626 869 231



Entre Zestoa y Aizamazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola** trabaja con maestría sus largas parrillas en las que se asan sin descanso excelentes *Chuletas de viejo*, *Pescados frescos*, *Cordero*... Por encargo, se prepara *Cordero al Burduntzi*, cames y pescados. En su carta destacan las *Ensaladas* como *Ensalada de salpicón de bogavante y pulpo*; *Ensalada de pulpo*; *Ensalada de bogavante*... **los Mariscos** y **las Raciones** como *Txangurro al horno*, *Ostras grandes*, *Pulpo gallega*, *Anchoillas en aceite*, *Lomo Euskal Txerri*, *Jamón de bodega*... También cuenta con **Sugerencias de temporada** como *Alcachofas a la parrilla*, *Revuelto de zizas u hongos*... En su extensa bodega apenas se cargan los vinos y rotan continuamente con todo tipo de estilos y Orígenes. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** No cierra (En invierno, cierra noches de lunes a jueves).

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

APAIN

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



URRETXU

IPENARRIETA, 18
TEL. 943 72 58 87

Facebook:
Apain Jatetxea Margari

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

BAI BIDEA JATETXEA

ZUMAIA

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

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO
CENTRO DE ZUMAIA



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen, desde abril de 2017, este céntrico restaurante al que han dotado de **una nueva apariencia, más luminosa y acogedora**. El pescado se cuida especialmente bien en Bai Bidea, aunque la **cocina de producto con toques de autor de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género**. En su carta sobresalen platos como *Bacalao confitado con cebolla caramelizada, escalibada y ali-oli de ajo negro*; *Pulpo a la plancha, patatas y toque canario*, *Terrina de foie hecha en casa*, *Presa ibérica a baja temperatura con puré de tubérculos...* así como su excelente *Jamón ibérico* y las sugerencias del fin de semana como *Gambas a la plancha*; *Almejas en salsa*; *Merluza en salsa o a la plancha*; *Rape a la plancha*; *Chuleta de vaca vieja...* y se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta:** 25-35 € **Menú del día:** 10,50 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles todo el día y noches de lunes y martes.

BEHEKO PLAZA

ZUMAIA

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

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y CO-
CINA INTERNACIONAL MUY PERSONAL



El joven zumaíatarra **Andoni Txintxilla** dirige desde hace años este establecimiento que cuenta con una **parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos del Cantábrico y buenas piezas de carne**. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, así como en restaurantes clásicos italianos y asadores donostiarras, el resultado es una **oferta culinaria de buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales** como *Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo y chips de bonito*; *Risotto de Parniggiانو Regiano*; *Pizzas artesanas...* Sin olvidar el **producto y la tradición** con platos como *Rape negro a la parrilla*; *Pulpo Km. 0 a la parrilla*; *Gambas frescas*; *Aroces y Risottos*; *Cochinillo confitado o asado a baja temperatura...* cuidando al máximo la filosofía **Slow Food y Kilómetro 0**. **Carta:** 30-40 € **Menú del día:** 12 € **Menú de fin de semana:** 23 €. **Menú Txuleta:** 29 €. **Menú Fytsch:** 34 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes (en verano, abierto todos los días)

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

BAZTAN

DONOSTIA

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

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por los **hermanos Ciauriz Iraizoz**, de Elizondo, que se encargan igualmente de gestionar el cercano bar **Casa Alcalde**. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **hasta 53 pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha*, *Calabacín relleno con jamón y queso gratinado*, *Solomillo a la plancha...* En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, acareadas directamente de Elizondo, *Queso Kamiku de Bertiz Arana*, *Txit-torra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajoarriero*, *Txerripatas a la manera de Baztan...* No se puede dejar de probar el **helado de Mamia o Gaztanbera estilo Baztan** (con kizkilumin), ni el **helado de "Urakín Egina"**, el mítico chocolate de avellana artesano elaborado por la casi centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados para grupos**.

BERGARA

DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8, ES-
QUINA BERMINGHAM
(GROS)
TF. 943 27 50 26

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Pabi 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 anxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberi, Ixaso, Revuelto de anxoas 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.

BERA-BERA

DONOSTIA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

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



Desde el 1 de agosto, **Javier Penas** e **Izaskun Gurrutxaga**, que han ejercido durante más de 15 años como jefe de cocina y jefa de sala en el restaurante Olentzo de Zizurkil, han pasado a ocuparse de la gestión del restaurante del hotel Palacio de Aiete. En este elegante y acogedor espacio, **Javi aplica sus platos de cocina tradicional** que tan buenos resultados le han proporcionado en sus anteriores destinos, como la *Ensalada templada de pulpo, los Chiperones a la plancha con chimichurri, el Cordero asado, el Soufflé de chocolate...* y un largo etcétera. En Bera-Bera, además, pueden celebrarse **bodas de hasta 160 personas**. Javier e Izaskun llevan también la gerencia de la **cafetería** del hotel donde pueden degustarse pintxos, bocadillos, sandwiches, cazuelitas y unos sorprendentes huevos rotos con patatas y jamón. **Menú del día (mediodía y noche): 15,40€ Buffet de desayuno: 12€ Tarjetas: Todas. Cierra: Domingo noche.**

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

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

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



Situado en los bajos del Hotel M^a Cristina, el restaurante Café Saigón nos da la oportunidad de **situarnos en pleno Oriente sin movernos del centro de San Sebastián**. En su espacioso comedor, preciosamente decorado, podemos degustar **especialidades gastronómicas de todos los rincones de Asia** tales como *Rolitos vietnamitas, Tiras de pollo al estilo Mong, Dumplings, Pato crujiente al estilo Pekín...* Llama la atención, por original y pionero en Donosti, su excelente **Menú Degustación**, un tentador menú que al precio de 36 euros, bebida aparte (42 euros con vino), nos hará viajar por los diferentes sabores y texturas de Oriente. **Carta: 35-40€ Tarjetas: Todas. Aparcamiento: Parking Easo** justo bajo el establecimiento. **No cierra y ofrece cenas todos los días de la semana.** Reservas: cafesaignon.ss@gmail.com

CASA ALCALDE

DONOSTIA

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO

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



En casa Alcalde, bar centenario remodelado hace dos años y dirigido por los hermanos Ciauriz Iraizoz, de Elizondo, que también dirigen el cercano Baztan, se mantiene la tradición de contar con **los mejores ibéricos de bellota, como se ha venido haciendo de toda la vida**. Asimismo, cada vez goza de más fama el **Chuletón Premium de Iruki**, que también se sirve en el Baztan. Además, en Casa Alcalde encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico *Trapela, Tartaleta de bangurro, Txipirín a la plancha, Kabrahuevo...* y ahora **nuevas raciones como Lecheritas, Huevos estrellados, Guisado de toro, Camilleras...** **Casa Alcalde cuenta con parrilla**, por lo que además del mencionado **Chuletón**, pueden degustarse ricas **Chuletilas de cordero a la parrilla**, así como **Pescados frescos (Rodaballo, bacalao...) a la brasa**. También es una más que recomendable opción la **Parrillada de ibérico**, compuesta de Secreto, Presa, Lagarto y Pluma, al competitivo precio de 13,50 euros. **Tarjetas: Todas menos A. E.**

CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Lineiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa, galardonado en 2015 con el **premio Más Gastronomía al mejor tratamiento del producto gallego**. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Lineiro**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a dirigirla Sebas a partir de enero de 2010 junto con su compañera, **Ana Bermejo**. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen **las mejores especialidades gallegas**: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre. En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico de Fran Rodel, aroses y hermosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de pintxos que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el **Lacón con Grelas**, la **Caldeirada de merluza**, el **Rabo de vaca estofado**, el **Pemil asado**... **Carta: 20-25€ Menú: 11,30€ Menú fin de semana: 18,50€ Menú Galicia: 37€ (2 personas)**. **Tarjetas: Todas. Cierra: Lunes.**

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como **Espárragos gratinados con jamón ibérico**, **Hojaldre relleno de hongos y langostinos**, **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 verduras**, **Bouquet de setas**, **Hojaldre de hongos con gambas**... y suculentas **cazulitis** como **Kokobxas de bacalao**, **Ajoarriero**, **Callos**, **Txipirones**... **Carta: 45-50€ Menú: 20€ Tarjetas: Todas Cierra: Miércoles tarde y jueves todo el día. Casa Tiburcio ha resultado vencedor del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa en 2015.**

CASA UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

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



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

EZKURRA

DONOSTIA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS

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



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

GALERNA JAN ETA EDAN

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA

DONOSTIA

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

G A L E R N A



Lo que fuera el antiguo Cascanueces ha sido retomado por **Jorge Asenjo y Rebeca Barainca**, jóvenes cocineros que han pasado más de tres años al frente de la cocina del Talasso Zelai de Zumaia. Jorge y Rebeca han reformado el restaurante convirtiéndolo en un espacio diáfano, recogido y acogedor, y le han añadido una bonita terraza en la que podrán degustarse raciones (Croquetas, Guindillas...), cafés o un buen Gin-tonic. La de esta pareja es una **cocina de temporada colorista y original con excelentes presentaciones y evidentes toques de autor**, que se renovará a cada estación, y que cuenta con platos como *Atún en salazón casero con helado de wasabi y ajo negro*; *Pulpo asado con mojos*; *Merluza en salsa verde de plancton*; *Cochinillo Galerna*; *Turrón de especias con crema de lima y té verde y helado de violetas...* **Carta:** 25-30€. **Plato del día (o dos medios, aperitivo y bebida):** 12,50€ (Con postre: 14,50€) **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

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



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

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

DONOSTIA

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



Situado en pleno centro de la ciudad, frente a la Catedral del Buen Pastor, inaugurado en los años 30, y **recién reformado**, Iturrioz es un bar especializado en pintxos y raciones. Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el *Salmón artesano*, elaborado expresamente para el bar. Destaca también el pintxo de *Anguila con alga wakame*, así como los de *Vieira a la plancha con crema de apionabo*, *Lasaña de antoxa*, *Taco de pulpo*, *Bacalao Club Ranero...* En **raciones** sobresalen la *Ensalada de tomate con burrata*, las *Anchoas artesanas de Yurrita*, los *Hongos con jamón*, *Callos* y *morros caseros*, *Risotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Huevos estilo Lucio*, *la Tosta de Bogavante*, *las Tostas con pan de cristal...* En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales, con más de 10 referencias**. **Cierra:** Domingo. Terraza aparcada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

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



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

LA CUEVA

DONOSTIA

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

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



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

LETE

DONOSTIA

UNA DE LAS BARRAS MÁS ESPECTACULARES DE LA CALLE 31 DE AGOSTO

31 DE AGOSTO, 22
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 56 93



Abierto en marzo de 2017, con un ambiente confortable y cálido y una **decoración rural pero moderna, asemejándose al estilo de los viejos caseríos vascos**, Leta Taberna es una de las últimas incorporaciones de la popular calle 31 de Agosto de la Parte Vieja. Este joven establecimiento ha ido creciendo y afianzándose hasta alcanzar su máximo rendimiento y convertirse en uno de los locales más populares de la Parte Vieja debido a su amplia y cuidada oferta gastronómica. El espacio se divide en dos zonas; la **interminable barra de succulentos pintxos, tanto fríos como calientes**, y el acogedor comedor para poder disfrutar de la extensa carta que propone el establecimiento. Esta completa propuesta culinaria, junto a su selección de vinos y bebidas, busca lograr que todos los visitantes puedan encontrar el pintxo de su gusto, complementándolo con los excelentes platos de **embutidos Casa de Alba (100% ibéricos)** que se preparan en Leta Taberna. Tanto las **Carrilleras** como el **Secreto** y la **Pluma Ibérica** así como el **Jamón de bellota cortado a cuchillo**, son algunos de los platos que más éxito tienen entre los clientes. Muy afamado también es el **"Pulpo Leta"**, con un toque de plancha, alioli y pimentón dulce y picante. Otros pintxos altamente recomendables son el **Erizo**, el **Txipirón a lo Pelayo** (ver fotografías), el **Foie a la plancha con compota de manzana, cebolla caramelizada y mantequilla de pasas** o la **Brocheta de langostino y bacon con ajito picado**. Pero hay también decenas de otras opciones hasta llegar a los **cerca de 60 pintxos, entre fríos y calientes**, que se ofrecen en este espectacular local.

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

SAN MARTÍN, 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 *fruta y hongos* o la de 7 quesos. Cuenta también con una amplia variedad de postres elaborados artesanalmente y diferentes vinos italianos y de Rioja. Todos los platos pueden ser encargados para llevar. **Carta:** 20-25 € **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

MALA GISSONA BEER HOUSE

DONOSTIA

FOR JU MALA GISSUNA I

ZABALETA, 53 (GROS)
TEL. 943 04 56 15
www.malagissona.beer



Cada vez más presente en más bares de Gipuzkoa, Mala Gissona, la **cerveza local de Oiartzun con vocación universal**, cuenta desde el 24 de diciembre de 2015 con su propio bar en Gros, un moderno, diáfano y agradable espacio pensado para poder **disfrutar de la cerveza acompañado de una excelente selección musical**. En Mala Gissona cuentan con un **cañero de 12 grifos, seis de los cuales están destinados a las diferentes cervezas de la casa** (Django, Batela, Shackeltown, Apabe...), otros dos se reservan para **cervezas vascas** y el resto a **diferentes cervezas del mundo en continua rotación**, todo ello sin contar las cervezas en botella, de las que ofrecen 150 referencias también en continua rotación, llegándose a ofrecer cerca de **500 cervezas diferentes a lo largo del año**. En mala Gissona, además, se ofrece una breve pero intensa **carta de productos Kilómetro 0** pensados para ser maridados con la cerveza.

MENDAUR

DONOSTIA

RENOVACIÓN TOTAL Y NUEVOS
RUMBOS EN LA PARTE VIEJA

FERMÍN CALBETÓN, 8
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 57 06



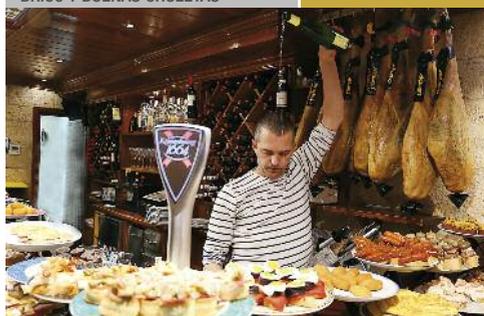
En 2016, **Ritxar Martínez** ha dado un **giro de 360°** al Mendauro y lo ha **reconvertido en un interesante bar de pintxos**. Al frente de la cocina se encuentra **Javi Mata**, joven y experimentado cocinero que ha optado por una **oferta de pintxos original y muy personal**: *Huevo trufado Mendauro*, *Tacito de calamar con kimchi*, *Medallón de ciervo con puré de calabaza*, *Carrillera con pamesano*, *Arroz trufado con foie*, *Taco de chuleta con crema de pimiento*, *Cangrejo thai con salsa de maracujá*, *Lubina con polvo de ceniza y manzana*... además de una oferta de **raciones** como *Ensalada donostiarra* de tomate, *anchoa y ventresca*, *Ensalada de temporada con melón y virutas de jamón*, *Alitas con pisto y espuma de boniato*, *Jamón ibérico*, *Queso de Idiazabal*, *Alitas barbacoa*, *Langostinos crujientes*, *Huevos trufados Mendauro*... o la estrella de la carta: la **Txuleta de kilo con piparras y tomate del país** que puede consumirse en la barra o en las mesas a un precio cerrado de 38 euros, una opción ideal para compartir.

MUNTO

DONOSTIA

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS

FERMÍN CALBETÓN, 17
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 60 88



Regentado por la familia Gómez Muñagorri que lo inauguró en 2001, 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:** 18,50€. + IVA **Menú especial fin de semana:** 25€. + IVA **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes.

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

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

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental**: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el *Pato Pekín*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares...* En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales, Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *Tostadas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta:** 30€. **Menú del día:** 10,70€ **Menú especial:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.

PORTUETXE

DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



Javier Bereciartua y Joseko Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabrajo, Mero...) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como *Chipirón Pelayo*, *Kokobas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revolto de kokobas*... En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas. **No cierra**.

PUNTA SAL

DONOSTIA

COCINA PERUANA CON RAÍCES

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



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

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

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



Situado en la Avenida de la Zuriola, 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.

TATAMI

DONOSTIA

GASTRONOMÍA Y AMBIENTE JAPONÉS EN PLENO CORAZÓN DE GROS

S. FRANCISCO, 49 (GROS)
TEL. 943 29 04 07
www.restaurante-japones-tatami.es



A un paso de la Zuriola, abierto en marzo de 2013. La principal particularidad de este gran restaurante japonés de 300 metros cuadrados, son sus **comedores de estilo japonés, que pueden ser divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales**. Cuenta asimismo con un gran comedor principal para 45 comensales en el que se sirve la **más variada gastronomía japonesa y oriental elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki...** (hasta 30 especialidades de sushi), *Sopa de miso con almejas, Brochetas, Atún rojo en sushi o plancha*, *Rollo japonés con carne y verduras*, *Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha*, *Pato asado con salsa japonesa*... Tatami cuenta con otro restaurante en Santander. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 15€ (Cambia todos los días) **Platos de sushi:** Entre 9,8 y 30€ **Menús degustación:** 22, 32 y 42€ **Tarjetas:** Todas menos A. E. **No cierra**.

TERESATXO

DONOSTIA

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



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

TSI TAO

DONOSTIA

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

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

UREPEL

DONOSTIA

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

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



Tras tres años y medio cerrado, este clásico de la gastronomía donostiarra abre de nuevo sus puertas de la mano de **M^a Eugenia Bozal**, propietaria del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado respetando el estilo y la esencia del Urepel de siempre, dándole un tono más minimalista y tendiendo a que este establecimiento sea un restaurante sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una **base de cocina tradicional siempre acompañada con toques de innovación**, buscando provocar sensaciones y emociones positivas en el comensal: **Arroz cremoso de almejas con bacalao en salsa verde**, **Cardo con alcachofas con velouté de jamón ibérico y huevo a baja temperatura**, **Lomo de merluza asado sobre patata confitada**, **ajetes y guiso de berberechos**, **Pichón de Bresse glaseado al chocolate**, **Mania desestructurada con espuma de manzana**... **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 27€ (IVA y bebida aparte) Sábados, domingos y festivos: 37 y 41 € (IVA y bebida aparte). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. (En verano, no cierra)

TXULETA

DONOSTIA

10 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA

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



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este local **Campeón de España de Parrilla**, ofreciendo una **cocina tradicional con producto de primera y sugerencias de temporada**: Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Entrecot de atún rojo... Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como **Espárragos rellenos de espinacas y gambas**, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo parrilla, Txangurro al horno, Pixín (taquitos de rape rebosados) Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajoarriero, Callos y morros, Leche frita... Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse raciones y pintxos como sus afamadas **Croquetas de Txuleta** o sus **Bocadillos de Txuleta** o de **Ajoarriero**. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Pack de pintxos carnívoros (en barra):** 8€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

YAKINIKU

DONOSTIA

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

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



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

ZERUKO

DONOSTIA

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "Bob limón", y el **Segundo Premio en los Campeonatos de 2015 y 2016**. **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel** y **Ángel**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokobxas* de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, *Anguila en 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 bixiprón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaína*, *Lengua en salsa con hongos*, *Cañllos*... **Menú del día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

ZIBBIBO

DONOSTIA

CUIDADA OFERTA GASTRONÓMICA Y
CÓCTELES EN UN RENOVADO LOCAL

PZA. SARRIEGI, 8
TF. 943 42 53 34



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

GIPUZKOAN NON JAN?

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A Fuego Negro. 31 de Agosto, 31. 650135373
Abakango. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portueña, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aiña Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkolega, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi. Urbitarte, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matía, 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Aldordi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri. Pol. Zuaitzu-Errotaburu. 943 218479

ALL I OLI

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

Allero. Ctra. N-1 (Pº Zubietta), 943 366572
 Ama-Lur. Caribú, 7. 943 274584

AMBIGU ESTACIÓN

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

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Amelia. Moraza 1B. 943 845647
Ametzagaña. Cº de Uba, 61. 943 456399
Anastasio Beri. Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Antonia Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
Apezar. Pº Mons, 28. 943 281424
Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Ardandegi. R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz Jatebete. Plaza Ameztetas, 443 474246
Arkoa. Sierra de Añón, 5. 943 452192
Arloa. Salud., Amara Viejo, 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arraitxuan. Igarra bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Edosegui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izpiza, 15. 943 270908
Asstela. Iñigo, 1. esq. Pl. Constitución, 943426275
Asstela 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran. Ingoyen Baserría - Zubietta. 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atotxa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

Pintxos de preciso diseño y mejor sabor
 Mercado de la Breña, 36. 615 79 26 55

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150
Barakaldo. Pº Barakaldo, 42. 943 451304
Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

Baztarr. Virgen del Carmen, 25. 943 116350
Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427088
BCN. Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Bezartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995
Behari. Narrrika, 22. 943 431631

BERA-BERA

Cocina tradicional y nuevos aires
 Goiko Galtzara Berri, 27. 943 22 42 60

BERGARA

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

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. Ganbai, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 465468
Bira Taberna. Igarra Bidea, 19. 943 218078
Bitacorra. J. Zaragutza, 4. 943 446111
Bodega Donostiarra. Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodogón Alejandró. F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

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

Boulevard. 9. Boulevard, 9. 943 422114
Bouquet. Cº Logroño, 5. 943 227943
Buenavista. K. Balaizaga, 42 Igeldo. 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Bugati. Arrapide pasalekua, 74. 943 377662
Cabón Norte. Logroño, 4. 943 421372
Cacho. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SAIGÓN

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

CAFÉ SANTANA

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

Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ 57ETE

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

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

CASA ALCALDE

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

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

CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donosti
 Pº Bizkaia, 14 (Amara), 943 46 10 62

CASA TURBICIO

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

CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional
 Fermín Calbetón, 20. 943 443 71 71

CASA VALLÉS

Chuletas, buenos ibéricos y mejor trato
 Reyes Católicos, 10 (Centro), 943 45 22 10

Ciobago. Easo, 9. 943 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos. J.M. Barandiarán. 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubietta. 943 365347
Danena. Matía, 6 - Antigua. 943 217320
Danena. Enbeltrán, 8 - Parte Vieja. 943 425197
Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940
Droit Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. La Breña. 943 430285
Dñner Kabab 1. Miracruz, 26.
Dñner Kabab 2. Sagardoti, 1. 943 367620
Dñner Kabab 3. Euzkadi Amilliba, 9
Drinka. Matía, 50 - Antigua. 943 212101
Duit Cerveceria. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eber. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egosiari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eguzki Bistrot Bar. Secundino Etxaola eso, S. Izpiza
Eibararra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaiza Asador. Pº Padre Orkolega, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Anden. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 558541
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 Lobo. Peña y Goñi, 6. 943 552526
El Puento. Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799
Elosta. Pº Colón, 41. 843 630325
Eme Be Garrote Grill. Igarra bidea, 943 227971
Enfite. Autonomía, 1. 943 459699
Eribera. Camino Portueña, 14. 943 210300
Erota Taberna. Usurbil, 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 4564394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

ESSENCIA
 Wine Bar eStore
 Zabaleta, 42 (Gros), 943 32 69 15

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

ETXAIDE 4

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

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

ETXEBE

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

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkolega. Igeldo. 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 8. 943 277300
Ezeiza. Avda. Sarrutegi, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 428054
Feng Jing (chino). Balleneros, z/g. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988

GALERNA JAN ETA EDAN

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

Gambirun Bretxa. C.C. La Breña. 943 426514
Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426262
Garbena Sñterria. C. Com. Garbena. 943 394358
Garbena. Pº de Colón, 11. 943 206101
Garibai 21. Garibai, 21. 11. 943 433134
Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Enbeltrán, 4. 943 421365
Goiz-Arri. Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Grosari. Plaza del Txofre, 12. 943 676072
Gran Via. Gran Via, 9. 943 271601
Guardaplata. Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arzape. Iztinoraga, 9. 943 225360
Halka. Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitos
 Pza. Sagastieder, 12 (Centro)

HIDALGO 56

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

Hipica de Loloia. Cº de la Hipica, 44. 943 454218
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Sarrutegi, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol's. Pº Gudamendi 21 - Igeldo. 943 317665
Hotel Pellizar. Zubiaurea, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968
Ibañ. Getaria, 15. 943 428784
Ibañ Lur. Nabarra Oñartz, 1. 943 335255
Igela. Pza. Iñibar, 2 - Igela. 943 003473
Igeldo Sñn. Guntzeta Baser. - Igeldo. 943 213251

IKAITZ

Cocina de autor en un precioso local
 Pº Colón, 12 (Gros), 943 29 01 24

ILLARRA ERRETEGIA

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

Inxtaurondo Sagard. Zubiaurea, 72. 943 292074
Intza. Estarines, 12. 943 424833
Iñauti. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñauti. Pº Zuaitzu, 4 - Errotaburu. 943 313933
Iñauti. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iraeta. Padre Larroca, 2. 943 279793
Iraeta Hamburguesaria. S. Juan, 9. 943 422667
Igigien Erret. C. Com. Petriña, 10. Zubietta. 943 327875
Iruña. Easo, 73. 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466655
Iruñ. Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isrla del Sol (chino). Pedro Egoña, 5. 943 458419
Iurrieta-Berri. Campiño Igeldo. 943 226583



GIPUZKOAN NON JAN

ITURRIOZ

Pintxos y raciones de nivel, vinos y cavas
San Martín, 30 (Centro), 943 42 63 16

Ibarroena. Embeltran, 16. 943 424576
Itxasale Asador. Abartarrika, 83. 943 371585
Izaskane. Ibai-Abeto, /Martutene-. 943 470757
Izagirre. Bidarte Berri Baserría. 943 361470
Izra. Pza. de las Armerías, 12
Izarraitz. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izei. Pº Baratzategi, 24. 943 276391
Izkia. Fernin Calbetón, 4. 943 422652
Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etxea. Avda. Añorga, 4. 943 369026
José Mari. Fernin Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojua. Puerto, 14. 943 420180
Juanito. Embeltran, 3. 943 427405
K-bi. Victoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kalonje. Padre Orokolaga, 8. 943 213251
Kaskazuri. Pº Salamanca 14, 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kayak. Pza. de los Olmos, 24. 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Eснаola, 45. 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91
Kokotxa. Campanario, 11 - P.Vieja-. 943 214904

KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429396
Kokarri. Victoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077
Kursaal Bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balnearios, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquera. Larramendi, 21. 943 454747
La Brasserie Mari Galant. Zubietza, 2. 943 440770
La Cepa. 31 de Agosto, 7. 943 426394
La Colchonera. San Vicente, 9. 943 561816
La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

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

La Cueva del Paillo. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Martín, 48. 943 421423

LA FÁBRICA

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

La Guinda. Zabaleta, 15. 843 981715
La Kabutiza. Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444293
La Mama Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbieta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

La Perla. Paseo de La Concha, 2/g. 943 462844

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652
La Tabla Tierra. S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de Pizarra. S. Vicente, 9. 943 431469
La Xuleteria del Iraeta. Padre Larroca, 4. 943 321636

LA TAGLIATELLA

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

La Vaca. Andrestegi, 4. 943 317744
La Vaca. Libertad, 40. 943 429796
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San Marcial, 37. 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886
Laguak. Pza. Gorgojo, 1. 943 228133
Lanzagorri. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Hazeta. Lau Hazeta, 94. 943 352445
Lobo. José María Sert, 10. 943 325684
Lobo. Easo, 13. 943 142933
Los Rojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkatel. Cam. Alingau Zaindara, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 421469
Makrohitioa Ekaroten. Inbaurumendi, 52. 943 288246
Manislegi Pº Oriandini, 14. 943 311570
Mandarin Zabaleta, 32. 943 320217
Mandragora. José María Sert, 9. 943 312699
Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Ondareta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillu. Lau Hazeta, 33. 943 351130
Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 429665
Matalauza. Zabaleta, 17. 608 158412
Mei Yun (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 317258
Mesón Loguritz. Av. Tolosa, 79. 943 218503

MESÓN MARTÍN

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

Mil Catas. Zabaleta, 55. 943 321656

MIRADOR DE ULIA

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

Morgan. Cerverca. Sagüés, 943 272736
Mopas. Narrika, 2. 943 424651
Moto-Club. Usandizaga, 17. 943 289904
Muro. Fernin Calbetón, 17. 943 426088
Munto Berri. Muro. Bº Aiete
Muxarka. Ipara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Iru. Mayor, 4. 943 433991
Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Narru. Zubietza, 16. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdeana, 14. 943 443511
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 9. 943 427030
Oliivos. Erregeazain, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736
Ordizia. San Lorenzo, 6. 943 422424
Orli. San Jerónimo, 22. 943 427508

ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuete Bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, 2/g. 943 451327
Ostadar. Pº Berrio, 13. 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Arburio, 1. 943 284289
Pagotxa Cafetería. Pº Arbusos, 2/g. 943 218330
País Petit. Bermingham, 25. 943 572680
Palacio de Aiete. Soko Galzarrá Bern, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, 2/g. 943 421179
Paparazzi. Virgen del Carmen, 4. 943 031100
Paseleku. C/ Ilumbite, 11. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

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

PIÑUDI

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

Pibi Txulo. Eskalantegi, 118. 943 520770
Playa de Ondareta. Playa, 2/g. 943 310896
Piza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Sobrio asador tiempo del buen producto
Portuete, 43 (Igorra), 943 21 50 18

Prontzio. San Marcial, 4. 943 559917

PUNTA SAL

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

QING WOK

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

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravollina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuencaliente, 20. 943 424169
Rekalde. Aldama, 1. 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 87. 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco. Pza. Irin, 943 466570
Rincón. Reyes Catalinos, 20. 943 450558
Robinson. Paseo de Francia, 1. 943 087758
Rojo y Negro. San Marcial, 52. 943 431862
Saiberria Sidería. J.Mª Salberria, 15. 943 456311
Saltxipi. Calzada Vieja de Alegoria, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
Sansse. S. Marcial, 37. 943 434992
S. Telmo. Espoo cultural, Pza. Zubiza, 943 573626
Sebastián. Muelle, 14. 943 425662
Sidería Ametz. Ametz Gokoa-Igeldo 943 217323
Sidería Donostiarra. Embeltran, 13. 943 420421
Sidería Inbaurumendi. Pº Zubizarre, 27. 943 292074
Siabon Café. Urbieta, 44. 943 464208
SM Café. Urbieta, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fernin Calbetón, 10. 943 426888
Sport K. Pza. J. C. Baroja, 10. 943 901190
Suñazi. Juan de Bilbao, 27. 943 421780
Sukaldea Kultura. Pº de Heriz, 3. 943 227482
Syrah. Pza. Iruñ, 943 466643
Tamborri. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273561
Tejiera. Tejiera, 9. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tendido S. Secundino Eснаola, 38. 943 276040
Tenis Ondareta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

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

Topa Sukaldaria. Agorre Miramon, 7. 943 569143
Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276263
Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 428862
Txalupa. Fernin Calbetón, 3. 943 429675
Txepeta. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 423270

TSI TAO

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

Tindokki. Gran Via, 28. 943 325920
Txinparia. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparia Sagardotegia. Ilaraberré, 2. Barrio Igorra
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txisukeune. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo, Balenciaga, 2/g. 943 212979
Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Muro, 11. 943 425412
Txokolo Asador. Marterota, 4. 943 463491

TXOLA

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

Txomin. Pº Antzieta, 6. 943 451964
Txoxa. Kristobal Balenzaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

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

TXULETA

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

Txurrit. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubarechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urduñola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312060
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

UREPEL

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

Urbahe. Segundo Izpiza, 3. 943 291891
Urkibai. Bº Bermingham, 17. 943 273935
Urumea. Alto de los Rollos, 10. 943 460536
Ya Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Ya Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larrabatz, 49. 943 392463
Via Forat. Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470989
Vidurre. Iparraguirre, 6. 638 774570
Vinteca Bernardina. Victoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viana. Gran Via, 12. 943 270363
Warung. Sagües, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317612
Xilaris. S. Jerónimo, 20. 943 421127

YAKINIKU

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

Zabaleta. Zabaleta, 15. 943 276488
Zaguan. 31 de Agosto, 28. 943 424844
Zazpi. San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki. T. Rodri, 79. 943 274623
Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

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

ZIBBIBO GASTROLEKU

Pintxos, gastronomía y cócteles
Pza. Sarríena, 6 (Parte Vieja), 943 42 53 34

Zornaga. Pº Zornaga, 27. 943 444146
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

¿DÓNDE COMER EN GP/IZKOA?

// ABALTZISKETA

Larraitz, Larraitz auzoa, 943 652483
 Larraitz-gain, Larraitz auzoa, 943 653572
 Naiari, Larraitz auzoa, 943 655815
 Ostarua Centro, 943 651676
 Estankito Taberna, Centro, 943 653283

// ADUNA

Aburuza Sagardotegia, Gobiuru auzoa, 943 692452
 B. Zabala Sagardotegia, Garagarza, 943 690774
 Uperan Sagardotegia, Polig. Uperan, 943 691253
 Urizta Pol. Urizta, 943 691869
 Uztartza, Herriko plaza, 943 693481

// AIA

Aitzondo, Laurgain Disem, z/g, 943 832700
 Alberri, Ubequin, z/g, 943 830762
 Aristerrazu, Nucleo Andorra, 13, 943 834521
 Arralde Siderria, Ubequin, 943 890125
 Ashé, B° Santo Erreka 29, 943 835311
 Errota Casa Rural, Olaskoetia, 943 835465
 Iruroibena, Plaza Gozategi, 6, 943 834272
 Gazteietzi, Elkano auzoa, 943 131606
 Izarra, Urteola, 943 131867
 Izela Asador, B° Elkano 4, 943 131693
 Jauregi, Gozategi plaza, 9, 943 886241
 Kanua Asador, Plaza Gozategi, 11, 943 834322
 Leku-Eder, Urteola auzoa, 943 132373
 Portu Asador, Santo Erreka, z/g, 943 894434
 Saboteo Siderria, B° Santiago, z/g, 943 835738

// AIZARNAZABAL

Xiete, Zubialde, 7, Tel. 943 147373
 Urteiri, Hererriko Plaza, 3, Tel. 943148321

// ALBIZTUR

Elane, Entrada de Albiztur, 943 652314
 Herriko Etxe, Bajos del Ayuntamiento 943 654426
 Segrove Etxe-Berrí, Sta. Marina Auzoa, 943 690976
 Ugarte, Albiztur, 32, 943 651728

// ALEGIA

Elzindoni, San Juan, 52, 943 653098
 Herriko Berrí, S. Juan, 55, 943 654819
 Itkina, S. Juan, 59, 943 653097
 Kurpil, Larraitz auzoa, 35, 943 690603
 Route 33, Polig. Baztina, 943 698604

// TXINTXARRI

Un restaurante para toda la familia
 Antigua N.1, 25, 943 65 07 21

// ALKIZA

Alkizako Ostarua, San Martin Plaza, 943 691836

// ALTZAGA

Altzagatze, Altzaga disem.18, 943 884196

// OLAGI SAGARDOTEGIA

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

// ALDIA

Arandia, Segrovezte ebea, z/g, 943 652262

// AMEZKETA

Arkatzepe, Plaza Beltzaren, 1-B, 943 655848
 Beartzana, Barrioeta, Arren, 18, 943 650695
 Txindoki, Erreka Aite, 8, 943 653197

// ANDOAIN

AINAXA

Menú del día, caza y casquería casera
 Martin Ugaldel, 943 5083 52

Arteta, Arteta, 5, 943 593004
 Bámbolea (pizzería), Plaza Goko, 7, 943 300289
 Buruntza, Kale Txiki, 15, 943 576308
 Hiru, Juan Baustista Eru, 2-4, 943 593600
 Imurberrí, Nagusia, 30-41, 943 593592
 Iurri, Pza. Beldakero, 8, 943 594044
 Gaztariaga Siderria, B° Buruntza, z/g, 943 591968
 Gobiuru Golf Club, San Esteban auzoa 943 300845
 Leizaran, Kale Berría, 38, 943 593205
 Mizopradi Siderria, B° Leizotz, z/g, 943 593954
 San Esteban, Gobiuru Auzoa, z/g, 943 593063
 Trainetru, Kale Nagusia, 6, 943 593969
 Txalaka, Alta Larramendi, 943 591604
 Txertola, Gobiuru, z/g, 943 590721

// ANOETA

BENTA ALDEA

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

// ANTZOENA

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

// ARAMA

Toki Alai, Herriko plaza s/n, 943 888953

// ARETXABALETIA

Ardeza Taberna, Markole, 5, 943 791467
 Antzuta, Araba Irribidea, 13, 943 791047
 Baster, Polig. Industrial, 943 798184
 Baster-Aide, B° Galartza, z/g, 943 792458
 Berrí Taberna, Durana, 26, 943 792067
 Bodegosa, Nafarroa, 6, 943 792045
 Goyaran, Solohandun, 8, 943 798657
 Gurea, Durana, 32, 943 792064
 Hirsua, Plaza Iargi, z/g, 943 790657
 Ibarra, P° Araba, 29, 943 791803
 Malkiua, B° Ataza, 943 791668
 Zaria, P° Araba, 20, 943 798965

// ARRASATE

Aldepe, Irurozti, 41, 943 796369
 Artea, B° Garagarza, 37, 943 711881
 Biflori Asador, Araba Etorbidea, 3, 943 795582
 Bolintza Asador, Zangoza, 24, 943 793991
 Buenaena, Jokin Zalegi, 6, 943 793960
 Cassolo (pizzería), Amintzari, 2, 943 794564
 Cafeteria Express, Maialak, 8, 943 798514
 Dragon Oriental, Araba Etorbidea, 3, 943 712500
 Elizondo, Garagarza Auzoa, 943 791589
 Erastikua, Bedonia, 18, 943 791013

EZKIÑA

Pintxos, bocatas y hamburguesas caseras
 Olatze, 25, 943 04 43 88

Gaizndei, Lapurdi, 4, 943 797060
 Goiz Aite, Deustakoa, 33, 943 791115
 Gran Muralla, Olatza, 36, 943 791195
 Hilario, Plaza Larrea, 5, 943 770169
 Kanpanzar, Kanpanzar Gaina, 943 582912
 Kaitalede, Poligono Kaitalede, z/g, 943 771080
 Larrindevi, P° Udaia, 943 792215
 Lukas Zerkasteko, Irurozti, 11, 943 794879
 Loraitegi, Irurozti, 7, 943 794667
 Meneta, Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
 Mesón Manolo, Bñeiz, 3, 943 792240
 Mexibar, Bizkaia Etorbidea, 943 791125
 Pildan, Udaia Plaza, 943 791165

// SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
 B° Unibarrí, 37, 943 79 49 39

Sara Merendure, Meatzterrea, 943 771586
 Tarka, Utalora Lizenziaduna, 18, 943 080415
 Txirrita Taberna, Gessalbur auzoa, 943 791035
 Txoko II, Olatza Lizenziaduna, 12, 943 796390
 Txondorra, Bizkaia Etorbidea, 9, 943 794276
 Uarkape, Olatza, z/g, 943 772004
 Uperan, Garagarza, 2, 943 797658
 Urrin, Unibarrí Etorbidea, 22, 943 799524
 Uxarte, B° Udaia, 943 791250

// ASTEASU

Iurri Ondu, Herriko Plaza, 5, 943 691331
 Izurtzu Asador, Alde de Andazarreta, 943 580866
 Mabatetxudi Siderria, Zehaletia, 11, 943 692222
 Patxine, Errementari, 11, 943 691025
 Sarasola Siderria, Bebelara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akeleneta Siderria, Camino Olatue, 57, 943 333333
 Alorreneta Siderria, Camino Petrol, 4, 943 336999
 Amets, Poligono 26, 943 551838
 Astaribe Siderria, Txorrikoitia, 12, 943 551527
 Baztana Hostal, Pza. Etorbia, 12, 943 550042
 Bereziartua Siderria, Berran Aran ebea, 943 555798
 Buenaventura Siderria, Cam. Atza, z/g, 659 100392
 Bokai Taberna, Tomas Alba 2, 943 551204
 Ekaite, Tomas Alba, 9, 943 553943
 Errobia Siderria, Errobia plazakoa, 19, 943 553301
 Errobia Siderria, Santiago Ene Berroa, 943 556397
 Gorkategi Siderria, P° Martulueña, 139, 943 469674
 Goki Iurri, Foru Enparantza, 1, 943 557867
 Gurutzeta Siderria, Camino Olatue, 63, 943 552242
 Iba-Lur, Nabarra Oñati, 1, 943 335255

Ikatza Taberna, Mayor, 32, 943 554989
 Irretza Sagardotegia, Inza Irribidea, 25, 943 330030
 Irigoien Siderria, Irribidea Bidea, 12, 943 550333
 Kako, Mayor, 19, 943 551741
 Kizki Bokategia, Nagusia, 29, 943 330647
 Larrare Siderria, Caserio Muiatogi, z/g, 943 555647
 Las Vegas, Errekaito plaza, 2, 943 553498
 Lizaga Siderria, Caza Gozategi, z/g, 943 468290
 Maza, Nagusia, 40, 943 552326
 Menditxo, Alza Bidea, z/g, 943 357202
 Mendizabal Sidr, Olatue Txiki Baseria, 943 555747
 Mikaela, Nagusia, 18, 943 551007
 Mina Siderria, Txorrikoitia, z/g, 943 555220
 Olatue Zur Siderria, M. Arcaiztegui, 16, 943 552938
 Olatue Zur Siderria, P° Astigarraga, 943 553199
 Petritegi Siderria, Petritegi Bidea, z/g, 943 457188
 Rezola Siderria, Caserio Jintza, 12, 943 556637
 Roxario, Nagusia, 96, 943 551138
 Sarasola Siderria, Camino Oyatubie, 14, 943 555746
 The Robin Taberna, Apeztegia Plaza, 3, 943 332942
 Tximurri Berrí, Donostiko Irribidea, 30, 943 333944
 Yalde, Camino Olatue, 34, 943 330530
 Zapain Siderria, Errekalde Ebea, 943 330033

// ATAUN

Lizarrusti Parketxea, Parque Aralar, 943 582069
 Trotsketa, Eibarren, 11, 943 180017
 Urbartute, Erreaga, 6, 943 180137
 Victor, Herribarena, 7, 943 180033

// AZKOITIA

Altolia Zahar, Madaraga auzoa, 943 581186
 Ba-Azkoieta, Julio Urkijo, 11, 943 026851
 Bastercheche, Bastercheche, 943 851061
 Errexil, Kale Nagusia, 95, 943 852888
 Getolki, Trebildearren Zumarida, 9, 943 852228
 Ibaiondo, Nagusia Kalea, 30, 943 850771 (Pinboka)
 Isidro, Aingeru Kalea, 16, 943 852003
 Iurri, Kale Nagusia, 120, 943 850817
 Itzar, Atzurojo auzoa, 943 851030
 Joseba, Azkibel, 10, 943 853412
 Koxka, Kale Nagusia, 92, 943 851196 (Pinboka)
 Laja, Santa Cruz auzoa, 20, 943 851417
 Larramendi Torrea, Donitxone, 10, 943 857666
 Latz, Kale Nagusia, 55, 943 851319
 Lizardo, Izaola 75 Industrialdea, 943851103
 Martitxe, Martitxe auzoa, 943 857332
 Olatre, Madaraga auzoa, 943 853756
 San Agustín, Alzupuru auzoa, 943 853492
 Suharrí, Alzupuru auzoa, 9, 943 025714
 Txakun, Kale Nagusia, 81 (Pinboka)
 Txikiopiti, Txerria auzoa, z/g, Tel. 943 851008
 Zurt, Kale Nagusia, 68 (Pinboka)

// AZPEITIA

Ametsa, Jose Artea, 12, 943 810662 (Pinboka)
 Anhoa, Elosiaga auzo, z/g, 943 812092
 Auzteja, Berreña Kalea, 14, 943 815754
 Baigera, P° Enparantza Kalea, 6, 943 814664
 Baigera II, Salbe, auzo, 34, 943 812389
 Berrí, Erosketa, 28, 943 812092 (Pinboka)
 Diz-id, Enparantza Nagusia, 1, 943 810097
 Eskuzate Ostarua, B° Izaizotze, 24, 943811128
 Etxe-Zuri, Foru Arrege, 19, 943 820866
 Itzauri, Idoitza Ostarua, 10, 943800416
 Jai Alai, Jai Alai ebea, Urteilla Bidea, 943812271
 Juanito Txiki, Jose de Artea, 17, 943150311
 Kurri, Loloako auzo, 24, 943815608
 Landeta, Landeta auzo, 12, 943810959
 Larranaga, Urteilla Bidea, z/g, 943 811180
 Lido Bide, Landeta, 2, 943816016
 Loloia Hotele, Loloiko Hiribidea, 47, 943151616
 Ondarribi, Harzubiola, 49, 943 812071
 Ongi-Etteri, Salbe, 21, 943 150869 (Pinboka)
 Orbeago, Nuarbe auzo, 943 810509

// MENDIZABAL

Carnes y pescados a la parrilla, pintxos, xevina,
 Landeta Hiribidea, 16, 943 81 20 01

Osinaspi, Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7, 943 026860
 Pastorkua, Jose Artea, 13, 943811857 (Pinboka)
 Patoz, Pablo VI, 16, 943812010 (Pinboka)
 Piza Siderria, Raki Artea, 6, 943816312
 Sagasti-Zahar, Elosiaga Kalea, 353, 943 813442
 Uranga, Loloia auzo, 7, Tel. 943 812543
 Xoxoteko Atertoa, Xoxote, 943 581007
 Zuhaitz, Erdi kale, 943 151634

// BAliARRAIN

Zartagi Zabalde Alrpeytxea, Hirigunea, 6, 943 163076

// BEASAIN

Artzaí Enea, Andre Mari, 15, 943 163116
 Aitegin Hamburguesas, Zaldizurreta, 1, 943 882122
 Barandiarán, J. Miquel Irurozti, 7, 943 882120
 Baskakana, J. Miquel Irurozti, 11, 943 882023
 Biduluze, Pza. Biduluze, 9, 943 889759
 Getolki denda, Pza. Berandina, 1, 943 089158
 Goierrialde, Carretera G-64 Km. 15, 943 881940
 Hiruarri, J. Miquel Irurozti, 3, 943 885652



DOLAREA HOTEL
 Menús de calidad y cuidada cafetería
 Nafarroa Etorbidea, z/g, 943 88 98 98

Iparra Taberna, Zaldizurreta, 3, 943 161673
 Itzar Etxea, Navarro Larreategi, 13, 943 161673
 Kiki, Zaldizurreta, 1, 943 087933

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

Kikara Lounge Bar, Dolarea, 1, 943 886234
 Niza, Nafarroa Etorbidea, 51, 943 881076
 Ongi Etxeri, Oriamendi, 40, 943 889007
 Plazape, Pza. San Martin, 943 882987

RK JATETXEA
 Menús de calidad y cuidada cafetería
 Nafarroa Etorbidea, z/g, 943 88 98 98

Rubiorena, Zaldizurreta 7, 943 885760
 TI Tia, Nagusia, 18, 943 880000
 Txantxanogorri, J. Miquel Irurozti, 7, 943 886949
 Urkioia, Mayor, 7, 943 086131
 Xerbera, Nafarroa Etorbidea, 21, 943 888829

// BEIZAMA

Ostarua-Zaharra, Beizama, 943 150798

// BELAUNTZA

Herriko Taberna, Hiriburua, z/g, 943 670928
 Venta de Belauzeta, Leticia Enparantza, 21, 943 672828

// BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7, 943 863059

// BERGARA

Agirrebeña, Ibarra, 2, 943 762145
 Aina Mía Pizzeria, Ibarra, 37, 943 765099
 Azeitxidi, Arane Erreka, 13, 943 765500
 Batozeta, San Pedro, 4, 943 252636
 Boko Taberna, Angiozar, 8, 943 765574
 Dragon Oriental, Fraskuzuri, 7, 943 250677
 Herri Asador, Fraskuzuri Enparantza, 1, 943 763851
 Etxepa, Mahesterreka, 8, 943 765312
 Galway's Irish, Plaza San Martin, s/n, 943 763086
 Hiru bide, Urteaga, 9, 943 761849
 Irado, Amillaga, 23, 943 761585
 Ixaun, B° Etxea, 6, 943 853250
 Jam, Santaluz, 5, 943 760989
 Kalbia, Zubiaurre, 23, 943 762308

// LASA

Gran restaurante con locales para bodas
 Zubiaurre, 35, 943 7610 55

Pol-Pol, Domingo Irala, 16, 943 763001

// SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
 Barenkale, 3, 943 04 44 92

Tarturo, San Juan, 943 763551
 Toki-Dia, Mahesterreka, 37, 943 763933
 Torrekua, Ibarra, 37, 943 763936
 Txantxanba, Zubiaurre, 8, 943 761584
 Zabala Hostal, Ibarra, 14, 943 762010
 Zubi Berrí, S. Antonio, 9, 943 764106
 Zumeigaia, S. Antonio, 5, 943 762021

// BERBROI

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

// BIDEGOIAN

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

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia, Markelgi, 6, 943 680852
 Alvarez, Sokolain, 14, 943 191297
 Atotze Kafetegia, Lersundi, 10, 943 192662
 Aztatza, Aztatza bidea, 6, 943 121854
 Bardoitza, Pza. Zesterokua, 2, 943 191590

GIUZKOAN NON JAN?

Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 911168
Erota Berri. Ibañeta Auzoa, 2/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 2/g. 943 191197
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. Pº Cárdenas, 5/g. 943 192377
Santuaran. Marduri, 2/g. 943 199397
Tomín. Portu, 7. 943 191860
Urberu. Etorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

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

// EIBAR

Aguñasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Artola. Pza. Unzaga, 7. 943 206348

ASTELANA GASTROTEKA

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

Azitain Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854
Bosca. Egoain, 7, 17. 943 206753
Birjinabe. Toribio Etxebarria, 61. 943 821341
Chalcha. Ixasi, 7. 943 201126
Estama. Arregata, 4. 943 121650
Forxiter. Plaza Barria, 6. 943 121255
Guri-Guri Asador. Arregata, 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Ayda, Olalola, 3. 943 206844
Ixua. Ciria, Arrate, 8. 943 701292
Jalki. Txanba-Zelai, 16. 943 207081
Gurbi. Isasi, 1. 943 201152
Josian Cafetería. Paseo Urkiza, 22. 943 200608

KANTABRIA

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

La Jara. Sarasategui, 5. 943 254360
Lanis. Toribio Etxebarria, 19. 943 208529
Maitxo. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208859
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Mirani. Urkiza Hiribidea, 14. 943 700055
Mirani. Urkiza Pasasekuelu, 14. 943 127222
Nuevo. José Antonio Iturrion, 1. 943 567036
Orbe. Polig. Aztain, 7. 943 120792
Orbea Harburgesaria. Pº Urkiza, 24. 943 120792
Palacio Ortoño (chimo). F. Calbetón, 14. 943 209899

PAULANER

Pintxos, cervezas y especialidades alemanas
Pº San Andrés 3, bdo. 943 20 13 29

Slow, Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO

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

Wok 999, Otaola, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Txiki. Artaleku, 4. 943 768284
España. Mañá, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olektorra. Anolis Auzoa, 943 176124
Ostalo. Gudarién Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

Coserío con cocina de autor y toques exóticos
Alto S. Miguel (Ctra. Markina), 943 74 30 02

El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771
Galpi. Plaza Navarra, 2/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harri. Oteiza, 1. 943 741284
Herrri-Gain. San Pedro, 4. 943 062625
Ibañ-Ondo. Parque Ochos Humanos, 1. 943 256028
Iruño. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintzela. Zona deportiva Mintzela, 943 748744
Olzak. San Roke, 36. 943 743411
Salento. Pam. Urzurio, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, 2/g. 943 740010
Sigma. Xivilion, 1. 943 745631
Txariduna. Ertuarribar, 1. 943 740793

USUA

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

Viento Sur, Bernardo Ezzenaro, 17. 943 033453

// ERMUA

MENDIOLA

Cocina de producto con toques actuales
Erdiko Kale, 19. 943 08 00 86

Sagarra. Probaleku, 4. 943 946810

// ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, 2/g. 943 521704
Aldura. Fuerte San Marcos, 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
María Lezo. 1. 943 516104
Borda Berri. Campos de Listeria, 9/g. 943 529274
Depto. Alía Donostia, 4. 943 511077
Donosti Sideria. Zabalbide, 8. 943 526041
Egurru. Zabalbide-Zentilen, 943 541831
Egi-Luze Sideria. Bº Zabalbide, 943 523905
Eguzki. Orereta, 2. 943 34 1225
Ei Iñaki. María de Lezo, 943 527701
Ereaga. Eremaldea, 2/g. 943 519131
Erretikoak Batzokia. K. Mixelena, 4. 943 020468
Frantxilia. Astigaragoko batak, 943 511445
Galizia-Berri Asador. Ciria. Cuevas, 9/g. 943 524418
Gambuzen. C. Niesen, 943 521661
Sanctus Hostal. Andara Mari, 6. 943 511084
Gran Murala (chimo). Ayda. Navarra, 75. 943 521363
Gurrike. Txirrita, 1. 943 003195
Iruñeki. Kapitain Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 943 340469
KB. Gamon Zumardía Alameda, 943 247404
Lipi. Vitor, 27. 943 511001
La Cepa. Vitor, 26. 943 511081
Leku. Cors. Kruza, 5. 665 755540
Las Cuezuelas. Alía Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zara. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ciria Cuevas, 943 529273
Maitxo. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Mirani. Sorigo, 22. 943 529691
Muson Extremeño. Pº Itziara, 3. 943 511033
Mugaritz. Aldura Alea, 20. 943 522455
Oro Sideria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Oñena. Zabalbide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigaragoko, 6. 943 514105
Peruena. San Sebastián, 943 527193
Peruena. Astigaragoko Benta, 943 515252
Pizza Spring. Murriongoitia, 5. 943 522000
Pollo Rico. Piscinas. Alto Beruan, 943 521661
Roa (chimo). Ollobet, 5. 943 340124
Sindikatu. Magdalena Kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, 2/g. 943 580635
Sutindio. Polig. Astei-Leku, 943 344290
Txi Mahal. Sarginbulo, 23. 943 529614
Telepeiza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fanderra, 943 344245
Venezia Pizza. Santa Ciria, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Zapuchos, 943 512045
Vitor. Vitor, 39. 943 510096
Yara Gastroteka. C. Niesen, 943 544875
Zabalbide. Bº Zabalbide, 2/g. 943 519001
Zuketze. Pza. Koldo Mixelena, 943 518305

// ERREZIL
Antionoren borda. Zelatun, 943 814981
Borondeti. Errezilgo queca, 2. 943 151728
Larrea. Letea, 943 812887
Izarré. Letea auzoa, 2/g. 943 813524
Granada. Granada Baseria, 943 815355
Tinbrera. Letea, 14. 943 881206

// ESKORIATZA

Benta-Mota. Gariandui, 21. 943 714822
Maulanda. Marulanda, 2/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714435
Udeta. Arriburola, 2. 943 715190
San Miguel. Antzaga elizate, 943 714871
Txalaparta. Arriburola-bidea, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindiegi Ostalua. Argindiegi etxea, Ekio, 943 720267
Isakoko Ostalua. Iñaso, 2/g. 943 820315
Anduaga. Industrias, bdo. 943 041007
Labea Berri. Bº Sta. Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, 2/g. 943 882673

// GABIRIA

Aztiria Erretea, Bº Aztiria, 2/g. 943 733622



San Lorenzo, GABIRIA - 943 88 71 86

Gabiriko Ostalua, Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINZA

Kale Txiki. S. Miguel, 2/g. 943 886243
Oteña. Larralde, 2/g. 943 889448

// GETARIA

Abeta. Meagas, 2/g. 943 132496
Agote-Haundi. Askotzu, 943 140455
Astillerro Asador. Portua, 1. 943 140412
Azules. Alto Meagas, 2/g. 943 130500
Balearrí. Portua, 2/g. 943 580911
Elkano. Herrietia, 2. 943 140024
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ixas Etxe. Kala, 1. 943 140021
Kala-Kaja. Gendua, 1. 943 140500
Ketarrí. Txorritondo, 27. 943 140194
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Naukito. Kala, 17. 943 140284
Poltiena. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, 2/g. 943 140613
Toxko. Karpatona Enparantze, 2. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sideria. Akarregi Baseria, 943 553495
Alberro Sideria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altuzeta Sideria. Oñena Auzoa, 7. 943 551502
Arzap. Arza, 6. 943 331306
Argoizeta. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artoa. Unzaga, 7. 943 206348
Artzi. Zikuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ciria. Guzueta, km 9.5. 943 331569
Benta Berri. Pº Urumea, Artoa, 948 514018
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberza, 36. 943 552629
Eizimendi Sideria. Oñena Bailara, 38. 943 556405
Eiorrabi Sideria. Oñena Bailara, 13. 943 336990
Ertziarra-Enea. Hiruaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza. Laramendi, 3. 943 333357
Fapollaga. Bº Ereniozu, 68. 943 550031
Galá Artoa. Galarreta, 943 333116
Galizia Etxea. Bº Zikuñaga, 33. 943 556124
Garín. Narin, 10. 943 550022
Geiko-Lasota Sideria. Ereniozu, 89. 943 553272
Gunea. Argarza, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Ezapio, 5. 943 330986
Iparagirre Sideria. Bº Oñena, 10. 943 550328
Iruibide. Epele, 7. 943 552480
Iruñeki. Kardaberza, 11. 943 555724
Iruñeki Sideria. Oñena, 943 556879
Iruñeki. Bº Ereniozu, 50. 943 330461
Izarré. Polig. Lastoga, 2/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio, 14. 943 550034
Karreño. Juan de Urbeita, 2/g. 943 552607
Larre-Gain Sideria. Bº Ereniozu, 2/g. 943 555846
Labea Bodega. Zikuñaga, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 64 557509
Olaitzola Sideria. Bº Oñena, 38. 690 698484
Kixikal. Nagusia, 15. 943 336899
Otsua-Enea Sideria. Bº Oñena, 35. 943 556894
Porto Mari. Ibaroburu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550026
Rufino Sideria. Akarregi, 2/g. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada ideal para celebraciones
Martindiz, 13. 943 331572

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sareta. Santa Bárbara, 943 556481
Triponziti. Kardaberza, 2/g. 943 555724
Txiñbua. Bº Zikuñaga, 76. 943 552199
Ugaldeko. Pagaosa, 19. Ereniozu, 943 550240
Zelaia Sideria. Bº Martindiz, 29. 943 555851
Zingi-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardí. Urkizeta, 2/g. 943 330506
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551638

// HERNIALDE

Eiketa. San Miguel Bailara, 2. 943 652116
Ostatu. S. Cruz Agapiza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserritz, 36. 943 641991
Aerpuerto. Gabarrán, 22. 943 668508
Añeso Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minasoreta, 1. 943 642789
Alcázar. San Pedro, 26. 943 642772
Ana Lu. Iñassari Kalea, 943 644362
Antuburu Merendero. Santiago, 47. 943 640609
Antxia. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989
Ardoa Vintekoa. San Pedro, 32. 943 643169
Artoa. Foru Kalea, 2/g. 943 644155
Arantzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAU ENGETXA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza
Pº del Muelle, 5. 943 64 49 39

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionantísima al mar
Pº de Butrón, 3. 943 57 85 19

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionantísima al mar
Pº de Butrón, 3. 943 57 85 19

GASTROTEKA DANONZATZ

Productos de calidad en un ambiente cálido
Denda Kalea, 6. 943 64 65 57

Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Erandoneta. Camino Guadalupe, 943 642933
Ercos. Matxin de Arzu, 11. 943 641652
Goxendena. Pº Ereniozu, 79. 943 641922
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Guñel. Bº Amute, 943 642397
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandiz Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruza. Bº Jaizbua, 266. 943 104060
Hondarribia. Zuloaga, 20. 943 642738
Horra. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizbua. Baserriar Etxea, 1. 943 646040
Iñassari. S. Pedro, 20. 943 643557
Capo. Minastera, 82. 943 643532
Itasape. S. Pedro, 40. 943 644940
Ixtaropena. S. Pedro, 67. 943 641917
Justu Merendero. Bº Montaña, 2/g. 943 645557
Kal-Añeta. Inassari, 6. 943 644622
Kal-Zazpi. Amantele Auzoa, 12. 943 642784
Kalea. Iñassari, 9. 943 111965
Kalifornia Harburgesaria. Santiago, 65. 943 642552
Kuluzka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
Bº Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damarri, 4. 943 642704
Lokote Sideria. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokote Sideria. Bidasoa, 19. 943 645800
Lorenda Berra. Santiago, 943 642928
Maitxo. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitxe. S. Pedro, 35. 943 642771
Manutzar. Eguzki, 6. 943 645032
Manoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Ortuzi Azpi Sideria. Zuloaga, 21. 943 643708
Ondarratz. Pº de Sentimero, 943 642799
Olizarra Cerveceria. Iñassari, 12. 943 642374
Pizzeria Portuburu. Pº Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642724
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301
Sebastian. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Bidea, 943 645408
Talinea. San Pedro, 8. 943 645404
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Uxori. Pº del Iruro, 56. bis. 943 644170
Xarri. San Pedro, 943 644614
Yola Marisqueria. Bidasoa, 10. 943 646614
Yrdin Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Isasun. S. Pedro, 8. 943 673017
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Itxasun. Monte Izarra, 943 673017
Karitz. Euskal Herria, 2. 943 675636

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// IDIAZABAL

Alai Hostal, Alto de Etxegarate, z/g. 943 187655
Gaztelu, Diseinadun rural, 212, 943 187193
Guardi, Guardi poligona, 943 801918
Piarenaga, Nagusia, 52, 943 187218

// IKAZTEGIA

Beqirizina Sidreria, Caserío Ilurroti, 943 652837
Ostatu, San Lorenzo, 7, 943 655892
Toki Alai, S. Lorenzo, 18, 943 653343
Zuhairu, Diseinadun, 13, 943 654676

// IRUN

Afaledei Bistrotka, B° Oberria, 49, 943 631964
Aiale, Aida, Jaizbua, 943 630440
Alitana Hotel, Aida, Iparalde, 51, 943 635700
Altor Asador, Junkal Lantabaribar, 7, 943 624777
Alberto Asador, Aida, Iparalde, 42-44, 943 630768
Aldapa, Pinar, 1, 943 619033
Alto de Arretxe, Aida, Elizaboi, 52, 943 627438
Anaka Berri Asador, Peñas de Aia, 7, 943 611300
Anastasio, Serapio Mujika, 18, 943 615048

ANTXON JATETXEA

Restaurante gastronómico en pleno centro
Pza. San Juan, 3, 943 630512

Arano, Mayor, 15, 943 620859

Arroka Berri, Aida, Iparalde, 12, 943 627332
Aita, Dorio de Beqiriz, 13, 943 624173
Atalaia, Antzondo, 69, 943 635113
Aterpe, Estación, z/g. 943 613213
Baserrí, Ertolazar, 1, 943 627907
Baserrí Asador, Berrotaran, 5, 943 627745
Bidasso, Virgen Milagrosa, 3, 943 619113
Bidasso Asador, Virgen Milagrosa, 3, 943 622843
Bidasso Virginia, Luis Mariano, 7, 943 622040
Bikote, Pinar, 1, 943 633706
Bi-Miren, Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Pabana, Bertolotxi Uztandi, 12, 943 630570
Borda Txiki Ibarra, B° Meaka, 6, 943 630914

CERVECERÍA BOULEVARD

Cervezas artesanas, raciones, hamburguesas...
Pza. Antzarian, 11, 943 53 69 18

Burger King, C.C. Mendibil, 943 639614
Camilla Marigachi, C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiarán, Polig. Sorrotzua, 943 5110262
Casa Merino, Av. Iparalde, 57, 943 625703
Ciaboga, P° Colón, 46, 943 619507
Café Irun, Letxunborno, 91, 943 637377
Comer, C° Fueros, 2, 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg, C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako, Antzarian, 14, 943 118924
Don Jabugo, Plaza del Encarnado, 8, 943 615089
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628967
Eguzki, Cipriano Larrainaga, 4, 943 616794
Eguzki, J. Tahmas Lantabaribar, 9, 943 630185
Elcano, Jose Egino, 9, 943 660014
Enrique, Eñol, Zassa-P° Behobia, 943 626269
Erola Berri, Bertolotxi Uztandi, 7, 943 630481
Estebena, B° Oberria, 51, 943 621962
ETH Hotel, Komete Sarea, 5, 943 634100
Faisán, C. Com. Behobia, 17, 943 621026

FELIX MANSO IBARLA

Cocina tradicional e innovadora
B° Meaka, 9, 943 841964

Ferton, S. Com. Compañía Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterabiya, Fuenterabiya, 3, 943 616028
Gambrinus, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascon, Aida, Puiana, 4, 943 616064

GAZTELUMENDI TABERNA

De Irun, de toda la vida
Pza. San Juan, 3, 943 630512

Gran Muralia, Aduana, 5, 943 613176
Gure Borda, J. Esteban Indart, 3, 943 632915
Gure Etxea, Teodoro Murua, 6, 943 620595
Han-Bar, Mayor, 3, 943 628790
Ibarondo, J. Iñigo Murgoia, 1, 943 632888
Ibariako Dagordi, B° Meaka, 21, 943 621848
Ibiza Hotel, Aida, Letxunborno, 77, 943 636232
I Capo, C. C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace, Sta. Elena, 4, 943 632184
Itaki Asador, Santiago, 34, 943 630993
Itaki, Gabiria, 3, 943 635217
Iñigo Lavado, Ficoba, 943 639639
Irungo Asteigina, S. Marcial, 9, 943 628934
Irueta, Pza. Urdabaija, 4, 943 621059
Jaizbua, Kashtoloti, 6, 943 618086
Jantokia, Aida, Iparalde, 11, 943 620490
Joseune, Cipriano Larrainaga, 20, 943 615154

Junkal Taberna, C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakoa, Polig. Letxunborno, 80, 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2, 943 623040
Kosturbe, Aida, Iparalde, 30
Kulunka, Uztaziarte Bertolotxiak, 7, 943 630481
La Agrícola, Alzkatze, 1, 943 626561
La Bellota, C. C. Txingudi, 943 625390
La Casaca, Pinar del Encarnado, 5, 943 618477
La Casa del Vino, P. Colón, 37, 943 627845
La Cepa Rívora, Belsaleskora, 92, 943 628447
La Llave, Fuenterabiya, 3, 943 618357
La Rotonda, Junkal Lantabaribar, 13, 943 629556
La Venta de Curro, Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagaun, Arrieta, Serapio Mujika, 24, 943 615437
Larun, Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasas, Murgane Mivelaena, 2, 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20, 943 615426
Laxoa, Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar, Luis Mariano, z/g. 943 628880
Leones, Serapio Mujika, 25, 943 615132
Los Buñuelos, Juan Arana, 5, 943 615111
Luberri, B° Bidasso, 16, 943 629977

MANOLO

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

Marino, Zubeltze, 6-8° Anaka, 943 615001
Muxibet, P° Colón, 21, 943 621384
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Meson del Jamón, Fuenterabiya, z/g. 943 615066
Mikel, Aida, Iparalde, 55, 943 623896
Mungu, Junkal Lantabaribar, 30, 943 620071
Sagors Sidreria, Sagors Pintxos, 943 634048
Naraya, Aida, Iparalde, 5, 943 627682
Nerea, Korikoitxe, 49, 943 631914
Nerea, Korrikotxe Sorrotzua, 33, 943 613215
Nuevo Salamanca, Serapio Mujika, 28, 943 613979
Oli-Doky, Aida, Puiana, 13, 943 614586
Ola Sagardotegia, P° Ibarra, Meaka, 102, 943 623130
Oli Ertori Taberna, Andrearrigaja, 1, 943 622890
Ortazgi Cerveceria, Luis de Urzua, 4, 943 611571
Ostebi, Pza. Eñera, 7, 943 613210
Piccolo, Aida, Navarra, 2, 943 630986
Picozza, Edificio Paozza - Anaka - 943 613924
Pintxu Asador, Monts. S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador, Sta. Elena, 4, 943 62238
Polo, Labandibar, 30, 943 630039
Pizza Queen, Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio, Santiago, 1, 943 621429
Pollos asados a domicilio, Pinar, 943 610233
Polo Rico, C. Com. Txingudi, 943 639983
Puiana, Aida, Puiana, 7, 943 616544
Real Unión, Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo, Javier Esteban Indart, 943 632855
S. Marcial, B° Behobia, 26-29, 943 616267
Sirmiri, P° Colón, 27, 943 625752
Sotero Bepko Mujika, 943 612684
Stop, Serapio Mujika, 943 616023
Tela, Pza. de Iñigo, 1, 943 619999
Tennis Txingudi, Behobia, 20, 943 622766
The Corner, Fueros, 2, 943 621954
Toki Goxo, P° Ibarra, 7, 943 631224
Tres Hermanas, San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C. C. Com. Txingudi, 943 629293
Trinkete Borda, Oberria, 39, 943 623235
Trinquete, M. Junkal Lantabaribar, 38, 943 621288
Txakela, Pza. Eñera, 3, 943 618382
Txakela, Larebillo, 10, 943 574371
Txangui, C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090
Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 19, 943 625330
Txistu, Fuenterabiya, 8, 943 619317
Txitor, Arbesko Erola, 19, 943 620795
Virginia, Luis Mariano, 37, 943 631223
Vino, Arbesko Erola, 3, 943 117992
Waimua, S. Behobia, 4, 943 629890
Yang Feng (pequeño), Zubairu, 8, 943 616445
Zaisa, Arce, Servicio B, 943 623109
Zura, Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

Errekatxo, Oria Etorbidea, 4, 943 365557
Golegi, Hiriñola Bateria, 4, 943 361404
Guriá, Nagusia, 8, 943 362174
Iñaki, Inigo de Looia, 4, 943 365501
Jalai, Nagusia, 67, 943 372760
Larre, Larrikoetxe Bidea, 10, 943 361012
Larra Xuri, Nagusia, 13, 943 369356
Martin Bertsalategi, Lodi, 4, 943 368471
Olea Txiki, Zirkuitu Ibilbidea, 15, 943 017456
Otegi Sidreria, Camino Iñarretxe, 4, 943 365029
Paraiso Shangai (chino), Pab. Mutilozabal, 3, 943 371883
Peña, Adarra, 5, 943 361551
Rojanos Asador, Uztandi, 13, 943 362720
Route 32, Aida, Oria, 8, 943 371753
Rummy, Nagusia, 71, 943 368341
Sai, Juan de Garai, 1, 943 371605

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

Santuaran, Mardari, z/g. 943 199397
Txindurri-Irun Sidreria, Mardari, 943 199389
Txomin, Mardari, z/g. Itzar, 943 198056
Urberu Sidreria, B° Eborria, 4, 943 199237
Zubikuriar Buri, B° Muxiarbe, 8, 943 199242

// LASARTE-ORIA
Abend Cerveceria, Pab. Mutilozabal, 5, 943 372089
Arkupe, Largoenea, 1, 943 371742
Avenida, Hipodromo Etorbidea, 2, 943 373762
Buguati, Arrapide Pasalekuak, 943 362709
Buggy Hamburguerria, Jaizbiki plaza, 6, 943 365607

// LASARTE-ORIA
Abend Cerveceria, Pab. Mutilozabal, 5, 943 372089
Arkupe, Largoenea, 1, 943 371742
Avenida, Hipodromo Etorbidea, 2, 943 373762
Buguati, Arrapide Pasalekuak, 943 362709
Buggy Hamburguerria, Jaizbiki plaza, 6, 943 365607

EPEL
La mejor oreja del mundo mundial
Golkate, 1, 943 36 27 01

Errekatxo, Oria Etorbidea, 4, 943 365557
Golegi, Hiriñola Bateria, 4, 943 361404
Guriá, Nagusia, 8, 943 362174
Iñaki, Inigo de Looia, 4, 943 365501
Jalai, Nagusia, 67, 943 372760
Larre, Larrikoetxe Bidea, 10, 943 361012
Larra Xuri, Nagusia, 13, 943 369356
Martin Bertsalategi, Lodi, 4, 943 368471
Olea Txiki, Zirkuitu Ibilbidea, 15, 943 017456
Otegi Sidreria, Camino Iñarretxe, 4, 943 365029
Paraiso Shangai (chino), Pab. Mutilozabal, 3, 943 371883
Peña, Adarra, 5, 943 361551
Rojanos Asador, Uztandi, 13, 943 362720
Route 32, Aida, Oria, 8, 943 371753
Rummy, Nagusia, 71, 943 368341
Sai, Juan de Garai, 1, 943 371605

TXARTEL TXOKO
Cocina tradicional elaborada con mimo
Zirkuitu Ibilbidea, 1, 943 37 01 92

Zaldúa, P° Hipodromo, 6, 943 366620

// LAZKAO

ALDASORO BERRI
Casqueria, pintxos y cocina muy personal
Gurutze, 3, 943 88 40 69

Amehi Sidreria, Zubi Erreka Auzoa, 9, 943 162523
Batzokia, Hiriñola, 4, 943 888308
Berrito Taberna, Etxegi, 16, 943 898943
Hotel Lazkao, Zubierreka auzoa, 17, 943 881588

MAITE DELIKATESSEN
Excelentes platos preparados y menús
Etxegi, 22, 943 08 76 74

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

// LEABURU
Oizua Sagardotegia, Oizua etxea, 943 670044

// LEGAZPI
Aiturri, Legazpi Industrialdea, 943 730600
Aztiria, Santa Marina Auzoa, 943 733622

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

Eliz-Ordo, Nagusia, 1, 943 731550

GOIERRI
Cocina tradicional actualizada
Urtatzta, 1, 943 08 94 26

GOIKO-IZARRA
Mariscos de Galicia y buenas truletas
Laudibe 17, 943 03 47 93

Gurrutxaga, Nagusia, 10, 943 731271
Katu, Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lai Laido, Lau, 2, 943 731249
Hogor, Plazaola, 10, 943 22 99 92
Ollara, Euskal Herria Enparantza

TXEPETXA
Raciones y tentador menu de Txuleta
Aizkouri 24, 67.72.80 69

Xarpot Cafeteria, Plazaola, 10, 943 733375

// LEGORRETA
Aulia Sidreria, B° Guadalupe, z/g. 943 800606
Bartzelona Estadia auzoa, 7, 943 808206
Guadalupe Taberna, B° Guadalupe, 1, 943 806554
Insautu, Nagusia, 2, 943 806121
Legorreta Cafe, N-1, Km. 525, 943 806260

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

// LEZO
Aizua Asador, Pza. del Santo Cristo, 943 527996
Azkena, Ciria, Jaizbiki, 30, 943 512949

CARMEN
Paraiso de los amantes de los verdureros frescos
Tomás Garbuzo, z/g. 943 52 66 90

Ertorrei, Ertorrei bidea, z/g. 943 525441
Erreka, Gaintzuzketa, z/g. Polig. 108, 943 490087
Errekaide Sidreria, B° Gaintzuzketa, 943 490285
Etxebarri, Ciria, Lezo-Gaintzuzketa, 943 529899
Etxola Taberna, Lopene Plaza, 4, 943 525253
El Puerto, Guillermo de Lazón, 4, 943 527995
Gure Txoko, Nagusia, 13, 943 522709
Ipintza, Iurtzun, 35, 943 528590
Iriarte-Enea, B° Gaintzuzketa, z/g. 943 529898
Iurtzun, Iurtzun, 60, 943 528590
Itzi, Lopene Plaza, 943 519167
Jaizbiki, Polintza, 9, 943 521966
Kaldale, Zubierreka, 1, 943 512003
Kike Taberna, Pza. Lopez de Isasti, 943 527599
Lezotarra, Elias Salaberria, 1, 943 512848
Luz Jatorri, Urnez, z/g. 943 518386
Martzulo Taberna, Donibane, 24, 943 524845
Oli Etxea, Elias Salaberria, 12, 943 527897
Orquidea, Urdaburu, 4, 943 527833

PATXIKU-ENEA
Las mejores carnes y pescados a la parrilla
B° Gaintzuzketa, 943 52 75 45

Rekalde, Camino de Gaintzuzketa, z/g. 943 490285
Sagarulo Sidreria, Alto de Altamira, 7, 943 523541
Sahatsa, Nagusia, 2, 943 529244
Sorgin Taberna, Guillermo de Lazón, 943 527945
Tinehu, Zubito, 2, 943 527946
Zaldúa, Aida, Jaizbiki, 3, 943 944262
Zubitoz Merendero, Zubito, 17, 943 516443

// LIZARTZA
Jose Mari Hostal, Nagusia, z/g. 943 682091
Leku-Alei, Zubairu, z/g. 943 672016
Ostatu, Txirrita gudariaren plaza, 7, 943 682256

// MENDARO
Intusai, Pza. Industrial, 5, 943 755091
Landa, Garagarza, 32, 943 756028
Luzalde, Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alei, Mendarozabal, 2, Garagarza, 943 756072

// MITIOLA
Mujika, Lierna, z/g. 943 801507
Eroa, Ercega (Minas de Toros), 943 801900
Ostatu, Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi, Lierna, z/g. 943 801901

GIPUZKOAN NON JAN?

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas al mar
Laranga auzoa 943 607 49

Asador Ormazabal. Altoa de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutriku 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kal. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaixo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Miljoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua. Bº Laranga. 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Xiribatxo. Muelle, z/g. 943 195070
Zelaieta. Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Alhambra. Bº Aragua. 943 491230
Amazkar. Casa Zamateita. 943 492783
Albistur. Bº Altzibar. 943 490711
Anxelita. Bº Altzibar. 943 490306
Aristi Asador. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 493088
Autogin. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Alde. Bº Ergoien. 943 521661
Bideharteri Sidreria. Aragua-Nudeo, z/g. 943 492101
Bikina. Zuzanabar, 9. Ugaldetxo. 943 492749
Erreka. Casa Errekale. 943 490087
Erosko. Zuzanabar, 7. Ugaldetxo. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofer. C. Com. Carrefour. 943 491241
Gofo-Etxe. Bº Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Inbitxu Asador. Bº Ugaldetxo. 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Irundarrene. Bº Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Lala. Landetxe, 3. 943 493839
Luzin Hotel. Ctra. Madrid-Irún, km 469. 943 492000
Lintxo. Ugaldetxo. 943 492101
Marcos. Zelaimusu-Polig. Ugaldetxo. 943 494390
Olasaga. Olagari, 9. 943 490412
Mattéo. Ihurrita Bidea, 2. 943 491194
Mendi Cafeteria. Cent. Comercial Mamut. 943 492106
Merka OIartzun. Merka OIartzun, 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Atami Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tomola, 2. Bº Ergoien. 943 492050
Oliden. Polig. Lintzin, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sidreria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Piki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 16. 943 490874
Toki Alai. Bizardia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuzanabar, 24. 943 490074
Tolara. Tomola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Trikuri Bidea. Astigarra Bidea, 943 473784
Txikiyadi Sagardoleria. Astigarra Bidea, 943 490678
Ustategia Hotel. Mالدابuru bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1 (Bº Iruizto), 943 491228

// OLABERRIA

Arieta. Olaberría kasko, 24. 943 880002

ASADOR CASTILLO

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

Etxe Zuri Sidreria. Errekalede auzoa. 943 882049
Garbo. Pol. Ind. Olaberría. 943 881309
Taberna. Carri. de la Cruz (Iurre) 943 886584

Zaldiaki. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILIONEA

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

// OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikotxi. Garritai, 17. 943 782483
Debatara. Otaldu zaharaitza, 54. 943 780410
Etxeberri. Kalebarria, 19. 943 780460
Etxe-Aundi. Bº San Pedro. 943 781956
Galia. Atzeke, 21. 943 782208
Gara. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. Aranzatza. 943 781305

HELMUGA

Pollos asados, codillos asados y bocatos
Ugarkalde, 1. 943 90 25 81

Hotel Santuario. Aranzatza, z/g. 943 781313
Irurtxo. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Erri. Uitzelgin, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. Bº Olatamarieta, 83. 943 781896
Luz Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milukua. Bº Aranzatza. 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindika Hotel. Aranzatza, 11. 943 781303
Torre Zumelegi. Torre Zumelegi, 943 540000
Urbako Funda. Campa de Urbia. 943 781316
Urrutxo. Lezearri Auzoa, 19. 943 783479
Urritain. Urbain, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Aranzatza s/n. 943 781306
Zelai Zubiaga. 2. 943 783545
Zurrutu. Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORMAIZTEGI

Aranba. San Andres, 13. 943 882822
Itxune. Gabrielde, 14. 943 164844



// ORDIZIA

19-90

Pintxos de día... gintonics de noche !!
Gargazua, 5. www.19-90.com

ALDASORO

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

ALTAMIRA

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

Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haizpe. Gudarian Etxebarria, z/g. 943 883960
Hertz. Anpuero, z/g. 943 160471

MAJORI

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

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Urreus. 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sidreria. Gudarian Etxebarria, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezaretza, 3. 943 884049
Zubiti. Gudarian Etxebarria, 4. 943 160041

// OREDAIN

OREDAINGO OSTATUA

Cocina tradicional. Menús. Celebraciones
Erosario Plaza 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Rca. 634, km 13. 943 832700
Aizperru Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 26. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardera. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaiz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olasekogia Auzoa, 943 890197
Goizoko Cafeteria. Alia Lertxundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balea. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxina Asador. Bº S. Martín. 943 831407

KATXIÑA BODEGA

Comer entre viñedos al estilo Orío
Ortzaika, 20. 943 58 01 66

Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza. 943 890745
Loretxu Asador. Euzko Gudaria, 18. 943 830007
Oliden. Ortzaika Auzoa, 44. 943 830083
Oriko Benta. Camino Orío-Igeldo. 943 835751
San Martín Asador. Bº S. Martín, z/g. 943 880058
Sarasua Asador. Euzko Gudarian, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 866034
Xixari Asador. Euzko Gudarian, 2. 943 830019
Zaharren Babesleku. Enparantza, 943 835398

// PASAIA

A Coruña. Pº Euskaldun, 7. 943 390909
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antxeta. Arraunlari, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Arno. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalantein, 21. Arno. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398970
Busturia. Pº Euskaldun, 11. S. Pedro. 943 390927
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525255
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271

Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarrebeta, 8. Arno. 943 511180
Dax. Pº Euskaldun, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Euskadi, 1. Trimberpe. 943 399071
E-16. Eskalantein, 16. Arno. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Arno. 943 510008
El Caserio. Pº Euskaldun, 23. Trimberpe. 943 404424
Erdiaba taberna. Arandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pabio Enea, 14-16. Trimberpe. 943 390357
Ereketxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalantein, 9. Arno. 943 525696
Ezer. Eskalantein, 40. Arno. 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goierri. Eskalantein, 36. Arno. 943 510019
Gure Borda. Arraunlari, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arandegi, 5. Trimberpe. 943 394026
Ibiza. Nafarro Etxebarria, 17. Arno. 943 515300
Iparra. Pº Nafarroa. Arno. 943 340164
Izkiña. Euskadi Etxb. 19. Donibane. 943 399043
Lezua. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumezinda, 29. Arno. 943 510020
La Amistad. Pº Euskaldun, 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda. Garso, 8. Arno. 943 515414
Marisol. Esmalite, 18. Trimberpe. 943 394751
Maritxu. Euskadi Etxb. 2. Trimberpe. 943 399062
Matzel. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Mejipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguuruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944

Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arandegi, 2. 943 247608
Ongi Etxeri. Donibane, 80. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bidea, 15. Donibane. 943 529857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etxebarria, 80. 943 392386
Pitxitxiki. Eskalantein, 118. Arno. 943 520770
Romerai. Eskalantein, 40-42. Arno. 943 528032
Ternovoa. Aizkuene, 2. Trimberpe. 943 398074
Txulitxo. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 541353
Ziabaga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Esmalite, 36. S. Pedro. 943 399120

// SEGURA

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

// SORALUZE

Armenida Asador. Ezozta, 7. 943 751002
Bodego Justo. Gabolote, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etxebarria, 25. 943 751007
Etxura. Santilara, 18. 943 751383
Joxe Mari. Txurruka, z/g. 943 751581
Utaia Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

19 - 90

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

66 TABERNA

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

AGUSTIN - ENEA

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

Adaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649



Amairu. Beotibar, 5. 943 245469
Amaroz. Bº Amaro, 10. 943 671296
Ametes. Laramendi, 1. 943 675405
Antsuarriaga. Herros, 18. 20. 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 616797

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arrostegia, 16. 943 678381
Bidebide. Usabal Kirologia, 943 577573

BOTARRI

Campeón de parrilla de Gipuzkoa
Oría 2. bajo. 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Irina. Gorniti plaza, z/g. 943 616565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759
Eguzkitza Sidreria. Bº Usabal, 35. 660 654317
Ekaiz. Amaro, 9. 943 673887

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Euskal Pizza. Gudari, 16. 943 655655
 Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
 Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
 Itakiza. Plaza Berria, 6. 943 674913
 Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
 Pablo Gorbosabel, 29. 943 675237
 Iruña. Amaro, 10. 943 119828
 Iriztegi, Oria, 3. 943 654334
 Isaseta Siderria. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
 Jokel. Martín José Iraola, 10. 943 116017
 K-2. Plaza Nueva, 943 570068
 Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070
 Landra. Nafarroa etorb. 943 651062
 Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998
 Mendí Alde. Bº San Esteban, 39. 943 651799
 Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
 Orbeña Taberna. Errementari, 10. 943 016780
 Orduña Taberna. Pº Martín J. Iraola. 647 007275
 Uru Asador. Samaniego, 3. 943 651911
 Plan B. Lurramendi, 8. 943 598496
 Sausa. Pº Belate, 7-8. 943 655453
 Solana 4. Solana, 4. 943 017636
 Tepeziza. Plaza Trinkeite, 1. 943 108800
 Tolosaidea. N-Iruri-Madrid, km 432. 943 650656
 Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
 Tripoli (pizzeria). Correo, 14. 943 670659
 Usabal Siderria. Usabal, 22. 943 674316
 Uzturre Siderria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
 Zuluaga-txiki. Montesqueu, 29. 943 650036
 Zuloaga. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballarri. Inazabal, 21. 943 330525
 Altuna. Bº Lategi. 943 554917
 Adarra. Bº Gorburu, 37. 943 552036
 Benta. Gorburu, z/g. 943 554415
 Besabi. Bº Gorburu, z/g. 943 330131
 Bosteko. Erratzu. 943 337357
 Elubeta Siderria. Bº Oztaran, 34. 943 556981
 Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
 Eula Siderria. Bº Lategi, 19. 943 552744
 Frontón. Estación, z/g. 943 009077
 Galaraga Siderria. 943 554917
 Guria. Iñazabal, 46. 943 005650
 Guruceta Berri Siderria. Bº Oztaran. 943 551014
 Kosteji Siderria. Ctra. Umieta-Lasarte, 30. 943 365888
 Oñame Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683
 Poli, Pol. Ergoien, 573. 943 557786
 Solidietopintore. Pintore Kalea, 3. 943 009408
 Setien 'Moko' Siderria. Bº Oztaran, 11. 943 551014
 Urruzola. Elubeta Baseria. 943 556981
 Zalundegi. Inazabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667
 Eire. Gernikako Ardoa, 3. 943 726466

ETXABURU

Un merendero de los "de toda la vida"
 Ctra. Santa Barbara. 943 722 77

Ethe-Azpi. Poligono Mugaitegi, B-37. 943 725165
 Goko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
 Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76
 Jai-Alai. Iparregi, 10. 943 721465
 Navarra. Iparregi, 18. 943 721867
 Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243

SANTA BARBARA

Albergo y gastronomía en plena naturaleza
 Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
 Antxeta. Zubiaurena, 6. 943 370344
 Aratzain Eretegia. Aratzain Baseria. 943 366663
 Audega Jauregia. Altezarrá, 1. 943 371150
 Bortxo. Zubiaurena, 5. 943 371042
 Candina Mariachi. C. Com. Urbil. 943 363582
 Etebeste. Erribera, 2. C. Aginaga. 943 362740
 Hurbil. Centro Comercial Urbil. 943 362781
 Igarro Agroturismo. Kalezar, 62. 943 363007
 Iburua. Iburua, 11. 943 370113
 Ilunbe Siderria. Bº Txoko Alde, 943 371649
 Iratzo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
 Kentuena. Txoko-Alde, 23. 943 361127
 Maykar Asador. Poligono Ugaldea, 36. 943 366968
 Patri. Nagusia, 14. 943 362725
 Sekaia Siderria. Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597
 Sekaia Siderria. Aginaga, 20. 943 362773
 Tragokoa. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
 Txapelund. Muna-Lurra, 2. 943 370457
 Txerril. C. Com. Urbil. 943 360772
 Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735
 Txintarita Sagard. C. Com. Urbil. 943 376698
 Txirriago. Irazu, 6. 943 361398
 Txirri. Estrata, 6. Aginaga. 943 372808
 Txirritza. Kontseju Zarga, 13. 943 360466
 Urdaitza Siderria. Bº Aginaga, 943 372691
 Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etebea, 943 690296
 Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
 Iturbe. Berrio, 29. 943 690623
 Ogori Etorri. Berrio, 18. 943 691236
 Sagaitza Siderria. Obabakio, z/g. 943 692365
 Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 671558
 Txapelund. Berrio, 23. baxio. 943 696449
 Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Seta, 21. 943 802496
 Kirurgurue. Oñeta Agroaldia, 6. 943 501086
 Nazkabal Asador. Seta, 21. 943 807146
 Nizal. Seta Fe, 2. 943 807146
 Zubí-Ondo. Seta, Fe, 2. 943 802876

LAZKAO-ETXE

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

// ZARATZU

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825
 Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546
 Alameda Hotel. Seibimeneta, 4. 943 830143
 Aniak. Aitzola, 2. 943 835975
 Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
 Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
 Arralde. Araba, 41. 943 834433
 Auzera. Egaria Kalea, 13. 943 021638
 Azpi-Enea. Seibimeneta, 4. 943 130586
 Bazkizia. Batea, 1. 943 002049
 Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
 Basarri. Patxiuko, 10. 943 021275
 Beach Cafeteria. Pº del Malecón, z/g. 943 831262
 Berazandi-Berri. Talaí Mendi, 723. 943 130003
 Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
 Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
 Casa Izaro. Azara, 4. 943 132844
 Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
 Eraitz. Araba, 32. 943 890096
 Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731
 Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
 Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
 Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
 Haritza. Gurmendi, 10.
 Ilunbe. Zelai-Ondo, 23. 943 417199
 Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
 Itxas-Lur. Santiturtzi plaza, 3. 943 890138

JAKOBA ARDOTEGIA

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

Joe. Iparkalea, 13. 943 134236
 Kandeia. Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959
 Karlos Arguiñano. Mendialdea, 13. 943 130000
 Kiery. Azara, 1-3. 943 835007
 Kirkilla Enea. Seta. Marina, 12. 943 131982
 Kulitka. Bixondoi, 1. 943 134604
 Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
 Mollinari (pizzeria). Patxiuko, 2. 943 890168
 Mondra Cafeteria. Mitxelena, 27. 943 834561
 Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13519
 Orbeago Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
 Otzarreta. Seta. Clara, 5. 943 131243
 Patxiuko. Kiriki, 1. 943131358
 Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
 Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
 Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
 Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993
 Sunset Bar. Mandatibe Ska (Malecón), 943 000355
 Talaí-Berri Txakolnategia. Talaí Mendi, 728. 943 132750
 Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
 Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
 Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
 Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
 Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
 Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
 Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 0321980
 Zubí Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Zegamako Ostiatu. San Martín, 3. 943 801051

OTZAUARTEKO BENTA

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

// ZERAIN

Mandiao. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
 Otatza Siderria. Caserío Otatza, 943 801757
 Oiharte Sagardotegia. Irurakete-Gain, 943 501013

// ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-B. 943 147194
 Aramburu. Urrutikoetxea, 2. 943 148005
 Bañerario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
 Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344
 Kaztaola. Caserío Katzaola, z/g. 943 147684
 Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
 Lorentxa. Iraeta, 2. 943 147198
 Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zaratze Bidea z/g. 943 693983
 Atxulondo. J. Aregi Pza. - Elbarrena, 943 694490
 Elizondo Partikular. Pza. P. Maria Oñain, 5. 943 691893
 Iriarte. Pza. P. Maria Oñain, 1. 943 692537
 Olentxo. Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 693750
 Pasas. Elbarrena, z/g. 943 249775
 Plaza Etxezuri. Pza. Pedro Maria Oñain, 1. 943 691936
 Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Algorri Siderria. Puerto deportivo, 943 865617

BAI BIDEA

Cocina de mercado en pleno centro
 Eusebio Gurruberga Plaza, 6. 943 86 02 75

Basusta Asador. Pabilla Etxezarreta, 25. 943 862073
 Bazkizia. Eusebio Gurruberga, 6. 943 860275
 Bedua Asador. Bº Bedua, 943 860551

BEHEKO PLAZA

Asador, parrilla y cocina internacional
 Eusebio Gurruberga Plaza 943 86 17 00

Behoko Plaza. Eusebio Gurruberga, 943 861700
 Bodegón Goko. Erribera, 9. 943 861391
 El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
 Idoia Ardotegia. Julio Beotide, 2. 943 574986

Iriondo. Txikiendi, 38. 943 861390
 Jauretti. Basoli, 3. 943 143118
 Kalari. Pza. Upeña, 8. 943 862517
 Lagun Artea. Estazio, 21. 943 861384
 Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
 Munrosoro. Ctra. G1-2633, km 7. -Oñkita- 943 147683
 Talai-Pe Asador. Faro Zumaiá, 943 861392
 Talai. Santiago Auzoa, 943 143370
 Talai. Upeña plaza, 3. 943 862387
 Zelai Hotel. Playa de Itzurzun, z/g. 943 865166
 Zumaiá Hotel. Iraeta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
 Alkartetxe. Secundino Etxaola, 6. 943 724626
 Aranzazu. Argixao, 2. 943 865289
 Berri. Sorraluze, 3. 943 252906
 Bideazar. Bideazar, 17. 943 253856

ETXE-BERRI

Restaurante centenariano con amplios salones
 Barrio Etxeberri, 943 72.12.11

Ezkitorrara. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
 Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721571
 Kabia. Legazpi, 5. 943 728274

KORTA TABERNA

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

Saski. Piedad, 4. 943 721397
 Txurrut. Argixao Taldea, z/g. 943 721043
 Zlaboga. Pza. Navarra, 2. 943 253896

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 73 15 83 ó 609 47 11 26, o escribiendo un correo a la dirección electrónica josema@zumedizioak.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: BUENAS SUGERENCIAS PARA FINAL DE AÑO

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

Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo los mejores pescados de temporada traídos **día a día directamente de la lonja de Pasaia**, abarcando **todo tipo de pescados y precios**. Se acercan las Navidades, y por el final del año, Carol nos sugiere platos sencillos y efectivos como unas **Kokotxas en salsa verde**, un **os Txipirones en su tinta** o una **cazuela de Merluza en salsa**, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas, como cortar el krabarroka en lomos y prepararlo en salsa verde. Carol también insiste en que ya está entrando **la Ería, las Doradas grandes, la Urta, el Lamota...** y por supuesto, nos recuerda que en Espe encontraremos el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...). **Gambas de Huelva** y unos **Langostinos Gigantes espectaculares**. Espe abre de martes a sábado de 8 a 14 h y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti.



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**. vinateria@gmail.com



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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



CHAMORRO: CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

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

En marzo de 2014 **Leo Chamorro** cumplió 20 años al frente de esta **carnicería especializada en productos ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de producto como **Cordero lechal de Aranda de Duero** y **Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poullarda rellena con manzana y ciruela, Poullarda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codillo asado, Pollo asado, etc...

PLACERES GASTRONÓMICOS

KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la ponencia de Patxi Larrañaga sobre la Txistorra

KURSAL 2010

1º Premio Nacional de Parrilla en el Congreso San Sebastián Gastronomika

KURSAL 2011

Gran acogida de la ponencia de Patxi Larrañaga "El Txuleton bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

KURSAL 2014

Selección de la carne del plato de Rubén Trincado "Pasión: Carpaccio de carne con remolacha", ganador en el reto de cocina España-Italia

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con gusto y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cría y la cuida como una más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



www.bacalaosuranzu.com

BACALAO SURANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe. En Uranzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokobas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos... así hasta 25 formatos entre los que destaca el Filete de selección, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasarla compra al vacío para que ésta pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de delicatessen: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...

www.bacalaosuranzu.com



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

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

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

BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

Situado sobre la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad.

Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. Wifi y **parking exterior privado gratuitos**. Vistas panorámicas del mar Cantábrico. Piscina exterior. Amplias terrazas y jardines, así como salones preparados tanto para reuniones de empresa como para **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas actualmente por el prestigioso **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta, con alma y un servicio exquisito.

www.hotelgudamendi.com



HOSTAL BAHÍA: CÉNTRICO Y REFORMADO

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

En pleno centro, "Zona Romántica" de la ciudad.

Situado a 50 mts. de la Bahía y Playa de La Concha.

40 habitaciones recién reformadas, con baño completo o aseo (ducha, lavabo y wc), TV color con pantalla plana, aire acondicionado, calefacción central, hilo musical, caja de seguridad, secador de pelo, conexión a internet, etc. Recepción permanentemente, día y noche. Posibilidad de Golf (18 hoyos). Condiciones Especiales.

Servicio de Alojamiento y Desayuno, **WIFI gratuito**. **Precio orientativo según temporada:** 49 / 119€ Habitación Doble.

www.hostalbahia.com



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

www.hotelanoeta.com

Donostian etxe bat nahi?

¿Quieres tener un piso en Donostia?

Do you want a flat in Donostia?

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

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



personal shopper inmobiliario

Real estate buyer's agent

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

www.etxian.net

(Sección Shopper)

Bai Reformas



**laguntzea nahi?
¿te ayudamos?**

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

