

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 180 septiembre 2019



K Pilota

GETARIAKO TXAKOLINA
CRIANZA RIOJA ALAVESA
ROSADO NAVARRO

Sigomarcas @GrupoLaNavarra



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



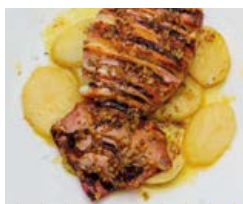
Aratz erretegia



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



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



**Calamar a la parrilla
con patatas panadera**
Agirretxea (Ezkio)

ondojan.com

Nº 180. Septiembre 2019

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

TF. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Mikel Corcuera, Dani Corman,

Alberto Benedicto, Aitor Buendía,

Nere Ariztiz, Arnau Estrader,

Manu Méndez, Carol Archeli,

Anne Otegi, Vanessa Blázquez,

Txmari Esteban y Javier Etxay

Portada: Ritxar Tolosa

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilaibetero banatzen da Gipuzkoako jaxetxeetan, hotelan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jaxetxe eta tabernen laguntzari esker.

Esta revista se reparte mensualmente en los bares, 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.

estúpido concienzudo

El gran problema de la hostelería

Por una vez hosteleros, clientes, trabajadores, Asociaciones de Hostelería, instituciones... están de acuerdo. La Hostelería se enfrenta a un gran problema: la falta de personal, expresión que algunos limitan a "la falta de personal cualificado", pero que va más allá, ya que cualificados o sin cualificar, nadie quiere trabajar en hostelería. Las condiciones salariales, los horarios, los abusos... son fuente continua de quejas por parte de los trabajadores, mientras que la falta de profesionalidad y compromiso, la poca capacidad de sacrificio, las exigencias laborales y los nuevos métodos de control horario preocupan y cabrean a los empresarios hosteleros. Los camareros y camareras quieren que su jornada se equipare a la de un trabajador u operario de fábrica o de oficina con su horario fijo, sus días libres y sus vacaciones y los hosteleros pretenden que el personal y las instituciones comprendan que su actividad depende mucho de factores imprevisibles como el clima, la afluencia de turistas, el baile de puentes y períodos festivos y vacacionales... que hace que la producción, el trabajo a realizar, no pueda ser controlado con la misma regularidad que en una empresa al uso. Y no hay entendimiento. Cada cual defiende con dientes y uñas su posición y sus necesidades y el baile del personal y las carencias al respecto en bares, cafeterías y restaurantes son cada vez más evidentes.

A río revuelto, ganancia de pescadores, ya se sabe. Y el actual panorama se ve, además, agravado por la irrupción de los grupos inversores que, a golpe de talonario, se acostumbran a hacer, "birlan" a los bares sus mejores camareros y camareras para ponerlos como jefes de



barra en los bares de sus cadenas mientras explotan sin disimulo al resto del personal.

El resultado es que los bares y restaurantes convencionales, pequeños y medianos establecimientos que han salido adelante en el pasado por su carácter familiar y las horas de trabajo invertidas sin retribución económica lo tienen muy difícil para contratar y para mantener personal en condiciones, y entre dicho personal también prolifera una gran cantidad de vagos y sinvergüenzas a los que da igual encontrarse en la barra de un bar o un comedor de cara al público que en una cadena de montaje de zapatos.

Se habla muchas veces de la excelencia en el servicio. Las escuelas de hostelería organizan caros y especializados masters de sala, de sumillería... pero falla la base. ¿No sería interesante el crear cursos de "primaria" para camareros rasos en los que estos aprendieran los principios mínimos para servir un café, preparar un gin-tonic, tirar una cerveza y, sobre todo, ser diligentes en su labor y amables en el trato con el público? Si se crea un cuerpo de camareros de base profesionales que rindan realmente en su labor, sería más sencillo hablar luego de horarios y condiciones, ¿No creen?

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 180 EDITORIAL 03 OPINIÓN 04 COLABORACIONES 08
ARTE LÍQUIDO 10 ITSASOTIK 12 OREKATUZ 13 MENUDO MENÚ 14 JAKITEA
16 EN PORTADA: AGIRRETXE 18 RECOMENDADOS: REMIGIO 22 GRANDES
MESAS: BEDUA 24 ENTREVISTA: DANI NEGREIRA 28 REPORTAJE: DE CERVE-
ZAS CON LITEO LEIBAR 34 ENTREVISTA: FRANCIS PANIEGO 38 AL DENTE 42
A LA CARTA: EL VASKITO 46 GUÍA DE RESTAURANTES 48 LISTADO DE RES-
TAURANTES 68 PLACERES GASTRONÓMICOS 75 DORMIR EN GIPUZKOA 77
CON LAS MANOS EN LA MASA: JOSÉ LUIS REBORDINOS 78



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

CUÁNTOS ABUSOS EN SU NOMBRE

La paella es sin duda un plato número uno de la culinaria hispánica popular. Sin embargo muchos desconocen que este plato es una elaboración de relativa antigüedad. No sólo no existe constancia sobre ella anterior al siglo XVIII, es que además, en dicha época ni siquiera el arroz era un plato importante en la culinaria del Levante español, ya que el principal protagonista de esta gastronomía era la "olla", mientras que el arroz fue introducido en Valencia por los árabes

entre los siglos VIII ó IX. Más confusión ha generado todo el entramado de términos relacionados con la paella. La palabra paella empezó a usarse en castellano a partir de 1900 como sinónimo de "arroz en paella a la valenciana". Paella en catalán significa sartén, término que a su vez fue tomado del francés antiguo (paele). Impropiamente hoy llamamos paellera en castellano a esa sartén donde se confecciona la paella valenciana, pero en realidad paellera es hablando con propiedad sólo la señora que hace la paella.

Pero también hay que señalar que todavía hoy la mayor parte de las paellas que se ofrecen (con puntuales excepciones) recuerdan por desgracia algo a las que nos narra **Colman Andrews** en su sensacional libro de Cocina Catalana: "Obra en mi poder una receta recortada de un periódico de los Ángeles para elaborar una paella hecha con sobras de pavo, almejas de lata, rodajas de pepperoni y arroz precocinado... ¡en un microondas!", y que viene a corroborar lo que decía mucho antes el inolvidable escritor catalán **Josep Pla**: "Los abusos cometidos en nombre de la paella valenciana son excesivos, un auténtico escándalo." Otra de las cuestiones más polémicas sobre la paella es la receta genuina. El añorado escritor valenciano **Lorenzo Millo** decía que "de



pocas cosas se habrá divagado más y más inútilmente, que sobre cuál es la verdadera paella valenciana". Hoy casi todo el mundo acepta que no hay reglas fijas en cuanto a sus ingredientes, pero langosta, langostinos y otras lindezas son bastante ajenos a la auténtica paella. Los elementos únicamente esenciales de este plato son: el arroz, el aceite, el caldero y por supuesto, un fuego vivo. Lo demás, puede variar según el lugar y la estación; los labradores (inventores reales de este plato) le añadían los ingredientes que daban sus huertas (garrofons y fesols como más singulares) y las carnes de animales de sus corrales (gallinas, patos, pollos). En otras partes altas de Valencia se les añadía conejo de monte, tordos o perdices en otoño. Y en la zona de la Albufera le agregaban lo que pescaban allí, es decir anguilas, e incluso en épocas más pretéritas... ¡ratas de agua de los arrozales!

Por cierto, hace un tiempo en esta misma revista se decía algo que resulta oportuno como consejo a los que se acercan, por ejemplo, al Zinemaldia: "Muchas veces nos preguntan por un sitio en Donostia para tomar una buena paella, y nuestra respuesta siempre es la misma: en el **Kostalde** (capitanado por **Elena Navarri Jaumet**) de la Avenida de la Zurriola la bordan. Es una paella casera, típica, sin complicaciones, eso sí, hecha al momento, con buen género y con el arroz en su punto perfecto de cocción. Comerse una paellita en la terraza de Kostalde un día de buen tiempo con el Kursaal, la playa de la Zurriola y el monte Ulia como telón de fondo es un auténtico placer".

ESSENCIA WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos
General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15
info@essenciawine.com
www.essenciawine.com



HECHO POR CHEFS, PARA CHEFS

Les vergers Boiron, lo mejor de la fruta y de la verdura ultracongelada en purés, coulis, preparaciones concentradas, semi confitados de fruta y fruta en pedazos.

JUNTOS,
COMPARTAMOS
LO MEJOR
DE LA FRUTA



les vergers
boiron



Muntogorri bidea, 2 - 20014 SAN SEBASTIÁN - 943 33 25 77
e-mail: donostia@comercialaurki.com • www.comercialaurki.com



Dani Corman

www.essenciawine.com

TXAKOLI!

Todo parece indicar que, el origen del vino que hoy día conocemos como txakoli, comenzó a fraguarse allá por la **Edad Media**. La implantación generalizada del viñedo en la cornisa cantábrica se vio favorecida en esta época por el impulso tanto del reino de **Navarra** como del **Camino de Santiago**. Esto no quiere decir que no hubiera producción anteriormente, pero quizás

sea éste el momento en el que comienza a elaborarse no sólo para un consumo familiar sino también con fines comerciales.

Sin embargo, lo que no está tan claro es el origen de la palabra *txakoli*, chacolín o chacolí. Aparece citada por primera vez en un texto en 1520, cuyo documento se encuentra en los archivos de la **Real Chancillería de Valladolid**. En él se resume un pleito por unos hechos ocurridos en **San Sebastián** en 1513 por el impago de «3 pipas de vino chacolín y 45 cántaras de sidra». Lo que sí parece claro es que el término procede del euskera, castellanizado posteriormente. De todas formas, ni los mayores expertos en filología son capaces de aclarar su origen. Entre todas las teorías, la más convincente hoy día nos explica que la palabra procede de la expresión «*etxerako eginda*», es decir, «hecho para casa», que posteriormente fue evolucionando hasta los términos actuales. Lo que sí se sabe con todo lujo de detalles, es el momento en el que, en el País Vasco, pasa de ser chacolí a *txakoli*. Ocurrió en la Nochebuena de 1895. **Sabino Arana**, preso en la cárcel bilbaína de **Larrinaga**, tuvo la visita de su hermano **Luis** y otros dos miembros del partido recién fundado. Se conoce hasta el menú que disfrutaron y, como buenos vascos, parece que no quedaron de hambre. La cena se compuso de: entremeses, ostras, sopa de *txirlas*, ensalada de alubias, bacalao en salsa roja, angulas, besugo, bermejuelas, merluza frita y caracoles en salsa vizcaína. Lógicamente no la regaron con agua, sino



con generosas dosis de chacolí. Los postres hicieron gala al resto de la cena: compota de manzanas, pastel, mazapán, turrónes de Jijona y de yema, Jerez, Oporto y Chartreuse. ¡Lo que no pagaríamos muchos por meternos en la máquina del tiempo y tomar parte de tan espléndido desmadre con estos personajes! El mismísimo Sabino Arana, escribiendo el relato de aquel festín, decidió euskaldunizar el término, escribiéndolo con “tx” y “k”.

En cuanto al origen de las uvas, aunque es complicado precisarlo con total exactitud, todo parece indicar que, tanto la *Ondarrabi Zuri* como la *Beltza*, proceden respectivamente de la *Courbu* y la *Cabernet Franc*, las cuales llegaron a la costa cantábrica gracias a la expansión pirenaica del reino de **Navarra**.

A todos os recomiendo el magnífico libro **Chacolí Txakolina**, escrito por **Manolo González y Mikel Corcuera**. Un libro divulgativo, muy ameno y que fue galardonado en 2007 con el **Premio Nacional de Gastronomía** a la mejor publicación de investigación. En él podréis descubrir estas y otras muchas historias de nuestro querido *txakoli*.

Debemos sentirnos orgullosos de tener un vino único, con siglos de historia, personalidad propia, fresco, rico, escaso en alcohol, fácil de beber, de gran satisfacción acompañado o no de comida y con unos viñedos que pueden incluirse entre los más bellos del mundo.

¡Salud!

Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

**ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA
DE LA NUEVA COSECHA**

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

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

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

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

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

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

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

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



LA RUTA SLOW

SAGARDOTEGIS DE ARABA
CON D.O. IDIAZABAL

El pasado mes de julio vivimos en Vitoria-Gasteiz la **I EUSKAL SAGARDO ARABA**, hecho que fue aprovechado por la DO Idiazabal para reconocer la labor realizada por las tres sidrerías que operan en Araba actualmente y en cuyas instalaciones se utiliza queso Idiazabal en el menú. **Iturrieta** en Aramaio, **Trebiñu** en Askartza y **Kuartango** en Zuhatsu, llevan años acompañando sus productos con Idiazabal de pastores/as del territorio alavés.

La DOP Idiazabal entregó a los responsables de los tres establecimientos un reconocimiento que se mantendrá expuesto en sus instalaciones. De esta forma, se recoge la marca y procedencia de los quesos que utilizan, al objeto de visualizar y valorizar el compromiso de las sidrerías con el Queso Idiazabal.

Cuando se nos llena la boca de “patriotismo”, debiéramos pensar qué estamos ofreciendo o qué estamos vendiendo a quienes nos visitan. El ejemplo de las pequeñas sidrerías de Alava creo que es de subrayar. Por ello mismo, la Denominación Origen Queso Idiazabal no ha querido desaprovechar la oportunidad para ensalzarlo, aplaudirlo y reconocerlo como se merece.

-Iturrieta Sagardotegia (Juanjo Peciña): Quesos de Félix Ajuria (Kerixara), Maider Unda y Marion (Ibabe)

-Trebiñu Sagardotegia (Koldo/Julen Markinez): Quesos de Mikel Basterra

-Kuartango Sagardotegia (Benito Peciña): Quesos de Mikel Basterra

En nuestro programa de “La Ruta Slow” del pasado 27 de julio dábamos cuenta de todo ello charlando con sus protagonistas (<https://www.eitb.eus/es/radio/radio-vitoria/programas/la-ruta-slow/audios/detalle/6581505/huerta-rizos-idiabalsagardoa-bay-of-biscay/>)

Y merecen su reconocimiento aquí, en esta revista especialmente afincada en Gipuzkoa. Que algunas y algunos tomen nota... Zorionak!

Aitor Buendía

Eibarrés, VITORIA-GASTEIZ
Comunicación y Slow Food
www.blogseitb.com/larutaslow



TURISMO GASTRONÓMICO

“ENTRE AMIGOS”, EL AUTÉNTICO
POTEO EN CUADRILLA

Con muchos los visitantes que se acercan a **Euskadi** atraídos por nuestra **gastronomía** y disfrutan de sidrerías, asadores de pescado o carne, restaurantes tradicionales y menús degustación en establecimientos bendecidos con soles o estrellas.

Y por supuesto, si hay algo a lo que pocos se resisten es a **ir de pintxos**, esa costumbre tan vasca que nos identifica y diferencia de otras propuestas de cocina en miniatura.

Hoy en día es fácil encontrar información sobre pintxos, bares y rutas pero digamos que esa no es la fórmula *original*.

Aquí, **de pintxos se va en cuadrilla**. No comemos y bebemos, *poteamos*. Ponemos bote, charlamos sobre el verano, el sirimiri, las fiestas o las regatas. A veces elevamos el tono porque, como pasa en todas las casas, cada uno es de su padre y de su madre pero no hay que alarmarse. La historia suele acabar... cantando!

Para poder vivir esta experiencia de la forma más auténtica posible una pareja de zarauztarras, Olaia e Iker han creado **ENTRE AMIGOS (lagun artean)**, una divertida manera de integrarse en una cuadrilla sin necesidad de tenerla y de potear, visitar una Sociedad Gastronómica y sentirse uno más, además de conocer anécdotas y curiosidades sobre **Zarautz**, lugar donde se lleva a cabo.

La cita es los sábados a las 19.30h. Durante hora y media (aunque muchas veces la cosa se alarga) **descubriremos qué es una cuadrilla**, cómo ha influido en la forma de **relacionarnos de los vascos** y cómo se han creado las diferentes actividades que nos dan nuestra **propia identidad** gracias a las dinámicas internas que se dan en las cuadrillas.

Y por supuesto no faltarán **los pintxos** en 3 de los bares más populares de la localidad, **la sidra vasca**, el **txakoli de Getaria** (el pueblo vecino) o el **tinto de Rioja Alavesa** porque, ya que estamos aquí, vamos a probar lo local, no? Que seguro que alguna de las opciones nos encaja... el problema tal vez sea cuál de ellas elegir.

+ info www.experientziak.com y www.basquedestination.com

**Nere Ariztoy**

Consultora de turismo
gastronómico especializada en
sistemas alimentarios



BURP...!

I.C.A.

I.C.A. son las siglas del **Instituto de la Cerveza Artesana**, un centro de aprendizaje y formación cervecero, ubicado en el Poble Sec (Barcelona). Sus fundadores, Nereo Garbín y Dani Fermín, decidieron en **2010** apostar por un proyecto novedoso y **crearon un espacio donde compartir conocimientos cerveceros** y métodos de elaboración tanto profesionales como *amateur*. En este espacio se imparten clases teóricas y prácticas con profesorado cualificado y se tratan temas como la importancia de la materia prima, cómo crear una fábrica profesional... También se realizan catas profesionales, como por ejemplo, catas de defectos en la cerveza.

En la parte baja del edificio hay un gran local con dos salas de elaboración profesionales, una de 1000 litros y otra de 250. Estas instalaciones tienen doble uso; por un lado se elabora cerveza para el **Abirradero**, bar cervecero que tienen al lado; y por otro lado, se alquila a terceros para realizar **pruebas de recetas** y poder así dar el salto al mercado sin tener fábrica propia.

También han montado 8 mesas individuales para impartir **cursos a cerveceros caseros**. Estos cursos son muy interesantes: primero se realiza una clase teórica en la parte de arriba del edificio donde se explica cómo es la malta, el lúpulo, la levadura y el agua; y se termina elaborando cerveza en la planta baja poniendo en práctica todo lo aprendido. Esta elaboración es completa, se macera el grano, se cocina, se añade el lúpulo en flor o pellet y después se deja fermentando el mosto obtenido en barriles de plástico a 20 grados durante semana y media.

Este curso es express, de un solo día, así que si estás interesado en la elaboración de cerveza, es más que recomendable.

Y como no podía ser menos, os recomiendo una cerveza elaborada allí, La **Encantada**. Es de la marca **Fermín Beers**, creada por el maestro cervecero Dani Fermín, donde experimenta y recupera estilos totalmente olvidados como es el caso de la famosa Encantada; una **Gruit Ale** de 8% de alcohol, inspirada en el descubrimiento de cerveza más antiguo de Europa (hace 6300 años). Es especiada, dulce y seca. Elaborada a partir de malta de cebada, artemisa, tomillo cítrico, frutas del bosque y miel. **Las plantas aromáticas sustituyen al lúpulo, cosa que la hace única.**



DI...VINOS

MAS D'EN COMPTE BLANC 2014
(D.O. PRIORAT)

Celler Cal Pla es una bodega familiar situada en el pueblo de Porrera, con doscientos años de historia dedicados a la elaboración del vino. Todavía hoy se puede contemplar la bodega original con sus bóvedas e inscripciones antiguas referentes a curiosidades del mundo del vino, donde envejecen los caldos producidos en las 24 ha de viña propia ubicadas en el valle de Porrera. Las cepas con las que se elabora este gran vino blanco están plantadas a una altitud entre los 300 y 700 metros sobre un terreno de pizarra (licorella) que transmite mineralidad a los vinos. Son cepas viejas que rondan el siglo de vida. En esta última etapa cuyo inicio se sitúa en el año 1998 la bodega apuesta por un modelo de elaboración de estilo borgoñón, con fermentación de los mostos en la propia bodega, en el caso de algunos blancos. Joan San Jenís, actualmente a la cabeza de la bodega, elabora este vino blanco con las variedades de: Xarel·lo, Picapoll blanco, Macabeo, Garnacha blanca.

Fermentación y crianza en barricas nuevas durante 6 meses con las lías. 80% roble francés y 20% americano. Vino blanco potente de color amarillo dorado. En aromas es muy complejo, aromas de albaricoque, melocotón maduro, connotaciones de miel y tostados. En boca es denso largo y elegante. Gran vino, que no nos dejará indiferente. Ensaladas complejas, cremas, arroces caldosos, ahumados, pescado blanco al horno, bacalao, aves, carnes blancas asadas..

Precio aproximado en tienda especializada: 15 €



Arnau Estrader

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



Jon Méndez

(Vinateria Viniapolis)
Bermingham, 8 (Gros)
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA





Alberto Benedicto

www.aquavitaecocktails.com

● PARA TODO MAL, MEZCAL...

Hará un año, aproximadamente os contaba la historia del tequila, ya que es el destilado más popular de México a nivel internacional, y acababa el artículo

diciendo que existía otro destilado, su hermano mayor y que era el Mezcal, pues bien ha llegado el momento de contaros la fabulosa historia de este destilado ancestral.

La primera diferencia en comparación con el tequila, es que el mezcal se puede hacer en diferentes estados de México, siempre que estén dentro de la DO. Mezcal. Otra diferencia es el tipo de Agave (Maguey) con el cual se puede elaborar esta bebida (Espadín, Tobala o Arroqueño, son algunas de las variedades más famosas). Además el tipo de cultivo de Mezcal es silvestre y no en plantaciones como se hace en Tequila.

Pero la gran diferencia entre el Mezcal y el Tequila, es su método de elaboración, ya que el Mezcal se elabora mayoritariamente de forma artesanal, aunque como no, hay algunos Mezcales comerciales. Una vez que se han recogido las piñas, para cocerlas se cuecen en un horno de tierra, que es esto? Pues bien es una agujero que se hace en el suelo de la finca, en la cual se ponen todas las piñas y sobre ellas carbón y leña y posteriormente se tapa con tierra para que las piñas no ardan sino que se cuezan para así poderles exprimir todo jugo en la Tahona Chilena, la cual es movida por un burro. Una vez que ya tenemos el mosto del agave, lo que hacemos es dejarlo fermentar aproximadamente unos 7 días para luego destilarlo en alambiques de cobre.

Debido a este formato de cocción, en la cual está en contacto las brasas con las piñas, el principal aroma que tenemos en el Mezcal es un aroma ahumado, el cual se entrelaza perfectamente con otro tipo de aromas en función de la variedad del agave y/o su posterior maceración, como por ejemplo el Mezcal Ibérico o el Mezcal de Pechuga, que en ambos casos se les introduce estos ingredientes para que aporten unas notas cuando menos muy interesantes.

Por último, apuntar que detrás de varias empresas de Mezcal como es Alipus o Los Danzantes hay proyectos humanitarios para mejorar la calidad de vida de los trabajadores y que gracias a ellos podemos disfrutar de estos placeres. Y como bien dice el dicho: Para todo mal Mezcal, para todo bien, también...



CORAZÓN APASIONADO

INGREDIENTES:

- 4 cl Ron Plantation 3 Stars
- 2 cl Mezcal Vida
- 2 cl Zumo de Lima
- 1 cl Sirope de agave
- 2 cl Puré de fruta de la pasión
- 1 cl Clara de huevo

ELABORACIÓN:

En la coctelera añadimos todos los ingredientes, los cuales primeramente agitaremos bien para así emulsionar la clara de huevo junto con el resto de los ingredientes. A continuación, añadiremos 3 rocas de hielo y para de hielo pile, el hielo roca nos servirá para enfriar el coctel y el hielo pile para aportarle agua al coctel...



LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.

con
Aitor Buendía





A paradise
where fire meets water

AQUAIGNIS

Located in Yunoyama, Mie Prefecture, Japan,
we are a hot spring resort
complex themed around healing and food.



Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.



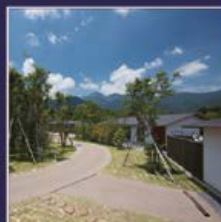
The joy to pick
fresh strawberries.



LODGING

Organic away accommodations (With private outdoor bath)

Using naturally dried domestically produced timber (Sugi, Matsu, Kuri, and hinoki) plentifully as theme and materials for each building, four designers worked on the interiors of these accommodations with passion.



Komono, Komono-cho, Mie-gun, Mie 510-1233, Japan

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

SAPO NEGRO VERSUS RAPE BLANCO

¿Cómo distinguir un sapo blanco de uno negro? ¿Es lo mismo rape que sapo? ¿Es mejor el blanco o el negro? ¿Por qué el blanco es

más barato? Empecemos desde el principio. El rape es un pescado perteneciente a la familia Lophiidae, dentro de la cual, existen más de 20 subespecies. Se trata, en cualquier caso, de pescados de profundidad, que tienden a camuflarse en el fondo arenoso para capturar a sus presas atrayéndolas con el señuelo, a modo de caña, que poseen en medio de su cabeza. A juzgar por sus terribles y afilados dientes se trata de una especie carnívora, que gracias al gran tamaño de su boca son capaces de ingerir presas de tamaño similar al suyo propio. Aunque a mí ningún pez me parece feo, ya que a todos los considero pequeños milagros de la naturaleza y de la evolución, se habla de él como de **uno de los pescados más feos** que existen.

Quizá por eso, o vaya usted a saber por qué, el rape no ha sido utilizado en cocina hasta tiempos cercanos. Hay bibliografía que afirma, que en la antigüedad se le consideraba como un pez no comestible y por eso se llamaba Pez Sapo o Sapo de Mar. A mi abuela, mujer de tierra dentro de Navarra, cuando llegó a Donosti y abrió su Pescadería, le bastó con saber que este pescado se llamaba SAPO para no probarlo nunca y sentir repugnancia hacia él. Y eso fue irreversible a lo largo de toda su vida.

Pero bueno, seguimos. Hasta mediados del siglo XX el rape no llegó a las cocinas donostiaras. Al parecer fueron los catalanes exiliados durante la guerra civil española, los que nos enseñaron que ese pez tenía mucho que ofrecernos, y a partir de ahí no ha abandonado el recetario vasco. La verdad es que **se trata de un pescado de lo más agradable**. Su carne es firme, tersa, sabrosa, con cierto toque a marisco. No posee escamas, y lo más importante, creo que será de los poquísimos pescados de nuestra cocina que no posee ni una espina, junto a la raya, katuarraia o la familia de los cefalópodos. Es cierto que su proporción carne/hueso no es muy favorable, y que tiene merma, pero también es verdad, que con los huesos, cabezas, etc se hace una de las mejores sopas, caldos o fumets que existen.

Incluso la piel, tantos años desechada por gorda e incomible, es convertida en virguería, por artistas como nuestro admirado **Juan Mari Arzak**, y sus "crujientes de piel de rape" con un terminado similar a la Kokotxa rebozada. ¡Increíble!

Con todo esto podemos afirmar que: -Sí, es lo mismo sapo, que rape. Es la jerga de cada lugar geográfico, en Asturias se llama al rape Pixín y en Galicia Peixe Sapo...

- Visualmente **distinguimos un sapo blanco de uno negro por la tela interior que recubre sus vísceras**. Cuando el rape llega a la pescadería ya ha sido eviscerado en los barcos, y esa cavidad queda abierta, distinguiéndose claramente el color.

-El rape blanco siempre, o casi siempre, cotiza más barato en Lonja. Esto se debe principalmente a que al ser cocinado, **el blanco pierde más proporción de agua** que el negro y que su textura es a veces más blanda. ¡Pero ojo!, y aquí llega el quid de la cuestión; **hay rapes blancos y blancos**. Englobamos como rape blanco a todos cuyo peritoneo sea blanco, sin embargo el día a día de nuestra profesión nos enseña que, solo con verlos, ya sabemos que no todos los sapos blancos son iguales, que no todos van a perder la misma cantidad de agua y que hay algunos cuya textura rivaliza francamente con los negros.

Me ha alegrado mucho encontrar, al respecto, un estudio realizado en la Cofradía de Cudillero, Asturias. **"Rape, análisis sensorial comparativo"** en el que comparan diferentes tipos de rape en diferentes cocciones, y llegan a la misma conclusión que llevo yo intuyendo en mi mostrador. Que los rapes negros nunca pierden tanta agua como los blancos, y que hay rapes blancos, que se comportan en cocina similar a los negros, y que, sin embargo, hay otros cuya pérdida de agua es muy grande, su carne correosa y desparramada, y son los que llaman Aguarones.

Constatan también, que los rapes blancos buenos no tienen nada que envidiar a los negros y que ese tipo de rape blanco se distingue de los demás no por datos objetivos, sino por la pericia profesional. Así que, señoras y señores, una vez más toca confiar en la honestidad y profesionalidad del pescater@ de cabecera y dejarse guiar... ¡Feliz vuelta al cole!



RAPE EMPANADO

INGREDIENTES:

Un rape hermoso, blanco o negro, limpio y cortado en rodajas finas, finas; 4 dientes de ajo; AOVE; Pan rallado de calidad; Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Pasamos las rodajas de rape por el pan rallado y lo freímos en el aceite aromatizado con los dientes de ajo previamente aplastados. Acompáñalo de una buena ensalada de temporada y disfrútalo. On egin!!



Anne Otegi

OSOA sukaldaritza & ikaskuntza

SE ACABÓ LO BUENO

Toca volver, al curro, al tajo, a la faena, a la escuela o a la cárcel, cada uno sabrá. Lo que está claro es que

volvemos con pocas ganas, de hecho hay quien no trae ninguna gana, no es un secreto. Sin ganas y sin fuerzas la cuesta resulta empinada y endemoniada hasta la extenuación y a más de uno le da un ataque de nervios a mitad del mes de septiembre. Tranquilo todo el mundo, pasa hasta en las mejores familias.

Para aliviar la situación, muchos expertos recomiendan los suplementos alimenticios como quien ofrece ositos de gominola, que por cierto existen también, digo los suplementos vitamínicos con forma y sabor de gominola, ya tu sabes.

Sentido común, siempre, por favor.

Los suplementos alimenticios como bien indica su nombre NO son medicamentos, por tanto no siguen los mismos controles que estos aunque no son inocuos y pueden resultar perjudiciales. Habitualmente cargados con vitaminas hidrosolubles y liposolubles además de algún agregado estimulante los utilizamos para combatir la falta de energía aunque realmente no funcionan. Ups, spoiler.

¿Saben ustedes que un exceso de vitamina C puede llegar a producir dolor de cabeza? ¿Y que la vitamina C no cura el resfriado?

Las naranjas no tienen la culpa, ojo cuidao, son buenísimas cuando tienes catarro y necesitas tomar líquido y resulta que el agua te sabe sosa. El caso es que nuestro cuerpo está excelentemente provisto de las vitaminas adecuadas cuando nuestra alimentación es sana y variada, incluso cuando no lo es, del todo, también. Siendo esto así, el déficit vitamínico se da en casos como la ingesta de ciertos medicamentos, malabsorción intestinal, esfuerzo físico prolongado o grupos de población específicos como, embarazadas, lactantes y personas de edad avanzada.

En cualquier caso los estados carenciales vitamínicos sólo puede diagnosticarlos un profesional por medio de un análisis de sangre y posteriormente pautar una dosis médica segura. Lo que realmente cualquier doctor o profesional farmacéutico debería pautar es una dieta equilibrada y aun siendo así, hacemos oídos sordos.

Hagan caso, la ingesta de alimentos no aporta valores excesivos de vitaminas, por lo tanto es SEGURA.

Si lo que ustedes quieren es reducir el cansancio les conviene aumentar el ácido fólico y las vitaminas del grupo B. Puede ser que necesiten mantener su sistema nervioso en óptimas condiciones para lo cual además de las vitaminas del grupo B añadirán cantidades de vitamina C. Finalmente para poner a tono su sistema inmunológico agregan al cocktail la



vitamina A y D.

Veán ustedes si es fácil que les voy a recetar el **menú completo de un día: Desayuno;** pan integral con aceite de oliva y tomate restregado. Bebida caliente al gusto. **Almuerzo;** Salpicón de garbanzo supersónico para el curro. **Merienda;** Fruta de temporada y un puñadito chiquitito de frutos secos. **Cena;** Sardinillas en sartén con mega ensalada.

Y como me siento generosa, tanto o más que las grandes superficies que regalan "corticoles", que por cierto no son un medicamento, ahí va la receta del salpicón de garbanzos que en mi casa es TOP TEN y además barato, que también se agradece, maldita vuelta al cole.

SALPICÓN DE GARBANZOS

INGREDIENTES: Un bote de garbanzos cocidos, una taza de arroz integral cocido, un pimiento rojo, un calabacín, una cebolla, rabanitos varios, una o dos zanahorias.

MÉTODO: Abrir el bote de garbanzos y enjuagarlo bajo el chorro de agua fría, verter en un bol. Limpiar y trocear en brunoise el calabacín y las zanahorias, saltearlas con un poco de aceite de oliva hasta dorarlas, añadir al bol. Picar finamente la cebolla y el pimiento rojo, añadir. Cortar los rabanitos en rodajas finas y agregar junto con el arroz cocido a la mezcla. Revolver el conjunto y aliñar lo más tarde posible.

FREECOOKING

Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK
KOMUNIKAZIOA
AHOLKULARITZA**

OSOA

Email: info.osoa@gmail.com Tel. 667.853.580 / 678.271.206

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

ALITAS DE POLLO MARINADAS CON SALSA BARBACOA

INGREDIENTES: 16 alitas de pollo bien limpias.

PARA EL MARINADO DE LAS ALITAS: 4 ajos bien picados; 2 cucharadas de Mostaza antigua (en semillas); 3 cucharadas de Vinagre Blanco; 6 cucharadas de Aceite oliva; 2 cucharadas de miel; Sal y Pimienta; Orégano u otra especia que tengamos por casa (tomillo, romero,...)

ELABORACIÓN: Preparar el marinado juntando en un bol todos los ingredientes y los mezclamos con una varilla. Añadimos las alitas de pollo y las embadurnamos bien con el marinado. Las dejamos en la nevera 1-2 horas para que cojan bien el gusto, tapadas con un film. Encender el Horno a 180 °C. Colocar en una bandeja de horno las alitas de pollo y asarlas hasta que estén hechas, 35-45 minutos aprox. Mojar de vez en cuando con agua o caldo para que tengan humedad y no se sequen demasiado.

SALSA BARBACOA: 1 ajo bien picado, una cucharada de Mantequilla, 2 sobre de azúcar moreno, 2 cucharadas de Vinagre Modena o normal, 125 grs de tomate frito, 4 cucharadas de Ketchup, Comino en polvo, orégano en polvo; El jugo sobrante del asado de las alitas.

ELABORACIÓN: En un bol poner el ajo picado, la mantequilla y el azúcar moreno. Cocinar al microondas a media potencia (450 w) 2-3 minutos. Añadir el resto de ingredientes y remover bien. Volver a cocinar todo al microondas a media potencia (450 w) durante 2-3 minutos hasta que el conjunto esté bien caliente.

Preparación realizada por **Aitor, Ibai, Julen y Egoitz**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com





EZCARAY - RESTAURANTE DE VERANO BY FRANCIS PANIEGO

FRANCIS PANIEGO EMBAJADOR DE LA COCINA RIOJANA

2 ESTRELLAS MICHELIN
EN EL PORTAL DEL ECHAUREN, EZCARAY

1 ESTRELLA MICHELIN
EN HOTEL MARQUES DE RISCAL, ELCIEGO

**RESTAURANTE DE VERANO EN HOTEL MARIA CRISTINA
1 DE JULIO . 15 DE OCTUBRE**

Jueves a lunes: 13:00 - 15:00 & 20:00 - 22:30

HOTEL MARIA CRISTINA
A LUXURY COLLECTION HOTEL, SAN SEBASTIAN
PASEO REPUBLICA ARGENTINA, 4
SAN SEBASTIAN 20004, SPAIN

EUSKAL SAGARDOA EZAGUTU ETA DASTATZEKO AUKERA IZAN ZUTEN JAKITEAKO KIDEEK

Jakitea elkarteko kideek **Euskal Sagardoa** jatorri deitura dastatu eta sakonagoezagutzeko aukera izan zuten, Euskal Sagardoa jatorri deituraren eskutik. Bisita sagastian hasi zuten, hobetsitako bertako **24 sagar motak eta onartutako 115 sagar motak** ezagutu eta sagastietan kalitatearen alde egiten ari den lan handia ikus zezaten.

Ondorenean dastatze gunean jarraitu zuten bisitaldia; **Mikel Garaizabal** enólogo sumillerrak Euskal Sagardo desberdinak eman zizkien dastatzera, eta hainbat gai garrantzitsu azpimarratu: temperatura egoki baten garrantzia, edo zerbitzua kopan egitearen abantailak, besteak beste.

Bukatzeke, **Astarbe sagardotegiak** jarritako menu ederra izan zuten gozagarri, Euskal Sagardo desberdinekin ezkonduta. Horrekin, taberna/jatetxeetan Euskal Sagardo desberdinak kartan izateak dauzkan aukerak azaldu nahi izan zituen jatorri deiturak. Horrelako ekintaldien garrantzia nabarmendu du Euskal Sagardoa jatorri deiturak, ostalaritzarekin elkarlanean egin nahi baitu aurrera, ezinbesteko kanala baita hau, bai Euskal Sagardoaren kontsumoan, baina baita produktuaren irudian, posizio-namenduan edo ezagutzan ere.

Presentación y degustación de Euskal Sagardoa para los socios de Jakitea:

Los miembros de la Asociación Jakitea, tuvieron la opción de degustar y conocer más en profundidad sidras con denominación de origen, de la mano de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. La jornada comenzó en el manzanal, para conocer de cerca la labor que se está realizando en la producción; conocer las 24 principales variedades de manzana local, la existencia de 115 variedades autorizadas y la gran labor y apuesta fuerte que se está realizando a favor de la calidad de la manzana local. Después de conocer el manzanal, pasaron a la zona de catas y el enólogo sumiller Mikel Garaizabal guio una cata con distintas sidras con denominación de origen y explicó la importancia de aspectos como la temperatura, por qué servir en copa etc. Para finalizar, todos los asistentes tuvieron la posibilidad de degustar el exquisito menú que les brindó la sidrería Astarbe, maridado con diferentes sidras con denominación de origen, y de ésta manera dar sentido y sensibilizar sobre la importancia que puede tener el disponer de cartas de distintas sidras Euskal Sagardoa en sus establecimientos. Con estas iniciativas, la Denominación de Origen, pretende impulsar el trabajo mutuo del sector de la sidra junto con el sector hostelero, imprescindible en el consumo de Euskal Sagardoa y en la imagen y difusión del producto.





Patricio
~ Cocktail Bar ~

*Tu mejor ambiente
en pleno centro
de Lasarte-Oria*

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA



AGIRRETXEA ERRETEGIA (Ezkio)

JUGANDO CON FUEGO... Y CON BUEN PRODUCTO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Juanjo Martínez de Rituerto no acudió a clase el día en el que el maestro les explicó que es peligroso jugar con el fuego. Y claro, ahí le tenemos, experimentando con la ilusión de un niño con su nuevo juguete y ofreciéndonos productos que no habíamos probado a la brasa como callos, morros, pechuga de paloma...

La experimentación y la búsqueda de nuevas sensaciones gustativas han sido siempre parte de las señas de identidad de este cocinero de pura cepa al que seguimos desde que se lanzara a la piscina en el Aldasoro de Ordizia hace ya unos cuantos añitos, lugar en el que dejó más que claro su buen gusto a los fogones, y del que observamos su paso al Aldasoro Berri de Lazkao, local que no cumplió, por concepto y distribución, las condiciones adecuadas para desarrollar "comme il faut" las aspiraciones culinarias de Juanjo.

Desde finales del 2018, Juanjo, con la impagable ayuda de su mujer, **Marijo**, puntal imprescindible del local, da rienda suelta a su creatividad y buen gusto en el **Agirretxea de Ezkio**, el asador situado al borde de la carretera frente al industrialdea local, pero aislado del tráfico por un vallado que encierra un ráctico **parking**, una zona de columpios para los críos, una coqueta terraza y una zona de parrilla también equipada de una pequeña terraza a la que Juanjo llama cariñosamente "la zona VIP" y donde es posible comer al calor de las brasas.

Aunque todavía se encuentra en fase experimental, ya

es posible solicitar por encargo un **menú degustación de parrilla** que consta de 2 entradas, media ración de pescado, media de carne, postre y bebida al precio de 28 euros (36 euros con rodaballo y solomillo). La reserva debe ser, eso sí, para un **mínimo de 4 personas**.

A finales de junio tuvimos el placer de ser unos de los primeros beneficiarios de dicho menú, iniciando el mismo por un plato no elaborado a la parrilla: unas **coquinas** con las que nos chupamos, literalmente, los dedos, como también lo hicimos con el menú propiamente dicho que se inició con **dos entrantes** que habitualmente no encontramos elaborados a la parrilla como son **los callos y los morros**. La casquería ha sido y será una de las grandes especialidades de Juanjo, pero el fuego les aporta a ambos productos una textura y sabor fuera de lo común. Los callos se acompañan de una sabrosa salsa de foie y los morros de buen tomate casero, resultando ambos platos sorprendentes y muy gratificantes.

Siguió la ración de pescado con un **txipirón** que también





AGIRRETKEA ERRETEGIA

Bº Sta. Lucía, 50

EZKIO

T: 943 72 29 86

adquirió, bajo el influjo del fuego, un sabor y una textura descomunales, y finalizamos con dos raciones de carne para compartir: **secreto ibérico** o sangrante **pechuga de paloma**. Ambas nos dejaron plenamente satisfechos, aunque prometemos volver para degustar esa **chuleta a la parrilla** que Juanjo elabora, nos cuentan, a las mil maravillas y en cuya preparación está empezando a adquirir un gran nombre, incluso fuera de nuestras fronteras, donde ha protagonizado sesiones de asado en las que ha superado los 100 kilos de carne, que se dice fácil.

En cualquier caso, recomendamos fervientemente la visita a este nuevo espacio de Juanjo Martínez de Rituerto, tanto por la **maravillosa parrilla** que ha dado pie a este artículo como por sus excelentes **menús del día**, su contundente y personal carta de cocina tradicional y su cuidada repostería.



La receta de...

**Juanjo
Martínez de Rituerto**
AGIRRETKEA ERRETEGIA



Calamar a la parrilla con patatas panadera

INGREDIENTES (Para 2 personas)

Un calamar hermoso, 2 patatas medianas, 1 cebolla, Aceite de oliva virgen extra, 3 dientes de ajo, Perejil fresco, Vinagre de vino, Sal

ELABORACIÓN

Limpiamos el calamar como hacemos con el txipirón, vaciándole todo el interior.

Le hacemos unos cortes transversales en la cara en la que se encuentran las aletas.

Colocamos el calamar en una besuguera y lo depositamos en la parrilla dejando que se dore por ambos lados.

Cortamos las patatas en rodajas de 3-4 centímetros de grosor y cortamos la cebolla en Juliana. Confitamos todo ello suavemente en aceite de oliva hasta que tanto las patatas como la cebolla estén doraditas y blandas.

Picamos los ajos finamente, y el perejil. Ponemos una sartén al fuego con un par de chorros de aceite de oliva.

Coloicamos las patatas panaderas con cebolla de base. Disponemos encima el calamar con los cortes hacia arriba. Lo rociamos con un chorrito de perejil. Ponemos la sartén con el ajo al fuego. Cuando se empiecen a dorar añadimos el perejil picado, movemos energicamente la mezcla y rociamos el calamar.

Servimos bien caliente.

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEA

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzal Enea 943 16 31 16

Dolares 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatore 943 88 83 07

Urkiola 943 88 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarrena 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Zeizilonea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41

Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 80 00 44

Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbiltarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

Dolares**** 943 88 98 88

Guregas** 943 80 54 80

Igartza* 943 08 52 40

Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zeizilonea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Ixtune** 639 73 88 89

Petit Goierri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarne 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerite 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liemigarakoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEA

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

Segura 943 41 51 12

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

Unanue Gozotegia 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRD (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromisuzko zuntzagitara dute.

www.goierriturismo.com



IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- »Asteazkenetan Ordiziako azokara. *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- »Gaztandegietara bisitak. *Visitas a queserías.*
- »Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak. *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- »Goizane agrodenda (Zaldibia), ekoizleak eta delicatessen dendak. *Agroaldea Goizane (Zaldibia), productores y tiendas delicatessen.*



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



- Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- Zegamako orientazio zirkuitoak. *Circuitos de orientación de Zegama.*
- Aralar Parke Naturala eta mitologia. *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- Lizarrusti (Ataun) Abentura Parkea. *Parque de aventura de Lizarrusti (Ataun).*
- Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
Orientazio jolasa. Juego de orientación.
- Santiago Bidea: San Adriango tunela. *Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- Euskal Herriko Trail Estazioa. *Estación de Trail del País Vasco.*

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismo.net • www.lizarrustiabentura.eus • www.parketxesarea.org/lizarrusti

- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismo.net • www.parketxesarea.org/barandiaran

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

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

- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com



- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus



- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus



- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.parketxesarea.org/anduetza • www.zegamatourismo.net



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



943 16 18 23



REMIGIO (Tudela)

NUEVO MENÚ DE VERANO

A mediados del mes pasado tuvimos el placer de degustar, en el Hostal Remigio de Tudela, el **nuevo menú degustación de verduras de verano** que comenzó a ser ofrecido, siempre con reserva previa, el 15 de agosto.

El menú se abrió con dos aperitivos: un **Mini calabacín con huevas de trucha**, y un bocadillo compuesto de **Flor de pepino, chocolate blanco y albahaca**. El primero es puro minimalismo mientras que segundo es, al contrario, de una complejidad mucho mayor y ante la cual tan sólo nos entra una duda: si convendría dejarla en el menú como entrante o sería mejor que actuara como prepostre... En cualquier caso, la duda se nos despeja al llegar el siguiente plato, ya que el componente dulce sigue manteniendo una presencia evidente: **Ensalada de pepino con melón, lima-limón y vodka**, un plato intenso y refrescante al que sigue el plato denominado **"San Honorato"**, un "sandwich dulce" relleno de un baba ganush de berenjena sabroso y extático a partes iguales.

Con el siguiente plato, **Ensalada de tomate a la antigua usanza** con ajo encurtido y aceituna negra, entramos en el terreno del salado. El tomate se encuentra ya en su mejor momento y, además, se utiliza la mejor variedad para la ensalada: el Feo de Tudela, y seguimos con otro clásico de la casa: la **Flor de calabacín en tempura relleno de queso Gouda con pipián rojo**, plato suculento y gourmand que como casi todos los anteriores salvo la ensalada, se puede y se debe degustar con la mano.

El menú va subiendo en intensidad e innovación con el siguiente plato: Unas **Alubias verdes con salsa de tomate**. El plato ha sido elaborado por Luis Salcedo rememorando su infancia y la manera en que él se comía las vainas, resultando un plato delicioso. Y delicioso y rompedor resulta el siguiente: **Pimiento verde del cristal frito con su trujón comestible**.

Y culmina la parte "salada" del menú con un plato que solo podemos calificar de sublime: **Pochas con hongos y ajo negro**. Las pochas se sirven en un punto de cocción ideal, sin dejarlas que se ablanden en exceso, y delante del cliente son regadas con una salsa de hongos de poderosísimo sabor, que sin embargo no esconde el gusto de las pochas. Y como postre, una exquisita y original **Crème Brulée o crema catalana elaborada con espárragos** y acompañada de helado de yogur.

En resumen, una auténtica gozada el menú de Verduras de Verano, que se factura al excelente precio de 45 euros (bebida aparte) y que consta, como hemos relatado, de dos entradas, 7 pases y un postre. Un precio de risa teniendo en cuenta el trabajo que se esconde tras la creación y elaboración de estos platos que denotan por parte del chef un gran amor hacia su tierra y sus verduras.



HOSTAL REMIGIO

Gaztambide Carrera, 4- TUDELA

Tf: 948 82 08 50



Para los que aman los
productos de nuestra tierra.
*Ama lurrako produktuak
maite dituztenentzat.*



www.harinasurdanoz.com

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*

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

Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

C/Julio Caro Baroja
Antiguo Berri - DONOSTIA
T. 943 22 48 00

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS BENTA BERRI** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?

BEDUA (ZUMAIA)**BEDUA: DE MERENDERO A MESA IMPRESCINDIBLE****Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa**

La propia carta del restaurante, en su página uno, ya nos ofrece una buena pista cuando se autodefine como “Restaurante con esencia familiar y producto fresco de la propia huerta”, para después comentar: “Su historia nos remonta a una antiquísima Casa-Lonja de época medieval al borde del estuario del Urola y perteneciente al municipio de Cestona. Este lugar adquirió gran importancia en el siglo XV, ya que desde la ferrería de Iraeta, los carros cargados de hierro transformado ascendían hacia el barrio de Arroa y tras pasar la aduana situada en este último municipio, descendía en fuerte pendiente a la lonja de Bedua, situada a escasos metros del actual asador”.

Y sigue la carta: “En sus comienzos, hace cuatro generaciones, los clientes venían en barca desde Zumaia haciendo honor a la tradición de disfrutar de una buena tortilla de patata y pimientos verdes. Actualmente, el restaurante ofrece pescados, mariscos y carnes a la parrilla junto con los productos de temporada de la propia huerta, además de una selecta bodega de vinos”.

Llegamos a este lugar cargado de historia y tradición un caluroso mediodía de finales de julio, y coincidimos con otros ilustres comensales: el equipo de Woody Allen que se encuentra esos días filmando en la playa de Itzurun de Zumaia. Podemos ver a su mujer y a algunos actores, aunque el director, que en principio iba también a comer en Bedua, canceló a última hora su presencia. “Dicen que es bastante raro”, comenta sin darle la menor importancia a la espantada **Isabel Antia**, responsable de Bedua y esposa de **Jose Mari Iriondo**, tercera generación familiar al frente del negocio.

Fue la abuela de Jose Mari, Trinidad Elorza, quien abrió el restaurante allá por los años 40, aunque los Iriondo no tienen constancia de la fecha exacta de apertura. “Hará unos 70 u 80 años” es lo máximo que puede precisar Isabel. Posteriormente fue la madre de Jose Mari, M^º Ángeles Lopetegui, quien continuó con la labor de Trinidad, y en 1980, tras casarse con Jose Mari, Isabel entra también de lleno en el restaurante mientras

que su marido asume las labores de parrillero, dándole entre los dos una vuelta de tuerca a negocio. “Antes de empezar nosotros”, comenta Isabel, “esto era un merendero. La gente venía a comer ensalada, tortilla de patata y pimientos, y solo se abría tres meses en verano y los fines de semana. El resto de los días era complicado. Hay que tener en cuenta que esto estaba muy alejado y ni siquiera había luz todos los días”.

Entre mediados y finales de los 80, Bedua va adquiriendo poco a poco la apariencia actual. Se amplía el comedor, se empieza a utilizar mantelería y se da cada vez más importancia a la parrilla, añadiendo productos como los pescados frescos, los mariscos y la chuleta de viejo. Contribuye a la gran fama del restaurante la instalación de importantes empresas en los contornos. También ha contribuido en la fama de Bedua, imposible negarlo, la filmación en su comedor de la escena “clave” de la película **“Ocho apellidos vascos”**: el duelo interpretativo entre Karra Elejalde y Dani Rovira en el que éste último trata de mostrar su “grado de vasquidad” improvisando sus apellidos.

A día de hoy Bedua es conocido principalmente por su parrilla y por las **verduras de su propia huerta**. “En los panachés de verduras siempre utilizamos las verduras de estación de nuestra huerta, desde habitas hasta guisantes de lágrima o tomates, y también nos aprovisionamos todo el año de cebollas, pimientos, guindillas...” Otro producto que diferencia a Bedua es la caza en otoño, principalmente la Paloma.

También es conocido Bedua por las **angulas** que se siguen sirviendo en temporada y que originalmente se capturaban en el río Urola, al borde del restaurante. “El día que nos casamos Jose Mari y yo, 6 de diciembre de 1980, sus parientes llenaron el vivero hasta arriba con las angulas que recogieron con sus propias manos” recuerda Isabel. Hoy sería más complicado, aunque el estuario del Urola, perfectamente visible desde todo el comedor exterior, es un hervidero de vida: durante toda nuestra comida somos testigos de los saltos y cabriolas de no pocos peces y avistamos incluso alguna polla de agua al borde del río buscando gusanos entre los cantos rodados.





Nuestra degustación: Tradición, frescura... y calidad

"Vais a probar lo más representativo del restaurante" nos comenta **Arantxa Lazkano**, la jefa de sala, antes de darnos a elegir entre carne y pescado, ya que consideran, con muy buen criterio, que va a ser excesivo.

Comenzamos la degustación en el precioso y acogedor comedor del restaurante, donde nos son servidas unas **Antxoas en salazón** de primera categoría acompañadas de una copa de Txakoli Txomin Etxaniz del bueno, que entra de cine habida cuenta del tiempo reinante. Seguimos la comida en el exterior, zona que recuerda todavía a la pasada condición de merendero del lugar con sus mesas de piedra, sus árboles y su informal pérgola blanca. Es ahí donde nos es servida una refrescante **Ensalada de tomate con bonito** en conserva casero y un inmejorable **Salpicón de bogavante** que sorprende y agrada por su excelente punto de cocción, al dente. "A veces tenemos ensalada de marisco y a veces salpicón" nos explica Arantxa, añadiendo que "lo importante es que sea un marisco de calidad". Este, está claro que lo es.

Seguimos con una de las reinas de la casa, la **Tortilla de patata**, que se sirve recién preparada, de manera individual

para cada mesa, y preparada como si de un crêpe o una tortilla de bacalao se tratara. La tortilla resulta jugosa y succulenta, pero bien cuajada. Según comenta Isabel, "no hay ningún secreto. Se trata de confitar la patata en el aceite un montón de tiempo, 'flojo-flojo', hasta que esté en su punto. Los clientes de toda la vida siguen pidiendo tortilla cada vez que vienen" nos comenta la etxekoandre mientras disfrutamos de esa tortilla que nos encanta a pesar de llevar tan solo huevo, patata y sal.

Acompañan a la tortilla unos exquisitos **Pimientos fritos**, y seguimos con un **Txangurro al horno** que resulta ser el mejor que hemos comido en muchos años. De sabor profundo debido a la prolongada cocción, nada tiene que ver el txangurro de Bedua, casero 100%, con el que se come muchas veces por ahí, previamente despedazado antes de llegar a la cocina.

Llegamos al plato fuerte, el **Rodaballo**, que nos vuelve a maravillar como lo han hecho los platos anteriores, por su sencillez y, a su vez, por su sabor y tersura. El punto de parrilla es sencillamente perfecto, aportándole el tostado exterior, un genial acabado interior y el sabor de las ascuas que apenas toma importancia dejando que sea el pescado, con su gran sabor, quien nos llene la boca. La frescura y la calidad del género de Bedua quedan fuera de cualquier duda.



Salpicón de bogavante



Ensalada de tomate con bonito



Txangurro al horno



Rodaballo a la parrilla

Y terminamos la sentada con dos de los postres más emblemáticos de la casa: el **Arroz con leche** y la **Pantxineta**, ambos succulentos y golosos. Tanto Arantxa como Isabel dan mucha importancia a los postres, destacando también la Tarta de queso como uno de los más exitosos.

Comer en Bedua cuesta aproximadamente 60 euros por cabeza, sin duda una excelente relación calidad-precio, pudiendo irse a más la cuenta si nos dejamos llevar por las botellas más caras de su excelente carta de vinos, provista de más de 150 referencias, principalmente de Rioja y Ribera de Duero, aunque también cuenta con caldos de Somontano, Navarra, Toro, Txakoli, Champagne y algún que otro Burdeos.

Bedua abre en verano todos los días de la semana para dar tanto comidas como cenas, y de octubre a abril cierra tan solo los domingos por la noche, manteniendo los dos servicios el resto de días, lo que lo convierte en una excepción en toda regla comparado con la mayor parte de los restaurantes.

Salimos de Bedua bien comidos, ahitos y satisfechos, no solo por la comida y las vistas, sino por el **buen servicio** que ofrecen desde las principales responsables del asador hasta las jóvenes camareras, que no escatiman en simpatía y buen trato. Un lugar para frecuentar sin moderación.



ASADOR BEDUA

Carretera Zumaia-Oikia

ZUMAIA

Tf: 941 14 32 31



Tortilla de patata



Pimientos verdes fritos de la huerta



Txuleta de viejo a la parrilla



Pantxineta casera

Dani Negreira: “Lo mejor de Taiwan es la amabilidad de sus gentes”

Nadie mejor que él para resumir su trayectoria antes de acabar en Taipei y dirigir allí dos restaurantes de alto nivel: “Nací en Santiago de Compostela el 3 de octubre del 1977. Tuve la gran suerte de formarme en Donostia, en Miracruz primero y Cebanc después. Allí trabajé con grandes maestros de la cocina vasca que pusieron las bases de lo que hoy desarrollamos en Taipei, y participé con Paul Arrillaga en el Bocuse d’or 2006-2007 quedando campeones de Guipúzcoa, Euskadi y segundos de España. Tras esa etapa volví para un corto periodo a mi querida Galicia pero una guapa taiwanesa se cruzó en el camino y acabé en Taipei. Cosas de la vida...”

Josema Azpeitia

Conocimos a Dani Negreira en su etapa donostiarrarra cuando, trabajando a las órdenes de Asier Abal, se presentó al Bocuse D’Or y fuimos testigos directos de su ilusión y sus buenos resultados. Y volvimos a disfrutar de su calidad humana y profesional cuando hace dos años, para celebrar el 20º Aniversario de Donosti Aisia, le invitamos a regresar a Donostia y organizamos una cena a cuatro manos con él y Paul Arrillaga en el Zazpi que fue una auténtica maravilla.

- Tu época donostiarrarra. ¿Cómo la recuerdas? ¿Qué te aportó profesional y personalmente?

Me aportó mucho y bueno, no solo amigos que seguro lo serán de por vida, sino también los principios básicos de mi cocina actual, obsesión por el buen producto, respeto por las cosas sencillas sin dar vueltas innecesarias y pasión por esta profesión, y perdón por la expresión, que tan puta es... Si tuviese que apuntar algo negativo, quizás algo común en toda España sería el amiguismo que entonces movía todos los hilos... espero que haya mejorado la cosa.

- ¿Cómo surge la ocasión de acudir a Taipei? ¿Fue una locura? ¿Fue algo meditado?

Como te comentaba, fue por una taiwanesa. ¿Locura? SI, con mayúsculas, ¿Meditado? NI UN POCO. Me vine, como quien dice, a verlas venir así que todo dependía de lo

que me encontrase

- ¿Con qué te encuentras en Taipei? Cosas que te maravillan, cosas que te asombran o te horrorizan...

Una cultura que se adapta perfectamente a mi persona, ni muy aburrido ni muy fiestero, ni muy asiático ni muy occidental, con todas las facilidades de Europa pero con ese aire inigualable que solo se encuentra en Asia con lo cual salvo el idioma, que se las trae... lo demás fue fácil. Me pasó una cosa muy curiosa cuando llegue y conocí a mis suegros nada más bajarme del avión, a eso de las 9:00, me llevaron todo contentos a “desayunar” y según me siento me ponen delante una sopa (estábamos a 38º) ardiendo y con un ojo de vaca flotando, te puedes imaginar mi cara...y va el hombre y me dice: “creo que no te gusta, vámonos a otro sitio y pruebes el plato más famoso de Taiwan”...yo, inocente de mí, encantando de la vida que fui, y cuando me plantan delante el conocido como “Tofu apestado”... casi le echo hasta la última comida de España... en ese momento me dije a mí mismo, “estos no me quieren para su hija y voy a durar en este país una semana”...Jajajaja, y ya van 11 años...

- ¿Qué trayectoria sigues hasta la creación de tu restaurante Hideen by Dani Negreira?

Pasamos por tres etapas, la primera y que recuerdo con muchísimo cariño fue “El Toro”, un local que yo describiría como una tasca y que acabó entre los 500 mejores de Asia.







De ahí pasamos a DN Innovación, un local impresionante en el cual pudimos desarrollar todo nuestro potencial y llevarlo en tres años a ser considerado por muchas guías tanto en cocina como vinos el mejor restaurante del país. Tras ésta, la tercera etapa se desarrolló en Shanghai, donde con los proyectos de Marina By DN y Alma conseguimos grandes éxitos en una de las mecas del continente, pero los hijos tiran y al final regresamos a Taiwan tras varios periplos también por Rusia, Hong Kong y Japón. Ahí es cuando nace Hidden By DN, un proyecto mucho más personal en el cual creamos un ambiente relajado y una cocina más reflexiva y pausada.

- ¿Cómo definirías actualmente Hiden y tu cocina en este espacio? ¿Y qué nos costaría comer en tu casa?

El restaurante, de 28 cubiertos, lleva dos años abierto y de momento ha sido incluido en la Guía Michelin 2018 y 2019 y la semana pasada distinguido con el Award of Excellence de Wine Spectator 2019 por nuestra carta de vinos.

Nuestra carta se basa en una mezcla de productos importados y materia prima local, trabajando solo el menú degustación que se compone a diario dependiendo del mercado excepto algunos platos que son inamovibles como

el cochinitillo asado o el "guiso de buey de mi abuela". El almuerzo serían unos 40€ sin bebida y la cena unos 80, con una clientela variopinta, desde familias a reuniones de negocios o clubs de gourmets. Contamos asimismo con una de las que muchos han denominado como una de las más extensas listas de vino puramente español del mundo, con más de 500 referencias en este momento y que nos ha valido el reconocimiento durante dos años por Michelin con las "uvas" y el Wine Spectator este año, un proyecto que comenzó por cabezonería de no vender nada que no fuese de España y que poco a poco va dando resultados.

- Luego llegó tu nuevo restaurante, "Verde". ¿Cómo y por qué surge la idea?

La idea surge de mi socio, que es vegetariano y regenta uno de los mejores buffets budistas de Taiwán, su visión era darle a este tipo de público un lugar donde puedan comer en un ambiente más refinado y con un servicio y atención al detalle mucho más alta en comparación con la oferta actual del mercado en Taipei. El restaurante está en la misma calle que Hidden By DN, a escasos 500 metros, el precio es unos 36€ para el almuerzo y unos 65€ para la cena, con un tipo de cliente más orientado al veganismo y a la comida sana o de convicciones budistas, pero también



hay muchas personas que van para probar y se dan cuenta de que aún usando solo verduras se puede crear una gran experiencia gastronómica.

Los platos también siguen un estilo de diseño a diario salvo algunos ya casi clásicos del menú que serían la “sopa aborigen de piedras de río” o el “foie-gras de anacardos”. El volumen de productos que trabajamos a nivel local directamente con los agricultores es de casi el 95%, con lo cual podríamos decir que es un escaparate de la inmensa variedad de frutas y verduras de la isla.

- ¿Qué respuesta ha recibido Verde?

Mucho mejor de lo que esperábamos. Mi preocupación era si el mercado estaba dispuesto a aceptar este tipo de concepto, quizás más común en grandes ciudades del mundo, pero pionero en Taipei. En solo cuatro meses de andadura también se ha colado en la Guía Michelin 2019 y poco a poco se va haciendo un nombre entre los grandes restaurantes de Taiwán.

- ¿Qué nos cuentas de tu equipo?

Yo entiendo un restaurante como un negocio que se construye sobre individuos que comparten una visión no solo de la cocina sino de la vida, por eso siempre intento que mi equipo vaya de la mano conmigo. Mis jefes de cocina, Julio Li, Vincent Wang, Adam Liu, Constant Cheung, mi mujer Terri Chiu, nombres que poco a poco comienzan a sonar entre los entendidos en Taiwán y que estoy seguro que en un futuro sobrepasarán cualquier meta. Verles crecer a lo largo de los años es para mí una satisfacción que no puedes imaginar lo feliz que me hace. Te podría llenar un ONDOJAN enterito contándote sus virtudes, pero te lo resumiré en una par de palabras, “buena gente”, algo que parece sencillo pero que escasea... así que a cuidarlos se ha dicho.

HABLANDO DE VINOS

- ¿Hablemos de vinos.Cuál es tu favorito?

La verdad que es difícil de contestar, tanto yo como el sommelier nos guiamos por la calidad del vino en sí, no por precio o rankings, con lo cual, si me lo permites te contestaré con tres referencias: En blancos probablemente me decantaría por el Enate 234, un vino que con una magnífica relación calidad precio. En Cavas me quedo sin duda con el Kripta de Agustí Torello Mata, un ejemplo de maestría capaz de codearse con los mejores Champagne del mercado. Y en tintos, la cabra tira al monte y siendo gallego aún más, ya sabes, la morriña... uno de los vinos que aún están por descubrir de la Ribeira sacra, Neno Da Ponte, en especial el Finca a Raña, del genio Roberto Regal, de producción muy muy limitada, 666 botellas al año, una maravilla que importamos en exclusiva.

- ¿Cuál es el vino más solicitado en Hidden?

Probablemente el que más se venda en blancos sea la maravilla que Eulogio Pomares nos regala a través de su “El Palomar” y en tintos el Luis Cañas Crianza, ambos





son muy demandados por su gran relación calidad precio (precio muy razonable, quizás demasiado -risas-) junto con rankings de 94 y 95 puntos, algo que los clientes valoran y mucho. En Cavas se lleva la Palma el Reina María Cristina de Codorniu, uno de mis favoritos en cuanto a relación calidad precios

- ¿Utilizas algún vino para la elaboración de alguno de tus platos? ¿Cuál?

Utilizamos mucho un vino que me encanta, Ximénez-Spínola, Pedro Ximénez de Fermentacion Lenta, para aromatizar un consomé de pollo negro, un ave de corral que parece de otro planeta, servido en un tubo de ensayo junto con un lollipop de Foie gras y especias.

- ¿En Verde la política de vinos es la misma o hay alguna diferencia?

En verde seguimos la política de usar exclusivamente vinos ecológicos o naturales, pero de procedencias muy diversas, dado que exigimos que sea certificado en la etiqueta y a día de hoy pocas bodegas tienen estos sellos por temas burocráticos.

ACTUALIDAD GASTRONÓMICA

- ¿Sigues la actualidad gastronómica vasca, española, internacional...? ¿Cuáles son tus referencias?

Las redes sociales me permiten estar al día, pero la agenda me deja poco tiempo para poder investigar con la profundidad que me gustaría.

- Estrellas Michelin, Guía 50 Best... ¿Estás interesado en esas clasificaciones o las ves como algo interesante para tu labor?

Las veo como algo beneficioso para el negocio pero no me lo tomo como una obsesión. Para mí la Guía que vale es ver los numeritos en verde al final del mes, esa sí que me la tomo y muy en serio.

- ¿Qué tal está la escena gastronómica en Taipei?

Cuando yo llegué aquí estaba casi desierto de opciones de cierto calibre, pero La irrupción de chefs como Joel Robuchon, o Yannick Alleno pusieron a Taipei en el punto de mira de las guías internacionales, y poco a poco han salido chefs locales muy buenos que están haciendo de Taiwan junto con los extranjeros que andamos por aquí un centro de referencia gastronómica en el Sudeste asiático. La llegada de Michelin y 50 Best también ha ayudado a desarrollar aún más la escena culinaria que se promete espectacular si las cosas siguen así.

- ¿Y la cocina popular, de base, en Taipei? ¿Qué come la gente? ¿Cuáles son los platos más populares?

La cocina de Taiwan es muy diversa, dado que casi siempre hay una influencia externa en las recetas más clásicas, o bien de la cocina china o de la japonesa, dado que fue colonia de este país durante 50 años y la mayoría de los colonos fundadores provenían de China. Los platos más representativos serían los Xiao Long Bao, dumplings relle-



nos de sopa, la tortilla de ostras, el Tofu apestoso, (Dios, cómo lo odio...), y el pastel de piña por nombrar algunos ejemplos. Tanto en Verde como en Hidden, aunque en este último en menor medida, estamos intentando recuperar recetas puramente aborígenes y darles una vuelta para adaptarlas a los tiempos y las técnicas modernas. Es un concepto que está dando ya sus frutos y que seguiremos trabajando para explotar al máximo el potencial de algo tan valioso como la Tradición.

- En Ondojan.com solemos hablar del concepto “Brecha gastronómica”. Antes, en los grandes restaurantes, la clientela era local y no necesariamente rica. La crisis y el auge del turismo gastronómico ha cambiado las tornas y los grandes restaurantes son cada vez más inaccesibles al público local, llenándose principalmente de un público extranjero y adinerado... ¿Se da el mismo fenómeno en Asia? ¿Cómo lo ves?

Entiendo que en leyendas de la gastronomía mundial como San Sebastián o París sea un fenómeno que irá a más. No te puedes imaginar cuántas veces he organizado grupos de Taiwanesees “millonetis” para ir a hacerse un tour de 3 Estrellas Michelin por España. En Asia se repite lo mismo pero en ciudades como Tokyo o Hong Kong. A Taipei le falta mucho camino para atraer masivamente a ese turista.

LA VIDA EN TAIPEI

- ¿Cuál es tu situación personal actualmente?

Actualmente tengo tres hijos fantásticos, mi mujer Terri y una vida de la que no me puedo quejar ni un poco.

- ¿Algún proyecto o idea en mente?

Acabamos de empezar a gestionar un hotel de lujo en el centro de Taipei: S Hotel, diseñado por el archiconocido arquitecto Philippe Starck, y en unos pocos meses pondremos

a andar ese restaurante ofreciendo cocina contemporánea europea. Os mantendré al corriente.

- ¿Cuál es tu día a día, tu jornada?

Me levanto todos los días a las 6:30. Llevo al cole a los terremotos y directo al mercado. Luego la mañana la reparto entre los distintos locales y por la tarde si la agenda me lo permite me escapo al puerto a comprar lo que los Arrantzales taiwaneses me reservan para incluir en Hidden By DN. Tengo la gran suerte de tener magníficos equipos en ambos locales que me cubren las espaldas cómo nadie.

- ¿Qué tal llevas la integración en Taipei, el idioma, las costumbres... ¿Eres un ciudadano más o todavía te sientes un extranjero?

Siempre seré un extranjero, pero ya me manejo casi perfectamente en chino lo cual hace todo mucho más llevadero. Me queda pendiente aprender el lenguaje local taiwanés, pero eso ya es para el postgrado.

- Has mencionado en varias ocasiones el “Tofu apestoso” y has expresado lo poco o nada que te gusta... ¿Nos puedes explicar en qué consiste?

Es un tofu que se fermenta hasta que esta a punto de pudrirse y que luego se consume en diversas maneras: Barbacoa, la menos fuerte, frito, intermedia, y la que es cañera del todo: se cuece en una especie de sopa con guindillas y otras especias, esa... hay que tener bemoles para comérsela.

- ¿Cómo está la vida en Taipei? ¿Es tranquilo?

Hay una clase media alta con un nivel cultural muy alto y una infraestructura moderna. Pero lo mejor del país son sus gentes, amables como en pocos lugares del mundo y un país seguro como pocos.

- ¿Planeas volver a tu hogar o te quedarás en tu país adoptivo? ¿Has pensado en abrir un Hidden o un Verde en España?

De momento y hasta que crezcan los chavales no tengo idea de cambios, pero nunca se sabe...



DE CERVEZAS POR LA COSTA CON LITEO LEIBAR

Teníamos pendiente una ronda cervecera por Gipuzkoa de la mano de uno de los mayores especialistas de esta provincia: **Liteo Leibar**, responsable de **Comercial Sobrinos de Amador Aldama**, distribuidora especializada en cervezas artesanales y de importación. El pasado julio pudimos llevar a cabo nuestro objetivo, aprovechando los calores que nos acompañaron durante la segunda quincena del mes. Fue un recorrido en el que conocimos algunos de los más recomendables locales especializados en cerveza tanto de Donostia como de la costa gipuzkoana. ¿Se atreven a seguirnos?

Josema Azpeitia / fotografía: Ritzar Tolosa

Arriba: Liteo Leibar en Garua

Abajo: Los hermanos Santamaría y sus bares, Casa Santamaría y Basque

10:30.-CASA SANTAMARÍA (HONDARRIBIA): Comenzamos prontito la ronda en el precioso marco del Puerto Deportivo de Hondarribia, donde los hermanos Santamaría dirigen dos locales. El primero que visitamos es el que lleva su apellido, en el que han instalado 6 grifos de cerveza artesana, y sirven incluso su propia cerveza, "Casa Santamaría", una Hoppy Helles elaborada por Bidassoa Basque Brewery. En este local podemos acompañar la cerveza de raciones de pikoteo como Calamares, Croquetas caseras, Piparras de Hondarribia e incluso... Ramen casero !!

11:00.-BASQUE (HONDARRIBIA): Bajamos con los hermanos Santamaría, **Joseba, Odei y Nagore**, las escaleras que separan el anterior de su segundo local, Basque. Decorado con elementos evocadores del fútbol y el surf, dos de sus pasiones, este local cuenta con dos grifos de cerveza artesana y una variedad de unas 40-50 cervezas por botellines. Las ensaladas de productos de Hondarribi y los bocatas con nombres como Satrustegi, Zurutuza, Getari... evocadores del fútbol y el surf completan la oferta de este acogedor local.



12:00.-TXOPA (ZUMAIA): Nos trasladamos a Zumaia para visitar Txopa, en los soportales de la calle Txomin Agirre, en pleno centro. Los jóvenes **Igor Aldabaldetrek**u y **Iosu Arranz** inauguraron este luminoso local en diciembre de 2018 y están contentos con la respuesta del público. Con 5 grifos de cerveza artesana y unas 40 referencias por botellas, tratan de fidelizar a una clientela que, aseguran, “viene en busca de cosas nuevas, tanto en cervezas, como en vinos, como a la hora de comer”. Es este último aspecto uno de los más cuidados de la casa, con una envidiable pizarra de pintxos, una atractiva oferta de pintxos de barra y raciones, primando en todos los casos la calidad del género y la profesionalidad en el servicio y en la elaboración de la comida.



13:00.-KABI (ZUMAIA): Dando un paseo llegamos a Kabi, en el nº 15 de la larga calle Pantxita Etxezarreta. Desde 2002 **Kepa Aizpurua** abre a las 13:00 horas su bar, un espacio sin cocina ni oferta gastronómica concebido para relajarse en sus sillones, jugando al billar o al ajedrez... con un buen café, una copa o una cerveza mientras se disfruta de su selección de rock clásico, algo por lo que el local goza de buena fama. Kepa cuenta con un grifo de cerveza artesana que hace rotar con diferentes marcas y ve como poco a poco la birra local va adquiriendo mayor importancia desde que la introdujo hace cosa de dos años.



14:00.-AKERBELTZ (DONOSTIA): Volvemos hacia el Este entrando a comer en Donostia, no sin antes pasarnos por Akerbeltz, en la calle Mari de la Parte Vieja, mítico local provisto de una maravillosa terraza con vistas al puerto de Donostia y a la Bahía. **Imanol Basterra** ha cumplido en junio 6 años al frente del negocio y cada vez dedica más espacio a la Cerveza artesana y de importación. Hedonista y melómano, Imanol pintxa cerveza y música negra en su escondido, discreto y acogedor local, así como en diferentes eventos con el colectivo Reggae Got Soul y viaja siempre que puede recalando a menudo en Inglaterra, país cuya cerveza le tiene enamorado. “Lo están haciendo mejor que en USA, además de que aquí llega más fresca”.



14:30.-AHO-MIHI (EGIA, DONOSTIA): No todo es beber, así que nos dirigimos a Aho Mihi, precioso bar-restaurante inaugurado por la catalana **Gabriela Puentes** con su socio **Anders Bilbao** en Virgen del Carmen, en el espacio hasta hace nada ocupado por el mítico Zanpantzar. Gabri, que recaló en Donostia hace cuatro años “por lo típico, por amor” dirige un restaurante diferente y original, “huyendo de los pintxos, cocinando con un toque diferente, intentando ofrecer una buena relación calidad-precio y buscando género elaborado y trabajado por proveedores pequeños y desconocidos”. En esa filosofía tiene un lugar importante, por supuesto, la cerveza local, con cuatro grifos en barra y múltiples referencias en botella. Disfrutamos de una estupenda comida con toques catalanes e internacionales con pa amb tomaquet, mejillones, rica escalivada con avellanas, ensaladilla “super rusa”, queso Cheshire “embotrachado” en vino Malvasía... Volveremos, sin duda, a Aho Mihi a profundizar en la propuesta gastronómica de Gabri.



De arriba a abajo: Igor Aldabaldetrek en Txopa, Kepa Aizpurua en Kabi, Imanol Basterra con Lito Leibar en Akerbeltz y Gabriela Puentes en Aho-Mihi.



De arriba a abajo: Carlos Collazo en Sausalito, Mikel Platero en Barley, Jan Seven en Gross Taberna y Pablo y Matías Fosco en Garua, sinónimo del “sirimiri” en Argentina donde, cuando cae una lluvia fina dicen que está “garuando”

17:00.- SAUSALITO (ZARAUTZ): Vuelta a la carretera de la costa y vuelta hacia el Oeste, quedándonos en esta ocasión en Zarautz, ya que **Carlos Collazo** no abre su amplio local, Sausalito, hasta las 5 de la tarde. Natural de Trintxerpe, Carlos se instaló en Zarautz en 1981 abriendo el Nashville con su mujer, **Arantxa**, y en 1989 inauguraron su bar actual, en Bizkonde 4, con entrada también desde la Avenida de Navarra. Lo que más le gusta a Carlos y a su mujer es la música, “principalmente rock, folk, euskal musika”... aspecto en el que intentan diferenciarse, como con las cervezas, dando principalmente importancia a las locales. “En nuestro gremio tenemos que ofrecer algo diferente a los locales de las grandes superficies, y la cerveza local es una buena forma de hacerlo”, afirma.

17:30.- BARLEY (ZARAUTZ): A un paso, sin salir de Bizkonde, entramos en Barley, dirigido por **Mikel Platero**, que presume ser el primero que trajo cerveza de importación a Zarautz, y hoy cuenta con una envidiable oferta de 155 diferentes cervezas, con 20-25 premiums y 120-130 “consagradas” como las llama él, con un 50% de cervezas belgas y otro tanto de artesanas de Euskal Herria, Cataluña y otros muchos lugares. Mikel es un gran defensor de las cervezas belgas. “No hay quien lo haga mejor que ellos”, afirma. En cualquier caso, admite que “ahora está muy en auge el lúpulo”, aunque reconoce que cuesta llevar a la gente a la cerveza de calidad. “Somos grandes bebedores de mala cerveza” afirma con ironía este profesional que también cuida al máximo, según nos cuenta, “los gin-tonics de los que tenemos más de 20 referencias y los destornilladores, que los hacemos al revés, quedando visualmente bestiales y muy ricos de sabor”.

18:30.- GROSS TABERNA (PARTE VIEJA): Vuelta a Donostia para entrar en Gross Taberna, inaugurado en abril en el local que tantos años fue el mítico El Ensanche. **Jan Seven** es el responsable de este local tras haber sido durante años encargado en un bar de cerveza de Barcelona. “Tenemos 11 grifos” nos cuenta Jan, “ocupando algunos siempre con cervezas de Gross y el resto con otros estilos, intentando tener siempre una stout, una porter, una west coast, una IPA... además tenemos unas 50 referencias en botella, sobre todo sours, stouts, alguna trappist... trato de que esté todo lo más fresco posible y en botella intento ofrecer cosas únicas, especiales... al igual que cócteles clásicos y cócteles con cerveza”, concluye.

19:00.- GARUA (PARTE VIEJA): Los hermanos **Pablo y Matías Fosco**, provenientes del Mar del Plata y asentados hace 8 años en Donostia han renovado el concepto de este bar que cogieron hace tres años y han enfocado durante los últimos meses casi exclusivamente hacia la cerveza y la comida informal, pensada expresamente para ser consumida con cerveza: Patatas, Fingers, Milanesas, Entrécula a la plancha... y sobre todo hermosas Hamburguesas compuestas con piezas de 180 gramos de carne de txuleta con foie y cebolla pochada o con cheddar y bacon. Cuentan con 7 grifos de cerveza artesana, dándole caña principalmente a la cerveza vasca, trabajando también con la catalana Garage Beer Co.

19:45.- ETXEBERRIA (PARTE VIEJA): Imposible hacer una ronda cervecera por Donostia sin pasar por la elegante cervecería de **Juanjo Cano**, ausente ese día por un feliz acontecimiento familiar, pero muy bien suplantado por su hijo **Jon**, perfecto anfitrión, hijo de su padre, que nos pone en el morro automáticamente y sin nosotros pedirlo un par de buenas cervezas de importación, y sendas raciones de riquísimo chorizo y queso. Además de sus 24 grifos de cerveza de barril y sus incontables birras en botella, este local destaca cada vez más por su oferta gastronómica, sencilla pero de gran calidad y bastante superior a la de muchos nuevos bares “clónicos” de pintxos adscritos a la filosofía del “todo vale”. Etxeberria mantiene una oferta honesta y variada y un ambientazo inigualable. Un local de indiscutible referencia.



20:30.- MALA GISSONA (GROS): Cruzamos el Urumea para introducirnos en Gros, donde terminaremos nuestro periplo. Este amplio y muy elegante bar fue abierto en la calle Zabaleta el 24 de diciembre de 2015 por los elaboradores de esta cerveza de Oiartzun, y cuenta con 12 grifos, seis de ellos dedicados a sus propias cervezas y el resto a otras cervezas artesanas en continua rotación. Asimismo, en Mala Gissona encontraremos más de 100 referencias en botella y raciones para acompañar la cerveza como carrilleras, hamburguesas, ensaladas, patatas en diferentes formas... que pueden ser consumidas en su precioso interior o en su impagable terraza situada en plena “Milla de oro”.



21:15.- BAGA-BIGA FAKTORIA (GROS): Terminando nuestro duro recorrido, tomamos carrerilla antes del final en Baga-Biga, el precioso espacio cervecero abierto por nuestro colaborador **Arnau Estrader** al borde del río Urumea. En este Brew Pub podemos disfrutar de la mejor cerveza artesana, con referencias fabricadas en el mismo local, contando para ello con varios tanques de elaboración a los que el bueno de Arnau va a sacar, literalmente, chispas. Además de la birra propiamente dicha, Baga-Biga cuenta con una cuidada carta de pikoteo preparado en la hermosa cocina del local con pintxos, quesos, patatas, mejillones, hamburguesas... platos ideados para acompañar estupendamente a la cerveza.



22:00.- DESY (GROS): Terminamos, ya al caer la noche, en el que se está convirtiendo por derecho propio en una de las más sonadas referencias cerveceras de la ciudad por el fundamento y el amor por la cerveza desarrollado durante años por **Gorka Pérez Ávila**, segunda generación al frente de un negocio donde lo está haciendo francamente bien. Gorka ha dado el salto de los dos grifos a seis, cinco de ellos dedicados a cervezas artesanales que va rotando de manera imparable. Gorka no solo hace que a pesar de la ingesta previa sigamos bebiendo cerveza, sino que nos obsequia con un alarde gastronómico en el que desfilan por la barra croquetas caseras, brochetas de gambón, boquerones y antxoas en salazón, carrilleras... y unos sandwiches de pastrami que merecen, en sí solos, el desplazamiento a este local del que, una vez cogemos postura en la barra, no nos despegan ni con agua hirviendo.



De arriba a abajo: Jon Cano, elegante como el que más, nos sirve unas cañas. En Mala Gissona, degustamos los diferentes tipos de cerveza artesanal. Arnau Estrader nos muestra, orgulloso, los juguetes en los que va a elaborar sus próximas birras, y Gorka Pérez Ávila nos amenaza con una cerveza más... ¿Otraaaa ??

FRANCIS PANIEGO: "ESTAR AQUÍ ES COMO VOLVER A EMPEZAR"

2019 es el 2º año en el que el chef riojano Francis Paniego se ocupa de la cocina del **restaurante Pop-Up del Hotel María Cristina de Donostia** (Ver pág. 15). Francis, que cuenta con 2 estrellas Michelin en su restaurante Echaurren de Ezcaray y una estrella en el restaurante de las Bodegas Marqués de Riscal, se encuentra en plena forma y muy satisfecho del trabajo realizado hasta la fecha en Donostia. Recientemente pudimos charlar con él y recabar sus impresiones personales. **Josema Azpeitia / fotografías: J. M. Bielsa**



- Segundo año acercándonos el Echaurren al Hotel María Cristina. Eso quiere decir, sin duda, que la experiencia del año pasado fue positiva. ¿Cómo valoras la temporada 2018 y qué tal va la 2019?

La temporada 2018 fue positiva, si hubiera sido negativa, seguramente no estaríamos aquí. No obstante yo creo que este tipo de propuestas deben tener un cierto recorrido en el tiempo, para que calen en la gente, pero esa decisión no está en mi mano. San Sebastian es una ciudad llena de propuestas increíbles en lo Gastronómico y hacerse un hueco en este panorama no resulta nada fácil. En ese sentido estar aquí resulta un sano ejercicio de humildad, que te obliga a ganarte a cada cliente cada día, como si estuvieras volviendo a empezar.

- Quienes tuvimos la suerte de disfrutar de tu menú el año pasado, ¿encontraremos alguna diferencia si acudimos este año al María Cristina?

La principal diferencia es que este año abrimos a mediodía. En ese horario y de lunes a viernes ofrecemos un menú ejecutivo a 50€. En general la propuesta es prácticamente la misma del año pasado, han cambiado pocas cosas. La propuesta era buena, es un proyecto de sólo tres meses y al abrir más tiempo tenemos que asegurar y hacerlo muy bien.

- ¿Tu estancia en Donostia te deja tiempo a poder tomarle el pulso gastronómico a la ciudad o estás "castigado" dentro del hotel sin poder salir?

Vengo a Donostia cada dos semanas, mi lugar habitual de trabajo esta en Ezcaray, en la casa madre y desde donde "pilotamos" todas nuestras propuestas. Me gusta picar algo en el Bar Arenales del Boulevard. me lo enseñó mi mano derecha Pol.

- Cuando vienes a Donostia fuera de la época de verano, ¿Qué restaurantes te gusta frecuentar?

No creas que vengo tanto como me gustaría, últimamente estoy muy liado, vengo a eventos y reuniones de trabajo que dejan poco espacio para hacer lo que quiero, tengo muchas visitas pendientes, visitar a cualquiera de los grandes de Guipuzcoa, siempre resulta inspirador.

- ¿Y en Echaurren? ¿Con qué nos encontraremos a partir de esta temporada de otoño-invierno? ¿Habrá novedades en tu oferta gastronómica?

En Echaurren Tradición la propuesta cambia con la temporada, en El Portal de Echaurren habrá cambios a partir de marzo de 2020, como también los ha habido este año.

- La gastronomía riojana está recibiendo múltiples re-



conocimientos en forma de estrella Michelin de manera regular, pero parece que últimamente en el caso de tu provincia para la guía roja manda más la fusión o la cocina exótica (Kiro Sushi, Ikaro...) ¿Qué opinas al respecto?

Me parece increíble lo que esta pasando en La Rioja, que un tipo como Felix decida abrir en Logroño un restaurante como Kiro Sushi es un regalo para la ciudad y cuanto menos una apuesta muy valiente. La propuesta de Iñaki y Carolina en Ikaro es buenísima y el reconocimiento de la guía demuestra que no importa el lugar, que solo importa el trabajo bien hecho. En este sentido Michelin demuestra ser una propuesta de calificación mucho más democrática que ninguna otra. Dicho esto, los reconocimientos demuestran el crecimiento y la madurez gastronómica de un territorio que tiene muchísimo que ofrecer.

- Se habla de un nuevo tres estrellas este año... ¿Te ves dentro del bombo?

Madre mía que difícil me parece eso, siempre trabajas por hacer las cosas cada vez mejor, porque no hay mayor placer que hacer las cosas bien. Si un día llegara ese momento, no sé cómo reaccionaría, sería increíble para nuestra casa, nuestro pueblo y nuestra tierra, me da vértigo de solo pensarlo, tu pregunta me ha puesto nervioso.

No, en serio, ahora mismo estoy a full con el día a día, quiero disfrutar de mi trabajo y controlar lo que hacemos y disfrutar de mis ratos de ocio.

- El año pasado tu temporada en Donostia coincidió con

el fallecimiento de tu madre, quien fue para ti inspiración y guía, además de una persona hacia la que siempre has exteriorizado públicamente tu gratitud y tu cariño. Un año después, imaginamos que Marisa Sánchez sigue muy presente en tu cocina y en tus pensamientos. ¿Cómo se refleja esto en tu día a día?

La muerte de nuestra madre el pasado 19 de agosto nos llenó de pena y nos dejó un vacío muy grande. No resultó nada fácil continuar con la asesoría hasta octubre en pleno duelo, todo resultaba extraño, pero había que seguir, vi a nuestra madre continuar después de perder a dos hijos y ese ejemplo no deja lugar a dudas.

Este año estamos organizando un evento precioso en Ezcaray para el próximo 23, 24 y 25 de agosto que se llama Mama Festival gastronómico, (www.mamafestivalgastronomico.com) trabajamos cada día a tope en este evento y eso me permite estar conectado con ella permanentemente. Mama nació con la idea de rendir un homenaje a nuestra madre Marisa Sánchez, pensamos que su vida y su trabajo, bien podría representar a la de cientos de mujeres que, durante generaciones entregaron su vida a la cocina, con el fin de hacer felices a sus clientes. Por eso este festival es principalmente un homenaje a esas cocineras, que gobernaban sus casas de comidas ejerciendo de madres y que fueron el alma de la hostelería de nuestro país en unos años muy difíciles. Este lío me está ayudando mucho a superar su ausencia, que me sigue pareciendo infinita.



Maite duzun hor
Protegemos lo c



Ventanas Goierri

ri babesten dugu
que más quieres



20 urte
años

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15



DONOSTI AISIA: 300 NÚMEROS... Y ADELANTE!

En estos tiempos en que la gastronomía y la cultura se prestan tanto a la trivialización, la vulgarización, la frivolidad, el "todo vale"... es un placer comprobar que hay colectivos y publicaciones que sobreviven dignamente y no solo eso, son capaces de llegar a complicadas metas a base de tesón, trabajo, sacrificio y, para qué negarlo, a veces, también, buenas dosis de cabezonería.

Artículo publicado por Mikel Corcuera en Noticias de Gipuzkoa / fotografías: Juanjo Quintana

Es lo que sucede con **Donosti Aisia**, la guía de ocio donostiarra capitaneada por mis amigos **Josema Azpeitia** y **Ritxar Tolosa** que este mes de julio ha realizado la proeza de publicar nada menos que su ejemplar número 300, hecho que celebraron el pasado 22 de julio con una fastuosa fiesta en el Salón Elcano del **Hotel María Cristina**.

Para el común de los mortales, es más conocida **Ondojan.com**, la otra publicación mensual que edita, también con no poco esfuerzo, el mismo tándem legazpiarra, pero fue Donosti Aisia la primera publicación que sacaron al mercado, allá por 1997, concretamente el 2 de julio de un año en el que todavía no existía el Palacio Kursaal, ni el Centro Comercial Garbera. El Boulevard todavía no era peatonal, los móviles brillaban por su ausencia salvo en las cinturas de albañiles, abogados y algunos profesionales que se los podían permitir, el Mercado de la Bretxa aun no había acometido la reforma que soterró la tradición en el centro de Donostia dando visibilidad a las hamburguesas yankis y el turismo todavía se ciscaba de miedo antes de aventurarse a recalar en nuestra ciudad.

Eran, sin duda, otros tiempos. Pero Azpeitia y Tolosa, con la ayuda entonces de otros dos socios, **Gorka Salmerón** y **Andoni Alonso**, vieron el hueco existente en materia de guías de ocio en la capi y se aventuraron a emprender su propia aventura editorial. Quién hubiera pensado que el retoño que echó a andar en tan diferentes y complicadas circunstancias iba a adaptarse a la evolución social, cultural y tecnológica de la ciudad y la sociedad en general llegando, 22 años después, a publicar su número 300.

La Gastronomía, mencionada al inicio del artículo, es en parte responsable de ello. El primer ejemplar de Donosti Aisia contaba, entre sus 32 páginas, con una sola dedicada a temas culinarios e informaba, precisamente, sobre el centenario del restaurante **Arzak**, que había tenido lugar ese mismo año. A día de hoy, sin embargo, más de la mitad de las 64 páginas que componen Donosti Aisia están dedicados a temas gastronómicos y además de esta publicación, todos los meses ve la luz **Ondojan.com** con 80 páginas dedicadas exclusivamente a ello. La Gastronomía se ha convertido en principal proveedor de contenidos, cliente y razón de ser de la mayoría de publicaciones editadas hoy en día por **ZUM Edizioak**.



A la izquierda: Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia celebran el haber llegado a su número 300.

Esta página: Azpeitia, dirigiéndose a los asistentes al acto, en el Salón Elcano del Hotel María Cristina.

Abajo y en la siguiente página: Fotografías de los asistentes cazados por **Juanjo Quintana**



Gentes del mundo de la Gastronomía

Esta realidad actual de la publicación quedó patente el pasado día 22 en el Salón Elcano del Hotel María Cristina, ya que una parte nada despreciable de los largamente más de 110 asistentes a la celebración provenían del mundo de la gastronomía y la restauración. Allí vimos a **Juanjo Martínez de Rituerto** (Agirre Etxea, Ezkio) acompañado de su mujer, **Marijo**; **Anne Otegi** y **Vanessa Blázquez** (Osoa Sukaldaritza & Irakaskuntza, Goierri); **Esther Vallés** y **Javier Ormazabal** del bar Haizpe (Intxaurrondo); **Arantxa Mendioroz** del restaurante All i Oli de Martutene; **Haritz Urretabizkaia** del bar Orient Berri de Beasain; los responsables de **Cervezas Mala Gissona**; **Tibur Eskisabel** ya libre de responsabilidades en el antiguo Casa Tiburcio, **Aran Márquez**, representante de Manzanos Wines; **Álvaro Manso** del restaurante Pasaleku (Amara); **Manu Méndez** de la Vinatería de Gros, ausente, pero que envió a su mujer **Carmen** en legítima representación; **Sebas Liñeiro** de Casa Maruxa (Amara); **Yon Pavón** del Pub Patricio (La sartre); **Maria Eugenia Bozal** (Restaurantes Urepel y La Muralla); **David Asteinz** del bar Zuga (Bilbao) acompañado de su esposa, **Iñigo Mas Lago** y **Mertxe Bengoetxea** del bar Azkena (Mercado de la Bretxa)....

Del **Mercado de La Bretxa** acudieron también **Andoni Pablo** (Bacalaos Uranzu) y **Carol Archeli** (Pescadería Espe), y también acudieron del mundo de la gastronomía personas como **José Ignacio Junguitu**, distribuidor de vinos, **Teresa Zarco**, periodista gastronómica, **Carolina Rincón**, nutricionista, **Ainara López**, bloguera gastronómica, **Iñaki Angiano**, cocinero, **José Manuel Pérez Rey**, agitador gastronómico y melómano empedernido, **Aitzol Zugasti**, asesor gastronómico, **Xabier Ortiz**, profesor de gastronomía de CEBANC y autor de la novela "Las Leyendas del Caldero"... así como el que esto firma, acompañado de su fiel escudero **Anxo Badía**.

También estaban directamente relacionados con la gastronomía otros asistentes como **Luis Mokoroa**, presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía, junto con su esposa y su hija **Onintza Mokoroa**, **Juanma Garmendia**, presidente de Fecoga (Federación de Cofradías Gastronómicas), **Enrique Sánchez Sacristan** de la Cofradía del Espárrago



de Navarra, el charcutero **Patxi Larrañaga**, y su esposa, **Ana Iparragirre**, y se echaba en falta la presencia de **Rafa Gorrotxategi**, persona también muy relacionada con todas las cofradías habidas y por haber, que excusó su presencia por encontrarse de vacaciones, pero que estuvo muy presente con los pasteles y cigarrillos de Tolosa que cedió para el acto.

Colaboradores de lujo

Y también tenían un gran peso gastronómico, por supuesto, los colaboradores que aportaban sus productos en el acto como los hermanos **Aitor e Iñaki Mata Pérez** de Bodegas El Otero (**Vino Aímaraz**) de Labastida, **Ramón Errasti** de **Arbela Txakolina (Aia)**, **Sylvain Foucauld de Zaporejai Delicatessen** quien detalló un sabroso jamón **Urdetxe**, el también cortador de jamón y charcutero **Joxe Mari Barriola (Ibarra)**, y el coctelero **Alberto Benedicto de Aquavitae cócteles**, así como, por supuesto, el director del hotel, **Ned Capeleris**, excelente maestro de ceremonias que en los dos años que lleva ejerciendo su labor se ha convertido en un habitual en no pocos eventos gastronómicos que tienen lugar en Donostia además de haber frecuentado más de una sociedad.

... y muchos más amigos, gente de lo más variopinto como la comunicadora gasteiztarra **Maku Belmonte Lamarca**, el abogado **Javier Mosquera**, autor de la sección "El abogado responde" de Donosti Aisia, el socio fundador de ZUM Edizioak **Andoni Alonso** con su esposa **Karmele** (fotografía inferior de esta página), la responsable de Pensión Kursaal **Julia Galdona**, el informático **Benito Pastor**, el constructor **Imanol Balda**, el locutor de Radio Segura y agente comercial **Iñigo Etxenike**, el editor de Sua Edizioak y montañero **Txusma Pérez Azaceta**, **Xabier Aztiria** de BSD Comunicación, las guías turísticas **Eskerne Falcón** y **Jone Karres**, la consultora turística y gastronómica **Nere Ariztoy**, la traductora **Careen Irwin**, el publicista **David Juanmartiñena**, la presentadora y comunicadora **Alaitz Mendoza** y su marido **Asier Odriozola**, la diseñadora de "points" **Nerea Aguado**, los fotógrafos **Juanjo Quintana** e **Iñaki Lopetegui**, el distribuidor de productos textiles para hostelería ya jubilado **Pedro España**, el periodista y editorialista de Donosti Aisia **Sergio Errasti** y la **Familia Azpeitia** al completo.

Seguro que nos dejamos a alguien en el tintero y nos encantaría que se nos indicaran las ausencias. En cualquier caso, queríamos, con este humilde artículo, sumarnos a la celebración de esta publicación con la que nos unen hace muchos años fuertes lazos de amistad y aportar nuestro granito de arena a la fiesta. Esperamos, de corazón, que esta modesta pero incisiva revista siga su camino y dentro de unos años estemos celebrando su **número 500**, otra cifra redonda con la que imaginamos, nuestros amigos echarán la casa por la ventana. Zorionak, Donosti Aisia!!



oktoberfest by villa-lucía



Música bávara en directo con:
eint prosit polka

Información y reservas:
comecultura.com



PATROCINA:

Viernes 4, Sábado 5 y Domingo 6 de Octubre de 2019

VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Carretera de Logroño s/n. 01300. LAGUARDIA. Tfno.: 945 600 032 Email: reservas@villa-lucia.com

Encanto y seducción entre viñedos

Disfrutar de la tranquilidad en su terraza panorámica, relajarse en los amplios jardines, darse un chapuzón en la piscina exterior, degustar gastronomía tradicional maridada con los mejores vinos de la zona y su Spa de diseño vanguardista con el vino y el aceite como protagonista en sus diferentes tratamientos.



Sercotel
hotels

by Sercotel Hotels

Las personas primero

Paseo San Raimundo, 15 (Laguardia) (Álava - Rioja Alavesa)
www.hotelvilladelaguardia.com / reservas@hotelvilladelaguardia.com
Tf. 945 600 560 Fax. 945 600 561 M. 000881



EL VASKITO

Louis Lucien Bonparte, 8 - Errotaburu- DONOSTIA

Tf: 943 35 87 78

EL VASKITO: CULTO AL BUEN PRODUCTO

Hay una cierta costumbre en ciertos círculos de negar la mayor respecto al Basque Culinary Center. Principalmente, se ha creado una coetilla que mucha gente repite, en muchas ocasiones sin haberse informado, que afirma que los jóvenes que salen de dicha universidad culinaria sólo saben hacer cocina moderna o cocina espectáculo y que no conocen las bases de la cocina: elaborar una buena sopa de pescado, fondos, salsas, platos tradicionales...

Josema Azpeitia

Afortunadamente, la realidad demuestra lo errado de ciertas afirmaciones a priori. Por supuesto que el Basque Culinary Center no es perfecto, como no lo es nada

en esta vida, pero quien lo conoce de cerca y es testigo de su dinámica comprueba que los alumnos y alumnas del centro viven cuatro años de completa inmersión culinaria en nuestra gastronomía y terminan por conocer todos sus aspectos, desde los más tradicionales a los más modernos. Otra cosa es que las aspiraciones de quien acaba la carrera puedan estar más escoradas a un tipo de hostelería más actual, moderna, hipster, "michelínica"... sí, tal vez, pero es posible que la culpa no sea del Basque, sino de el bombardeo de los medios de comunicación glorificando ese tipo de cocina, las estrellas Michelin, las listas tipo "50 Best", OAD... los programas estilo Master Chef...

Viene esto a cuenta de la lección de buena gastronomía que recibimos recientemente de la mano de **Iñaki Azkue**, responsable y jefe de cocina de **El Vaskito**, el restaurante situa-





do al pie de las torres de Errotaburu que se está convirtiendo en una referencia en producto, tradición y estacionalidad. Iñaki pertenece, precisamente, a la tercera promoción del Basque Culinary Center. Y como alumno aventajado es capaz de hacer esferificaciones y trampantojos, trabajar con hidrógeno líquido, hacer burbujitas de Gluco, Agar o Crutomat o trabajar a bajas temperaturas.

Pero Iñaki ha optado por la tradición pura y dura, el producto de calidad y la esclavitud que marca el mercado y las estaciones. Su preocupación no es hacer equilibrios con una esferificación en equilibrio latente, sino que nos relamamos los labios tras cada cucharada que nos llevemos a la boca.

Hace poco, como decimos, nos lo demostró con creces ejerciendo tanto de anfitrión como de cocinero, ayudándonos a elegir nuestro menú, llevándonos a su terreno pero siempre mostrando toda la carta y los precios (muy importante), comentando los platos y pidiendo que no nos limitáramos a echar flores. Iñaki quiere conocer sus fallos y aprender de ellos. Incluso

tuvo el detalle de utilizarnos como conejitos de indias en uno de sus platos de nueva elaboración: unas carrilleras de rape con zizas de primavera de las que le dijimos, precisamente, que la contundencia de la ziza escondía la sutileza del rape. Eso sí, el plato resultó, aun con sus pequeñas taras, de rechupete.

Y así cayeron **croquetas de setas, tacita de sopa de pescado, guisantes de lágrima con carabinero, los insuperables hongos con kokotxas, un excelente lenguado en un punto de textura impagable** que nos fue desespinado en mesa y unos postres que nos hicieron disfrutar como niños.

La cuenta no llegó a 60 euros por cabeza. El concepto de caro o barato queda a la forma de medir de cada cual. A nosotros, al menos, nos pareció una ganga. Todo ello sin olvidar que El Vaskito es un local al que se puede acudir de menú o a disfrutar de sus muy cuidados pintxos y raciones de barra.

Un must, en nuestra opinión, El Vaskito, y una gran labor la que Iñaki Azkue está llevando a cabo en este apartado Txoko de Donostia. No pierdan la ocasión de comprobarlo.

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

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



Txintxarri es un lugar **genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Es también ideal para celebraciones y grupos, según presupuesto. Destacan sus desayunos con zumos naturales, repostería y pintxos a partir de las 8:00. La cocina de Txintxarri es tradicional, con platos como Alubias; Ensalada 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:** 11€ (sábado incluido) **Menú domingo:** 18€ (Café e IVA incluido) **Menús grupos:** 12 menús entre 23 y 60€ **Cierra:** Lunes tarde. **Tarjetas:** Todas. Parking.

TOKI ALAI

NUEVO EQUIPO AL FRENTE
DEL RESTAURANTE DE ARAMA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maidar Carceller y Elixabete García dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetariananas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado:** Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con salsa de hongos y verduritas salteadas, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Carrilleras al vino tinto, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, sandwiches, bocadillos, raciones y pintxos**. **Carta:** 25-30€ **Platos combinados:** 12-13€ **Menú del día:** 11€. **Cierra:** Lunes tarde.

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



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

EZKIÑA

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

ARRASATE

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



Este acogedor bar ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia y Gurutze Villar**. Destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cabra y trigo), las **Bolas** (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas **Tortillas de patata** (Con puerro y cebolla, con jamón y queso, con carbonara, con bacalao al pil pil, con pulpo y queso de tetilla...) y sus excelentes **Tostas** (De jamón con foie, Vegetal...). También destacan las **Hamburguesas de Patxi Larrañaga**, y sus **nuevas propuestas** como Cecina de León, Lengua de vaca ahumada, Callos, Manitas de cordero en salsa, Antxoas de Santoña, ... así como una excelente **variedad de vinos y vermouths artesanos**. Ezkiña abre a las 08:30 h. (Fines de semana a las 11:00) **Cierra:** Martes

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en 2007, este restaurante 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 platos como Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro con bizkaina, Chop de cordero con hongos y mollejas, Postres caseros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día (también noche): 12€ Menú especial diario: 18,50€ Menú especial Fin de Semana: 30€ Carta: 50€ Tarjetas: Todas.**

URBITARTE

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO



Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza, dirigen **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Cuenta durante **todo el año** con una carta, corta pero intensa, en la que podemos optar por la Tabla de ibéricos, Setas de temporada, Chuletón de viejo o Costilla de ternera, un plato económico de 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 mamia o el Flan de naranja. El Menú de sidrería se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. Otra especialidad son los **Pescados frescos a la parrilla**: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txixarro, Rodaballo... **Carta: 30-35 € Tarjetas: Todas. Aparcamiento.**

ZARTAGI

NUEVA DIRECCIÓN
Y COCINA TRADICIONAL

BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12



Las hermanas **Amaia e Itziar Urtasun** se han hecho cargo del restaurante Zartagi de Baliarrain ofreciendo una **cocina tradicional especializada en Carnes y pescados a la brasa** y especialidades como Flor de huevo con foie, Alubias de Tolosa, Sopa de pescado, Ensalada de cigalas, Bacalao confitado sobre bizkaína, Txipirones tinta, Rodaballo al horno, Rabo de vaca, Chuletillas de cordero... también, por encargo, **se asa cochinitillo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos **Sandwiches, bocadillos y hamburguesas** de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta: 30-35€ Carta de pikoteo: 15-20€ Platos infantiles: 3-6€ Menú del día: 12€ (café e IVA incluido) Cierre: Lunes**

DOLAREA JATETXEA

COCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

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



El restaurante del primer hotel de cuatro estrellas del Goierri ofrece una cocina en la que excelencia, producto, mercado, variedad y dinamismo son las características principales de las diferentes propuestas, con una gran cantidad de platos basados en productos de temporada y del Goierri. Se elaboran, además, menús infantiles, menús de empresa, menús para alérgicos, platos ecológicos y menús para vegetarianos o veganos. **Smart Menú** (martes a viernes al mediodía): 20€ (Bebida incluido). **Menú fin de semana: 30€ Menú cena** (lunes a jueves): Entre 12 y 18,90€ (Bebida y café incluido). **Menú D'GUSTA Sugerencias: 35-50€ Tarjetas: Todas. Excelente carta de vinos y cavas.**

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL POLIDEPORTIVO)
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. Este arte le hizo ganar el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Y para completar la oferta, **especialidades tradicionales** y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, 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€ **Tarjetas:** Todas.

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostata**, en su pueblo natal, con muchos guiños a la cocina equilibrada, con toques vegetarianos, pintxos veganos y toques internacionales. Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo pintxos fríos en barra y **pintxos de cocina** (Ventresca a la plancha, Secreto ibérico, Txipirones a la plancha...) así como burritos de pollo y verduras o de carne picada, raciones como Ajoarriero o Pollo al oriental, con verduritas y almendras... Destacan también las generosas tostas o ensaladas como la Ensalada Orient Berri que va variando por temporada. **Plato del día:** 9 euros, bebida aparte. Imprescindible degustar su **cóctel de txakoli**.

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

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 cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillote de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaina,



Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, 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:** 29€ **Menú especial:** 36€ **Menú degustación Debagoiena:** 52€ (Para mesa completa, bebida no incluida, IVA incluido) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

SIRIMIRI

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES

BERGARA

BARRENKALE, 3
TEL. 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 definen **Unai Agirre** y **Ainhoa Romero** con especialidades como Arroz cremoso de pato, Huevo a baja temperatura con habitas, corazones de alcachofas y langostinos, Tarta de queso 100%... Unai y Ainhoa marcan la diferencia con sus bocatas vegetales con verduras asadas, sus marinados caseros, sus platos con semillas, sus ensaladas o su aditivo vermouth preparado, así como una carta de cócteles clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 24€ **Menú Txuleta:** 25€ (Los menús incluyen café e IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

URGAIN

LA ESENCIA DEL CÁNTABRICO

DEBA

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

Xabier Osa dirige este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen veta-da 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 y especialidades como Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces... En su cafetería, podemos disfrutar de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas Rabas. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€ (Fin semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

BELAUSTEGI
BASERRIADONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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

Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinitillo confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **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.

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO
Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 50
943 72 29 86

Juanjo Martínez de Rituerto dirige este mítico restaurante dotado de parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y sidrería. Agirretxea abre a **las 8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes y sábados, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería con txotx de Sidra Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería. La **cocina es eminentemente casera** con una importante presencia de los **platos de cuchara y platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) y no faltarán la Costilla de ternera al horno, la Txuleta de viejo y los **Pescados de mercado a la parrilla de carbón**. **Carta:** 25€ **Menú del día:** 11€ (Sábado: 19€ Domingo: 23€). También ofrece **menús de parrilla** a 28 y 36 euros.

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



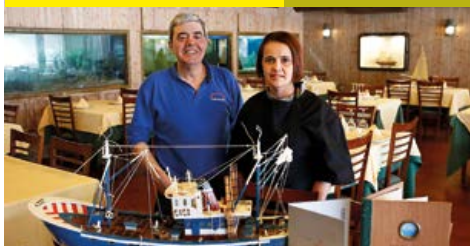
En Sansonategi están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su celebración, con posibilidades desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas, fiestas con música y barra libre... **El restaurante abre los mediodías de sábados y domingos**, ideal para familias y grupos. **Aritz Ansola y Libe Salaberri** ofrecen una cocina tradicional con toques actuales, en la que se ofrecen **8 menús para grupos**, entre 27,50 y 59,50 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado. Ahora, además, se ofrece cordero asado al burduntzi. (Más información en su Facebook y en su Web). **Carta: 30€ Menú fin de semana: 25€** Parking. Acceso minusválidos. Parque infantil.

HONDARRIBIA

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

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS



Xabier Aguirre dirige este restaurante dotado de un acogedor comedor en el que se ofrece una **cocina marinera y tradicional de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta en la que destacan la Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco. En su terraza, destaca su variedad de mejillones (20 tipos), y los txipirones (6 tipos). Especialidades: Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado; Torrija de brioche caramelizada. **Carta: 40€ Parrillada: 54,50€ Degustación de marisco: 43,50€** (Ambas con sopa de pescado, postre, pan y vino e IVA incluido) **Menús en comedor: Entre 30 y 70€ Cierra: Miércoles**

ARRAUNLARRI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinillo con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bixigarri y panaderías; Txuleta a la parrilla. Torrija de brioche; **Carta: 40€ Menú Sustraiak: 18€ Menú degustación: 50€ Cierra: Noches de domingo a jueves. Elegido "Best dining experience 2019" por la revista LUX Magazine.**

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL
BIDASOA

HONDARRIBIA

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



Las carnes y pescados a la parrilla, y las chuletas con maduración extrema son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería que en 2016 cumplió **10 años** dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar Antxoas artesanas, Carpaccio de txuleta con helado de queso; Vieiras asadas a la parrilla, Besugo a la parrilla, Txuleta de viejo premium (con maduración normal) y Txuleta de viejo Dry Age (con maduración extrema), Quesos del país... Los amantes del vino se maravillarán con su **flamante y amplia cava climatizada**. **Carta: 50-60€ Cierra: Noches de domingo a jueves** (excepto verano). Abierto a partir de las 13:00 h. Amplio parking.

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAI

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



Perlakua tiene un encanto especial. Regentado por la familia Arrizabalaga Carrasco, que sigue, de la mano de Asier Arrizabalaga, enviando toros a los festejos de toda Euskal Herria y organizando **capeas para los clientes** (despedidas, fiestas...) en la plaza del propio restaurante. Rodeado de bellos paisajes, en Perlakua podemos degustar el Guisote de toro, y platos como Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón... y **por encargo, Cordero y Cochinillo asado. Carta: 25-30€ Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 22€** (Bebida aparte) **Menús para grupos con capea** (A partir de 10 personas): 35€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (por encargo): 45€** (Para 2 personas).

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARÍÑO

LAZKAO

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



Maitte es un precioso establecimiento que **combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería** en la que, 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 Tortilla de patatas, Fritos de todo tipo, Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. **Cierra:** Domingos

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



Azpikoetxea ofrece **una de las barras de pintxos más espectaculares de Gipuzkoa** con pintxos creados por **Juanjo Intxausti** como Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Manitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en todas sus formas, Ensaladas templadas variadas, Txipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas, Revuelto de txipirón con su tinta, Costilla de vacuno confitada... **Carta: 25 - 40€ Menú día: 12€ Menú fin de semana: 22 € Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

PATXIKU-ENEA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

LEZO

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



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido. La obsesión de **Aitor Mante-rola** es que no olvidemos lo comido en Patxikueña. En el alto de Gainturizketa, este restaurante, **ubicado en un caserío de más de 250 años** nos ofrece cocina tradicional y las mejores carnes y pescados a la **parrilla**: chuleta seleccionada por cárnica Guikar, besugo, rape de Ondarroa, rodaballo salvaje, cogote de merluza, verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros... Surtida bodega, comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta. **Carta: 45-50€ Menú degustación: 55€ Cierra:** Domingo noche y miércoles.

ELORTEGI**EL SABOR DE LA TRADICIÓN****LEZO****ALTO GAINTXURIZKETA**
TEL. 943 52 54 41

Situado entre Lezo y el alto de Gaintxurizketa, en la falda del monte Jaizkibel, Elortegi es un sencillo asador que conserva **el encanto de los merenderos de antaño**, no sólo por el precioso paraje en el que se halla enclavado, sino también por su **tradicional propuesta gastronómica** en la que destacan las exquisitas Chuletas a la parrilla, así como el Rape o el Cogote a la brasa. Otras recomendaciones del local son la Costilla de ternera a la brasa, la Sopa de pescado o los Postres caseros. Elortegi cuenta con un amplio aparcamiento, así como con un espacio ideal para juegos infantiles. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Jueves todo el día.

take away

comida
para llevar**ASADOR
CITYWOK****¡¡VEN A CONOCERNOS!!**Parrilla argentina · Cocina mediterránea
Wok mandarín · Plancha tepanyaki · Comida japonesa **943 559 783**

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

GURUTZE-BERRI**GRAN RESTAURANTE FAMILIAR Y
HOTEL A LOS PIES DE PEÑAS DE AIA****OIARTZUN****PLAZA BIZARDIA, 7.**
(CTRA OIARTZUN-IRUN)
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com

Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando 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... **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.

OLABERRIA**HERRIKO PLAZA, 2/G**
TEL. 943 88 58 29**ZEZILIONEA****COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR**

El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, 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

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS

OÑATI

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



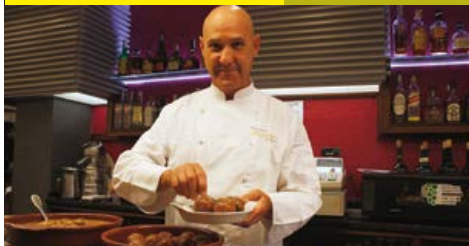
Hotel-restaurante que cumple en 2018 30 años, sito en una **casa palaciega del s. XIII**. Ideal para bodas y acontecimientos, cuenta con **dos grandes comedores para 100 y 220 comensales** y una preciosa terraza, en la que pueden celebrarse cócteles y bodas. En su comedor podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** de la mano de un sólido equipo que lleva 20 años al frente de la cocina: Ensalada Itsaslar; Ensalada de pulpo; Volován de hongos; Taco de bacalao con piperrada; Solomillo al foie con salsa de uvas... y postres caseros como su aclamada Tarta de queso. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial:** 28€ **Menús grupos:** Desde 25€ **Habitación doble:** Desde 54€ (con desayuno) **Cierra:** Domingo noche.

MARTÍNEZ

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

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



El Martínez se ha consolidado como **"el restaurante del mercado de Ordizia"**. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, hace que cada vez sea mayor la simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. 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 su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo.... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú de fin de semana:** 35€. **Cierra:** Lunes

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



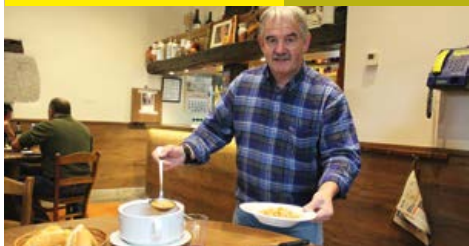
Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a 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 para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas.

ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde hace 25 años por **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia**, mantiene el sabor de lo auténtico en el precioso pueblo de Orendain. Su cocina tradicional se elabora con **género adquirido en mercados y caseríos**, con especialidades como Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas rebozadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Txuleta, Postres caseros... Los domingos hay Paella, y se preparan pescados por encargo. En temporada, hay Cordero, especialidad de la casa. Es este un local ideal para **celebraciones hasta 40 personas**. También ideal para reuniones con niños, puesto que en el exterior hay un hermoso parque, columpios y un frontón. **Carta:** 25€ **Menú del día:** 11€ (12€ con café) **Cierra:** Miércoles

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afanzado 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 mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Menú del día:** 25€. **Menú de gustación:** 38€ (bebida aparte) **Menús para empresas:** Consultar **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

AMA

ETXEAN, ETXEAN BEZALA
(EN CASA, COMO EN CASA)



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero** y **Gorka Rico**, conforman AMA, un espacio gastronómico **re-cientemente ampliado** en el que pretenden "cocinar como una madre lo haría para sus hijos". Así, la tradición manda en Ama, conformando **una cocina de carácter en la que los fondos, las salsas y el tiempo de elaboración cobran una importancia especial**, ofreciendo una medida mezcla entre tradición y modernidad siguiendo un respeto escrupuloso al **producto local y de temporada**. La oferta de AMA, se resume en **pintxos y raciones:** Pulpo Manuela, Arroz de carabineros y gambas, Oreja de cerdo y su guiso... y **productos "fuera de carta"** que cambian cada día en función de la época y el mercado. **Cierra:** Lunes y martes.

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA

TOLOSA

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



Txemari Esteban dirige este restaurante con la andoaindarra **Leire Etxezarreta**, campeona de Gipuzkoa de parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** y el cuidado menú siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guisajo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado... **Menú del día (Mediodía y noche):** 15 € + IVA - **Sábados:** 28 € + IVA - **Menú degustación Ana Mari:** 34 € + IVA con solomillo / 36 € + IVA con chuleta (Pan y bebida incluido). **Menú infantil:** 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39
www.artzabaljatetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un precioso caserío del s. XIX, a 5 minutos a pie del centro de Usterbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los criterios Kilómetro 0. En especialidades destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Patatas en tres salsas, Txipirones plancha, Magret de pato, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 10-20€. **Menú del día:** 9,90€. **Menú fin de semana:** 19,50€. **Menú infantil:** 7,50€. **Menús grupos:** Entre 14 y 36 €.

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 Zube-roa, 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 como las Manitas rellenas de hongos, las Verduritas del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras al vino tinto, el Souflé de chocolate 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€** Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

**ARANETA
ERRETEGIA****PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA
EN UN ENTORNO NATURAL**

Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019, trabaja con maestría sus fuegos** en los que se asan sin descanso excelentes Chuletas y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, 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. Ambiente familiar y cercano. **Carta: 35-40€ Menú del día: 10€**

BEHEKO PLAZA**PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA
Y COCINA INTERNACIONAL****ZUMAIA**EUSEBIO GURRUTXAGA
TEL. 943 86 17 00
688 658 240
www.behekoplaza.com

Andoni Txintxilla dirige este establecimiento dotado de parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos y buenas piezas de carne. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, Andoni ofrece buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales como Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo; Risotto de Parmigiano 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; Arroces y Risottos; Cochinitillo 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 Flysch: 34€.**

**BAI BIDEA
JATETXEA****COCINA DE PRODUCTO EN
PLENO CENTRO DE ZUMAIA****ZUMAIA**EUSEBIO GURRUTXAGA, 6
TEL. 943 86 02 75
batzokizumaia@gmail.com

Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este céntrico, luminoso y acogedor restaurante. 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 Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Presa ibérica con puré de tubérculos, Jamón ibérico y sugerencias del fin de semana como Gambas a la plancha; Almejas en salsa; Merluza en salsa o a la plancha; Rape a la plancha y una **remarcable y cuidada Chuleta de vaca vieja**. También se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta: 25-35 € Menú del día: 11,50 €** Cierra: Miércoles todo el día y lunes por la noche.

BIDEZAR

PARA TODOS LOS PÚBLICOS,
GUSTOS Y BOLSILLOS

ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17
TEL. 943 25 38 56



Dirigido por **Roger Hidalgo y Koldo Ruiz** que ofrecen continuamente novedades como los Salteados de verduras sobre arroz basmati, en tres estilos: Thai, Indio y Campestre. También destaca la Hamburguesa de pollo campero y las Croquetas caseras. También cuenta con una **carta con raciones, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Se ofrecen, además, 2 menús infantiles y una gran variedad en ensaladas, destacando la de Queso de cabra así como sus raciones de picoteo (Cecina, Callos y morros...) y los espectaculares Huevos Rotos (con jamón, con setas, etc...). La **oferta de vinos** es remarcable y cuenta además con una carta con más de 40 ginebras. Menú del día: 10,50€ Tarjetas: Todas

ZUMARRAGA**ETXEBERRI**

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECONDITO Y ENCANTADOR

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



Dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. 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, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Corzo a la austriaca, Tatin de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta: 55€ Menú del día: 20€+IVA. Cierra: Domingos noche**

AKARI

EL NUEVO HOGAR DE
HITOSHI Y AKARI KARUBE

DONOSTIA

C/ AMARA, 14
(JUNTO A LA PLAZA EASO)
TEL. 943 21 11 38



Tras dirigir de manera modélica y durante más de una década el Txubillo de El Antiguo, **Hitoshi Karube y Akari Yoshida**, ambos formados en la Escuela de Cocina de Luis Irizar, han abierto un nuevo espacio en Amara, más amplio, dotado de cocina a la vista y una atractiva terraza, donde siguen ofreciendo su **cocina de fusión vasco-japonesa**. Entre sus platos destaca el Tataki de atún o de bonito, la Tempura de verduras variadas, el Pescado del día con salsa de pimienta japonesa, la Degustación de sushi, la Presa de cerdo ibérico con salsa de miso... También ofrecen Plato del día y **pintxos** de fusión vasco-japonesa. **Precio medio de carta: 35-45 € Plato del día: 9,00 € Cierra: Domingos noche y Miércoles**



ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO

DONOSTIA

BERRIDI BIDEA, 22
(ZUBIETA)
TEL. 943 36 20 49
www.araeta.com



Auténtica "Tolare Sagardotegia" que elabora su propia sidra con manzana propia dentro de la nueva D.O. "Euskal Sagardoa". Araeta ofrece una cuidada cocina tradicional actualizada con una interesante carta: Rodaballo o Pulpo a la brasa, Fritos caseros, Parrillada de verduras con romesco, Carabinero plancha, Arroz negro de txipirón con alioli, Carrilleras con emulsión de patata, Chuletón a la parrilla, Postres y Tartas caseras... Cuenta con un **horno de leña al estilo de Aranda en el que todos los fines de semana se asan cochinitos, lechazos de Castilla y pollo Lumagorri**. **Menú del día:** 17,50€ **Menú fin de semana:** 31€ **Menú sidrería:** 38,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles. Amplio aparcamiento y comedores ideales para bodas y celebraciones.

DONOSTIA

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

ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lengüado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava 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€

BAZTAN

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA

DONOSTIA

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



Los hermanos Ciauriz Iraizoz, de Elizondo dirigen este bar y el cercano Casa Alcalde. En su barra se ofrecen hasta **53 pintxos fríos y calientes** como Foie a la plancha, Calabacín con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha.... En **raciones** destacan las Verduras de temporada, acarreadas de Elizondo, Queso Kamiku de Bertiz Arana, Txistorra de Baztan, Callos con morros, Ibéricos, Bacalao ajoarriero, Txerripatas a la manera de Baztan... No se puede dejar de probar el helado de Mami o Gaztanbera estilo Baztan (con kizkilurrin), ni el helado de "Urrakin Egina", el mítico chocolate de avellana elaborado por la pastelería Malkorra, de Elizondo. La cocina permanece abierta de 11 de la mañana a cierre. Se preparan **menús concertados** para grupos.

DONOSTIA

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

BERA-BERA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE



Restaurante dirigido por **Javier Penas** en la cocina e **Izaskun Gurrutxaga** en la sala, pareja que da un toque de cariño y cercanía al comedor del hotel Palacio de Aiete (****), haciéndolo muy atractivo para todo tipo de eventos (bodas hasta 160 personas). Su menú del día (mediodía y noche) y de fin de semana, es una buena opción, aunque también hay que tener muy presente su carta, en la que podemos comer desde una excelente Txuleta a pescados frescos y postres caseros, en los que se valora tanto el producto como la presentación. Bera-Bera dispone, asimismo, de platos aptos para celíacos y vegetarianos. **Menú del día (mediodía y noche):** 15€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Buffet desayuno:** 12€ **Cierra:** Domingo noche.

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

DONOSTIA

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



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local 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 sus **clásicos** (falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, 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 30 euros, compuesto de 8 pintxos, postre y bebida.

CASA ALCALDE

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO

DONOSTIA

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



Casa Alcalde, bar centenario remodelado y dirigido por los hermanos Ciaurriz Iraizoz, de Elizondo, que también dirigen el cercano Baztan, mantiene la tradición de contar con **los mejores ibéricos de bellota**. Cada vez goza de más fama el Chuletón Premium de Iruki y los pintxos clásicos como Txapela, Tartaleta de txangurro, Txipirón a la plancha, Kabrahuevo... y nuevas raciones como Lecheritas, Huevos estrellados, Guisado de toro, Carrilleras... Casa Alcalde cuenta con parrilla, por lo que también pueden degustarse Chuletillas de cordero a la parrilla, así como Pescados frescos a la brasa. También es una muy recomendable opción la **Parrillada de ibérico**, compuesta de Secreto, Presa, Lagarto y Pluma, al competitivo precio de 13,50 euros.

CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

DONOSTIA

P^º VIZCAYA, 14 (AMARA)
TEL. 943 46 10 62



"**Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente**" es el slogan de **Sebas Liñeiro**, de Casa Maruxa. 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 traídos a diario de Finisterre**. En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico, arroces, mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de **pintxos**. Otras especialidades son el Lacón con Grellos, la Caldeirada de merluza, el Rabo estofado, el Pernil asado... **Carta: 20-25€ Menú: 12,50€ Menú fin de semana: 18,50€ Menú Galicia: 50€** (2 personas). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 44 13 71

www.casauroლაjatatxea.es



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como Habitas saltadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con puré de patata; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; En su barra ofrece **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; Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café... **Carta: 50 € Cierre:** Martes

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

LOUIS LUCIEN
BONAPARTE, 8
(ERROTABURU)
TEL. 943 35 87 78



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elcano de Getaria, ha abierto junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, platos a la carta, pintxos, platos combinados, bocadillos y raciones**. El vaskito abre todos los días a las 7 de la mañana con pintxos, desayunos y bollería. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 12,50€ No cierra. **Tarjetas:** Todas.

DONOSTIA

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

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, 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; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Ajoarriero... Ezkurra también es conocido por su café, proveniente de Casa Paulista, sometido a una mezcla especial que le dota de 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€

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, la Chuleta a la parrilla, el Pollo de caserío y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de cinco ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus **pintxos 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€

DONOSTIA

PASEO COLÓN 21
(GROS)
TEL. 943 29 01 24

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE

www.restauranteikaitz.com



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficosec**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Suprayemas de espárrago sobre muselina de Philadelphia y pétalos de endibia roja; Tostón de cordero o de cochinillo asado; Escalera de 3 chocolates con crema de Baileys **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 20€ **Menú degustación (bebida incluida):** 50€ **Cierra:** Lunes y martes (resto semana, abierto día y noche).

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

DONOSTIA

SAN MARTÍN, 30
(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16

www.bariturrioz.com



En pleno centro, frente a la Catedral, 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 los pintxos de Lasaña de antxoa, 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, Rissotto 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 aporticada.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)

TEL. 943 53 75 27

www.kenjitakahashi.com



Kenji Takahashi, Japonés de Kobe residente desde 2005 en Donostia, dirige el primer Sushi bar de Donostia en la Parte Vieja. Kenji y su equipo ofrecen una gran variedad de platos 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, Tempuras, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas... 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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

DONOSTIA

PLAZA DE LA TRINIDAD
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 42 54 37



Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, La Cueva ha superado su **50 aniversario**, **regentado por la familia fundadora**. Este restaurante cuenta con un **precioso comedor interior** con paredes de piedra y decoración rústica y una magnífica **terrazza climatizada** en los que pueden degustarse los productos de la barra como Pinchos morunos, Champiñones, Riñones, pintxos y raciones. En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como Bonito (en temporada) Chipirones plancha, Entrecot o Chuletillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...). También dispone de una **amplia carta de Gin-Tonics** elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Cierra:** Lunes.

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR

DONOSTIA

ENBELTRAN, 3
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 43 35 08



En septiembre de 2016 cumplió 17 años este acogedor local regentado por **M^a Eugenia Bozal**. Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de antxoa marinadas con tartar de atún escabechado, Taco de bacalao atemperado sobre piperrada y crema suave de ajo, Confit de pato asado con purés variados y salsa de Pedro Ximénez, Torrija caramelizada con helado de avellana... **Carta cerrada:** 28,6€ (Fin de semana: 41,8€) **Menú degustación:** 36,3€ (Fin de semana: 44€) Los precios incluyen la bebida y el IVA. **Tarjetas:** Todas.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 6
(CENTRO) TEL. 943 47 09 55
MANTEROLA, 6
(CENTRO) TEL. 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.**

MAMISTEGI

COCINA DESENFADADA Y DE CALIDAD EN UN BELLO ENTORNO

DONOSTIA

ORIAMENDI
PASEALEKUA, 12 (AIETE)
TEL. 943 31 15 70
www.mamistegi.com



EL experimentado **Marcos Castro** dirige este precioso restaurante en el que **la propuesta gastronómica cambia todas las estaciones** y más a menudo con ejemplos como Ostras de Arcachon, Marinados, ahumados y salazones, Salmorejo, sorbete de albahaca y queso de cabra, Steak tartar, Ensalada de anchoas marinadas en casa... y **productos fuera de carta**. Destaca su cuidada **carta de vinos y cerveza artesana** y su menú del día en el que muestran su predilección por la cocina internacional. En su barra se sirven atractivos pintxos a partir de las 12 del mediodía (no perderse sus callos) y cuenta con una agradable terraza. **Carta:** 35-40 €. **Menú del día:** 16,5 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día.

MUNTO

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS

DONOSTIA

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



Regentado por la familia Gómez Muñagorri que lo inauguró en 2001, este restaurante 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 barra o en las mesitas del bar. Destacan 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 barra cuenta con **deliciosos pintxos calientes** como Bola de Idiazabal, Tartaleta de hongos con ibérico al horno... y una excelente variedad de pintxos fríos. **Carta:** 30-35€. **Menú del día:** 18,50€. + IVA **Menú especial fin de semana:** 25€. + IVA **Cierra:** Lunes.

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

PORTUETXE, 43
(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com



Javier Bereciartua y Josetxo Perurena, pelotaris de renombre, abrieron en 1982 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 y la Chuleta de buey de Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha... Además, siempre se ofrecen sugerencias de estación, Cordero por encargo y Caza en temporada. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle, rústico y acogedor, cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas y terraza. Destaca su cuidada carta de vinos con más de 250 referencias. **Carta: 50-60€**

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7
(GROS)

TEL. 943 55 99 46

puntasalrestaurant.com



Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)**, ha sido abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontraremos una **cocina actualizada de base principalmente japonesa y leves pinceladas peruanas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tataki de Wagyu y Quinoto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro... **Podemos acudir a Punta Sal a comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour**. Recomendaciones: Sushi; Tempura, Karages, Ceviche carretillero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tataki de atún; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Carta: 30 € Menú: 15,50 € Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

DONOSTIA

GRAN VÍA, 4 (ESQUINA
ZURRIOLA, GROS)

TEL. 943 28 62 56

www.qingwok.com



Primer buffet libre asiático de Donostia con cocina en vivo. Los comensales pueden elegir entre ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como gran cantidad de **productos frescos** que son preparados en vivo a la plancha o al wok por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con un **completo parque infantil que hará las delicias de los más pequeños**. Su capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE:** Lunes-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

GASTRONOMÍA Y AMBIENTE JAPONÉS

DONOSTIA

S. FRANCISCO, 49
(GROS)

TEL. 943 29 04 07

restaurantejapones-tatami.es



A un paso de la Zurriola, 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, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa... **Carta: 30€ Menú del día: 15€ Sushi:** Entre 9,8 y 30€ **Menús degustación:** 22, 32 y 42 €

TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS

DONOSTIA

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



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar 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... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa 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€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€). Menús para grupos.

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante que cumplió en 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 (Tem plada con pasta y hongos), los Txipirones a la plancha, el Rape, la Chuleta o las Chuletillas de cordero, así como buenas ra ciones 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 VI-FI.

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 42 05
www.tsitao.com



En plena Parte Vieja, Tsi Tao, que ha cumplido 9 años, 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, Tsi Tao ofrece **gran variedad de Dim Sum y nuevos platos**: Tallarines planos con marisco o con pato, Fideos crujientes con pollo y verduras, Pato sobre pak Choi salteado, Pollo salteado con albahaca y toque de picante, Ternera al curry rojo, Lomo de dorada al estilo Szechuan... Tsi Tao cuenta, además, con una **interesante carta de vinos**. **Menú del día:** 12,50€ **Menú degustación:** 22€. **Menú variado:** 28€. **Menú infantil:** 10€. **Carta:** 25-30€.

UREPEL

EL RETORNO DE
UN CLASICO IMPRESCINDIBLE

DONOSTIA

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



Cásico donostiarra recuperado por **Mª Eugenia Bozal**, del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado tendiendo a que sea sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una base de cocina vasca tradicional acompañada con toques de innovación con platos como Kokotxas de merluza con almejas en su pil-pil; Hongo a la plancha con crema de patata trufada y huevo campero; Ensalada de marisco con coditos de bogavante; Arroz del Emperador; Bacalao confitado con parentier de hongos y su pil-pil; Nuestra torrija caramelizada en sartén... **Carta:** 55-60€ **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 35€ (IVA y bebida aparte) **Sábados, domingos y festivos:** 45 € (IVA y bebida aparte). **Menú infantil:** 20€ **No cierra.**

TXULETA

11 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA

DONOSTIA

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



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla, sugerencias de temporada** y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Cierra:** Lunes noche y martes.

DONOSTIA

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

YAKINIKU

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



Yakiniku, "Barbacoa japonesa" es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en una **mesa que lleva incorporada su propia parrilla**, ofreciendo **desde mesas para dos hasta una gran mesa para 10 personas**. Podemos optar por comer a la carta, con especialidades como Tataki de atún o de salmón, Atún con salsa de gengibre, "Gyozas" o empanadillas de pollo con verduras, cuya masa se hace a diario en el propio restaurante, o el Ramen (fideos chinos en caldo). Eso sí, la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne 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€

ZUZULUA

EXCELENTE CARNE A LA PARRILLA
Y COCINA DE TEMPORADA

SENPERE

BARRIO CHERCHEBRUIT
(LAPURDI)
TEL. 00 33 (0)5 59 43 94 72
www.zuzulua.fr



La carne a la parrilla y los productos de temporada y de cercanía son la base gastronómica de este precioso restaurante abierto por **Marc y Stéphanie Stébé** en 2015 en el barrio "Cherchebruit" de **Senpere (Lapurdi)**, después de haber dirigido durante 10 años y con gran éxito el restaurante Aintzira, en el célebre lago de la misma localidad. Además de la siempre disponible **Chuleta de vaca certificada de Galicia a la parrilla**, preparada siempre en su punto, en Zuzulua podremos disfrutar durante la temporada de verano de platos como Mejillones a la plancha; Antxoas marinadas en casa; Tartar casero de salmón, de atún rojo o de carne; Sardinas a la parrilla; Merluza de anzuelo a la parrilla; Croquetas de jamón; Ensalada



templada de bacalao; Bacalao al pil-pil o a la Riojana; "Axoa" de ternera; Tarta de queso... **Y en invierno se sirven platos tradicionales de la gastronomía francesa** como la Gallina a la cazuela elaborada según la receta del Rey Enrique IV, el "Pot au feu", el Foie-gras casero, la "Tête de veau" (Cabeza de jabalí) casera... Zuzulua cuenta también con una **preciosa terraza a la sombra de los árboles** al borde del río Nivelle, que hará las delicias de todos los que se acerquen en verano, así como un servicio rápido y atento. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 14,50€ **Menú especial:** 36€ **Menú infantil:** 8,50 € **Cierra:** Lunes (entre octubre y marzo cierra también domingos noche y miércoles noche). **Tarjetas:** Todas.

RESTAURANTE BARDENAS

VERDURAS Y GASTRONOMÍA
NAVARRA JUNTO AL DESIERTO

ARGUEDAS-NAVARRA

C/ REAL, 96 (CENTRO)
TEL. 948 83 01 45

restaurantebardenas.com



El Bardenas es un restaurante familiar dirigido a los fogones por **Alberto Lamana**, joven chef que lleva desde los 15 años a los fogones del local, apoyándose en cocina en su madre, la veterana guisandera **Ana M^a Milagro** y en comedor en su hermano **Toño**, genial encargado de sala abierto y dicharachero. El **menú del día**, cada vez más conocido, marca la diferencia de esta casa especializada en **verduras de temporada** y gastronomía navarra con especialidades como Verduras de la huerta de Tudela; Ensalada de perdiz escabechada y nueces con su vinagreta; Brick de manitas con foie fresco sobre cama de patata; Paletilla de cordero asada; Tarta de queso con arándanos... **Carta:** 30€ **Menú:** 12€ **Menú de fin de semana:** 16€ **Cierra:** Lunes

BALDORBA SAGARDOTEGIA

LA SIDRERÍA DE LA NAVARRA
MEDIA

OLITE - NAVARRA

POLÍGONO LA NAVA, C/F
TEL. 948 74 06 05
647 82 50 02



A la entrada de Olite, en plena Navarra Media, Baldorba Sagardotegia es un nuevo y 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 que ofrece, además del menú tradicional de sidrería, sidra en sus kupelas procedente de su **plantación de manzanos ecológicos sita en Sansoain**. Los fines de semana, además, prácticamente siempre hay animación y ambiente asegurado por parte de grupos musicales, orquestas, grupos de corridos, etc. **Menú de sidrería:** 33€. **Cierra:** Lunes. Cenas los viernes, sábados y vísperas de festivales.

HOSTAL REMIGIO

LA ESENCIA DE LA VERDURA Y
LA GASTRONOMÍA NAVARRA

TUDELA - NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA 4
(CENTRO)

TEL. 948 82 08 50

www.hostalremigio.com



Con más de un siglo de tradición, Remigio es uno de los restaurantes más relevantes de Tudela, siendo las verduras su principal reclamo gastronómico. Punto de encuentro entre la cocina ribereña más tradicional y las nuevas tendencias aportadas por el hijo de la casa, **Luis Salcedo Irala**, formado e inspirado en el Basque Culinary Center. Especialidades: Menestra de los cuatro asés; Espárragos asados; Huevo punki, patata y pimientos del cristal... Con el buen tiempo se suma a la oferta del restaurante El "patio del Remigio" donde se sirven pintxos y raciones (Verduras en tempura, Tortilla de patatas al momento, Oreja de cerdo a la plancha...). **Carta:** 33€ **Menú:** 16,50€ **Menú de verduras:** 40€ **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

LA CATEDRAL

UNA BARRA "DONOSTIARRA"
EN EL CORAZÓN DE TUDELA

TUDELA - NAVARRA

CARNICERÍAS, 2

(CASCO VIEJO)

TEL. 678 32 07 26

www.lacatedraltudelat.com



En la Ribera Navarra no todo son restaurantes de verduras. Desde 2014, **Marcos Milagro Miramón** dirige este templo del pintxo que es La Catedral de Tudela, lo más parecido a Donostia en la punta más alejada del viejo Reino. Marcos gobierna con maestría esta tasca en la que podremos encontrar **más de 30 pintxos fríos en continua rotación**, una interesante **pizarra de vinos** y un servicio de diez. En La Catedral, el pintxo más exitoso es el de antoxa, aunque no desmerecen sus muy bien presentadas gildas, su taco de manitas, sus champiñones, su tortilla de patata... y otras muchas exquisiteces. Un bar modélico de visita imprescindible si pasamos por la zona !!

¿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. 650133573
Abakano Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi Portueña, 14. 943 224328
Agustín Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aho-mihí Virgen del Carmen, 5. 943 389164
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359

AKARI
 Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa
 Amara 14 (Junto a Plaza Easo). 943 21 11 38

Akelarre Pº Padre Orriola, 56. 943 311209
Alaia Parque Arriagacena Igeldo. 943 223662
Alamandegi Urbirarte, 1. 943 362849
Alberro Alto Zarauza. 67. 943 468807
Alberto 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur Matia, 52. 943 211801
Aldaba Avda. Tolosa, 11. 943 210329
Alderdi-Zahar F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri Pol. Zuzatu - Errotaburu. 943 218479

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

Allerru Ctra. N-1 (Bº Zubieta). 943 369572
Ama-Lur Carquizano, 7. 943 274584
Ambigü Estación Aldamar 12. 943 049701
Ambrosio Pza. Constitución. 943 428104
Amelia Moraza 1B. 943 845647

AMETZAGAÑA
 Bar, restaurante & Cocktails
 Cº de Uba, 61. 943 45 63 99

Anastasio Berri Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio Bergara, 3. 943 428915
Antxi Txiki Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
Apitxin Avda. Barcelona, 19. 943 103750

ARAETA SAGARDOTEGIA
 Restaurante y Sidrería en plena naturaleza
 Berriñi Bidea, 22 (Zubieta). 943 36 20 49

Aralar Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERTEGIA
 Asador con culto al producto de temporada
 Igara bidea, 15 (Ibaeta). 943 21 92 04

Arandegui R. Católicos, 7. 943 464777
Argintz Jaxetxea Plaza Ametzatas, 943 474246
Aroka Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Arloka Salud, -Amara Viejo-. 943 460815
Araai Txiki Campanario, 3. 943 431302
Arrikaitan Igara bidea, 19. 943 983141

Arriola Asador R. Católicos, 9. 943 457137
Azarak Alcalde Elsegui, 273. 943 278465
Asia (chino) Segundo Izpiza, 15. 943 270908

Asia (chino) Igeldo, 1, esq. Constitución. 943426275

Asiazar Irigoyen Baserria -Zubieta-. 943 361229

Atoria 7 Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Atxoka Teresa de Calcuta, 4. 943 276372

Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15. 943 461065

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

Barkaitzegi Pº Barkaitzegi, 42. 943 451304
Barun Pescadores de Teranava, 1. 943 465604
Basajaun Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

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

Baztarte Virgen del Carmen, 25. 943 116350
BCN Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5. 943 474995
Behari Narrika 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 Triunfo, 3. 943 462384
Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze Garbait, 24. 943 403314

Bigarren Igeldo 11. 6. 943 469259

Bihotz Plaza Ignacio Mercader 943 464568

Bitacora J. Zazargueta, 4. 943 446111

Bodega Donostiara Peña y Goñi, 3. 943 011380

Bodega Alejandro F. Calbetón, 4. 943 427158

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

Borda Berri F. Calbetón, 12. 943 430342

BOULEVARD 9
 Menú, pintxos y cafés desde las 6 de la mañana
 Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

Bouquet C/ Logroño, 5. 943 227943
Buenavista C. Balaenica, 42-Igeldo-. 943 210600
Bully Café-Bar Pº Aves, 5. 943 214287

Bugati Arripide pasalekua, 74. 943 377662

Cabo Norte Logroño, 4. 943 213272

Cachón S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central Arco Amara. Plaza de Irún, 6

Café de La Concha Pº Concha, 12. 943 473600

Café de la Plata Padre Larraza, 14. 943 290239

Café Saigón Hotel Mº Cristina. 943 426689

Café Santana Reina Regente, 6. 943 432162

Café Kursal Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ 57TE
 Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!
 Javier Barkaitzegi, 13 (Amara). 943 46 94 00

Café Viena R. Católicos, 5. 943 463974

Cafetería Express R. Católicos, 12. 943 463990

Caps R. Católicos, 12. 943 463990

Capricho Zabaleta, 55. 943 326734

Caravansarri Plaza Buen Pastor. 943 475418

Casa de Alava Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE
 Pintxos tradicionales y cazuelitas
 Mayor, 19 (Parte Vieja). 943 42 62 16

Casa Bartolo Fermín Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán Secundino Eснаola, 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 Tiburcio Fermín Calbetón, 40. 943 423130

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

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

Ciaboga Easo, 9. 943 422926

Cubi Aldamar, 18. 943 425908

Cueva de lobos J.M. Barandiaran. 943 265882

Dakara 31 de Agosto, 25.

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

Danena Matia, 6-Antiguo-. 943 217320

Danena Enbelañ, 8-Parte Vieja-. 943 425197

Derby Sancho el Sabio, 4. 943 457557

Desy Ronda, 4. 943 29 37 63

Divinum Isabel II, 4. 943 457940

Doctor Livingstone Av. Barcelona, 24. 943 457940

Döner Kebab 1 Miracruz, 28.

Döner Kebab 2 Sagastotegi, 1. 943 367620

Döner Kebab 3 Eustasio Amilibia, 9.

Drinka Matia, 50-Antiguo-. 943 212101

Duit Antonio Arzak, 4. 943 321717

Eder Baso Txiki, 11. 943 287581

Eguzki Bistrot Bar Secundino Eснаola esq. S. Izpiza

Eibartarra Fermín Calbetón, 24. 943 420442

Ekaitz Asador Pº Padre Orriola, 131. 943 212024

Eketo Avda. Zuriolla, 18. 943 142143

El Álamo Duque de Mandas, 19. 943 286619

El Andén Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326566

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 PESCAÍTO DE LA BAÑIA DE CÁDIZ
 Un Txoko de Andalucía en El Antiguo
 Pza. Jose M. Sert, 2 (Benta Berni). 943 54 36 50

El Puente Río Deba, 2. 943 278629

El Quinto Pino Pza. Sarriegi, 4. 943 426153

El Txoko de Ramiro Txofre, 4. 943 279739

EL VASKITO
 Pescados a la parrilla y productos de temporada
 L.L. Bonaparte, 8 (Errotaburu). 943 35 87 78

Elosta Pº Colón, 41. 943 630325

Eme Be Garrote Grill Igara bidea, 37. 943 227971

Erdiko Autonomía, 1. 943 456969

Erribera Camino Portueña, 14. 943 210300

Errota Usurbil, 943 311553

Esparru Avda. Carlos I, 16. 943 456394

Etxabe Aldakenea, 75. 943 291516

Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254

Etxaide 4 Etxaide, 4. 943 892537

Etxalde Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742

Etxaniz Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA
 22 cañeros de cervezas locales e internacionales
 Irigo, 8 (Parte Vieja). 943 42 34 91

ETXEBE PUB
 Vinos, cervezas, y pintxos variados
 Irigo, 8 (Parte Vieja). 943 42 13 40

Etxe Nagusi Pº Padre Orriola. Igeldo. 943 216052

Euskal Pizca Etxerri, 2. 943 277300

Ezeiza Avda. Sartrousteji, 13. 943 214311

EZKURRA
 La mejor ensaladilla rusa de los contornos
 Miracruz, 17 (Gros). 943 42 13 74

Farfalla Avda. Libertad, 21. 943 426054

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

Foster's Hollywood Zabaleta, 1. 943 320988

Galerna Pº Colón, 46. 943 278639

Garbana S. Jerónimo, 21. 943 425275
Gandarias 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería C. Com. Garbera. 943 394358
Garibai 21 Garibai, 21. 11. 943 433134
Garua Narrika, 20. 943 435652
Garrax Vegetariano Tejería, 9. 943 275289

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

Gatzelu Txiki Carquizano, 3. 943 327997

Giroki Enbelañ, 4. 943 421365

Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 576072

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

Cure Arkupe Iztingorra, 7. 943 225360

Haizea Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE
 Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
 Pza. Sagastotegi, 12 (Inxaurrenold)

HIDALGO 56
 Pintxos de vanguardia y menús variados
 Pº Colón, 15 (Gros). 943 27 96 54

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

Hotel Amara Plaza Pza. Pío XII, 7. 943 464600

H. Monte Igeldo Paseo del Faro, 134. 943 210211

Huang Chen (chino) Laramendi, 11. 943 451968

Ibi Getaria, 15. 943 428764

Ibai Lur Nabarra Oñaz, 1. 943 335255

Igela Pza. Irizar, 2. 943 003473

Igeldo Sidr Gurutzeta Baser. -Igeldo-. 943 213251

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

Inxaurrenold Sagard Zubietaurre, 72. 943 292074

INTZA
 Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas
 Esterlines, 12 (Parte Vieja). 943 42 48 33

Iñautsi Pº de Errotaburu, 8. 943 311109

Iñautsi Pol. Zuzatu, 4-Errotaburu. 943 313933

Iombi Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423

Iraeta Padre Larroca, 2. 943 272973

Iraeta Hamburguesería S. Juan, 9. 943 422667

Irigoyen Eret Cam. Petritza, 10. Zubieta. 943 372875

Iruña Easo, 73. 943 456917

Iruña Sierra Aralar, 27. 943 466565

Irrintz Pescadería, 12. 4. 943 424234

Isla del Sol (chino) Pedro Egaña, 5. 943 458419

Isturrieta Berri Camping Igeldo. 943 225683

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

Itxaralde Enbelañ, 16. 943 424576

Itxasalde Asador Atotxarreka, 63. 943 371585

Ixxsne Ibañ-Ala, -Martutene-. 943 470757

Izaguirre Bidearte Bern Baserria. 943 361470

Izar Pza. de las Américas, 12.

Izarratiz Prim, 4. 943 428747

Izazpi Pº Baratzategi, 3. 943 321019

Izei Pº Baratzategi, 3. 943 279391

Ikizina Fermín Calbetón, 4. 943 422562

Javier Pza. Easo, 4. 943 457152

Jolas-etxea Avda. Añorga, 44. 943 369026

José María Fermín Calbetón, 5. 943 424645

Juanito Kojima Puerto, 14. 943 420180

Junxto Enbelañ, 6. 943 427405

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Eснаola, 45, 943 274336

Kiki. Aída Tolosa, 22, 943 317320

Koktxa. Ave. Zarautz, 2, 943 31 75 91

Kokata. Campanario, 11 - P. Vieja, 943 421904

KOSTALDE

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

Kukuarri. Victoria-Gasteiz, 11 (H. Aranzazu), 943 219077

Kursaal bar. Zurriola, 22, 943 291150

La Albarca. Balleneros, 19, 943 446210

La Brasserie Mari Galant. Zubietu, 2, 943 440770

La Cepa. 31 de Agosto, 7-9, 943 426394

La Colchonera. San Vicente, 9, 943 561816

La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

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

La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2, 943 431722

La Espiga. 5, Marcial, 48, 943 421423

LA FÁBRICA

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

La Guinda. Zabaleta, 55, 943 981715

La Kabutza. Igentesa, 9 (Club Náutico), 943 473682

La Madam. San Bartolomé, 35, 943 444269

La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18, 943 465293

La Mina (pizzería). Urbieta, 1, 943 427240

LA MURALLA

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

La Perla. Paseo de La Concha, z/g, 943 462484

LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados...
Padre Larroca, 14, 943 29 02 39

La Rampa. Muelle, 26-27, 943 421652

La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42, 943 426092

La Tagliatella. Peña y Goñi, 5, 943 289184

La Tagliatella. San Martín, 29, 943 427236

La Torre de Piza. S. Vicente, 9, 943 431469

La Txuletoria del Iraeta. Padre Larroca, 4, 943 321636

La Vaca. Andreategi, 4, 943 317744

La Vaca. Avda. Libertad, 40, 943 429796

La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32, 943 456087

La Viña. 31 de Agosto, 3, 943 427495

La Zurri. Zabaleta, 9, 943 293886

Lagunak. Pza. Gorgatxo, 1, 943 228133

Las Vegas. Pº Colón, 10, 943 270871

Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94, 943 352445

Lete. 31 de Agosto, 22, 943 435693

Lobo. José María Sert, 10, 943 32 56 84

Lobo. Peña y Goñi, 6, 943 558256

Lobo. Easo, 13, 943 142933

Los Riojanos. Duque de Mandas, 47, 943 270549

Lukainkatel. Cam. Aingeru Zandiarra, 85, 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20, 943 424169

Maixta. Eibar, 4, 943 430600

Makrobiotika Elkarte. Intxaurren, 52, 943 286246

Malandrino. Miguel Imaz, 4, 943 326332

Malandrino. Zarautz, 2, 943 358669

MAIMISTEGI

Cocina desenfadada de calidad en un bonito entorno
Oriamendi Pasealekua, 12 (Aiete), 943 31 15 70

Mandarin. Zabaleta, 32, 943 320217

Mandrágora. José María Sert, 9, 943 312699

Mariñela. Muelle, 15, 943 421388

Mariquería Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3, 943 318773

Marugame. Pza. Marugame, 1, 943 212988

Martinez. 31 de Agosto, 13, 943 424965

Matatalava. Zabaleta, 17, 943 158412

Mui Yuan (chino). Matia, 35, 943 218275

Mendi. S. Francisco, 13, 943 287288

Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4, Igeldo, 943 212023

Menerredo de Ulla. Pº de Ulla, 311, 943 271258

Mil Catas. Zabaleta, 55, 943 321656

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

Cocina tradicional y gran barra de pintxos
Elkano, 7 (Centro), 943 42 28 66

Mirador de Ulla. Pº de Ulla, 193, 943 272707

Morcos Cervecería. Sagüés, 943 277236

Morgan. Narrika, 7, 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904

MUNTO

Gran variedad en pintxos y cocina tradicional
Gran Vía, 17 (Pte. Vieja), 943 42 60 88

Munto Berri. Munto, 8º Aiete

Muxarra. Igara Bidea, 16, 943 310797

Nagusia Lau. Mayor, 4, 943 433991

Narrika. Narrika, 16, 943 427327

Narru. Zubietu, 56, 943 423349

Néstor. Pescadería, 11, 943 424873

Nikkei. Urdaneta, 14, 943 424351

Nikolas Asador. Bustinturi, 10, 943 217151

Nineu. Zurriola, 1, 943 003162

Nipper. Pza. José María Sert, 9, 943 313992

Nuevo Oiaola. Camino Golatzbiki, 100, 943 330853

Nuevo Sigo (chino). Euskal Herria, 8, 943 427030

Oliyes. Erregealdea, 4, 943 214989

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

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

Oquendo. Oquendo, 8, 943 420736

Ordi. San Lorenzo, 6, 943 422424

Orhiz. San Jerónimo, 22, 943 427508

Ortiz. Portuñete bidea, 23, 943 312601

Ormazabal Exea. 31 de Agosto, 22, 943 429397

Osingoa. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327

Ostadar. Pº Berioy, 13, 943 219940

Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424859

Pagadi. General Artze, 1, 943 284299

Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g, 943 218330

Palacio de Aiete. Goiko Galtzara Berri, 27, 943 210071

Pantxika. Muelle, z/g, 943 421179

Paparrazi. Virgen del Carmen, 4, 943 031100

Pasealekua. C/ Ilumbite, 11, 943 396533

Pata Negra. Isabel II, 15, 943 450147

PAULINER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081

Pepe (chino). Duque de Jauregui, 5, 943 428930

Pekin. Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733

Perus. 8º Igeldo, 943 211591

PIÑUDÍ

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

Pitri Txulo. Eskalanteji, 118, 943 520770

Playa de Ondarreta. Playa, z/g, 943 310896

Plaza Cafe Buen Pastor. B. Pastor, 14, 943 445712

Pollena. S. Jerónimo, 3, 943 425779

Portobello. Gran Vía, 12, 943 537828

PORTUETXE

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

PUNTA SAL

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

QING WOK

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

QUEBEC

Gofres, especialidades de Quebec y zumos
Fermín Calbetón, 11 (Parte Vieja), 943 90 05 60

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10, 943 321661

Raviolina. Puerto, 9, 943 428745

Rekalde 57. Rekalde, 57, 943 363126

Regatta. Fuenterabía, 20, 943 424169

Rekalde. Aldamar, 1, 943 403552

Rekondo. Pº de Igeldo, 57, 943 212907

Rialto. Pza. Artikutza, 9, 943 282881

Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570

Rincón. Reyes Católicos, 2, 943 405058

Rojo y negro. San Marcial, 52, 943 431862

Rita. Duque de Mandas, 6-8, 943 507288

Salaberria Sideria. J.Mª Salaberria, 15, 943 456311

Salbicipi. Calzada Vieja de Ategorrieta, 3, 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32, 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720

Sansse. S. Marcial, 37, 943 434922

San Telmo. Pza. Zurriola, 943 573626

Sebastián. Muelle, 14, 943 425862

Sideria Ametz. Ametz Goikoa-Igeldo, 943 217323

Sideria Donostiara. Enbeltañan, 5, 943 420421

Sideria Inxaurren. Pº Zabiarre, 72, 943 292074

Slabon Café. Urbieta, 44, 943 464208

SM Café. Urbieta, 6-C.C., San Martín, 943 427610

Sport. Fermín Calbetón, 10, 943 426888

Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190

Suhazi. Juan de Bilbao, 17, 943 427180

Sukalde Kultur. Pº de Heriz, 3, 943 227482

Syráh. Pza. Irún, 943 466643

Tamboril. Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta kalea, 10 - Gros, 943 273561

Tejeria. Tejería, 9, 943 282304

Telepizza. Avda. Tolosa, 13, 943 313255

Telepizza. Birmingham, 25, 943 286033

Telepizza. Easo, 27, 943 431777

Tendido 5. Secundino Eснаola, 38, 943 276040

Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESATXO

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

TOKI-EDER

Pintxos, cócteles... y muy buena carne
Victoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17

Topa Sukalderia. Egoitz Miramon, 7, 943 569143

Tracamunda. Abaide, 4, 943 124675

Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 27, 943 276263

Tun Tzun. S. Jerónimo, 25, 943 426882

Txalupa. Fermín Calbetón, 3, 943 429875

Txepetxa. Pescadería, 5, 943 422227

Tximista. Pza. Constitución, 10, 943 422370

TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar
Pº Salamanca, 1 (Parte Vieja), 943 42 40 05

Txindoki. Gran Vía, 28, 943 325820

Txinparta. Avda. Navarra, 8, 943 291506

Txinparta Sagardotegia. Illarraberri, 2, Barrio Igara

Tximrita. Isabel II, 4, 943 456960

Txiskueño. Pº Dr. Beguiristain, 85, 943 450987

Txistu. Pza. Constitución, 14, 943 428619

Txofre Berri. Gloria, 2, 943 429731

Txoko. Mari, 12, 943 455112

Txokolo Asador. Mantelería, 4, 943 463491

TXOLA

Herriko Etxe Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Segore Etxe-Berri Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Ugarte Albitzur 37, 943 651728

ALEGIA

Eizemendi San Juan, 52, 943 653098
Hilario Berri s. Juan, 55, 943 654819
S. Juan s. Juan, 59, 943 653097
Kurpil Larraitz Auzoa, 34, 943 506903
Route 33 Polig. Bazurka, 1, 943 698604

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostatu San Martin Plaza. 943 691836

ALTZAGA

Altzagatze Altzaga disem. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

Arandia Segoretxe etxea, z/g, 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze Plaza Beltzaren, 1-B, 943 655848
Beartzana Barloime Deunaren, 18, 943 650695
Tinkodoki Erreka Aldea, 4, 943 853197

ANDOAIN

Ainaxa Martin Ugaldé, 4, 943 50 83 52
Arteta Arteta, 5, 943 530304
Bámbola (pizzería) Plaza Goiko, 7, 943 300289
Buruntza Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru Juan Bautista Erró, 2-4, 943 539360
Iruñerri Nagusia, 39-41, 943 590532
Hiru Pza. Bazkardo, 8, 943 590404
Gaztáñaga Sidreria Bº Buruntza, z/g, 943 591968
Goburu Golf Club San Esteban auzoa 943 300845
Leizaren Kale Berria, 38, 943 593205
Mizpiradi Sidreria Bº Leizotz, z/g, 943 593954
San Esteban Goburu Auzoa, z/g, 943 590663
Trailera Kale Nagusia, 6, 943 536362
Xakinta Aita Larremendi, 943 591604
Xertota Goburu, z/g, 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA

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

Cheyenne Pol. Benta Aldea, 4, 943 651956
Goikotxe San Juan, 9, 943 651937

ANTZUOLA

Laiz-Garbi Kalebarren, 15, 943 787051
Haroa Kalebarren, 17, 943 787068
Leku Berri Irmino Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri Burtizuri, 6, 943 786349

ARAMA

TOKI ALAI

Nuevo equipo al frente del restaurante de Arama
 Herriko plaza, s/n. 693 47 33 46

ARETXABALETA

Aretz Batale Markole, 5, 943 791467
Anduaga Araba Ibilbidea, 31, 943 791047
Basabe Polig. Industrial, 943 799184

Baster-Alde Bº Galtartza, z/g, 943 794258
Berri Taberna Durana, 26, 943 792067
Bodegita Nafarroa, 6, 943 792045
Goyaren Solohandui, 8, 943 796857
Gurea Durana, 32, 943 792064
Hirusta Plaza Iargi, z/g, 943 790657
Ibarra Pº Araba, 29, 943 791803
Matikua Bº Azatza, 943 791668
Zaraia Pº Araba, 20, 943 798895

ARRASATE

Aldape Iruñitzi, 41, 943 796369
Arteaga Bº Garagartza, 37, 943 711881
Bittori Asador Araba Etorbidea, 3, 943 795582
Boñinete Asador Zaragalde, 24, 943 793991
Buenema Jokin Zaitegi, 6, 943 797960
Cassolo (pizzería) Aranzuz, 2, 943 795454
Cafeteria Express Maialako, 3, 943 796514
Dagorri Oriental Araba Etorbidea, 3, 943 712500
Elizondo Garagartza Auzoa, 943 791599
Eroski Musakola auzoa, s/n, 943 795569
Errastukua Bedoña, 18, 943 791013

EZKIÑA

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

Gainegi Lapurdi, 4, 943 797060
Goiz Alde Degustazio Iruñitzi, 37, 943 791115
Gran Murala Olatza, 36, 943 791195
Hilarioñ Plaza Larrea, 5, 943 770169
Kanpanzar Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide Poligono Kataide, z/g, 943 771080
Larinnetxe Bº Udale, 943 792215
Loratge Iruñitzi, 7, 943 790467
Lukas Zerkaosteko Iruñitzi, 11, 943 794879
Meneta Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo Báñez, 3, 943 792240
Muxibar Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain Udale Plaza, 943 791165
Rumba Iruñitzi, 20, 943 792000

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merenderue Meatzereka, 943 771586
Taxka Olatza Lizenziaduna, 18, 943 080415
Txitxirra Taberna Gosalbizar auzoa, 943 791035
Txoko II Olatza Lizenzi, 12, 943 795650
Txondorra Bizkaia etorbidea, 9, 943 794276
Uarkape Plaza, 943 772004
Ugarte Garagartza, z/g, 943 797658
Urrin Uribarri Etorbidea, z/g, 943 795524
Uxarte Bº Udale, 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo Herriko Plaza, 5, 943 691331
Izurtzu Asador Alto de Andazarate, 943 580886
Matxetaundi Sidreria Zebalaita, 11, 943 692222
Paxtine Errementari, 1, 943 691025
Sarasola Sidreria Belalabara auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akolenea Sidreria Camino Oialume, 57, 943 333333
Alorrennea Sidreria Camino Petritegi, 4, 943 336999
Amets Poligono 26, 943 551838
Artola Sidreria Ioliza Bidea, 19, 943 557296
Astarbe Sidreria Txontxokietza, 13, 943 551527
Beizama Hostal Pza. Ergobia, 12, 943 550042
Bereziartua Sidreria Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sidreria Cam. Aliza, z/g, 659 100392
Bukoi Taberna Tomás Alba, 2, 943 551204
Ekaitz Tomás Alba, 943 553943
Ergobia Sidreria Ergobia plazazkoa, 19, 943 553301
Exeberria Sidreria Santiago-Enea Baseria, 943 555697
Gartziategi Sidreria Pº Martutene, 138, 943 469674
Goiko Iurri Foru Enparantza, 1, 943 557367
Gurutzeta Sidreria Camino Oialume, 63, 943 552242
Ibañ-Lur Nabarra Oñatz, 1, 943 335255
Ikatzu Taberna Mayor 32, 943 554989
Iretza Sagardotegia Troia Ibilbidea, 29, 943 330030
Irgioien Sidreria Iparralde Bidea, 12, 943 550333

Kako Mayor, 19, 943 551741
Kizki Bokategia Nagusia, 29, 943 330647
Larrarte Sidreria Caserio Muiagorri, z/g, 943 555647
Las Vegas Errekabato plaza, 2, 943 553498
Lizeaga Sidreria Caserio Gartziategi, z/g, 943 468290
Matxa Nagusia, 40, 943 550308
Menditxo Alda Bidea, z/g, 943 357202
Mendizabal Sidr Olatzide Txiki Baseria, 943 555747
Mikaela Nagusia, 18, 943 551007
Mina Sidreria Txontxokietza, 13, 943 555220
Oialume Zar Sidreria M. Arcozandi, 16, 943 552338
Olatzide Sidreria Bº Astigarraga, 943 553199
Petritegi Sidreria Petritegi Bidea, z/g, 943 457188
Rezela Sidreria Caserio Ioliza, 12, 943 556637
Roxario Nagusia, 96, 943 551138
Sarasola Sidreria Camino Oyardea, 14, 943 555746
The Robin Taberna Apeztegia Plaza, 3, 943 332842
Txingurri Berri Donostiako Ibilbidea, 80, 943 333944
Yalde Camino Oialume, 24, 943 330530
Zapiain Sidreria Errekabate Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketxea Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta Elbarrena, 59, 943 180037
Urbietia Elbarrena, 72, 943 180014

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Tolara Sidreria y Asador abierto todo el año
 Egoiena, 6, 943 18 01 19

Victor Herribarrera, 71, 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka Altamira, 5, 943 814315
Atolla Zahar Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia Julio Urkijo, 11, 943 028651
Basterretxe Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Errexil Kale Nagusia, 95, 943 852888
Geltoki Trebidenbarr Zumardia, 9, 943 852228
Ibaiondo Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pintxoak)
Isidro Aingeru kalea, 12, 943 852003
Iurri Kale nagusia, 120, 943 850617
Itziar Aizpurtxoa auzoa, 943 852630
Joseba Aizbail, 10, 943 853412
Koxka Kale nagusia, 92, 943 851196 (Pintxoak)
Laja Santa Cruz auzoa, 20, 943 851412
Larramendi Torrea Donibane, 10, 943 857666
Latz Kale Nagusia, 55, 943 851319
Maitte Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Maritite Maritite auzoa, 943 857332
Otarre Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín Aizpurtxoa auzoa, Tel.943 853432
Suhari Albitzar etorbidea, 9, 943 025714
Takun Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiogil Txerlota auzoa, z/g, Tel. 943 851008
Zurt Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametas Jose Arretxe, 12, 943 810662 (Pintxoak)
Añola Elosiaga auzoa z/g, 943 812092
Auntxa Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754
Baigera I Enparan kalea, 8, 943 814464
Baigera II Salbe auzoa, 943 812389
Bost Erri Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz Enparantza nagusia, 1, 943 810057
Eskaute Ostatu Bº Izaizpea, 24, 943 811128
Etxe-Zuri Fiteri Arregi, 19, 943 026956
Iraurgi Idorlons Gurmugua, 10, 943080416
Jai Alai Jai Alai Jose auzo, Urrestilla bidea, 943812271
Juanto Txiki Jose de Arretxe, 17, 943150311
Kiruri Loiolako auzoa, 24, 943815608
Landeta Landeta auzoa, 12, 943810959
Larrañaga Urrestilla bidea, z/g, 943 811180
Lau Bide Landeta, 2, 943816878
Loiola Hotel Loiolako Hiribidea, 47, 943 816116
Ondarabiz Harzibidea, 49, 943 812071
Ongi-Etorri Salbe, 21, 943 810869 (Pintxoak)
Orbegozo Nuarbe auzoa, 943 810509
Mendizabal Landeta Hiribidea, 16, 943 81 20 01
Osinaspi Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7, 943 026860
Pastorkua Jose Arretxe, 13, 943811857 (Pintxoak)
Patxo Pablo VI, 16, 943812040 (Pintxoak)

Pizzo Spring Iñaki Aspiazu, 6, 943816312
Sagasti-Zahar Elosiaga auzoa 353, 943 813442
Uranga Loiola auzoa, 7, Teléf. 943 812543
Xoxoteko Aterpea Xoxote, 943 581007
Zuhaitz Erdi kale, 943 511634

BALIARRAIN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA

Nueva dirección y cocina tradicional
 Hirigunea, 6, 943 16 30 76

BEASAIN

Artzi Enea Andre Mari, 15, 943 163116
Atsegin Hamburgues Zaldizurreta, 1, 943 882122
Basakana J. Miguel Iruñitzi, 11, 943 882023
Batzokia Kale Nagusia, 26, 943 086855
Bideluze Pza. Bideluze, 2, 943 885979
Goierrialdea Carretera GI-634, Km. 1,5, 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Iparr Taberna Zaldizurreta, 3.
Irizar etxea Navarro Larreategi, 13, 943 161673

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 Etorri Oriamendi, 40, 943 889907

ORIENT BERRI

Pintxos, raciones y cocina equilibrada
 Nafarroa Etorri, 4 (Pza. Estación), 943 08 78 02

Plazape Pza. San Martin, 943 882997
Rubiorena Zaldizurreta, 7, 943 885760
Titi Tia Nagusia, 18, 943 880000
Txanbanzori J. Miguel Iruñitzi, 7, 943 886949
Urkela Mayor, 7, 943 086131
Xerbera Nafarroa Etorbidea, 21, 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna Hiriburu, z/g, 943 670928
Venta de Belauñza Leizakoa Errepidea, 21, 943 672828

BERASTEGI

Arregi Herriko Plaza, 7, 943 683059

BERGARA

Agiribetia Ibarra, 2, 943 762145
Azpeltzi Arane Erreka, 13, 943 765500
Beko Taberna Angiozar, 8, 943 765574
Dragón Oriental Fraskozuri, 7, 943 250677
Etxagi Mahastereka, 8, 943 765312
Galway's Irish Plaza San Martin, s/n, 943 763086
Hiru bide Urteaga, 9, 943 761845
Iñan Amillaga, 23, 943 761559
Jaram Santalaz, 5, 943 760969

LASA

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

Pol-Pol Domingo Irala, 16, 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
 Barnekalea, 13, 943 04 44 92

Tartulo San Juan, 943 763551
Toki-Ona Mazatiega, 1, 943 763953
Txarranxeta Zubiaurre, 33, 943 761584
Zabala Hostal Ibarra, 14, 943 762007
Zubi Berri S. Antón, 9, 943 764106
Zumelaga S. Antonio, 5, 943 762021

BERROBI

Iriarte. J. M. Goikotxeia, 34. 943 688078

BIDANIA-GOITZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia, 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 600502

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297

Aztoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662

Aztiain. Aztiain ibidea, 6. 943 121854

Bordakoa. Pza. Zesterioa, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970

Casino. Markiegi, 2. 943 191168

Erota Berri. Bideaz Auzoa, z/g. 943 199423

Igarza. J. M. Itosale, 5. 943 191197

Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473

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, z/g. 943 192377

Santauran. Mardari, z/g. 943 199397

Txomin. Portu, 7. 943 191660

Urberu. Eleriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
Hondartza, 2. 943 19 11 01

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Iztiair. Ver apartado "Iztiair")

EIBAR

Aguiñasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608

Arloa. Pza. Urzaga, 7. 943 206348

Astelena Gastroteka. Estazioñi, 7. 943 20 70 32

Aztiain Asador. Bº Aztiain, 6. 943 121854

Bosna. Egogain, 7. 17. 943 206753

Dirrijaque. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalcha. Isasi, 7. 943 201126

Eskañe. Arregueta, 4. 943 121650

Floxtzer. Plaza Barria, 6. 943 121255

Guri-Guri Asador. Arregueta, 18. 943 120865

Iruki Sagardotegia. Auda. Otaola, 3. 943 206844

Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292

Jaiki. Txanba-Zelai, 16. 943 207081

Gurbiñ. Isasi, 1. 943 201152

Josean Cafeteria. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

Kantabria. Bº Arrate, 4. 943 121262

La Jara. Sarasueta, 5. 943 254360

Manisa. Toribio Etxebarria, 19. 943 206529

Laitano. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208859

Maixa. Calbetón, 8. 943 207730

Matarife. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055

Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo. José Antonio Irujo, 1. 943 567036

Oria Txiki. Zirkuitu Ibilidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbela Hamburgueseria. Pº Urkizu, 24. 943 120792

Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899

Paulaner. Pº San Andrés 3, bajo. 943 201329

Slow. Ego Gaita, 10. 943 254133

Su Beroa. Dist. Eder, 11. 943 477779

Txoko. Urzaga plaza, 10. 943 207010

Urku. Pº Urkizu, 12. 943 257275

Wok 999. Otaola, 3. 943 121672

Zubi-Gain. Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hingunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284

Espalioa. Maiala, 4. 943 789085

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Oñakorta. Añola Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Asgi. Urarandú, 17. 943 742838

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezenarro, 15. 943 058335

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, 9. 943 741720

Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Siglo. Upartzaga, 3. 943 031185

Iñai-Oñdo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028

Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Isturri. Kalegoien Plaza, 5. 943 257448

Kaia. San Frantzisko, 50. 943 531606

Karakate. Olasoap, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Ezenarro, 15

King-Kong. San Frantzisko, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714

Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Polígono Lerun, 3. 943 743196

Maiala. P. Muguruza, 5. 943 254721

Malape. San Frantzisko, 60. 943 254537

Mendibide. Santa Clara, 14. 943 252511

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744

Oñola. Olaso, 15. 943 743185

Piso Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435

Salento. P.M. Urzunzo, 10. 943 740196

San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010

San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 254

Sigma. Xixilon, 1. 943 748531

Tantaka. Alta Agirre Plaza, 5. 943 030736

Txarindua. Emuarrabide, 1. 943 740793

Urkiola. San Frantzisko, 6. 943 046209

Usatorre. San Antolín, 6. 943 741799

Usua. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 14. 943 033453

Vinoteca Mahats. Kalegoien Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kalea, 19. 846 080086

ERRENTERIA

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

Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

Aker. María Lezo, 4. 943 516104

Benito. Santxoenea, 22. 943 511085

Borda Berri. Campos de Listorreta, z/g. 943 529274

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

Desira. Alfonso XI, 10. (JC. Niessen). 943 513451

Donosti Sideria. Zamalabide, 943 528041

Enusti. Zamalabide-Zentillon. 943 341831

Egi-Lezu Sideria. Bº Zamalabide. 943 523905

Eguzki. Oñereta, 2. 943 341225

El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701

Ereka. Zamalabide, z/g. 943 515913

Errenteriko Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468

Frantxilla. Astigarragako bentak. 943 511445

Frantxilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418

Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035

Gaztelu Hotel. Andra Mari, 6. 943 511084

Gran Murala (chino). Auda. Navarra, 75. 943 521363

Gurkale. Txirrita, 14. 943 003195

Irrintzi. Kapineta Enea. 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469

KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404

Julii. Viten, 27. 943 510002

La Capi. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Kuza, 5. 665 755540

Lapurdiko Pizak. Ikurza Korsarioa, 18. 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273

Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintulu, 2. 943 523614

Mesón Extremeño. Pº Iñiesta, 3. 943 511033

Mikel. Arduriñ, 11. 943 522536

Mugaritz. Zona Aldura, 20. 943 522455

Oarso Sideria. Zubiaurre, 8. 943 515566

Oñena. Zamalabide, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193

Peurerna. Astigarragako Bentak. 943 515252

Pizza Sprint. Monrrolleta, 5. 943 522000

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

Sindikato. Madalenale kalea, 38. 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055

Sutondo. Polig. Mast-Loidi, z/g. 943 344290

Taj Mahal. Sorgintulu, 2. 943 529614

Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651

Tey. S. Marcos, 3. 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510096

Xera Gastroteka. C.C. Niessen. 943 344875

Zamalabide. Bº Zamalabide, z/g. 943 519001

Zubia. Gabierrota, 3. 943 115275

Zuket. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antonoren borda. Zelatun. 943 814081

Borondegi. Errezilgo gunea, 2. 943 151728

Letea. Letea, 943 812867

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813525

Granada. Granadita Baserría. 943 815634

Trinxtera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariñ, 21. 943 714822

Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

Ozeta. Aramburuzala, 9. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aramburuzabala, 26. 943 715046

EZKIO

Argindegi Ostakua. Argindegi etxea, Ezkio. 943 720267

AGIRRE ETXEA

Nueva etapa de un clasico del Alto Urola
Bº Sta. Lucia, 50. 943 72 28 86

Aduaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007

Labeoka Berri. Bº Sta. Lucia. 943 722552

GABIRIA

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

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostakua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

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

Oteñe. Larratiz Bidea, z/g. 943 889948

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu. 943 140455

Alda-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313

Astilleria Asador. Portua, 1. 943 140412

Azkue. Alto Meagas, z/g. 943 130500

Balearrí. Portua, z/g. 943 580911

Elkano. Herrieteta, 2. 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017

Getaka. Nagusia, 35. 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Ixaspe. Nagusia, 8. 943 5

Arrantze Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza Pº del Muelle, 5. 943 64 43 39

ARRAUNLARI BERRI

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

Arroka Berri. Higuer bidea, 6. 943 642712
Ballestean. Arkirio bidea, 39. 943 641420
Batzoki Merendeno. Alameda, 943 645364
Beko-Errota. Jaizkibel, 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 642122
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Gastroteka Danontx. Denda Kalea, 6. 943 646597
El Curry Verde. Minatera, 3-4. 943 537779
Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Erandeno. Camino Guadalupe, 943 642933
Garc. Matxin de Arzu. 11. 943 641462
Goxodena. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Guiel. Pº Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 643597
Hernand Mendak. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruzta. Bº Jaizkibel, 286. 943 104060
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hort Jaizkibel. Baserriar Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
El Capo. Minatera, 82. 943 643532
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justi. Merendeno, Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaleia. Itxasargi, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueria. Santiago, 65. 943 642552
Kuluxkuxa. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

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

Larra. Damania, 9. 943 642704
Lekana. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokote Sideria. Bidassoa, 9. 943 645880
Lore Sudena Berri. Santiago, 67. 943 643298
Mahasti. Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maite. S. Pedro, 35. 943 642771
Maiñoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Manita Azpi Sideria. Jaizkibel, 21. 943 643708
Onduarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortazar Cerveceria. Itxasargi, 12. 943 642374
Pizzeria Portuko. Pº Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara. San Juan, 13. 943 030301
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Txinxangorri. S. Pedro, 77. 943 642870
Txori. Pº del faro 56, bis. 943 644170
Urdele. Santiago, 75. 943 644614
Urdele Marisqueria. Bidassoa, 10. 943 644614
Yola Barri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zoria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Euska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun. Monte Izaskun, z/g. 943 675017
Karlatz. Euskal Herria 2. 943 675636

IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebegaratze, z/g. 943 187655
Guardi. Guardi poligona, 943 801918
Plarirenea. Nagusia, 52. 943 187218

IKAZTEGIETA

Begiristain Sideria. Caserio Iturriotz. 943 652837

Ostata. San Lorenzo, 7. 943 655892

Zubiarre. Desminado, 13. 943 654876

IRUN

Alfalegdi Bistrok. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aiale. Avda. Jaizkibel, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Juncal Landabandir, 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Albaida. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizaho, 52. 943 627438
Aia. Pza. Urduñabia, 943 508281
Anaka Berri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mujica, 18. 943 615048
Antxon. San Juan, 943 630512
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 624713
Ataleia. Ariztondo, 69. 943 635518

BAKAR

La singularidad de William Ariztizabal Antzanrari, 13. 943 24 21 48

Baserri. Errotazar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 7. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmera. Bertsolari Utopiade, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibaria. Bº Meaka, 6. 943 630914
Cerveceria Boulevard. Pza. Antzanrari, 11. 943 536918
Burger King. C.C. Mendibila, 943 639614
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Berandino. Polig. Sorozarta, 3b. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Chicken's S. Santiago, 16. 943 621429
Cioba. Pº Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Letunborro, 61. 943 637377
Colón. Colón Ibilbidea, 62. 943 039146
Corner. C. Burgos, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzaitzka, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Larrañaga, 2. 943 615831
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 617694
Eguzki. J. L. Tamayo Landabandir, 9. 943 630185
Elcano. Jose Eguino, 9. 943 660014
Erota Berri. Bertsolari Utopiade, 7. 943 630481
Eteheenea. Bº Olaberria, 51. 943 621962
Esthela Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Ibaria. Bº Meaka, 9. 943 84 19 64
Ferton's. C. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterrabia F66. Fuenterrabia, 3. 943 616028
Gambirinus. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puñena, 4. 943 616064
Gasztumendi. San Juan, 3. 943 630512
Gran Muralia. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 1. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
I2 Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibañondo. J. Tadeo Murgía, 1. 943 632888
Ibarlako Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Letunborro, 77. 943 636232
El Capo. C.C. Mendibila, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gambia, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 636939
Irungo Asteigui. S. Marcial, 9. 943 628934
Iurretta. Pza. Urduñabia, 4. 943 621059
Izartxo. Mayor, 17. 943 636830
Jaizkibel. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Juncal Taberna. C. Comercial Mendibila, 943 639831
Karakulka. Polig. Letunborro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 24. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Utopiade Bertsolariak, 7. 943 630481
La Bellota. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477

La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845

La Cepa Riojana. Belaskoenaga, 92. 943 628447

La Vinoteka. Avda. Iparralde, 12. 943 627332

La Rotonda. Juncal Landabandir, 13. 943 629556

Lagun Artean. Serapio Mujica, 24. 943 61437

Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401

Lasaia. Moulane Mitxelena, 2. 943 617686

Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426

Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042

Leones. Serapio Mujica, 23. 943 615132

Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111

Luberri. Bº Bidasoa, 16. 943 629977

Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95

Mariño. Zubelzu, 6-Bº Anaka, 943 615001

Marken. Santiago 27-A. 943 116286

Martinez. Pio Baroja, 22. 943 633429

Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384

Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452

Meñón del Jamón. Fuenterrabia, z/g. 943 615066

Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623886

Morondo. Papiña, 2. 943 621395

Muga. Juncal Landabandir, 36. 943 620071

Nagore Sideria. Gambia, 13-Ventas, 943 634048

Narao. Avda. Iparralde, 5. 943 621685

Nerea. Koroizkiri, 19. 943 631914

Novoa. Poligono Sorozarta, 3b. 943 613215

Nuevo Salamanca. Serapio Mujica, 28. 943 613979

Oki-Doky. Avda. Puñena, 13. 943 614564

Ola Sagardotegia. Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130

Ongi Etorri Taberna. Andreanaga, 1. 943 622890

Ortazari Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 611571

Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210

Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986

Pootka. Edificio Pabao-Anaka, 943 613924

Patixiri Asador. Monte S. Marcial, 943 632245

Patzai Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238

Pello. Landabandir, 30. 943 630039

Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934

Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400

Pollo Golo. Pinar, 1. 943 610233

Pollo Rinc. C. Com. Txingudi, 943 630663

Puñena. Avda. Puñena, 7. 943 616544

Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023

Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846

S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º. 943 633557

Sargia. León Irujoateguena, 1. 636 953951

Sirimiri. Pº Colón, 7. 943 625752

Sotero Bodegón. Fuenterrabia, 7. 943 616023

Stop. Serapio Mujica, 943 612884

Swing. Santiago, 46. 943 578665

Telepizza. Lope de Hierigoin, 1. 943 619999

Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266

The Corner. Fueros, 2. 943 621954

Toki Goxo. Pº Ibarrola, 7. 943 631224

Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048

Tres J. J. C. C. Com. Txingudi, 943 629923

Trinkete Borda. Landabandir, 39. 943 623235

Trinquette. Mº Juncal Landabandir, 38. 943 621288

Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 574371

Txakola. Larretxiti, 10. 943 543731

Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634080

Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330

Txistu. Fuenterrabia, 8. 943 619317

Txinxurru. Pío XII, 5. 943 615084

Vagon de Cola. Moulane Mitxelena, 2. 943 020120

Victoria. Arbesko Etorb., 19. 943 620795

Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223

Vollner. Arbesko Etorb., 5. 943 117392

Wauuma's. Behobia, 4. 943 625990

Yong Feng (japonés). Mayor, 20. 943 625997

Zaisa. Área Servicio A-8. 943 623109

Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

IRURA

Aizpurua. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetoi, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

ITSASO

Itsasoko Ostata. Itxaso, z/g. 943 880315
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

ITSASONDO

Kaxintane. Nagusia, 27. 943 887614

Náutico. Nagusia, 13. 943 880012

ITZIAR

Bikain. Muxiarte 39. Iztar, 943 193970

Itxaspe. Bº Iztar, 943 194901

Iztar. Bº Iztar, 943 193901

Kanala Hotel. Bº Iztar, 943 193905

PERLAKUA-SAKA

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

SALEGI

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

Santurran. Mardari, z/g. 943 193937

Txinurri-Hurti Sideria. Mardari, 943 193939

Txinoin. Mardari, 943 193956

Urburu Sideria. Bº Elorriaga, 2. 943 192937

Zubikaryar Buro Gorri. Muxiarte, 8. 943 193242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muriózabal, 5. 943 372089

Akrupe. Langoena, 1. 943 371742

Avenida. Hipódromo etorbidea, 2. 943 377662

Buguti. Arriola Pasaleku, 74. 943 362710

Bugel Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607

Epy. Goikale, 1. 943 36 27 01

Errekatxo. Oria Etorbidea, 4. 943 365557

Gogoi. Hiribide Baitarra, 1. 943 361404

Guria. Nagusia, 8. 943 362 714

Iñaki. Inigo de Loiola 4. 943 365 501

Jalai. Nagusia, 67. 943 372760

Larre. Larrekotebe Bidea, 10. 943 361012

Lavre Gastrobar. Geltoki, 14. 943 324861

Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356

Martin Berasategui. Loidi, 4. 943 366471

Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530584

Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Katilu. Euskal Herria Enparantza. 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Oilarra. Euskal Herria Enparantza
Txepetxa. Aizkiri, 24. 671 728069
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidreria. B° Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Esmola auzoa, 7. 943 806206
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527995
Aiton Borda. Antonio Pildain kalea, 943 676476
Azkera. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Carmen. Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Eltorgeti. Eltorgete, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Sidreria. B° Gaintzurizketa. 943 490285
Exteberrri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529889
Exkola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Laxón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. B° Gaintzurizketa, z/g. 943 529989
Iruzun. Irurtzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubiko, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kiki Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 12. 943 512849
Lur Jatexoa. Urune, z/g. 943 511888
Martxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Oriotarra. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urduburu, 4. 943 527833

PATXIKU-EÑA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
 B° Gaintzurizketa. 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Laxón. 943 527945
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

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

MENDARO

Intxusai. Pza. Nagusia, 5. 943 750591
Landa. Garagarza, 32. 943 756028
Luzande. Mendorazabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendorazabal, 2. Garagarza. 943 756072

MUTILOA

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

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartok. Conde de Mito, 1. 943 604191

Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239
Kai. B° Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaito. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Korfradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Pikoa. Barria. 629 105733
San Juan. B° Laranga, 13. 943 603167
Txirilatxo. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. B° Arragua, 943 491230
Amazkar. Casa Zamateta. 943 492783
Albistur. B° Altzibar. 943 490711
Aristi Asador. B° Ugaldetxo, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txaleka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. B° Ugaldetxo, z/g. 943 493088
Autogirlan. Autopista A8, km. 10. 943 490068
Baleia. Aran Eder, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamut. 943 490628
Bide Alde. B° Ergioien. 943 521661
Bidebaitari Sidreria. Arague-Nicloe, z/g. 943 492101
Bikini. Zuaznarab. 9° Ugaldetxo. 943 492749
Entreplatos. C. Com. Carrefour. 943 100880
Ereka. Casa Errekalde. 943 490087
Esnoiz. Zuaznarab. 72° Ugaldetxo. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergioien, 15. 943 491029
Ganbaroa. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gorka-Etxe. B° Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxiburu Asador. B° Ugaldetxo. 943 491100
Iriberrri Asador. Camino Ergioien, 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruandarene. B° Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tolomea, 21. 943 491254
Laia. Landete, 3. 943 493839
Lushe. Ugaldetxo. 943 492101
Marcos. Zelaimuipuz. Polig. Ugaldetxo. 943 494390
Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Matteo. Iruirrita Bidea, 2. 943 491194
Merka Oiarzun. Merka Oiarzun, 943 493020
Miren Taberna. San Juan, 1. 943 491227
Nuevo Atamiz Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaia. Tolomea, 2. B° Ergioien. 943 492050
Oliden. Polig. Lintzirin, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sidreria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Paki. B° Ergioien, 35. 943 490815
Pikoketa. B° Gurutze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardía plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznarab, 24. 943 490074
Tolara. Tolomea, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikierrdi Alde. Astigarraga Bidea. 943 473784
Txikierrdi Sagardegoteia. Astigarraga Bidea. 943 473068
Usategieta Hotel. Malsaburu bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 11 (B° Iruirritza). 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberia kasko, 24. 943 880002
Ebe Zuri Sagardegoteia. Errekalde auzoa. 943 880499
Gartxo. Pol. Ind. Olaberia. 943 881309
Taberna. Can de la Cruz (Iruela). 943 886584

ZEZILONEA

Los mejores hongos al horno del Goierri
 Herriko Plaza, z/g. 943 89 58 29

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ONATI

Arupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781689
Bikoitz. Garibai, 17. 943 782483
Debatarra. Olatu zuhaitza, 54. 943 780410
Ebe-Aundi. B° San Pedro. 943 781956
Galicia. Azkezo, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29. 943 253094
Gorka Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305
Helmuga. Ugalkalde, 1. 943 90 25 81

Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iturritxo. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gori. Utege, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. B° Olaberrieta, 83. 943 781896
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Milikua. B° Arantzazu. 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Orioko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeztzogi. Torre Zumeztzogi. 943 540000
Urbisno Fonda. Campa de Urbis. 943 781316
Urritxio. Lezesarri Auzoa, 943 783479
Urriagain. Urriagain, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. B° Zubillaga, 2. 943 783545
Zurruzt. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

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

KUKO

Innovación, técnica y producto de mercado
 Berjalego plaza, z/g. 943 88 28 93

ORDIZIA

19-30. Garagarza, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Haizpe. Gudariaren Etorbidea, z/g. 943 883600
Kantoi. Angurio, z/g. 943 160471
Majori. Gemnikako Arborearen paseal. 943 10 58 01

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintxos...
 Eskola Pilotx, 3. 943 88 58 24

Oiangui. Oiangui Parkea. 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Uharue, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudariaren Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubibii. Gudariaren Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA

Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
 Errosario Plaza, 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostaua. Errebote Plaza, 1. 943 882290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nara, 634, km. 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardoa. Ondartza, 67. 943 134935
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831857
Errota. Oskaslegoa Auzoa. 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lertxundi, 33. 943 832655
Hotel Rest. Baley. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxiña Asador. B° S. Martin. 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475

KATXIÑA BODEGA

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

Oliden. Oritzaika Auzoa, 44. 943 830883
Orioko Benta. Camino Orío-Igeldo. 943 835751
San Martin Asador. B° S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudariaren, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034

Xixario Asador. Eusko Gudariaren, 2. 943 830019
Zaharren Babeslekua. Enparantza. 943 835398

PASAJIA

A Coruña. P° Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antoketa. Arraunlarri, 30. S. Pedro. 943 393994
Akurreberri. Donibane. 110. 943 541548
Arri. Zumalakaregi, 1. Antxo. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalantzieta, 21. Antxo. 943 521552
Botorio. Pza. Erekia, z/g. 943 398470
Busturia. P° Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511000
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519277
Coñadria. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo. 943 511180
Dax. P° Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarr. Euskadi, 1 - Irinberpe. 943 399071
E-16. Eskalantzieta, 6. Antxo. 943 528169
Ekarri. Zumalakaregi, 10. Antxo. 943 510088
El Caserio. P° Euskadi, 23. Irinberpe. 943 404424
Erdibana taberna. Arandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Irinberpe. 943 390357
Erekatxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalantzieta, 9. Antxo. 943 525696
Ezer. Eskalantzieta, 40. Antxo. 943 513362
Ganbaria. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goiherri. Eskalantzieta, 36. Antxo. 943 510109
Gure Borda. Arraunlarri, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arandegi, 5. Irinberpe. 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo. 943 515300
Iparr. P° Nafarroa. Antxo. 943 340164
Izkia. Euskadi Etorbi, 19. Donibane. 943 399043
Lezo Bide. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardza, 29. Antxo. 943 510020
La Amistad. P° Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda. Coroba, 8. Antxo. 943 515414
Marisol. Ensalbide, 18. Irinberpe. 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorbi, 2. Irinberpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguruzo (Falcon Crest). Torre Aze, 8. 943 394944
Nicolasia. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80.943 392386
Pitxitxulo. Eskalantzieta, 118. Antxo. 943 520770
Romeral. Eskalantzieta 40-42. Antxo. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Irinberpe. 943 399074
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorcano. Ensalbide, 96. S. Pedro. 943 399120

ONGI ETORRI
 Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80.943 392386
Pitxitxulo. Eskalantzieta, 118. Antxo. 943 520770
Romeral. Eskalantzieta 40-42. Antxo. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Irinberpe. 943 399074
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorcano. Ensalbide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkia. Zuburba, 17. 943 8002512

SORALUZE

Arrendia Asador. Ezioja, 7. 943 751002
Eduztza. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, 12. 943 751581
Ulaia Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-30. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
66 Taberna. Martin Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustín-Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

ALLIRI

La cafetería de la estación de Tolosa
 Paseo Alliri, 13. 943 65 56 94

AMA

Etxean, etxean bezala (En casa, como en casa)
Arosteguieta, 13. 608 91 32 94 - 600 72 78 02

Amair. Beitobar, 5. 943 245469

Amet. Larramendi, 1. 943 848389

Asteasuarr. Herreros, 18-20. 943 673186

Astelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

Bar Ordizia. Euskal Iria Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Borazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arosteguieta, 16. 943 673361

Bidebide. Usabal Kirologia. 943 577573

BOTARRI

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

Burrutini Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruia. Gornit plaza, z/g. 943 016565

Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguzkitza Plaza. Gudari, 16. 943 655655

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

Ikaza. Plaza Berria, 6. 943 674913

Illargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iruña. Pab. Gossabel, 29. 943 675237

Iraola. Amaro, 10. 943 119828

Irintzi. Oria, 3. 943 654334

Istategi Sideria. Pº Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Izara. Batxiller Zaldibia, 1. 943 841427

K-Jel. Martin Jose Iraola, 10. 943 116017

Koké. Plaza Nueva, 943 570068

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

Larrea. Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurian Bistrot. Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alai. Pº San Esteban, 9. 943 651799

Muga Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943

Orbela Taberna. Erementari, 10. 943 016780

Ordizia Taberna. Pº Martin J. Iraola. 647 007275

Plan B. Larramendi, 8. 943 598486

Sausta. Pº Belate, 7-8. 943 655453

Solana A. Solana, 4. 943 017636

Telepizza. Plaza Trinkelte, 1. 943 108800

Tolosaldea. N-Irion-Madrid, km 432. 943 650566

Triángulo. Triángulo plaza, s/n

Tripoli (pizzeria). Correo, 14. 943 670559

Usabal Sideria. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna. Pº Alirri, 1. 943 898513

Zuloaga-txiki. Monteskué, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri. Irizabal, 21. 943 330525

Alfuna. Bº Lategi. 943 554917

Adarra. Bº Goiburu, 37. 943 552036

Besabi. Bº Goiburu, z/g. 943 330131

Bosteko. Eratzu, 943 337357

Eutetzia Sideria. Bº Otzaran, 34. 943 556981

Eula Sideria. Bº Lategi, 19. 943 552744

Fronton. Estación, z/g. 943 008077

Guria. Idiazabal, 46. 943 005650

Olanue Sagardotegia. Bº Ergioin, 18. 943 55668*

Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408

Serón Moko Sideria. Bº Otzaran, 11. 943 551011

Uztetxea. Eutetzia Baserria. 943 556981

Zaldumendi. Irizabal, 34. 943 551008

URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

APAIN

Pintxos, raciones, carta y menú del día
Ipiñarieta, 18. 943 72 58 87

Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667

Collins. Areizaga, 3.

Eire. Gemikako Arbola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi. Polígono Mugitegi, 8-37. 943 132889

Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navarro. Iparragirre, 18. 943 721867

Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243

Pizzeria Madaya. Labeaga, 33. 943 229133

Santa Barbara. Santa Barbara auzoa. 943 723387

Telepizza. Iparragirre, 4. 943 101033

Zabaleta. Ipiñarieta, 2. 943 724320

Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710

Antxeta. Zubiaurrenea, 6. 943 370344

Arratzain Erretxeta. Arratzain Baserria. 943 366663

ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional
Pantalea kalea, 8. 943 36 91 39

Atxega Jauregia. Aitzearra, 1. 943 371150

Bordatxo. Zubiaurrenea, 5. 943 371042

Cantina Maria. C. Com. Urbil. 943 363582

Hurbil. Centro Comercial Urbil. 943 367281

Ibarrola Agroturismo. Kalezar, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113

Ilumbé Sideria. Bº Txoko Alde. 943 371649

Iratxo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentuenue. Txoko-Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador. Polígono Ugaldeia, 36. 943 366898

Pirri. Nagusia, 14. 943 382725

Saizar Sideria. Bº Kale Zahar, 39. 943 364597

Sekaina Asador. Aginaga, 20. 943 362773

Traxoxka. Santu Enea auzoa, z/g. 943 362734

Txapaludin. Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki. C. Com. Urbil. 943 360772

Txiki Erdi. Ertolalde, 1. 943 362735

Txinpatari Sagard. C. Com. Urbil. 943 376698

Txinborio. Izarra, 6. 943 361398

Txipri. Estratu, 6. Aginaga. 943 372808

Txirrista. Kontseju Zarr, 13. 943 380466

Urdain Sideria. Bº Aginaga, 943 372691

Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296

Alostiza. Lamea Auzoa, 12. 943 690361

Izalpe. Berria, 29. 943 630623

Ongi Ertzi. Berria, 18. 943 691236

Sagasti-Berri. Obabako, z/g. 943 692365

Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 671558

Txapaludin. Berria, 23. bajo. 943 696449

Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurune. Olaleta Agrodalea, 6. 943 501086

Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146

Uriko. Santa Fe, 8. 943 887146

Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

ZARAUTZ

Aiten-Etxe. Elkanio, 3. 943 831825

Alai. Iparr Kalea, 8. 943 010546

Alamedeta Hotel. Setimimenea, 4. 943 830143

Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549

Aniak. Aitzola, 2. 943 835975

Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184

Aralde. Araba, 41. 943 834433

Artea. Zigorria, 32. 943 016693

Aurrera. Egaña Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea. Setimimenea, 4. 943 130586

Batzokia. Balea, 1. 943 002049

Basarri. Patxiku, 10. 943 021275

Beach Cafeteria. Pº del Malecón, z/g. 943 831262

Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003

Bordatxo. Elizaurer, 5. 943 132889

Café Iruia. Iparr Kalea, 13. 943 004023

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 862731

Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

Haritz. Gurmendi, 10.

Iluntze. Zelai-Ondo, 23. 943 417199

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264

Ixas-Berri. Kamping Zarautz, 943 131619

Ixas-Lur. Santurtium plaza, 3. 943 890138

Jacoba. Patxiku Kalea, 10. 671 03 65 18

Joe. Iparr Kalea, 13. 943 134236

Kandela. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguñano. Mendialdua, 13. 943 130000

Kebab Zarautz. Bixkonde, 4. 943 013899

Kirikilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka. Bixkonde, 12. 943 134604

La Perla. Pº Maritimo. 943 013873

Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701

Manuela. San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele. Nafarroa, 43. 943 504556

Mollarri (pizzeria). Patxiku, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria. Mibelenza, 27. 943 834561

Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13519

Okamika. Iparr Kalea, 1. 943 561328

Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Patziku. Kiriki, 1. 94313158

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pio. Iparr. 10. 943 831414

Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314

Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272

Shelter. Issertza, s/n. 943 508285

Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz). 832993

Sunset Bar. Mandabide (Ja. Malecón). 943 000355

Talai-Berri Txiki (kalejota). Talai Mendi, 728. 943 132750

Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551

Teleforno 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

Zaldiak. Euromar, 37. 943 131466

Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319

Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980

Zelaitxo. Mibelenza, 11. 943 011399

Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamak Ostatu. San Martin 3. 943



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA
MERCADO DE LA BRETXA P-2
IRUN
MERCADO DE URANZU
ERRETERIA
CENTRO COM. NIESSEN



Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos **bacalao de importación de primera calidad** procedente de las Islas Faroe. En Urantz, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos: **Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado...** hasta 25 formatos entre los que destaca el **Filete selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de delicatessen: Miel de las Hurdes, Aceite de les Garrigues, Hongos, Pimentón, Sales...

ZAPOREJAI

FIESTA DE SABORES

DONOSTIA

SAN JERÓNIMO, 21
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 28 82



La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. **Aurkene Etxaniz y Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico de Bellota** de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual, 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...

BADAKIGU **EUSKARAZ/ON PARLE FRANÇAIS/ENGLISH SPOKEN**

ESPE

PESCA DE TEMPORADA
EN EL MERCADO DE LA BRETXA

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,
PUERTO 12 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 53 55



En Pescadería Espe, os queremos animar a disfrutar durante el verano del **consumo del BONITO**. Debe saber el consumidor, que está eligiendo un producto sostenible con nuestro mar, que no sólo dispone del label vasco de calidad, **Eusko Label**, sino que posee además el certificado msc, **garantía europea y mundial** de producto sostenible. Seamos conscientes de la extraordinaria calidad del alimento que llevamos a nuestro plato. Otra maravilla es el **ATÚN ROJO CON EUSKO LABEL**, otro producto de una calidad extraordinaria que podéis preparar **a la plancha, en marmítako, con tomate....** Están llegando ejemplares hermosísimos que merece la pena degustar, tanto por sus cualidades nutritivas como gastronómicas. Os esperamos en La Bretxa !!

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)
TEL. 943 22 99 99
vinateria@gmail.com



Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado dirigido hoy por su hijo, **Jon Méndez**, 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, corta-cápsulas, 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**.

KENKO SUSHI

GASTRONOMÍA JAPONESA

DONOSTIA

MERCADO DE S. MARTÍN
TEL. 943 53 75 27
www.kenkosushi.es
www.kenjitakahashi.com



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...

CHAMORRO

CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TEL. 943 32 16 72
MERC. GROS (PUERTO 2)
TEL. 943 50 80 53



En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplirá 25 años al frente de esta **carnicería especializada en ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codiillo asado, Pollo asado, etc...

HOTEL ARBE

DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

LARANGA AUZOA Z/G
TEL. 943 604 749
www.hotelarbe.com



A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **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.



HOTEL GUDAMENDI

TU BODA EN IGELDO

DONOSTIA

Pº GUDAMENDI (IGELDO)
TEL. 943 21 40 00
www.hotelgudamendi.com



En la ladera del Monte Igeldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es 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, salones preparados para reuniones de empresa y **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas por el **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta.

PETIT GOIERRI

BED&BREAKFAST

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES KALEA 8
TEL. 943 16 00 20
www.petithotelgoierri.com
info@petithotelgoierri.com



Dirigido por la joven **Carolina Panadero**, Petit Goierri es el **primer establecimiento Bed & Breakfast del interior de Gipuzkoa**. Inaugurado a principios de 2018, esta preciosa casa, que ha recibido **excelentes valoraciones** en las principales webs de viajes y alojamientos, cuenta con 11 coquetas habitaciones (2 individuales, 7 dobles y 2 familiares). Petit Goierri es **el punto de partida ideal para conocer la bonita comarca del Goierri** y debido a su privilegiada y céntrica ubicación, está a **menos de una hora de camino de Donostia, Vitoria, Pamplona, Bilbao y Baiona**. Precio orientativo según temporada: 75€ (Habitación Doble). 170€ (Suite Familiar). Ideal también para **empresas** con servicio de **recogida desde el Aeropuerto**.

HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

PASEO DE ANOETA, 30
(AMARA)
TEL. 943 45 14 99
www.hotelanoeta.com



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).

JOSÉ LUIS REBORDINOS (DIRECTOR DEL FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINE DE DONOSTIA)

"JAPÓN Y SU GASTRONOMÍA ME TIENEN ENAMORADO"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

El actual director del Zinemaldia, **José Luis Rebordinos (Errenteria, 1961)**, cuenta con un curriculum vitae impresionante: Licenciado en Pedagogía Especial; Director de la Unidad de Cine de Donostia Kultura durante 22 años. Director durante 21 años de la **Semana de Cine Fantástico y de Terror** y durante 8 del Festival de Cine y Derechos Humanos de Donostia.... Durante 22 años ha dirigido la colección de libros **Nosferatu** y es co-autor de diferentes libros sobre cineastas vascos, cine asiático y diversos temas. Antes de ocupar su cargo actual el 1 de enero del 2011, formó parte de su Comité de Dirección 15 años. Entre otros cargos, es Miembro de la European Film Academy (EFA) y en 2015 el Consejo de Ministros le concedió la **Medalla de Oro** al Mérito en Bellas Artes.

¿Además de la gastronomía y el cine, qué otras aficiones cultivas? Me gusta mucho la lectura, no sé si la pondría antes que el cine. También, cuando tengo tiempo, pasear.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje? Mi trabajo me ha permitido conocer muchos lugares del planeta y gastronomías muy especiales. En cada país encuentras una buena gastronomía pegada a la vida de sus hombres y mujeres. Si hay un país y una gastronomía que me tienen enamorados, es Japón.

Por su elegancia, su sutilidad, su variedad y la pasión que las personas que cocinan sienten por lo que hacen.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica? En mi país, sin duda, cualquier comida o cena en Mugaritz. Creo que Andoni representa el juego, la experimentación, el riesgo, la locura... un lugar donde pasar 3 horas fuera del mundo disfrutando de los sabores, las texturas, la belleza.... Si hablara de producto, cualquier comida en el Hika de Roberto Ruiz (antes en el Frontón de Tolosa). La otra cara de Mugaritz. Producto y sólo producto, a unos niveles increíbles.

Y muchas comidas y cenas en Japón: desde pequeños restaurantes populares en la calle hasta grandes restaurantes gastronómicos. Una locura y una maravilla.

¿Disfrutas de la cocina también como hobby? Sí, me gusta mucho cocinar, pero necesito tiempo. No cocino mal, pero soy lento. Platos sencillos: cualquier verdura, alguna ensalada, una buena paella...

Creaste el Festival más Gore de Donostia... ¿Te gusta la Casquería? Sí, aunque no sea lo mejor para mi salud, unos buenos callos, mollejas... Nunca olvidaré la molleja de corazón que comí en el Don Julio, Buenos Aires, una obra maestra...

¿Echas de menos los años de caspa y los gritos en la sala? Echo en falta la Semana de Cine Fantástico y de Terror. Allí hice muchos buenos amigos. Era joven y estábamos dispuestos a casi todo.

Pasaron cosas muy locas y muy hermosas a la vez. Nunca olvidare esos años.

Sugiérenos dos buenos restaurantes en Gipuzkoa. Podría recomendar muchos, pero como he dicho antes, si sólo puedo dos: Mugaritz e Hika.

¿Dos restaurantes del resto del estado? En Madrid, La Manduca de Azagra: un restaurante con producto maravilloso y el Nakeima: muy juguetón. Y en Gijón, Casa Gerardo: mezcla entre tradición y modernidad perfecta.

¿Y del resto del mundo? En Japón podrían ser muchísimos, pero voy a recomendar tres: en Tokio Mibu y Yakumo Saryo y en Kioto, el Tempura Matsu. En Londres, Kiln: un restaurante muy juguetón donde cocinan todo con fuego y Lyle's: cada vez más conocido y valorado por los gastrónomos.

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido especialmente? Me gusta mucho Eneko Atxa. Y me apetece mucho seguir su evolución. Hilario Arbelaitz también. Me sorprende cada vez que voy porque siempre comes fenomenal.



Nuevo Menú de la Suerte.



* 20€, 10€ ó 0€ por persona **¡LA SUERTE DECIDE!**

* BEBIDAS NO INCLUIDAS / SÓLO CENAS DE JUEVES A SÁBADO

ROJO / NEGRO

PAR / IMPAR

Ven a conocer el **NUEVO** Menú de la Suerte desde el **1 de JULIO**



casinokursaal.com
C/ Mayor, nº1
Donostia / San Sebastián



luckia

Casino Kursaal

JOLASEAN DIBERTITU ZAITEZ. DIBERTIMENDU ETA JOSTAKETA ARDURATSUA GOMENDATZEN DIZUGU.
DIVIÉRTETE JUGANDO, TE RECOMENDAMOS LA DIVERSIÓN Y EL JUEGO RESPONSABLE.
Prohibido el juego a menores de 18 años / Presentación DNI, Pasaporte / Pasaportes, NAN.

Joko Arduratsua
Juego Responsable

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

Jarraitu gure
facebooka

