

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 181 : octubre 2019



K Pilota

GETARIAKO TXAKOLINA
CRIANZA RIOJA ALAVESA
ROSADO NAVARRO

Sigomarene @GrupolNavarra



euskal sukaldaritzza 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



Burrito Vegano
Toki Alai (Arama)

ondojan.com

Nº 181. Octubre 2019

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioiak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioiak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e

Iñanol A. Salvador

Colaboradores:

Mikel Corcuera, Dani Corman, Alberto Benedicto, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Arnau Estrader, Manu Méndez, Carol Archeli, Anne Otegi, Vanessa Blázquez, Txemari Esteban y Javier Etayo

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 hilabetero banatzen da Gipuzkoako jatekixteetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatekete 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 fin de La Bretxa

Desde el pasado mes de agosto, el Mercado original de la Bretxa, ya no existe. Hasta ahora, a pesar de haberse convertido interiormente en un feo centro comercial, a pesar de la presencia de McDonalds en una de sus esquinas, el edificio todavía guardaba su dignidad, y el mercado, todavía mantenía una cierta filosofía de mercado público: tenía una puerta principal por la que la gente podía pasar y circular de un lado a otro y que se utilizaba para acceder a la Parte Vieja, para resguardarse de la lluvia y el mal tiempo... Ahora lo que era la entrada principal del Mercado de la Bretxa es la entrada de Forum. Ya no hay espacio público. Ya no nos podremos resguardar de la lluvia a no ser que queramos entrar en un maldito centro comercial.

Pero no solo es eso. Una vez abierta la caja de los truenos, han permitido instalar unos gigantescos paneles comerciales en las paredes del Mercado. Y la poca elegancia que le quedaba al edificio ha muerto con su venta al mejor postor. Este Forum, además, se inauguró sin esperar a que acabaran las obras, escenificando clarísimamente ese ansia por vender, por hacer caja. Y mientras las masas comenzaban a entrar por la puerta principal del difunto mercado varios operarios seguían rompiendo las paredes de piedra del mercado para sustituirla por cristaleras llenas de agresivos mensajes publicitarios. Hubo quejas por el Kursaal, pero esto es una aberración todavía mayor, un insulto a la ciudadanía, una falta de respeto al comercio local, un crimen de lesa humanidad.

Porque el edificio de la Bretxa era un bien de la ciudad. Estaba protegido por su carácter histórico. A partir de ahora será un panel publi-



citario como los que pueblan zonas industriales, carreteras y autopistas. Y dicen que el edificio de la Pescadería, el de la parte de atrás, va a correr la misma suerte. Que la piedra será sustituida por cristaleras que, es de suponer, lucirán igualmente paneles publicitarios y letreros de neón.

Por no decir lo que esto tiene también de simbólico en otro sentido, el gastronómico: la Parte Vieja, lo que fue en su tiempo símbolo mundial de la buena cocina, saluda hoy al visitante con McDonalds a la derecha y Burger King a la izquierda, por obra y gracia del Ayuntamiento y de Kutxabank. La Parte Vieja que conocimos durante décadas está muriendo, está agonizando. La están matando entre instituciones, grupos inversores, grandes superficies y multinacionales. Y parece que a nadie le importa.

El inicio de este despropósito coincidió con mi 50 cumpleaños. Me entristeció profundamente y publiqué un largo escrito al que pertenecen las reflexiones anteriores en mi Facebook personal, y que podéis consultar también en el Facebook de Ondojan.com con fecha de 1 de agosto. Os invito a entrar en él como han hecho cientos de personas y a que deis vuestra opinión... ¡Que se sepa lo que piensa la gente!

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



- ONDOJAN 181 EDITORIAL 03 OPINIÓN 04 COLABORACIONES 08
 ARTE LÍQUIDO 10 ITSASOTIK 12 OREKATUZ 13 MENU DO MENÚ 14
 JAKITEA: ZERAINGO OSTATUA 16 EN PORTADA: TOKI ALAI 18
 RECOMENDADOS: MUÑOZ 22 GRANDES MESAS: NERUA 24
 REPORTAJE: TIEMPO DE TXISTORRA 28 AL DENTE 34
 A LA CARTA: ARAETA 46 GUÍA DE RESTAURANTES 48
 LISTADO DE RESTAURANTES 68 PLACERES GASTRONÓMICOS 75
 DORMIR EN GIPUZKOA 77 CON LAS MANOS EN LA MASA: YON PAVÓN 78



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

● AGRAVIOS COMPARATIVOS

Recientemente, tras una feliz incursión gastronómica en la capital navarra y bajo el significativo epígrafe, "Para divertir la boca" decíamos entre otras cosas: "Es sobradamente conocido que la práctica de ofrecer a los comensales unos pequeños aperitivos, estilo canapés o picas del tamaño de un bocado, le llaman los franceses, siempre tan expresivos, amuse

bouche, o sea, algo para divertir la boca. Cosa que sucede de forma incesante, casi apabullante en el sentido más placentero con las propuestas culinarias del restaurante Ábaco de Iruña, las que en su inmensa mayoría (no sólo las entradas) son un auténtico recital del novedoso estilo imperante del finger food, (comer con los dedos) tan identificado con la comida callejera en el mundo pero, en este caso, trasmutada en alta cocina contemporánea chocante y divertida". El actual restaurante Ábaco que cumplirá el próximo 25 de noviembre tres años de vida, es un establecimiento (que ocupa el mismo espacio reformado del mítico Hartzta), con un meritorio y reciente pasado, magnífico presente, así como un brillante futuro. Por una parte el pasado, con su anterior e inicial ubicación en la cercana localidad de Huarte, (dentro del Museo de Arte Contemporáneo de Navarra). Población dormitorio del extrarradio de Iruña, donde triunfó muy meritoriamente teniendo en cuenta su ubicación, con una cocina sorprendente, atrevida al límite de la osadía, decididamente moderna y arriesgada firmada por el chef pamplonés **Jesús Iñigo Luri**, con la inestimable ayuda entonces en sala de su hermano **Luis** y siempre de su mujer, la pasaitarra **Nerea Sistiaga** (que sigue ahora a pie de fogón en la partida de postres). Esta etapa entre junio de 2008 y agosto de 2016, supusieron ocho fructíferos años que sirvieron, no sólo para consolidar la cocina de Jesús, sino para que Ábaco estuviera en la cresta de la ola, sobre todo por su simpár picoteo, ganando en varias ocasiones el Campeonato



de Pintxos de Navarra, con virguerías como: "El corte de morros" o la "Sardina de roca", quedando incluso campeones de Euskal Herria con un pintxo ya emblemático y del que siempre volvemos a ser reincidentes, catándolo con deleite: "La esponja de anchoas". El currículum del chef y de Nerea, tantas veces comentado aquí, es de enmarcar. Conociéndose precisamente la pareja en un stage, nada menos que en el **Arzak** donostiarra. Pero para entender las actuales virguerías que elaboran, en que se fusiona lo típicamente navarro y vasco conservando sus esencias con lo que se cuece en la gastronomía mundial, es preciso comprender como Jesús, además de haber trabajado en restaurantes punteros, es un empedernido y curioso viajero que ha visitado lugares como México, Chile, diversos países de Asia... frecuentando sus vivos mercados, probando sus restaurantes más recónditos, y zambulléndose en la comida callejera, aportando, eso sí, su personalidad. Y ahí está el brillante resultado actual de un festín apasionante y apasionado con el que recientemente disfrutamos de lo lindo. Pero, por meros temas de maquetación y espacio, la parte más incisiva de la crónica no vio la luz. Decía así: "*Me permito, desde mi modesto criterio, dar un amable tirón de orejas a dos de las guías más prestigiosas: Michelin y Repsol. En la primera figura tan sólo Ábaco con la consideración de Bib Gourmand, teniendo en cuenta su excelente cocina e impecable servicio propios de, al menos, una estrella. En cuanto a la guía española no es menos rúcana otorgando un Sol, (con ausencia de visitas, al parecer) que se antoja insuficiente. Por no hablar de otra muy pretenciosa (de cuyo nombre no quiero acordarme) que otorga sin ton ni son sus discutidos galardones (flores del sol en euskara), que, como en este caso, suponen constantes agravios comparativos". Dicho queda.*

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



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



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

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

PRODUCTOS DEL PATO
(Foie fresco, micuit, pato entero,
bloc de foie, confit, jamón de pato...)
PURÉS Y FRUTAS
REPOSTERÍA
PESCADOS Y MARISCOS
HONGOS Y TRUFAS
ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS
CAZA MAYOR Y MENOR
CARNES
PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE



LOS PRODUCTOS DE MAYOR CALIDAD Y EL MEJOR UTILLAJE PARA CATERINGS

COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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



Dani Corman
www.essenciawine.com

TXIT

Siempre he sido bastante crítico con el mundillo de las sidrerías locales. Pienso que tienen muchísimas posibilidades y un campo enorme por recorrer, pero los sidreros se sienten demasiado cómodos con los rendimientos que les proporciona el restaurante, dejando un poco de lado la búsqueda de la mejora en la calidad de sus sidras. Resulta en parte comprensible,

debido al escaso margen que reporta a sus arcas la sidra embotellada, ¿o creéis que se puede ganar mucho dinero vendiendo botellas a 1 euro? Tan sólo hay que pensar en el coste del vidrio, etiqueta, cápsula, materia prima, recursos humanos, etc. A mí no me salen las cuentas.

Recientemente se ha creado la denominación de origen **Euskal Sagardoa**, que tiene precisamente como objetivo ahondar en el aumento de calidad de esta bebida tan nuestra, facilitando la dignificación del trabajo del sidrero, consiguiendo no sólo márgenes de venta más amplios, sino la satisfacción personal de un trabajo bien hecho que anime a las futuras generaciones a continuar con un trabajo productivo y gratificante. Supone también un importante paso hacia adelante en la reivindicación de un producto 100% local y con identidad propia. Esta entidad, anhelada por casi todos desde hace muchos años, deberá incentivar no sólo la búsqueda de la mejora de las sidras tradicionales, sino la investigación y la creación de nuevas alternativas que complementen los productos actuales.

Desde hace unos años, algunos productores vienen haciendo un buen trabajo de investigación y creación de nuevas elaboraciones que amplíen el abanico de posibilidades. Sidrerías como **Ohiarte, Astarbe, Zapiain o Urbitarte**, han introducido en el mercado nuevas y muy interesantes propuestas: sidras espumosas, monovarietales, dulces, etc. En este momento álgido en que se encuentra nuestra gas-



tronomía y teniendo el turismo como uno de los motores de nuestra economía, deberían incluirse, desde ya mismo, estas nuevas tendencias bajo la protección de la D.O. De esta manera se rentabilizaría mucho mejor el trabajo que supone la elaboración de sidra, reforzando el valor al alza de nuestras sidras más tradicionales.

Los que seguís mis artículos sabéis perfectamente que, si hay una sidrería que me pierde, esa es **Urbitarte**. Aunque tiene una demanda bastante mayor que su oferta, la cabeza de **Demetrio** nunca para de maquinarse en la búsqueda de nuevas opciones. Recientemente ha sacado al mercado un nuevo concepto de sidra. **Txit** se llama y se presenta en formato de 37'5 cl., media botella, con más burbujas de lo habitual y ligeramente abocada, intentando emular a las sidras inglesas aunque con el inigualable "estilo Urbitarte". Para beber en vaso, copa o de la botella directamente... Tamaño y estilo perfecto para servirla en cualquier taberna que tenga la mínima inquietud por servir cosas ricas. Una bebida local, sabrosa, natural, baja en alcohol, versátil... No olvidemos que la sidra es parte de nuestra cultura y tenemos la responsabilidad de contribuir a mantenerla.

¡Salud!

Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

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

CONOCIENDO EL VINO
CON LOS CINCO SENTIDOS

Recientemente asistimos a la puesta de largo del primer museo del mundo inclusivo en castellano. Y mira por donde con el vino como protagonista. Y ya puestos, qué mejor emplazamiento que en nuestra maravillosa comarca vitivinícola de Rioja Alavesa. **El Espacio Gastronómico Villa-Lucía (Laguardía)**, con los hermanos **Juanma y Rubén Lavín Santamaría** al frente, ha dado un paso más en su apuesta por la innovación, la atracción de un público amante de lo enogastronómico y con una materia primera de alto nivel como la que tenemos en Rioja Alavesa.



“Villa-Lucía con los 5 sentidos” es toda una realidad gracias a sus estaciones táctiles con elementos, materiales e instrumentos reales que pueden ser tocados y que están etiquetados en braille, juegos sensoriales inclusivos, visitas con lazo de inducción si utilizan audífono o implante coclear así como a través de signo guía con intérprete de lengua de signos y subtítulos. Además se han realizado varios catálogos con todos los contenidos expositivos en braille, para personas ciegas o sordo-ciegas y se han eliminado barreras arquitectónicas. Y, cómo no, también se ha adaptado el corto en 4D “En tierra de sueños”.

Ciertamente, el vino está un poquito más cerca para el 100% de la población. A subrayar el asesoramiento y puesta en marcha de hasta el más mínimo detalle por parte de la empresa referente en turismo accesible como es “Equalitas Vitae”.

Hace 20 años este templo gastronómico inició su andadura. Desde entonces una de las premisas principales ha sido la apuesta por la comarca, pero ojo, no de cualquier forma; su filosofía de trabajo es la excelencia, sea en el servicio y atención o sea en el producto Km0 que ha sido reconocido por Slow Food con un certificado internacional. Ahora da otro paso, invirtiendo en la mejora de sus instalaciones, abriendo sus puertas a toda persona sea cual sea su diversidad funcional. Zorionak Villa-Lucía!

Aitor Buendía

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



TURISMO GASTRONÓMICO

¿TE ATREVES A
NADAR ENTRE ATUNES?

Es uno de los “reyes” del mar, apreciado por su carne, tersa y jugosa. Del **atún rojo** se aprovecha todo y yo recomiendo aquellas partes hasta ahora desconocidas con las que cada vez se atreven más chefs.



Si eres fan de este *Thunnus thynnus* y vives o estás en Barcelona, hay un lugar en el que la vas a gozar. Con más de 300 metros cuadrados, **La Tunateca** es un cuidado espacio gastronómico, dirigido por la **familia Balfegó**, donde se recrean los colores, texturas y hábitat del atún rojo, además de, por supuesto poder disfrutar de solomillos, ventrescas, lomos, sashimi, orejas, callos de atún, tiraditos y carpaccios. Para todos los gustos.

La saga familiar, quinta generación de pescadores, dirige este centro de **divulgación de la cultura del atún rojo** con el fin de dar a conocer su concepto de pesca sostenible, a la vez que se fomenta el conocimiento tanto de las características de la especie como de su gran valor gastronómico.

Una de las actividades más demandadas es la **experiencia Kaitai** con degustación. Recrea el arte milenar japonés que consiste en el preciso corte de un ejemplar de atún rojo Balfegó de más de **100kg**.

Y para los súper fans de nuestro **rey rojo**, hay más. ¿Te imaginas observarlos en su medio mientras les das de comer y **nadas entre cientos de ellos**? Sólo hay que acercarse a **L'Ametlla de Mar**, tradicional pueblo costero mediterráneo, refugio de navegantes y pescadores.

Allí comenzaremos a bordo de un **catamarán** donde se explica la historia, biología y valor gastronómico de los atunes rojos. Después llega el momento de lanzarse al agua. En un espacio delimitado para la experiencia y con la ayuda del equipo de buzos, un miembro de la tripulación lanza pescado azul desde la proa para atraer a los atunes y conseguir así tener una primera toma de contacto con ellos.

Sólo queda disfrutar nadando entre centenares de **atunes rojos de 2,5m y 250kg**. ¿Preparad@s para la aventura?

+ info tunatecabalfego.com y www.tuna-tour.com

Nere Ariztoy

Consultora de turismo
gastronómico especializada en
sistemas alimentarios



BURP...!

WEIHENSTEPHAN

A parte de tener un nombre impronunciable es la cervecería que puede presumir de ser la **más antigua del mundo entero**. Se encuentra cerca del actual aeropuerto de Munich, en un pueblo llamado **Freising**, y antes de ser una cervecera fue un monasterio benedictino fundado en el año 740.



Pero no se convirtió en la cervecera que conocemos ahora hasta el año **1040**. Ese año el *Abad Arnold* consiguió licenciarse como elaborador de cerveza en el monasterio, escribiendo una nueva página en la historia mundial de la cerveza.

Durante los siglos XII y XIII los monjes trabajaron constantemente en la mejora de sus sistemas de producción, consiguiendo una **gama de tres cervezas diferentes**: una ligera para peregrinos y sirvientes; una más decente para los monjes, frailes y obreros; y una cerveza de alta calidad para el abad y la gente importante de la ciudad.

Entre los años 1085 y 1463 el monasterio sufrió un **terremoto considerable, tres epidemias de peste, cuarto incendios fulminantes** y varios **saqueos de tropas enemigas**, aun y todo, se reconstruyó una vez tras otra, convirtiéndose en la fábrica de cervezas referente en Alemania. Otra fecha marcada en la larga historia de Weihenstephan fue el año **1516**, cuando el Duque Guillermo IV de Bavaria dictó frente a la torre del monasterio de Weihenstephan la "**Ley de la Pureza**" Bávara. Esta ley **prohibía a los cervecedores el uso de otros ingredientes que no fueran cebada, lúpulo, levadura y agua**.

Saltándonos algunos años, ya que necesitaríamos un Ondojan desplegable para explicar toda la historia del monasterio, en la actualidad, el monasterio de Weihenstephan es de la prestigiosa **Facultad Cervecera, de Alimentos y Lácteos de la Universidad de Munich**, y hay que remarcar que es de aquí de donde salen la mayoría de maestros cervecedores de Europa.

Hoy en día **elaboran más de 20 tipos de cerveza**, alcanzando los **3 millones de litros en 2018**. ¿Quién le iba a decir al Abad Arnold en 1040 que su legado llegaría tan lejos?

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



DI...VINOS

EVOLET VIVENCIAS 2014
(D.O.P. VALTIENDAS-SEGOVIA)

Vivencias es el vino elaborado por la bodega Pago el Almendro. Este vino es la suma de todos y cada uno de los vinos probados a lo largo de tantos años por Óscar Hernando, su autor, con el que ha querido expresar sus conocimientos adquiridos. Es un vino elaborado en la Denominación de Origen Protegida Valtiendas, la cual esta formada por nueve pueblos del noroeste de la Provincia de Segovia que linda con las provincias de Valladolid y Burgos.

100% Tempranillo de un viñedo plantado a 955 metros de altitud. Las uvas se despalillaron y maceraron posteriormente en frío. Crianza en barricas de roble francés durante 10 meses.

Bonito color picota, donde están muy presentes los lácteos, debido a su juventud, limpio y brillante, lo cual nos indica su buena elaboración, de capa media alta, con lágrima densa y colorada. Intensidad aromática media alta, presenta aromas típicos de la variedad y la zona donde nace, aromas de frutas negras silvestres tales como la zarzamora, grosella, fruta de hueso, flores secas, perfectamente ensablados con los aromas de buena madera, que nos recuerda la vaina de la vainilla que nos aporta torrefactos y una amplia gama especiada que hará que el vino se vaya haciendo cada día más complejo y elegante. En el fondo aparecen unos minerales y balsámicos. Entra-da agradable en boca, fresco, con gran volumen nos llena toda la boca.



Jon Méndez
(Vinatería Viniápolis)
Bermingham, 8 (Gros)
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

EL CÓCTEL QUE CAMBIÓ MI VIDA

En marzo de 2017, se realizó la publicación nº 150 de esta revista, con dicho motivo **Josema y Ritxar** decidieron ampliar las secciones de **Ondojan.com** e incluir esta sección

para poder hablar del maravilloso mundo de la coctelería. En aquel primer artículo os hablé de este mismo coctel, el coctel que cambió mi vida, y hoy quiero compartir con vosotros lo que han significado estos 5 años, desde el momento en el que gané el **Campeonato de Coctelería de Gipuzkoa en 2014**.

¿Por qué me presenté a ese campeonato? Dos años antes, un compañero de trabajo me dijo que había un concurso de coctelería, gin tonic y tiraje de cerveza, y me animó a verlo. Cuando estábamos allí, solicitaron participantes para el campeonato de tiraje de cerveza, y sin saber una mínima parte de lo que se ahora, me animé a participar e intentarlo, momento en el cual me di cuenta de lo mucho que tenía que aprender y que era muchísimo más complicado y técnico de lo que parecía. De hecho, a los días, llame a la cervecera con la que por aquel entonces trabajaba para formarme en el tiraje de cerveza. Al siguiente año, es decir en 2013, me leí las bases de los diferentes campeonatos (coctelería y gin tonics) y me animé únicamente a apuntarme al campeonato de gin tonics, ya que en mi vida había tocado una coctelera.

Pasado un año, me volví a leer las bases de ambos concursos, viendo en este caso que para hacer el cóctel se podía usar batidora y helado. Sabiendo que podía hacer un sorbete como los que solía hacer en las bodas que celebrábamos en el **Restaurante Ametzagaña**, me animé a participar, sin ningún otro objetivo que participar y disfrutar del momento. Amoldé el sorbete Ametzagaña a la normativa del campeonato, y junto con mi gran amigo **Jesús María Pérez Muriel**, entrenamos la rutina del coctel, es decir, ensayamos los movimientos y cronometramos que entraríamos dentro de esos 7 estresantes minutos.

Una vez ya en el día del campeonato, fueron muchos los nervios y anécdotas, sobre todo los últimos 5 segundos de mi actuación, donde aún me faltaba por poner alguna decoración y recuerdo como lancé literalmente la última brocheta como si fuera un dardo para introducirla en la última copa antes de que sonara la bocina y... SORPRESA!! Había ganado el Campeonato!! No fue hasta pasados unos días cuando me enteré que tenía que representar a Gipuzkoa el próximo año (2015) en el **Campeonato Nacional de Tenerife**. En ese momento, toda la alegría que sentía se convirtió en miedo y nerviosismo, ya que no tenía ni idea acerca de la coctelería y debía representar a mi tierra. Esto me motivó enormemente para ponerme rápidamente a aprender sobre coctelería, a participar en otros concursos para coger experiencia, a acudir a congresos específicos de coctelería pero aun con todo el esfuerzo de aquel año no fue lo suficiente para hacer un buen campeonato. Esta experiencia no hizo más que aumentar



mi hambre por aprender, y pase por las mejores Universidades Gastronómicas nacionales como es el **CETT de Barcelona y el Basque Culinary Center**, así como me animé a irme a Tallin (Estonia) en pleno invierno para seguir aprendiendo y sacarme el **IBA Training Cocktails Course**, reconocido a nivel mundial.

Durante estos años, no solo me he dedicado a aprender sobre coctelería, sino que también he tenido la posibilidad de enseñar a otros compañeros lo que había aprendido y ayudarles en sus objetivos personales, ya sea para trabajar en un establecimiento como para presentarse a algún campeonato, de hecho sin irme más lejos, el año pasado ayudé a una compañera a que se clasificara para estar en las dos finales de coctelería mas importantes: **WorldClass** y **Bacardi Legacy**. En enero de este año, decidí dejar el Complejo Ametzagaña, empresa familiar y lugar en el que he pasado los últimos 12 años de mi vida, para dedicarme por completo al mundo de la coctelería, tanto con mi empresa de catering de coctelería, **Aqua Vitae Cocktails**, como trabajando de Brand Ambassador para diferentes marcas de bebidas, así como profesor de coctelería en diferentes escuelas. Por tanto, puedo decir que aquella tarde de primavera de 2014 y el Coctel Ametzagaña cambiaron mi vida.

CÓCTEL AMETZAGAÑA

INGREDIENTES: 5 cl Vodka; 2 cl Triple Seco Curaçao Monin; 10 cl Sorbete de Mandarina Nestle; 10 cl Naranja Schweppes Premium Mixer; 6 cl Espuma de manzana verde

ELABORACIÓN: Por una parte debemos hacer la espuma de manzana verde, para ello usaremos 2cl de nata para montar; 1cl licor de manzana Monin; 4 cl helado de manzana verde Nestle. Lo introducimos todo en una jarra y lo batimos levemente solo para mezclar los ingredientes, posteriormente introducimos la mezcla en un sifón. Por otro lado, introducimos el resto de ingredientes en otra jarra, lo batimos bien y lo servimos en una copa alta, para finalizar pondremos en la parte superior la espuma de manzana. Para finalizar haremos una brocheta de frutas con un gajo de mandarina y una mora.

<https://aquaignis.jp/>



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.



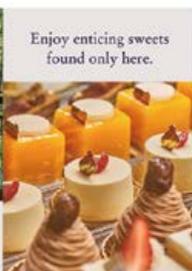
Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.



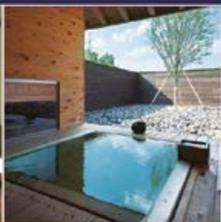
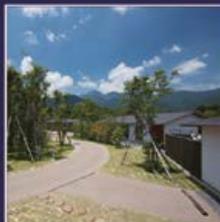
The joy to pick
fresh strawberries.



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

Y VA DE CABEZAS

Por ahí, por los años 60 la mayoría de las merluzas de nuestras aguas que se exportaban a Madrid, iban sin cabeza. Se

conoce que por aquellos lares no se daba ningún uso ni importancia a esa parte del animal. Hasta que se pusieron de moda los cogotes de merluza...y se nos acabó el chollo.Y digo chollo, porqué aquí sí que sabíamos valorarlas.

Fíjense si tiene historia nuestra pescadería, que muchas de aquellas cabezas que no viajaban tierra adentro, terminaban en el pequeño mostrador de mármol blanco de mi abuela y mi madre. Cuando los exportadores terminaban de preparar las merluzas decapitadas para enviar afuera, llamaban por teléfono a mi madre, entonces una jovencita con el carnet de conducir recién estrenado, que, corriendo, cogía la furgoneta dos caballos, ponía rumbo a la lonja de Pasajes y traía el preciado botín. A su vuelta, solía tener, en muchas ocasiones, cola de "mujeres" esperando para adquiririrlas.

Y es que en la parte vieja, gustaban mucho las cabezas de merluza. No solo porque era un plato económico, que también, sino porque en gran parte, los habitantes de lo viejo eran familias marineras y sabían apreciar su valor. Se vendían por unidades, variando el precio según su tamaño. Y había costumbre de cocinarlas cocidas, fritas o en salsa verde, porque en aquel entonces "el horno no se estilaba". Aún recuerdo yo aquellas cajas de madera cargadas hasta los topes cabezas de merluza, con sus dientes afilados como cuchillos, que si te descuidabas al meter la mano, tenías dolor para una semana. ¿Qué demonios tendrán esos dientes que hacen tanto daño?

Las cabezas eran y siguen siendo un manjar. Hoy en día, su uso en nuestra cocina ha caído en el olvido, o se ha visto relegado para la elaboración de caldos, sopas o fumets. Cuando, a mi entender, ¡son mucho más!

Las prisas, el estilo de vida, la comodidad, la falta de hambre real o el miedo a ensuciarnos...han hecho que ya hayamos olvidado comer cabezas y chupar huesos, y es una pena. Sin embargo, en la cabeza, no todos son espinas. La preciada kokotxa es buen ejemplo de ello. Aunque existen otras dos porciones muy interesantes y poco conocidas: las carrilleras. Al igual que las de rape, las carrilleras de merluza son unas pequeñas tajadas musculares, que al estar rodeadas de huesecillos por todas partes, reciben jugos y gelatinas que las hacen muy jugosas, pero nunca tan gelatinosas como la kokotxa. Se pueden presentar en dos formatos, sin huesos o con huesos alrededor, para mí, sin duda, el mejor.

Poc@s son l@s afortunad@s que pueden afirmar haber degustado una buena cazuela de carrilleras de merluza. Has de ser mujer u hombre de mar, o estar cerca de ell@s. Y os puedo asegurar que es un manjar.



Si algún día os topáis en una pescadería con carrilleras de merluza, no dudéis en haceros con ellas, rara es la ocasión. Además, el arte y la técnica de la extracción de las carrilleras no es fácil y no todo profesional de la pescadería sabe hacerlo bien.

En la receta que os presento hoy me voy a dejar llevar por la sabiduría de la gente kokkera, cocina súper sencilla y no por ello menos valiosa.

CARRILLERAS DE MERLUZA HERVIDAS

INGREDIENTES:

Medio kilo de carrilleras de merluza, una patata hermosa, un puerro hermoso, aceite de oliva virgen extra, tres dientes de ajo en láminas, una buena mayonesa casera y sal.

ELABORACIÓN

Se pone a hervir agua con sal en una cazuela hermosa y se añaden la patata y el puerro. Cuando lleve diez minutos en ebullición se añaden las carrilleras de merluza. Se deja hervir cinco minutos más y se apaga el fuego. En una sartén aparte se prepara aceite caliente y se fríen los ajos. Se coloca en una bandeja hermosa la patata hervida en rodajas, encima el puerro cocido y después las carrilleras y se riega con el aceite y los ajos fritos, se añade un chorro de buen vinagre y se acompaña con la mayonesa casera.

On egin!



Anne Otegi

OSOA.sukaldaritza&ikaskuntza

● CELEBRAR EL OTOÑO

A nadie se le escapa que el otoño está aquí, cruzando la calle, llegando a nuestra puerta y traspasándola

para quedarse un largo rato, no nos queda otra. Probablemente la melancolía se instale en nosotros una temporada y nos asalten ráfagas furiosas. No se alarmen, es el ciclo vital y poco podemos hacer para cambiar esto, aunque muchos de nosotros creamos que hoy en día todo haya cambiado y podemos hacer y deshacer a nuestro antojo. El otoño es recogimiento, calma y recolección. Pero nosotras estamos empezando el curso con nuestros pequeños a un ritmo frenético de clases, particulares y deporte escolar. Es un hecho y yo lo sufro como todas, pero no me resigno a abandonarme a la vorágine y celebro el otoño por que así me hago amiga suya y nos llevamos mejor.

El equinoccio del 23 de septiembre hace que la duración del día y la noche se equiparen de manera que se crea un equilibrio entre las horas de luz y de oscuridad. Equilibrio. Esa es la palabra que predico pero también la actividad que más practico. El fin de semana en mi casa nos despertamos tarde, desayunamos pan tostado con compota de manzanas, paseamos cuando no llueve y tomamos chocolate caliente cuando el agua empaña los cristales. Nos besamos mucho, nos hacemos cosquillas, mimos y nos abrazamos en el sofá viendo películas, familiares dicen. Dejamos de hacer unas cosas para poder hacer otras.

El verano te anima a degustar platos refrescantes, manjares opulentos en torno a una mesa alegre. El otoño te invita al confort, a las cremas templaditas, platos sencillos de verduras que maduran sin prisa, lenta y dulcemente. Setas, castañas, peras, calabaza...será que nací en octubre que me parecen los manjares más deliciosos, que le voy a hacer.

Celebro el otoño por que mi cuerpo cambia y me hago mayor y me pide que le escuche. Celebro el otoño sin aspavientos, que ya vendrá el viento y nos moverá por dentro.

¿La fiesta perfecta? Mis amores, un paseo en llano, sol de octubre y EL bocata. Por que a veces solo necesito un buen bocata para ser feliz.



BOCATA DE CALABAZA RUSTIDA, CEBOLLA CARMELIZADA Y HUMMUS

INGREDIENTES: Un pan de verdad, hojas verdes al gusto, calabaza, cebolla, un bote de garbanzos cocidos, un limón, sal, aceite de oliva y tahini (no es imprescindible).

DISPONER: Disponer en la bandeja del horno un fondo de cebolla en gajos, aceitar. Colocar sobre esta la calabaza en cuñas de 3cm, aceitar. Asar en horno precalentado durante 20 min a 180°

Para el hummus, disponer en el vaso de la batidora los garbanzos aclarados y escurridos, el zumo de un limón exprimido, dos cucharadas soperas de tahini, sal y pimienta negra. Batir hasta conseguir un paté. En caso de necesitar líquido añadir agua templada.

Para montar el bocata, abrir el pan y tostarlo ligeramente. Untar ambos lados con el hummus, disponer cuantas hojas de lechuga, escarola, etc...que consideremos necesario y rellenar con calabaza y cebolla. Para un plus de alegría, antes de sacar la verdura del horno, regar con un chorrito de salsa de soja.

¡Disfruten el otoño!

FREECOOKING

Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK
KOMUNIKAZIOA
AHOLKULARITZA**

Email: info.osoa@gmail.com Tel: 667.853.589/676.211.205



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

ESPÁRRAGOS AL GRATEN MUSELINA DE AJOS Y ALMENDRAS

INGREDIENTES (2 PERSONAS):

4 espárragos hermosos cocidos y escurridos
4 lonchas de jamón de bodega
1 huevo
1 ajo
Aceite de girasol c/s cantidad/suficiente
2 cucharadas de nata
Sal y pimienta blanca molida
Almendra fileteada o picada c/s

PREPARACIÓN:

Preparar la muselina, poniendo en un vaso de turmix el huevo, el ajo y una pizca de Sal, y con ayuda de la batidora preparar una mahonesa, añadiendo poco a poco aceite de girasol hasta que nos quede espesa.

Añadir las 2 cucharadas de nata y remover bien. Sal pimentar.

ENCENDER EL GRILL DEL HORNO

En una bandeja o plato, poner las lonchas de jamón y encima los espárragos cortados a la mitad. Salsear con la muselina y espolvorear por encima con la almendra. Gratinar al horno hasta que las almendras hayan cogido un bonito color.

SACAR DEL HORNO CON CUIDADO y ya están preparados para comer.

Preparación a cargo de **Eneko e Ibai**.

(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



Legazpi

Burdin Harana

Valle del Hierro



Galdetu egun osoko planengatik



OLENTZERO

MIRANDAOLA - LEGAZPI

AZAROA/NOVIEMBRE

02-03 / 09-10 / 16-17 / 23-24 / 30

ABENDUA/DICIEMBRE

01 / 03 / 06-07-08 / 14-15 / 20-21-22-23

Txandak/Turnos:

10:00 / 11:00 / 12:00 / 13:00

15:00 / 16:00 / 17:00 / 18:00 / 19:00

Astean zehar ikastetxeentzat saio bereziak.
Visitas durante los días laborables para escolares.

Aldez aurretik txanda hartu beharra dago.

Es necesario reservar plaza.

666 43 99 93 | mirandaola@lenbur.com

www.lenbur.com



LEGAZPIKO
UDALA

Gipuzkoaren
Fama Alderantz
Kultura, Turismo, Gazteria
eta Best Deputatuenak



OPAIN
GIPUZKOA

ZERAINGO OSTATUA (ZERAIN)

PRODUCTO, EXPERIENCIA Y SENSIBILIDAD

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

De pocos lugares hemos salido últimamente tan satisfechos como de Zeraingo Ostata. A pesar de acudir a este precioso enclave en uno de los peores y más desapacibles días del fin de verano, podemos decir que la cocina de **Aiert Izagirre** nos iluminó el día, recomfortándonos cuerpo y espíritu.

Llegamos a este restaurante con la curiosidad de quien acude a un lugar por primera vez, a pesar de haber frecuentado no poco el precioso establecimiento en anteriores etapas. Eso sí, íbamos sobre aviso, pues ya nos habían avisado acerca de las aptitudes del nuevo inquilino del local.

Lo primero que nos llamó la atención fue el sutil, pero firme cambio imprimido a la decoración del ostatu. Con un par de detalles en mantelería y decoración y algún adorno en las mesas, el comedor, de por sí angosto para un lugar de estas características, parece haberse ampliado habiéndose convertido en un lugar **más luminoso y acogedor**. Y un simple vistazo a la carta nos deja claro que el nuevo chef es un **defensor del producto local y de temporada**: los nombres de los platos aparecen mencionados en completa desnudez, sin adornos ni filigranas: Ensalada templada de bacalao, Gambas a la plancha, Merluza en salsa verde con almejas, Bacalao confitado a baja temperatura, Txipirones a la plancha, Cordero de leche con patatas panadera, Flan con helado... al pan, pan y al vino, vino. A todo esto, el apartado vinícola se cuida más de lo habitual en estas plazas encontrándonos con vinos de diferentes denominaciones y alguna curiosidad, como el excelente txakoli de Katxina Bodega, un vino no habitual en estas latitudes de la provincia.

De casta le viene al galgo. Nacido en Segura, a un paso de su actual destino, tras estudiar cocina en CEBANC, escuela cuna de grandes cocineros y cocineras, Aiert ha trabajado prin-



ZERAINGO OSTATUA

Udaletzeko Plaza

ZERAIN T: 943 80 17 99

cialmente en dos bastiones del producto como son el Mujika de Liernia y el Branka donostiarra en los tiempos en los que sus fogones eran dirigidos por **Pablo Loureiro**, actual propietario de Casa Urola. Con semejantes maestros y un mínimo gusto es normal que este joven chef domine a la perfección el producto como lo demuestra la simple elección de unas anchoas de Santoña como entrante que nos maravillan por su ternura, su excelente punto de sal y su carnosidad. En cualquier caso, la mano del cocinero también nos cautiva con el siguiente plato, unas verduras primorosamente salteadas, al dente, acompañadas de gibelurdiñas y huevo a baja temperatura. Aiert prescinde del socorrido jamón y deja que las verduras se expresen en todo su esplendor con el contrapunto de la seta. Siguen las mejores almejas a la plancha que hemos degustado en mucho tiempo, así como unas kokotxas a la plancha que superan a muchas elaboradas a la parrilla en templos consagrados.

El rodaballo peca de lo mismo: extrema gustosidad, tersura perfecta y tamaño ideal, y la txuleta de viejo es servida igualmente en su punto manteniendo los tres colores y texturas que delatan una buena cocción. Terminamos con una degustación de los postres más reputados de la casa (pantxineta y torrija) que no hacen sino reafirmarnos en nuestro convencimiento de que este chef domina todos los palos y lo hace con gran maestría al igual que su pareja, la donostiarra **Enara Peña**, domina con simpatía y soltura el difícil arte de la sala y la atención al público.

Zeraingo Ostata abre mañana y noche de martes a domingo al mediodía, ofreciendo un cuidado menú del día a 13,50 euros y menú de fin de semana a 30. Comer a la carta nos costará alrededor de 35-40 euros. Atención a las fechas ya que del 7 al 14 de octubre cerrará para tomarse unas breves vacaciones.





Patricio
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA



TOKI ALAI (Arama)

SALUD, ALEGRÍA... Y BUENOS ALIMENTOS

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El 1 de junio se cumplió un año desde que **Maider Carceller y Elixabete García** se hicieran cargo de los fogones y la dirección del Toki Alai de Arama. Y no podrían estar más satisfechas. Han mantenido la clientela y han atraído a un nuevo público con una propuesta en la que, sin renunciar a la carne y el pescado, tienen gran espacio las **opciones veganas y vegetarianas**, con algún guiño macrobiótico.

Las dos cocineras lo tenían claro desde que decidieron hacerse cargo del local: la comida sana y equilibrada había sido la bandera del mismo y había que seguir la misma línea añadiendo algunos toques propios. Así, en la carta del Toki Alai todos los días encontraremos **10 platos y 2 postres veganos, además de 2 platos macrobióticos**: Ensalada con algas, frutos secos y vinagre Umeboshi, pasta con verduritas y seitán o tofu a la plancha con salsa de miso, y Arroz integral con salsa de hongos, verduritas salteadas, legumbre con chucrut y cuenco de ensalada, dos opciones que tienen un éxito tremendo. De hecho, Maider y Elixabete se están planteando aumentar la oferta de platos macrobióticos.

Menú sano y equilibrado

Uno de los fuertes de Toki Alai es el **Menú del día**. Por eso, esta parte de la oferta del local se cuida de manera especial y se da a conocer a diario por medio de Instagram. De hecho, todos los días a primera hora de la tarde se cuelga en **@aramakotokialai** el menú del día siguiente.

“En nuestro menú siempre hay un plato vegano entre los primeros, otro entre los segundos y otro entre los postres,

cuando no más. Además, siempre habrá un plato saludable en cada apartado, y cuidamos especialmente el apartado libre de gluten. La gente lo agradece” nos comenta Maider.

El día que escribimos estas líneas, por poner un ejemplo, ya estaba colgado a las 16:30 el menú del día siguiente, en el que encontrábamos de primeros Ensalada de arroz (Sin Gluten), Coliflor con refrito (S.G., vegano y saludable), Pasta Marinera y Ensaladilla Rusa (S.G.). Como segundos proponían Txitxarro al horno y arroz integral salteado con verduras (S.G.), Escalope de lomo con patatas fritas, Costilla de ternera con piquillos asados en casa (S.G.) y Verduras asadas con hummus (S.G., vegano y saludable). Como postres podríamos haber elegido entre Flan, Yogur, Tarta de queso, Helado, Arroz con leche, Fruta, Cremas veganas, Profiteroles de nata y Chocolate o Natillas. Como puede verse, un alarde de variedad, equilibrio y mesura al muy ajustado precio de 12 euros (13 euros con café).

Si optamos por la carta, raramente pasaremos de 25-30 euros, pudiendo optar por una amplia variedad de ensaladas, platos combinados, sugerencias y platos fijos como Risotto integral con hongos y langostinos; Espaguetis marinera; Carrilleras de ibérico al vino tinto con puré de patatas; Bacalao al horno con piperrada, Txipis plancha con majado “Toki-Alai”...





TOKI ALAI JATETXEA

Herriko Plaza ARAMA

T: 683 47 33 46

Una degustación variada y sana

El día de nuestra visita pudimos degustar algunos platos que pronto recogerá la nueva carta de Toki Alai. Tras una rica y resultona brocheta de Tomate feo de Tudela con queso Feta, pepino y vinagreta al pesto, el bloque "serio" empezó con unos untuosos Guisantes de Lágrima de Tolosa que Maider recoge personalmente y congela para disponer de ellos fuera de temporada, servidos con una crema finísima de patata y yema de huevo Euskaber.

A continuación nos fue servido el Burrito vegano que ilustra nuestra portada y la receta de este artículo y, para rematar los platos "sólidos", nos fue servido un excelente Rape al horno con refrito de hongos, un plato del que nos sorprendió tanto la excelente textura como el punto original y sávido que le aporta el refrito de hongos acompañado de unos ajos confitados... puro sabor e intensidad en un plato que creíamos ya carente de recorrido.

Terminó la degustación con un postre que muestra a las claras que Elixabete controla también las técnicas culinarias más complicadas: el "Helado frito", una preparación que debe ser realizada con paciencia pues sus prolegómenos ocupan nada menos que tres días de procesos. Eso sí, el resultado es un postre rico, divertido, sorprendente y contundente con juegos de texturas (duro-blando) y de temperaturas (frío-templado) que lo hacen terriblemente original. No es un



La receta de...

Elixabete García

TOKI ALAI JATETXEA



Burrito Vegano

INGREDIENTES

Tortillas de trigo; Soja texturizada; Cebolla; Zanahoria; Salsa de tomate; Guindilla cayena; **Para la ensalada:** Tomate; Lechuga; Pepino; Mayonesa ligera

ELABORACIÓN

Dejamos la soja texturizada 20 minutos en agua templada antes de saltearla. Mientras, en una sartén, rehogamos la cebolla y la zanahoria previamente picada. Una vez preparada la soja, la añadimos a la sartén, le damos unas vueltas, añadimos igualmente la sal y la cayena, rehogamos todo junto y terminamos añadiendo la salsa de tomate e hirviendo unos minutos el conjunto.

Finalmente, rellenamos las tortillas de trigo con la salsa restante de mezclar la soja, las verduras y el tomate, y adornamos el plato con una ensalada elaborada con los ingredientes comentados y aliñada con una mayonesa ligera hecha con leche y aceite de oliva.

postre precisamente ligero pero es un portento de sabor.

Además de estos platos, nos comentan Maider y Elixabete, los fines de semana suele haber sugerencias como Hongos, Guisantes, Habitas, Foie a la plancha, Confit de pato... y si algo les gusta y se están especializando es en preparar **comidas y cenas a capricho para grupos** en los que incluyen caprichos como cigalas, tartar de salmón, foie, solomillo... y que vienen a costar a los grupos que los encargan una media de 25 euros, euro arriba, euro abajo. Eso sí, dichos menús deben encargarse, como es lógico, a mesa completa.

Está claro que tras superar la prueba del primer año, el nuevo equipo de Toki Alai ha encontrado su camino. La agradable terraza y el acogedor comedor de esta dinámica casa seguirán llenando de vida esta minúscula localidad goierriarra... que sea por muchos años !!

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzal Enea 943 16 31 16
 Dolarea 943 88 98 88
 Guregas 943 80 54 80
 Kattalain 943 88 92 52
 Kikara 943 88 62 34
 Mandubiko Benta 943 88 26 73
 Salbatore 943 88 83 07
 Urkiola 943 08 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

Mujikla 943 80 16 99
 Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
 Zezillonea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41
 Olano 943 80 54 70
 Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44
 Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
 Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05
 Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitate 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulla 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58
 Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88
 Guregas** 943 80 54 80
 Igarza* 943 08 52 40
 Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo** 943 88 19 58
 Zezillonea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Ibune** 639 23 88 89
 Petit Goleiri** 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

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa ... 943 88 77 18
 Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi ... 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91
 Tellerne 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa ... 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta . 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

Segura 943 41 51 12

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

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

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria 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.ataunturismoa.net • www.lizarrustiabentura.eus • www.parketxesarea.org/lizarrusti

• **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.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.zegamaturismoa.net

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

i 943 16 18 23



MUÑOZ (Ordizia)

NUEVA IMAGEN EN UN CLÁSICO DE OTEGIEENA

El barrio de Otegienea en Ordizia no sería el mismo sin la presencia de bares y negocios familiares, sencillos pero de gran fundamento, como el **Muñoz**, en el que **Elisabeth Martín Gimeno** lleva batiéndose el cobre nada menos que 11 años. Contaba con 24 añitos cuando lo cogió allí por el 2008 y en poco más de una década lo ha convertido en toda una referencia en lo que a **menús y comidas y cenas para cuadrillas y familias** se refiere.

Con la asistencia de su hermana **Ruth**, inquieta cocinera que gusta de jugar con salsas y especias dando un toque dinámico y especial a su cocina, Eli ha mantenido una oferta culinaria en la que prima la **sencillez y la variedad**, una oferta que nos gusta testar con cierta regularidad para dar a conocer a nuestros lector@s los platos que pueden degustarse en este local.

Así lo hicimos recientemente cuando acudimos al Muñoz un caluroso mediodía en pleno solsticio de verano quedándonos, nada más entrar, gratamente sorprendidos por el **positivo cambio de apariencia del local**, que ha sustituido sus cálidos tonos rojos y naranjas por un agradable y minimalista gris que le dota de una mayor elegancia.

Ya en mesa, Ruth nos preparó una selección de los platos que ofrece en el día a día, combinando propuestas del menú del día con otras que pueden solicitarse en cualquier momento. como el **codillo de cerdo** que se sirve en un punto de asado excelente, jugoso y sabroso a más no poder, acompañado de su propio jugo y unas sabrosas patatas fritas.

En los platos de menú nos encantó la **ensaladilla rusa**, succulenta y de intenso sabor. "Aquí la ensaladilla la hacemos en casa" nos subraya Eli, "y no tiene nada que ver con esas congeladas que se ven por ahí. Picamos todos los ingredientes y la hacemos con mimo día a día. A la gente de aquí le encanta". Tampoco desmerecieron ese día los **guisantes**, sencillo plato de menú al que la presencia de un huevo coronando la preparación y el uso del pimentón aportan un toque especial. También nos encantó la **paella** que se prepara los miércoles y el **Pollo a la Riojana**, plato del menú especial de los sábados. Y terminamos con un untuoso **flan de queso** que al parecer arrasa entre la clientela.

El menú en el Muñoz se factura a 11 euros, café incluido (18 euros el fin de semana), y si queremos acudir en grupo, se preparan **excelentes menús para cuadrillas a partir de 15 euros** y hasta la cantidad que quiera gastarse cada una. Eso sí, la calidad está garantizada, optemos por el presupuesto que optemos.



BAR RESTAURANTE MUÑOZ

Pelota Vasca, 3 (Otegienea) - ORDIZIA

Tf: 943 08 58 24



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




URDANOZ.
HARINA, PASTA Y PAN RALLADO

www.harinasurdanoz.com

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

¿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**.

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

¿A qué esperas para conocerlo?

NERUA (BILBAO)

NERUA: LA MAGIA DE LO LOCAL

Texto y fotografías: **Josema Azpeitia** Fotografía de **Josean Alija**: **Itaru Ishii**

“Mi cocina representa todas aquellas cosas que me emocionan y las muestro a través de los productos de mi entorno y de los sabores de la memoria”. Así define su cocina en la web de su restaurante el propio **Josean Alija**. Y conversando personalmente con él, sus afirmaciones subrayan esa filosofía: “Es absurdo no utilizar productos que se encuentran en un radio de 20 kilómetros alrededor del restaurante”; “Nos falta la cultura de la proximidad, defender lo que es nuestro”; “Debemos mostrar nuestro paisaje, nuestro entorno, ofrecer el ‘umami vasco’...”

Leendo estas afirmaciones, parecería que Josean Alija es sencillamente un defensor más de la filosofía “Slow Food” o “Kilómetro 0”, esas dos etiquetas cuyos principios motrices (proximidad, temporalidad, sencillez...) de ser tendencia revolucionaria están pasando a convertirse en una especie de mantra que los chefs recitan cada vez con menos convencimiento y comienzan a ser engullidas por el sistema, las grandes superficies y la industria alimentaria.

Pero este no es el caso del chef de Nerua. Josean Alija defiende, es cierto, la proximidad, la temporalidad, el producto local... pero, ¿la sencillez? “Esto no es sencillez, sino todo lo contrario” afirma este cocinero. “Buscamos los productos esenciales y perseguimos su consumo inmediato, es cierto, pero aportamos innovación en técnica y procesos. El plato que menos nos cuesta producir lleva un proceso de 8 horas, y los caldos y los fondos que utilizamos para acompañar y combinar los productos de nuestros platos son preparaciones de 20-25 horas”. Por lo tanto no solo la técnica, el tiempo también es un componente esencial en los platos de Nerua.

Los caldos y los fondos son otro de los componentes esenciales en la cocina de Josean Alija. A este respecto, Josean afirma que “Mi cocina siempre ha sido de cuchara, hay más cuchara que cuchillo en ella. Es una cocina que bebe de la cultura del sentido común, la que impulsaban nuestras abuelas”. Y al igual que ellas, Josean también trabaja más los vegetales que la matanza, aunque es un matiz al que no da el chef tanta importancia: “Es cierto que en trabajamos principalmente el

huerto y menos la carne, pero no es por nada en especial”.

Lo que sí une a Josean Alija con la filosofía Slow Food es la apuesta por la temporalidad. “Dividimos el año en tres temporadas: primavera, verano y otoño-invierno. Es decir, tenemos tres oportunidades de mejora a lo largo del año, y somos diferentes 3 veces al año, lo que es una maravilla”.

Por supuesto, a pesar de su apuesta por lo local, Josean Alija no es impermeable a lo que se cuece en otras latitudes. De hecho, le encanta viajar y conocer otras culturas: “Viajo mucho y pienso que al hacerlo hay que abrir la mente y disfrutar de cada país. Si voy a otra tierra quiero saber dónde estoy y disfrutar de su sabor, pero no pretendo importarlos. No puedes comprar la historia gastronómica de un país y traerla aquí. Es tentador, ya que en nuestro entorno no tenemos tanta variedad, y nos vemos obligados a jugar con un 10% de los productos que existen en otros países... pero jugamos muy bien las cartas, y hacemos magia con lo poco que tenemos” afirma dejando clara la sinceridad a la hora de apostar por el producto local, una apuesta que ha hecho que su cocina maraville tanto a foodies y gastronómicos de los cinco continentes como a un público local, principalmente vasco, que a pesar de la globalización imperante en los restaurantes gastronómicos en el caso de Nerua supone un 40% de la clientela, todo un motivo de orgullo para Josean y su equipo.

Nuestra degustación: 15 productos locales

Tuvimos la oportunidad de comprobar la filosofía de Josean Alija el pasado mes de junio, cuando todavía estaba en marcha el menú de verano, ya sustituido a día de hoy por la propuesta de otoño-invierno. Nos recibió en el corazón del restaurante **Antonio Vázquez**, quien nos dio a probar tres picas basadas en el tomate y el bacalao que ya nos situaron temporalmente y geográficamente en el marco que terminó de desarrollarse en todo su esplendor en sala. Y ya acomodados en el blanco lienzo de las mesas del comedor, comenzó el desfile de 15 productos propuesto por Josean Alija. “Nuestros platos se basan en un producto y llevan pocos elementos”. Es la filosofía de “Muina”, el libro que publicó en su día Alija, esa palabra vasca que significa Nucleo, Meollo, Esencia... Muina también





significa "Seso" y es que si hay algo que no se puede negar es que la cocina de Alija, en su sencillez, es una cocina sesuda, concienciada, muy pensada, como lo demuestra el primer plato: la Ostra, de una textura inigualable y acompañada de yema de huevo y crocante de arroz. El plato, para nuestra sorpresa, resulta altamente picante, aunque dicho picor va desapareciendo quedando la untuosidad del bivalvo que marida a la perfección con el txakoli Itsasmendi que nos sirve diligentemente **Ismael Álvarez**, el veterano sumiller del restaurante.

Preguntado por el picante, Josean Alija no esconde su que-rencia por el mismo: "el picante es una manera de estimular y de ayudar a muchos productos. En cualquier caso, no soy amante del picante, soy amante del sabor, y el picante es uno de los sabores con los que jugamos".

Sigue la degustación con otro de los grandes productos de nuestra cocina, el txixarro, que a pesar de ser la primera temporada en la que Josean trabaja este producto, ha conseguido dotarle de una textura sorprendente.

El rey de la huerta navarra, el espárrago, cocido "a la antigua" es el protagonista del siguiente plato, acompañado de una emulsión de nabo y raifo, y le sigue otra joya de la huerta, el guisante, convertido aquí en paradigma de la finura, acompañados de una esfera de caldo de txipirón que les aporta un poderoso sabor y un no menos sorprendente contraste.

El viaje enológico propuesto por Ismael Álvarez nos sigue haciendo viajar por tierras de Portugal, Alemania y Eslovenia cuando llega el siguiente plato, la fina Borraja, presentada aquí prácticamente cruda y terriblemente crujiente, complementada con una pasta de erizos de mar y un potente caldo de antxoas que hace, por momentos, que nos sintamos mastiscando cáscaras comestibles de marisco al borde del mar.

El alarde continúa con un original mar y montaña en el que el txangurro se mide con un fuerte caldo de cantarelus (ziza horis) y maíz, y es seguido de unas Habitas que muestran la filosofía rebelde e inconformista de Josean Alija, ya que mientras todo el mundo se deja las uñas en pelar y repelar esta fina legumbre, él la presenta con su piel completa.

Alcanzamos el ecuador con un succulento ravioli de anguila y manzana verde, y sigue otra de las grandes sorpresas del menú: unos daditos de navaja de sorprendente textura, sumergidas en un ácido pero muy sabroso caldo de piparras.

El mar sigue presente en los dos siguientes platos: una antxoa sencillamente marinada y presentada en un contundente círculo de salsa de salvia que le aporta una sensación muy especial, y una ración de Abalon con pulpo que sorprende por su impresionante y tersa textura. Y finaliza la degustación antes de los postres con un meloso taco de Gallo con un acertado caldo picante de almejas, seguido de unas extraordinarias mollejas de cordero con berza y alcaparras.



Ostra, yema de huevo y crocante de arroz



Txixarro en escabeche de aceituna



Anchoa a la salvia



Navajas a la brasa con escabeche de piparra

Los postres, finalmente, consistieron en Caseína batida de leche con helado de fresa y crujiente de violeta, y Aguacate con helado de fenogreko, olivas negras y café. Dos delicias que redondearon dulcemente el menú.

Nuevo menú en Nerua

Estamos a las puertas de octubre y la carta de Nerua presenta otros platos como Tomates, hierbas aromáticas y fondo de alcaparras; Berenjena, makilgoxo y yogur de aceite de oliva; Kokotxa de merluza, coles y salsa verde... todos ellos rezuman la querencia por lo local, la tradición, la técnica y las combinaciones especiales de sabores marca de la casa. Sin duda, la de Josean Alija es una cocina terriblemente meritoria que debe ser probada por todos los amantes de nuestra cocina más auténtica. Experimentación, sabor, respeto por el producto y técnica se dan la mano en una tentadora carta que llama a sentarse a menudo a esta blanca mesa. El disfrutar del menú de 14 productos tiene un precio de 145 euros, pero se puede optar igualmente por el de 9 productos (110 euros) o el de 5 productos (80 euros), disponible los mediodías de martes a viernes. Tres interesantes menús para que cada cual se decida por el que mejor le cuadre y pueda disfrutar de la cocina de un chef al que la guía Michelin mantiene, incomprensiblemente, con una sola estrella teniendo un nivel bastante superior a muchos de sus equivalentes.



RESTAURANTE NERUA

Abandoibarra Etorbidea, 2 - BILBAO
(Museo Guggenheim Bilbao)
Tf: 944 00 04 30



Borraja, erizos y jugo de antxoá



Habitas braseadas, puls de trigo, jugo de sardina y orégano



Abalón con pulpo



Aguacate, helado de alholva, aceituna negra y café

TIEMPO DE TXISTORRA

Terminados los rigores y calores veraniegos, el “fresco”, que decimos los vascos, se apodera de todos los rincones de Euskal Herria. Es el momento de pasar a la moderación en el consumo de ensaladas y zumos y sustituirlos por productos más adecuados a la dieta invernal como es el caso de nuestra entrañable y apreciada txistorra.

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

La txistorra es el gran embutido vasco. De origen navarro, elaborado con carne picada fresca de cerdo conteniendo entre un 70 y un 80 % de grasa, su consumo se dispara en invierno. Generalmente se come frita y habitualmente en forma de pintxo o como bocadillo, entre pan y pan. También es uno de los ingredientes principales, generalmente el más solicitado, para acompañar los talos, tortas de maíz que se elaboran de manera artesanal en fiestas y ferias a lo largo del invierno.

Tanto el talo como la txistorra son productos unidos a las estaciones invernales, ya que su consumo es altamente calórico y en el pasado, al igual que sucede con otros productos de la estación como las alubias, la morcilla, las habas... eran necesarios para combatir los rigores invernales y rendir en las duras tareas que requería el campo o el caserío.

Acercándose estas fechas, tanto sea el lector un turista o un “nativo” de la zona, no debería perder la ocasión de acercarse a la villa de Lasarte y pasar por la carnicería que gobiernan, con buen criterio y mejor humor, **Patxi Larrañaga, Ana Iparragirre y Naroa Larrañaga Iparragirre**. Patxi es principalmente conocido por haber elevado a la categoría de delicatessen un producto tan humilde como la txistorra, cuyo consumo se dispara alrededor de la cercana festividad de Santo Tomás, en la que Larrañaga y su equipo pueden llegar a elaborar más de dos toneladas del mismo.

Esta txistorra ha ganado en dos ocasiones el Campeonato de Euskadi, concretamente en 2002 y 2008. Precisamente fue en 2008 cuando Patxi obtuvo la Medalla de Oro en el Congreso **Lo Mejor de la Gastronomía** por la ponencia que ofreció en el mismo sobre la Txistorra.

Rafael García Santos, organizador de dicho congreso, describía durante aquellos años de esta manera la carnicería de los Larrañaga en su prestigiosa guía gastro-





La receta de...

**Patxi
Larrañaga**

CARNICERÍA PATXI LARRAÑAGA
(Lasarte-Oria)



Txistorra artesana de Patxi Larrañaga

INGREDIENTES

- Cabezada de cerdo
- Panceta de cerdo
- Papada de cerdo
- Pimentón de la Vera y Murcia (18 gramos por kilo)
- Sal (16 gramos por kilo)
- Ajo (1 diente por kilo)

ELABORACIÓN

Picar la carne en picadora en placa de 6,8, o 10 milímetros (al gusto)

Una vez picada la carne, mezclarla y mezclar con ella el pimentón, la sal y el ajo como si fuera una papilla. Dejamos reposar.

Para embutir, usamos tripa de cordero, de calibre 22-24 o 24-26.

Una vez embutido, colgamos para que se oreen durante un tiempo que puede oscilar entre 24 o 48 horas...

... y a disfrutar de la txistorra !! On egin !!



nómica: "Carnicería y charcutería familiar en la que Patxi Larrañaga, su mujer, Ana Iparraguirre, y la hija, elaboran diferentes productos y embutidos, entre los que destaca esta chistorra, que ha ganado unos cuantos premios. En este caso los concursos populares se ven refrendados por la bondad del producto, que no por humilde no ha de ser considerado honorable, sin duda, pues las carnes de cerdo que se han embuchado son ciertamente selectas: papada, cabezada y panceta, más pimentones dulces de la Vera y Murcia, ajo y sal. Estamos ante un chorizo fresco que tras un breve salteado destaca por su enorme sabrosura, carnosidad, jugosidad y aromas. Impera el magro de la carne, el cuerpo, tanto en sabor como en textura, sobre la grasa. Depara mucha satisfacción."

Abandonémonos pues, en estas fechas, a los pecados carnales y disfrutemos de esa satisfacción mencionada por el prestigioso crítico. Que no se quede nadie esta año sin disfrutar del placer de una buena txistorra !!



Fiestas de octubre a diciembre

Entrados en la recta final del año, el trimestre final del mismo nos da la oportunidad de disfrutar de varias fiestas en las que la txistorra está muy presente:

13 de Octubre: Txistor Eguna en Arbizu: La bonita localidad de la Sakana celebra desde hace algo más de una década el Txistor Eguna, en el que cientos de kilos del preciado embutido son degustados por los habitantes del pueblo y los cientos de visitantes que acuden cada vez de más lugares. A lo largo de toda la calle principal se colocan varios puestos en los que se puede aprender acerca de la elaboración de miel, morcilla, pomadas... también hay puestos de venta de productos locales como queso Idiazabal, pan de caserío, pimientos del piquillo que se asan en el mismo lugar, miel, dulces, verduras... El meollo de la fiesta se sitúa en la plaza del ayuntamiento donde puede degustarse txistorra acompañada de vino a precio popular y donde se celebra el Concurso de Pintxos de Txistorra, en el que toman parte no pocos de los bares de la localidad mostrando su creatividad.

11 de Noviembre: San Martín: "A todo cerdo le llega su San Martín", afirma el dicho, y es que si hay una feria unida a la matanza del cerdo es ésta. Por toda la geografía de Euskal Herria se celebran en pueblos y barrios los San Martines en los que es habitual realizar comidas y cenas populares en los que el protagonismo principal recae en los productos de la matanza, principalmente la morcilla y las buzkantzas, aunque tampoco faltan en estas fiestas la txistorra, ya sea en los diferentes banquetes, ya sea en los puestos de talos que se instalan en muchas de ellas.

21 de Diciembre: Santo Tomás: Sin duda, la gran fiesta de la Txistorra es Santo Tomás, especialmente en Donostia. A lo largo de todo el día cientos de Colegios, Asociaciones benéficas y ONGs instalan sus puestos en los que se venden miles de kilos de txistorra para recaudar fondos. El día incluye una feria ganadera, sorteo del cerdo y gran cantidad de exposiciones y actividades. Tienen también gran importancia la feria de Santo Tomás de Bilbao y los Santamasas de Arrasate, al día siguiente.



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



A night scene viewed through a window. A large, bright full moon is centered in the upper half of the frame, surrounded by a field of stars. The sky is a deep, dark blue. In the foreground, several stacks of books are piled up on a surface. A small, lit lantern with a warm orange glow sits on top of one of the stacks. The overall atmosphere is quiet and contemplative.

Maite duzun hor
Protegemos lo d



Ventanas Goierri

ri babesten dugu
que más quieres



20 **urte**
años

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15



LA TXAPELA SE QUEDÓ EN EL INFIERNO

Julen Arburua, de la quesería **Kortaria** de Lekaroz, venció por segundo año consecutivo el campeonato de queso de pastor de Ordizia celebrado el 11 de septiembre en el marco de las Euskal Jaiak (Fiestas Vascas) que celebra la localidad goierritarra. Al igual que este año, Julen presentó un queso de febrero ahumado que le valió la victoria.

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

El navarro se mostró visiblemente emocionado: “el año pasado no podíamos creer que habíamos ganado, fue un sueño, y sin duda este año no pensaba que ganaríamos. Es increíble”.

La disputa por los primeros puestos estuvo muy reñida. Kortaria logró 8,28 puntos, superando por la mínima al ordiziarra **Joseba Insausti**, que también repitió segundo puesto, y que

sumó 8,20 puntos. El tercero fue el idiazabalarra **Andar Barandiaran**, con un 8.05. La cuarta posición, por su parte, fue ocupada por **Ricardo Remiro** de Eulate, y en 5º lugar quedó **Mausitxa**, de Elgoibar.

Un jurado de bandera

Como todos los años, el jurado del concurso, presidido por **Juan Mari Arzak**, estuvo compuesto de gran cantidad de caras conocidas del mundo de la restauración y la prensa gastronómica y generalista. Así, entre los catadores pudimos ver a cocineros como **Xabier Zabaleta**, presidente de la Asociación **Jakitea** y responsable de Aratz Erretegia (Donostia), **Pablo Loureiro** de Casa Urola, **Andar González**, presentador del programa “A Bocados” de EITB y chef de Astelehena 1997, **Pedro Subijana** de Akelarre, **Aizpea Oihaneder** de Xarma, **Nagore Irazuegi** del restaurante Arima de Madrid, **Matías Gorrotxategi** de Casa Julián de Tolosa, **Aitor Arregi**





del Elkano de Getaria, **Hilario Arbelaitz** del Zuberoa de Oiartzun, **Gregorio Tolosa** del Bidea-2 de Zizur Menor (Navarra) o el responsable del restaurante Sant Celoni de Madrid, **Óscar Velasco**. Respecto a la prensa gastronómica, el jurado contó con la presencia de **Mikel Zeberio** (Deia y Basque Culinary Center), **Josema Azpeitia** (Ondojan.com) y **Alejandra An-són**, así como varios periodistas y comunicadores vinculados al grupo Vocento como **Mitxel Ezquiaga**, **David de Jorge**, **Roser Torrás** y **Oraitz García**. Completaban el jurado personalidades del mundo gastronómico como **Joxe Mari Aizega**, director del Basque Culinary Center y **Fernando Gurucharri**, presidente de la Asociación Española de Catadores y, como no, los técnicos de la Denominación de Origen Idiazabal como **Joserra Agiriano**, **Carmen de Vega**, **Marta Albisu**, **Jesús Salmerón**, **Victoria Urresti** y **Patxi Pérez Elortondo**.

Puja entre grupos inversores

Como siempre, al final de concurso tuvo lugar la tradicional puja por el medio queso ganador que este año ascendió a la nada despreciable cantidad de **9.000 euros**. Como curiosidad,

se dio la circunstancia de que los dos protagonistas finales de la puja fueron los responsables de dos grupos inversores hosteleros de la Parte Vieja Donostiarra: David Garrancho, del grupo Garrancho que cuenta a día de hoy con más de media docena de establecimientos de hostelería y restauración y Pablo Soto del restaurante Betijai Berri, perteneciente a otro grupo que cuenta también con varios establecimientos y que se ha hecho con el edificio que alberga el restaurante La Cueva, establecimiento que deberá cesar su actividad a finales de este año.

Lejos quedan los tiempos en los que eran restaurantes familiares y/o tradicionales los que pujaban por el queso de Ordizia. Los nuevos modos de la hostelería globalizadora se asoman también, paradójicamente, a un concurso sencillo y tradicional como es el de Ordizia, tirando de talonario y exhibiendo su poder económico. Todo es, al final, cuestión de músculo económico como nos comentó, muy cordialmente, David Garrancho: "Nos habíamos puesto un límite al que han llegado los otros al ofrecer 9.000 euros, así que no hemos querido superarlo". No hay cuidado, el grupo conseguirá su queso otro año. Sus responsables son gente seria y tenaz.





EL FEO DE TUDELA VOLVIÓ A TRIUNFAR

Es difícil encontrar en el mundillo de las competiciones gastronómicas un caso de éxito tan fulminante como el del Concurso del Tomate Feo de Tudela, que prácticamente surgió de la nada hace 12 años y en esta última edición ha conseguido que sean nada menos que 85 los hortelanos que han tomado parte en el mismo, cantidad nada despreciable si tenemos en cuenta que estamos hablando de un concurso estrictamente local.

Imanol A. Salvador

El Concurso del Tomate Feo, además, nos ha servido, a lo largo de los años y la evolución del mismo, para ser conscientes de los cambios en nuestros usos y costumbres que se están dando como consecuencia del cambio climático. Sea este cambio tan grave como algunos nos lo pintan o no para tanto, sea permanente o temporal, el caso es que dar, se está dando, y está afectando de una manera muy clara y visible al agro, como atestigua el evidente ejemplo de los viticultores, que cada vez buscan tierras más elevadas para elaborar

sus vinos llegando a alturas que se superan largamente los 600 metros sobre el nivel del mar en Denominaciones como Rioja mientras que hace unos años era impensable plantar por encima de los 400 metros de altitud.

En el mundo de la huerta y, concretamente, del tomate, también está afectando este cambio climático, y si en sus inicios, allá por 2008, este Campeonato creado por **Luis Salcedo**, cocinero del **Hostal Remigio**, se celebraba a finales de julio, coincidiendo con las fiestas patronales de la capital de la Ribera, hace ya tres años que se celebra a finales de agosto o principios de septiembre, fecha en la que el tomate empieza a adquirir un grado de madurez que lo convierte en muy interesante para su consumo.

Así pues, no se puede negar que los **85 tomates** participantes en el Concurso de este año (10 tomates más que el año pasado) se encontraban en perfectas condiciones para su cata y valoración en el momento en que fueron recogidos, a lo largo de las primeras horas de la mañana del sábado 31 de agosto, para ser inscritos en el concurso. También se encontraban dispuestos para el consumo, aunque no lucían tanto, los 40





tomates que participaron en la vertiente “gamberra” del concurso: la elección del tomate físicamente más feo de Tudela, valoración en la que toma parte todo el público que se acerca al evento y en la que siempre resulta elegido un tomate feo de solemnidad. La participación batió un nuevo récord llegando a la mayor cantidad de tomates presentados en el certamen desde su creación.

El campeonato, además, contó con una actividad paralela: a las puertas del Remigio, mientras se recepcionaban los tomates participantes, el inquieto **Daniel Campanero Echechipea**, colaborador del concurso, montó, con la ayuda de su esposa, una mesa en la que ofreció una cata de tomates en la que tod@s l@s que se acercaron pudieron comparar, tanto a nivel de gusto como textura, las diferencias existentes entre los tomates de supermercado y los tomates locales de cultivo ecológico. El gran abismo existente, tanto estética como gustativamente, entre las variedades del “super” y las variedades locales saltaron a la vista y, sobre todo, al paladar.

Pasadas las 11:30, el jurado profesional se preparó para degustar nada menos que 85 tomates para determinar cuál de ellos se alzaba como el más sabroso del año. Formaban parte del jurado el ex-profesor de cocina de la Escuela de Burlada **Pío Barbería**, el agricultor local **Javier Navarro**, el cocinero y responsable del bar Baserriberri de Iruña **Iñaki Andradas**, el hostelero local **Rodolfo “Rueti” Milagro**, el experto en vinos y director de la agencia de turismo enológico EntreVinos **José Antonio Cruz** y nuestro coordinador **Josema Azpeitia**. Del corte y presentación de los tomates se ocupó el propio Luis Salcedo y asistió al jurado el miembro de la Academia Navarra de Gastronomía **Juan Gimeno**.

También es de destacar, máxime tratándose éste de un con-

curso que se celebra con el mero fin de promocionar el producto local y sin ningún ánimo de lucro, la implicación en el mismo de **Juan Salcedo Irala**, responsable de sala del Remigio y encargado del registro de participantes a concurso, así como la de **Montse Aguerri Irala y Javier Pardo**, que dirigen la participación del jurado popular. Finalmente, el periodista local **Joaquim Torrents** se encargó de presentar el concurso y dirigir la entrega de premios del mismo.

Respecto al palmarés, con el primer puesto se alzó **Charo Mendigorria**, que presentó un tomate cultivado en el término de La Mejana. El tomate que se hizo con el segundo puesto, aportado por **Amparo León**, provino del término de Huertas Mayores. Y el tercer puesto recayó en **Iñaki Orte Gil**, que presentó un tomate cultivado en el término de Mosquera.

Respecto al tomate estéticamente más feo, éste resultó ser el cultivado y presentado por **Gregorio Aguado Magaña**, de Murchante.

Como siempre, no podemos sino alabar la labor realizada por la organización de este Campeonato sin ánimo de lucro que ha servido para que en toda Euskal Herria seamos conscientes de la existencia y la importancia de esta extraordinaria hortaliza que cada año adquiere una mayor popularidad habiéndose convertido ya en habitual, con su nombre y apellido, en la carta de verano y otoño de no pocos restaurantes de nuestro entorno.

Para quien quiera degustar sus características, el Tomate Feo de Tudela puede ser adquirido entre julio y octubre en diferentes ferias y mercados de Navarra. En Donostia se puede encontrar ocasionalmente en la tienda del grupo Lur-Lan, sita en el nº 7 de la Alameda del Boulevard y cada vez en más fruterías.


RESTAURANTE AKARI
C/ Amara, 14 (Junto Plaza Easo) - DONOSTIA
Tf: 943 21 11 38

AKARI E HITOSHI SE TRASLADAN A AMARA

En junio dimos la noticia de su inauguración y dos meses después volvemos a comentar que **Hitoshi y Akari Karube** vuelven a prestar sus servicios en **AKARI**, un nuevo local en la calle Amara, a un paso de la Plaza de Easo. **Los dos japoneses que dieron fama durante toda una década al Mesón Txubillo del barrio de El Antiguo dejaron ese local en septiembre del año pasado** y ahora dirigen un nuevo establecimiento en cuyo diseño y decoración han tomado parte desde el primer momento.

Josema Azpeitia / fotografía: Ritzxar Tolosa

Txubillo era una típica tasca donostiarra donde las tortillas de patata y los callos reinaban en la barra, hasta que Hitoshi y Akari se hicieron cargo del mismo para ofrecer una original fórmula gastronómica de **fusión vasco-japonesa**. Nacidos en Yokohama y en Tokyo, a una distancia menor que la que separa Donostia y Bilbao, fueron a conocerse precisamente en Donostia, cuando Hitoshi trabajaba en el Urepel, tras haberse formado en la escuela de cocina de Luis Irizar. Akari también contaba con un amplio bagaje gastronómico tras haber trabajado en varios restaurantes en Japón e Italia, país en el que oyó hablar por primera vez de la gastronomía vasca.

Akari, el nuevo local de esta pareja nipona es más luminoso. Está a pie de calle, así que la luz baña todos sus rincones. Eso sí, se las han ingeniado para decorarlo con unos paneles de madera en los ventanales que permiten al comensal disfrutar de la vista del exterior, pero que no permiten vislumbrar de fuera el interior en todo su esplendor, con lo que se garantiza la privacidad a quien está dentro. Otra de las grandes diferencias respecto al local anterior es la **cocina a la vista**. Una

gran barra domina el local, y detrás de ella Hitoshi Karube corta el pescado, reboza el género o monta las ensaladas de cara al público. Además, hay más espacio entre las mesas y una mayor comodidad para desplazarse por el restaurante. Otra novedad es que este nuevo espacio nos permite **comer en la terraza** recreándonos con la vista de la gran plaza creada recientemente junto a la Plaza Easo.

Por lo demás, en lo referente al plano gastronómico fijo, en Akari se mantiene **la misma carta y el mismo formato que se ofrecía en Txubillo**, continuando con los platos estrella de la carta anterior como Tempura de verduras variadas, Ensalada de udon con gazpacho, Brick de langostinos, Degustación de sushi, Bacalao gratinado con crema de ajo... se trata de una continuación de ese maravilloso restaurante de El Antiguo que tan buenos ratos nos ha hecho pasar, y que, estamos seguros, nos seguirá haciendo pasar en su nuevo emplazamiento.



Cocina de temporada

Otra de las características que se mantendrá en Akari serán las **sugerencias de temporada**. El Tatakí, por ejemplo, sólo se sirve en temporada y cuando hay atún o bonito de calidad. Asimismo, siempre se ofrecerán platos fuera de carta. Ahora, en verano, por ejemplo, podemos encontrar Gratinado de calamar y puerro, Ventresca de bonito, Besugo a la plancha, Merluza gorda al horno, Tatakí de bonito de Hondarrribia... También se ofrece Pulpo a la plancha, plato que estará disponible todos los días. Y no olvidemos las ensaladas, la Ensalada de tomate de temporada es otro de los platos de estación a los que Hitoshi y Akari dan mucha importancia, entre otras cosas porque es un plato que puede ser disfrutado por los veganos”.

Ceviches, pintxos, sake...

Otro plato de temporada será el Ceviche, que en cada momento será elaborado con pescados y mariscos de temporada y toques japoneses. Y nunca faltará el pintxo de **verduras en tempura**, que a lo largo del año irá cambiando en función de las verduras de cada estación. Y seguirá habiendo pintxos como Buta no kakuni (panceta de cerdo guisada), Rollito de txistorra, Piruleta de mano de cerdo o los Callos que Hitoshi prepara con el arte de un guisadero tradicional.

Finalmente, ha mejorado, y mucho, la **oferta de vinos** del local, desde los vinos tradicionales (Rioja, Ribera...) a los que han añadido varias referencias, incluso algunas de gran prestigio como Contador o Contino de Vega Sicilia, hasta los **Sakes**, un producto que apenas se cuidaba en el restaurante anterior pero que ahora cuenta con una gran variedad, concretamente hasta cinco sakes diferentes de diferentes orígenes y precios. “A Txubillo venía mucha gente que quería probar Sake”, nos cuenta Akari, “así que hemos decidido ampliar la oferta para que la gente entienda que el Sake no es un licor sino un vino que puede ser tomado durante toda la comida, con una graduación similar a la de un vino normal, entre 13 y 15 grados.

Plato del día: fórmula sana, sabrosa y económica.

Una de las principales novedades de Akari será el Plato del día, un generoso plato que cambia cada día y que cuenta con una base de pasta o arroz con diferentes ingredientes, **al precio de 9 euros** (bebida aparte). El último día que acudimos a Txubillo pudimos degustar, como se aprecia en las imágenes, un succulento plato del día compuesto de pasta udón, tomate, cogollos, alga wakame, pollo rebozado y huevo duro, pero la fórmula cambiará día a día, así algunos días encontraremos que el ingrediente principal del plato puede ser curry japonés, cerdo rebozado, cerdo frito con tortilla....

Akari abre todos los días, salvo los domingos por la noche y los miércoles, días que cerrará por descanso semanal. El bar abrirá a las 13:00 y las comidas se servirán de 13:30 a 15:30. El precio medio de carta oscila entre los 35 y los 45 euros, sin duda una gran relación calidad precio.

Deseamos, como no podía ser de otra manera, toda la suerte del mundo a Hitoshi y Akari en esta nueva andadura.





LA DESPENSA D'LUJO: DIRECTO DE LA TIERRA

Las legumbres son un producto muy demandado por el comensal que año tras año cada vez echa más en falta la cocina de cuchara, esa que ya apenas se elabora en las casas particulares, atenuadas por los horarios laborales y la falta de tiempo. El consumidor, por lo tanto, acude a los restaurantes buscando disfrutar de un buen plato de legumbres... ¿Pero consumimos verdaderamente buenas legumbres??

La Despensa d'Lujo es una empresa de reciente creación dedicada en cuerpo y alma a la venta de legumbres tanto de cosecha propia como de productos de calidad que incorporan a su catálogo y distribuyen por demanda directa de sus clientes. Situada en Galicia, esta empresa cuenta con fértiles tierras de cultivo, que generación tras generación han sido trabajadas en Erbecedo (Coristanco, A Coruña), dedicándose hasta la fecha principalmente a la producción y distribución de patata y legumbre tradicional. Un enclave privilegiado en el Valle del Anllons, rodeado de

costa que facilita el desarrollo de la actividad y hace que una parte nada despreciable de los productos que se comercializan sean de origen gallego y nacional.

Una amplia variedad de legumbres

Los productos estrella que cultiva y distribuye La Despensa d'Lujo son los siguientes:

- **Alubia blanca granja:** de color blanco y forma reniforme alargada, con una consistencia seca y dura. En su categoría extra obtiene un granaje 80/85 en 100gr. Denominada de forma común como Fabe Asturiana, y comercializada tanto en vaina, desgranada y sobre todo en seco.

- **Alubia verdina:** de forma reniforme alargada, color verde, y consistencia seca y dura. Su textura es lisa y en su categoría extra alcanza un granaje de 300 a 350 pierxas en 100gr. Denominada popularmente en Galicia como Faba do marisco ya que las principales recetas de esta alubia son relacionadas con el mar pues la capacidad de absorción de los sabores es su principal característica. Comercializada principalmente en seco.





- **Alubia Roxa:** de forma esférica, color verde amarillento y consistencia seca y dura con una textura lisa que en su categoría extra alcanza un granaje de 150 a 200 granos por cada 100gr. Su principal uso es en guisos de carne y estofados. Comercializada principalmente en seco.

- **Judión granja:** en su variedad de colores, blanco, negro, rosa... es demandado en verde tanto en vaina como desgranado. Muy funcional en la cocina, se emplea en multitud de recetas complejas y guarniciones.

- **Garbanzo en verde:** en sus distintas fases de crecimiento. En su semilla adulta en verde es muy apreciada para distintos tipos de receta, a la brasa, guarniciones y base de salsa por su intenso sabor. La Despensa d'Lujo también comercializa garbanzo de lágrima con un potente sabor muy apreciado en platos gourmet.

Presencia en Donostia y Gipuzkoa

La Despensa d'Lujo envía en perfectas condiciones sus legumbres a todo el estado. Y poco a poco está encandilando a no pocos cocineros y responsables de restaurantes de calidad como es el caso de **Daniel Álvarez** (Kokotxa), **Ismael Esquivias** (Rita), **Rubén Trincado** (El Mirador de Ulía) o **Pablo Loureiro** (Casa Urola) entre otros. Pablo Loureiro, concretamente, ha tenido la amabilidad de cedernos la receta que complementa este artículo elaborada, como no, con legumbres de La Despensa d'Lujo.

Quien desee más información sobre La Despensa d'Lujo, características de sus productos, precios o condiciones de envío, puede consultar en el teléfono **681 096 729**, o en la web **www.ladispensadelujo.com**

La receta de...

Pablo Loureiro
CASA UROLA
(Donostia)



Pochas verdinas con rape y almejas

INGREDIENTES (Para 8 personas)

1 Kg de pochas; 1 cebolleta; 1 tomate maduro; 1 pimiento verde grande; 1 diente de ajo; 24 almejas; 24 daditos de rape; Sal. **Para el caldo:** Cabezas de cigalas; Alitas de pollo; Zanahoria; Puerro; Cebolleta; Tomate

ELABORACIÓN

Para el caldo: Asar al horno 25-30 minutos las alitas para que se tueste bien la piel. A continuación, hacer el caldo cocinando el pollo, las cabezas de cigala y las verduras durante una hora, sin excedernos de ese tiempo.

Para las pochas: Picar todas las verduras y el ajo. Rehogarlas en el fondo de la cazuela y añadir las pochas. Cubrir el conjunto con el caldo de cigalas y pollo hasta que sobrepase dos-tres dedos sobre las pochas.

Llevar el conjunto a ebullición y mantener el hervor a fuego medio durante 30-35 minutos, moviendo energicamente la cazuela de vez en cuando y cuidando que no se evapore en exceso el caldo. En cualquier caso, no introduciremos cuchara ni cucharón en las pochas sino que nos limitaremos a sacudir la cazuela para que la salsa engorde. Añadiremos la sal 5 minutos antes del final de la cocción. Serviremos en platos individuales colocando en cada uno las pochas y, sobre ellas, tres daditos de rape recién salteados y tres almejas abiertas a la plancha. Coronaremos cada plato con un chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra arbequina y cebollino recién picado.



MENDAVIA FESTEJÓ SUS 11 DENOMINACIONES

El pasado mes de julio tuvimos el honor y el placer de participar como jurados del Concurso de Pintxos con Denominación dentro de la Feria de las Denominaciones de Origen y Calidad que se celebró durante todo un fin de semana en Mendavia, junto con otros tres buenos amigos: la infatigable **Silbia Redondo** "la Silbi", el bloguero gastronómico animalista y loco por los vinos **Alberto Rodríguez Cota** y el dicharachero periodista **Aitor Buendía**.

texto y fotografías: **Ondojan.com**

Durante todo el fin de semana, todo aquel que se acercó a la localidad pudo probar en los diferentes bares de Mendavia 10 pintxos elaborados con productos locales. Dichos pintxos, además, participaron en el **Concurso de pintxos con Denominación** en el que actuaron como jurados los mencionados gastrónomos, y que fueron los siguientes:

1º Premio: "Galera 19" (Bar La Galera): Ternera de Navarra y crema de verduras de Mendavia. (Fotografía inferior)

2º Premio: "Un helado...?" (Bar Picacha): Cucurucho de crema de pimiento del piquillo con queso de la tierra y crocante de patxaran (Foto superior izquierda)

3º Premio: "Fuego Medieval" (Bar Gramola): Pimiento del

Piquillo relleno de ternera de Navarra con salsa picante de pimiento. (Foto superior central)

El resto de pintxos a concurso, no menos meritorios fueron, siguiendo el orden de las imágenes de la página contigua:

- "Fiestero" (Bar La Bocatería): Canelón de tomate relleno de mousse de espárragos y queso con carpaccio de ternera, lascas de queso y aceite de oliva.

- "Txutiguiso" (Bar Bulevar): Guiso de ternera de Navarra con salsa de tomate de la huerta y guisantes.

- "Pasión de alcachofa" (Bar La Carrera): Vichyssoise de alcachofa con emulsión de aceite de oliva y sal de jamón.

- "Croquetón del Chaves" (Bar Chaves): Croqueta de ternera con crema de piquillos.

- "Estación" (Bar Jolma): Gelée de gazpacho y boquerón del norte con toque de aceite de La Maja

9 "El fortín del Sadar" (Bar Uruguay): Boletus con foie y salsa caramelizada de manzana con aceite de oliva

- "El señor del tiempo" (Bar La Taurina): Sándwich a la plancha con ternera de Navarra, pimiento de Lodosa, huevo, lechuga y aceite de oliva de Mendavia.

Además del concurso de pintxos, que junto con la actuación del grupo **Rocklean** animó la villa durante el sábado, el domingo se celebró la **Feria de las 11 Denominaciones de**





Origen y Calidad. Por 4 euros, todos los asistentes pudieron comprar una copa grabada y un ticket para degustar los diferentes vinos y productos que ofrecerán gran cantidad de casas productoras de los **11 productos con Denominación de Origen y Sellos de Calidad de Mendavia**, a saber: Espárrago de Navarra; Pimiento del piquillo de Lodosa; Vino de Rioja; Cava; Ternera de Navarra; Cordero de Navarra; Alcachofa de Tudela; Patxarán navarro; Alimentos artesanos de Navarra; Aceite de Oliva de Navarra y Alimentos de Agricultura Ecológica

Como siempre, una multitud tomó las calles de la localidad para degustar todas estas maravillas en un ambiente excelente, acrecentado, si cabe, por la intervención de nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, que se encargó de leer el Pregón de la Feria y ensalzar la bondad de los productos de Mendavia pero, sobre todo, la calidad humana de sus gentes, que son los principales responsables de que esta gran cantidad de productos sean tratados con esmero y se hayan convertido en el orgullo de esta localidad que cada vez apuesta más por ellos.





CAVIAR PARA TODO EL MUNDO

El **Asador Aratz** acogió el pasado 9 de septiembre una exclusiva degustación de caviar y platos cocinados con este producto, impulsada por **Perlita**, casa elaboradora de Caviar situada en la Bahía de Arcachon (Las Landas)

Mikel Corcuera / fotografías: Josema Azpeitia

El objetivo de esta cita gastronómica, coordinada por el periodista bordelés **Jacques Ballarin**, era el introducir en la restauración local la idea de que el caviar ya no es el producto inaccesible que fue en otros años. Los nuevos tiempos han hecho posible el criar caviar en nuestro entorno cercano y Perlita es un claro ejemplo de ello, pues sus instalaciones de crianza se encuentran en la Bahía de Arcachon, a dos horas escasas en coche desde Donostia.

Este último concepto es el que quiso dejar claro **Michel Berthommier**, responsable de Caviar Perlita, empresa creada en 1991 respondiendo a dos necesidades: el poder ofrecer un

producto local y controlado ante el más que evidente peligro de desaparición de los esturiones en las zonas de procedencia de este producto (Irán, Rusia, Mar Caspio...), y, por otra parte, crear un producto más accesible económicamente. Para conseguir el primer objetivo, esta empresa ha construido toda una estructura de "piscinas" donde los esturiones, procedentes de las zonas mencionadas, son criados para preservar la especie, controlando el correcto desarrollo de la misma y obteniendo las preciadas huevas en el momento óptimo de tamaño y desarrollo.

Se trató de una demostración muy exclusiva, dirigida a un grupo limitado de restauradores. Así pues, en el comedor privado del asador de Igarra se dieron cita **Monty Puig-Pey** (Bergara, Gros), **Josu Muguerza** (Belaustegi, Elgoibar), **Andoni Txintxilla** (Beheko Plaza, Zumaia), **Hitoshi y Akari Karube** (Akari, Amara), **Juan Mari Humada** (Hidalgo 56, Gros) y **Sergio Humada**, quien acaba de inaugurar su nuevo restaurante en las dependencias del antiguo Txitxardin Beltxa, de Lasar-





te-Oria. Acompañaban a los hosteleros tres responsables de Caviar Perlita, así como los periodistas **Pepe Barrena, Jacques Ballarin** y el que esto suscribe.

La comida se abrió con una degustación de dos latas de caviar por persona: la primera un caviar recién recogido y la segunda uno afinado con sal medio año después de su recogida. Los asistentes pudieron comprobar que, al igual que sucede con los vinos, el jamón, la carne... el caviar también puede ser sometido a un proceso de afinado o maduración que redonda en su sabor, suavizándolo y redondeándolo. El caviar, además, fue acompañado, como es de ley, de un buen Champagne francés, considerado el mejor acompañamiento del producto.

A continuación fue servido un menú elaborado por Iker Zabaleta, que constó de los siguientes platos:

- Crema de coliflor trufada, huevo hilado y caviar
- Ventresca de salmón ahumado con caviar, mayonesa de piparras de Agiña y chutney de tomate
- Tartar de rape con bogavante, caviar y jugo de guisantes

Los tres platos demostraron que el caviar es un producto cuyo consumo no se limita a introducir la cuchara y consumirlo,

sino que puede ser aprovechado en diferentes elaboraciones culinarias. En cualquier caso, este punto de la reunión fue el que proporcionó un mayor debate entre los que se habían quedado plenamente satisfechos con los platos presentados, los que opinaban que alguno de ellos, especialmente el de salmón ahumado, disimulaban en exceso las virtudes del caviar, y los que opinaban, como el irredento Pepe Barrena, que el caviar es un producto que debe ser consumido sin acompañarlo de nada. El célebre crítico gastronómico comentó, de hecho, no sabemos si en serio o en broma, que tiene la intención de escribir un libro titulado "El caviar y la soledad" para incidir en este aspecto.

Y como nos encontrábamos donde nos encontrábamos, los hermanos Zabaleta hicieron gala de su generosidad y su músculo parrillero, incluyendo dos platos que no estaban contemplados en el plan inicial: un soberbio rodaballo y una no menos impresionante chuleta de buey vizcaíno que, como no podía ser de otra forma, encandilaron a los asistentes.

Más información sobre Caviar Perlita, su historia, productos, filosofía e instalaciones en la web

www.caviar-perlita.com



LA DESPENSA D' LUJO

Directo de la tierra

681 096 729

www.ladespensadelujo.com





ASADOR-SIDRERÍA ARAETA
Berridi Bidea, 22 - Zubieta- DONOSTIA
Tf: 943 36 20 49

ARAETA: SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

El asador-sidrería Araeta ha pasado por varias manos y diferentes etapas desde su inauguración hace ya unas cuantas décadas, unas más celebradas que otras. Pero podemos afirmar que la entrada en su gestión del empresario zizurkildarra **Xabi Aranburu** ha supuesto un punto de inflexión. Xabi se ha tomado como algo personal el que este vasto espacio se convierta en un referente (y no sólo gastronómico) en Donostia y sus alrededores... y sin duda lo está consiguiendo.

Josema Azpeitia

Xabier Aranburu es una persona inquieta. Proveniente del mundo de la construcción y la decoración, su entrada en Araeta ha estado unida a profundos cambios en el

restaurante, siendo el más visible el estético. De ser un asador rural con la típica decoración rústica de madera de sus inicios, Araeta ha pasado a convertirse en un lugar en el que no nos cansamos de recorrer sus dependencias disfrutando de la **vistosa decoración que ha convertido cada sala en un espacio único** en el que no tiene nada que ver la zona de barra con la de comedor, la de menú con la de carta, la zona de sidrería con la zona de asador... Techos con maderas entrelazadas en uniones imposibles, estatuas de animales, botellas utilizadas como elemento decorativo, luces de colores acertadamente situadas... Araeta se ha convertido en un espacio acogedor y agradable, pero igualmente vistoso y divertido.

Otro de los apartados en los que queda patente la impronta de Xabi Aranburu es el de **"líquidos"**. Amante de los buenos vinos como consecuencia de su relación afectiva y profesional





con **Rioja Alavesa**, donde dirige el precioso **Hotel Viura**, también construido y decorado por él, Aranburu ha querido diferenciar a Arañeta en uno de los aspectos que más se había descuidado en anteriores etapas y que fue, sin embargo, uno de los apartados fuertes en su inicio: el de la **producción de sidra**. El zizurkildarra no sólo ha recuperado la condición de **Tolare** (Sidrería artesana) del establecimiento, sino que la ha reforzado hacia la calidad elaborando, con la ayuda del eficiente enólogo **Juan Zuriarrain**, una excelente sidra proveniente de sus propios manzanos, así como una **sidra de pera** en la más pura tradición normanda que ha tenido una excelente acogida y ha supuesto un plus de innovación y originalidad para el restaurante. Y no contento con remover el panorama sidrero gipuzkoano con la introducción de la pera en el mismo, este emprendedor hedonista ha entrado en el mundo del **Txakoli** creando **Luku**, el primer Txakoli cultivado en el término municipal de Donostia y que pronto será vinificado en la primera **"Bodega Urbana"** con la que contará la capital indiscutible de la gastronomía vasca,

un espacio en el que se darán la mano vino y gastronomía de una manera sorprendente. En un futuro cercano ya hablaremos de manera más extensa sobre este apasionante proyecto.

Centrándonos en los **"sólidos"**, no podemos dejar de hablar de la carta de Arañeta, que ha sufrido un vuelco evidente hacia la calidad de la mano del joven chef **Jon Moreda Apaolaza**, natural de Urretxu, discípulo de Luis Irizar y apasionado del buen producto y las elaboraciones cortas y precisas. Nos maravilló el menú propuesto por Jon: la originalidad de la Ensalada de arenque con piña deshidratada (1), la contundencia de los Hongos con yema (2) y las Kokotxas (3), primorosas tanto a la parrilla como en salsa verde... nos rendimos ante la sapidez de la excelente Merluza a la plancha (4) y lanzamos salvadas ante un Secreto ibérico a la parrilla (5) que, créannos, rivalizó con la mejor txuleta en sabor y textura. La finura de los postres (6) redondeó una experiencia que nos hace afirmar que Arañeta tiene un gran futuro...y que éste no ha hecho sino empezar !!

Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS



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.

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO



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.

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26

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 vegetarianas, 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.**

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 Antía** y **Guritze Villar**. Destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cebra y trigoero), las **Bolas** (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas **Tortillas de patata** (Con puerro y cebolla, con jamón y queso, con carbonara, con bacalao al pil pil, con pulpo y queso de tetilla...) y sus excelentes **Tostats** (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

ATAUN

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



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 mamiá o el Flan de naranja. El Menú de sidrería se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consume. Otra especialidad son los **Pescados frescos a la parrilla**: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txixiarro, Rodaballo... **Carta: 30-35 € Tarjetas: Todas. Aparcamiento.**

ZARTAGI**BALIARRAIN**HERRIKO PLAZA
943 32 58 12**NUEVA DIRECCIÓN
Y COCINA TRADICIONAL**

Las hermanas **Amaia e Itziar Urtaşun** 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 pescada, 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) **Cierra:** Lunes

**DOLAREA
JATETXEA****BEASAIN**NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.hoteldolarea.com**COCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI**

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****BEASAIN**KATEA, 4 (FRENTE AL
POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com**PASIÓN POR
LA BUENA CARNE**

El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS**, con mayúsculas. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. 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**BEASAIN**NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02**VIAJE GASTRONÓMICO
AL EQUILIBRIO**

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 vizcaína,

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.

URGAIN**LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO****DEBA**HONDARTZA, 5
TEL. 943 19 11 01
943 19 20 48
www.urgain.net

Xabier Osa dirige este restaurante especializado en **pesca-dos 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 combina-dos, 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
BASERRIA****DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN****ELGOIBAR**ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belaustegi.com

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 comopatas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaime 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 ETXEARESTAURANTE DE DIARIO
Y MENÚS A LA PARRILLA**EZKIO**B^a 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.

SANSONATEGIESPECIALIZADOS
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.

ARRAUN ETXEAESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS**HONDARRIBIA**MOLLA IBILBIDEA, 5
TEL. 943 64 49 39
www.arraunetxea.com

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; Cochinitillo con quinoa y relish de cítricos; Lengudo del Cantábrico a la brasa con bigarrari y panaderas; 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 Dry Age (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.

ITZIAR

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

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



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 Cochinito 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 CARIÑO

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, Panxineteta... **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



Azpiokoetxea 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, Tourneó 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 GAINZURIZKETA
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 Patxiuenea. En el alto de Gaintzurizketa, 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 cárnicas 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 GAINZURIZKETA
TEL. 943 52 54 41

Situado entre Lezo y el alto de Gaintzurizketa, 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.

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:** Lunés.

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

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.etxeaurdi.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** con platos actualizados y tan representativos de la misma como Ensalada Itsasur; 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**ECELENTE 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 centenar 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.

OREDAINGO 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



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.

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

TOLOSA

AROSTEGIETA, 13 (ALDE
ZAHARRA-CASCO VIEJO)
608 913 294 - 600 727 802
www.amataberna.net

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



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.

TOLOSA

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

USURBIL

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

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL



Acogedor bar-restaurante en el interior de un precioso caserío del s. XIX, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, 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 tiroliña. **Carta:** 10-20€. **Menú del día:** 10,60€. **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 Azumendi 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 Soufflé 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 TEMPO-
RADA EN UN ENTORNO NATURAL****ZESTOA**CARRETERA DE ZESTOA A
AIZARNAZABAL - ZESTOA
TF. 943 14 80 92
626 869 231

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 PARRI-
LLA 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.

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

Facebook: Zeraingo Ostatu
Berria Aiert Izagirre



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradición, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 13,50€ **Menú fin de semana:** 30€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.



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 remarkable y cuenta además con una carta con más de 40 ginebras. **Menú del día:** 10,50€ **Tarjetas:** Todas

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



Dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. 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

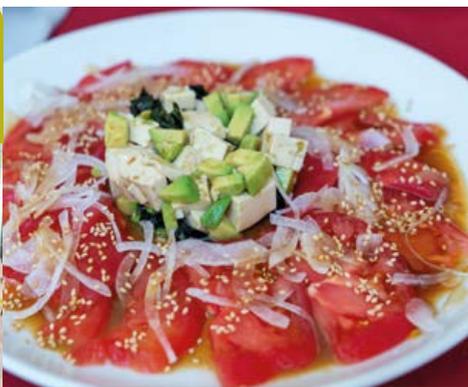
AKARI

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 "Tolere 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, Carabnero 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 cochinitillos, 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.

ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

DONOSTIA

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



Ilker 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, Lenguado...), 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€**

BERA-BERA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

DONOSTIA

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



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 celiacos 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, Udaberi, 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 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.casaurolejatxea.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 Habitats salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; 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 € Cierra: 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.

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

DONOSTIA

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



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy 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 hojalдре, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

IKAITZ

ESCONDIDO. ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo FicoSeco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Suprayemas de espárrago sobre muselina de Philadelphi y pétalos de endibia roja; Tostón de cordero o de cochinitillo 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 MARTIN, 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 **Tostats** con pan de cristal... En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de 10 referencias. **Cierra:** Domingo. Terraza aporricada.

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 a una magnífica **terrace 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, Kokotxa 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 59 99 46

puntasalrestaurante.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 carretilero; 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

USANDIZAGA, 3
(GROS)

TEL. 943 29 04 07

restaurantejapones-tatami.es



Recientemente reinaugurado en la calle Usandizaga, a un paso de la Zurriola y del Palacio Kursaal, la principal particularidad de este gran restaurante asiático **son sus comedores de estilo japonés**, divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales. Cuenta asimismo con un gran comedor principal 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.

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€.

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 (Templada con pasta y hongos), los Txipirones a la plancha, el Rape, buena **Chuleta de viejo a la parrilla** o las Chuletillas de cordero, así como generosas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30- 20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo.

UREPEL

EL RETORNO DE
UN CLASICO IMPRESCINDIBLE

DONOSTIA

PASEO SALAMANCA, 3
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 07 23
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, Espárgagos 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.

YAKINIKU

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

DONOSTIA

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

www.yakiniku.es



Yakiniku, "Barbacoa japonesa" es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en una **mesa que lleva incorporada su propia parrilla**, 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; "Axa" 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 SAGARDEGIA

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 Sagardegia es un nuevo y amplio espacio en el que nos encontraremos con **la más pura tradición sagardozele 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.lacatedraltudela.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
- Abakando.** Avda. Tolosa, 37. 943 245490
- Agoregi.** Portueña, 14. 943 224328
- Agustín.** Sancho el Sabio, 16. 943 471752
- Alo-mihí Virgen del Carmen.** 5. 943 389164
- Aita Mari.** Puerto, 23. 943 431359

AKARI

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

- Akelar.** Pº Padre Orkalgia, 56. 943 311209
- Alaia.** Parque Atracciones Igelgo. 943 223662
- Alamandegi.** Urbirarte, 1. 943 362849
- Alberro.** Alto Zorroaga, 67. 943 468807
- Alberto.** 31 Agosto, 19. 943 426884
- Albizur.** 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 Zubietal). 943 366572
- Amá-Lur.** Carquizano, 7. 943 274584
- Amigü Estación.** Aldamar 12. 943 049701
- Ambrosio.** Pza. Constitución. 943 426104
- 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 429815
- Argoia Txiki.** Añorga Hiribidea, 22. 943 382760
- Apitxin.** Avda. Barcelona, 19. 943 103750

ARAETA SAGARDOTEGIA

Restaurante y Sidrería en plena naturaleza
Berritri Bidea, 22 (Zubietal). 943 36 20 49

- Aralar.** Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERTEGIA

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

- Ardandegi.** R. Católicos, 7. 943 464777
- Argintz Jatetxea.** Plaza Ametzatas. 943 474246
- Arloka.** Sierra de Aloña, 5. 943 452192
- Aroka.** Salud, Amara Viejo. 943 460815
- Arrai Txiki.** Campanario, 3. 943 431302
- Arrikituan.** Igorra bidea, 19. 943 983141
- Arriola Asador.** R. Católicos, 9. 943 457137
- Arzak.** Alcalde Elsegui, 273. 943 278485
- Asia (chino).** Segundo Iztuia, 15. 943 270908
- Arfalla 148.** Inigo, 1. eqs. Constitución. 943426275
- Astelena 1997.** Euskal Herria, 3. 943 425867
- Astiazaran.** Irigoien Baserría - Zubietal. 943 361229
- Astoria 7.** Sancho el Sabio, 28. 943 445000
- Atxera.** Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
- Atxiki Asador.** Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

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

- Barkaitzei.** Pº Barkaitzei, 42. 943 451304
- Barun.** Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
- Basajaun.** Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

- Batzarre.** Virgen del Carmen, 25. 943 116350
- BCN.** Avda. Barcelona, 38. 943 474265
- Bearzana.** Pza. Easo, 5. 943 474995
- Behari.** Nariña 22. 943 431631

BERA-BERA

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

BERGARA

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

- Bernardo Etxea.** Triunfo, 3. 943 462384
- Bideluze.** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
- Bideluze.** Garibai, 24. 943 403014
- Bigarren.** Isabel II, 6. 943 469259
- Bihotz.** Plaza Inigo Mercader 943 464688
- Bitácora.** J. Zarzuetza, 4. 943 446111
- Bodega Donostiarra.** Peña y Goñi, 3. 943 011380
- Bodegón Alejandro.** F. Calbetón, 4. 943 427158
- Bokado-Aquiratun.** Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842
- Borda Berri.** F. Calbetón, 12. 943 430342

BOULEVARD 9

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

- Bouquet.** C/ Logroño, 5. 943 227943
- Buenavista.** K. Balañaga, 42. Igelgo. 943 210600
- Bully Café-Bar.** Pº Aves, 5. 943 214287
- Bugati.** Arripade pasalekua, 74. 943 377662
- Cabo Norte.** Logroño, 4. 943 312372
- Cachón.** S. Marcial, 40. 943 427507
- Café Central.** Arco Amara. Plaza de Irún, 6
- Café de La Concha.** Pº Concha, 12. 943 473600
- Café de la Plata.** Padre Larroca, 14. 943 290239
- Café Saigón.** Reina Mº Cristina. 943 426689
- Café Santana.** Hotel Regente, 6. 943 432162
- Café Kursal.** Ramón María Lili, 2. 943 321713

CASÉ STETE

De viernes, pintxos, menús... y karaoke!
Javier Barkaitzei, 13 (Amara). 943 46 94 00

- Café Viena.** R. Católicos, 5. 943 463974
- Cafetería Express.** R. Católicos, 12. 943 463990
- Capis.** R. Católicos, 12. 943 463990
- Carpacho.** 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 423190

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

Chulettes, vinos ibéricos y mejor trato
Reyes Católicos, 10 (Centro). 943 45 22 10

- Ciaboga.** Easo, 9. 943 422926
- Cívico 14.** Duque de Mandas, 35. 943 048801
- Cubi.** Aldamar, 18. 943 425908
- Cueva de lobos.** J.M. Barandiaran. 943 265882
- Dakara.** 31 de Agosto, 25.
- Dana-Ona.** Pº Hipódromo, 15. Zubietal. 943 365347
- Danena.** Matia, 6. 943 425908
- Danena.** Enbeltaur, 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.** Sagardotegi, 1. 943 367620
- Döner Kebab 3.** Eustasio Amilloria, 9.
- Drinka.** Matia, 50. Antigua. 943 212101
- Duit.** Antonio Arzak, 4. 943 312717
- Eder.** Baso Txiki, 11. 943 281887
- Eguzki Bistro Bar.** Secundino Eснаola esq. S. Iztuia
- Eibararra.** Fermín Calbetón, 24. 943 420442
- Ekaiz Asador.** Pº Padre Orkalgia, 131. 943 212024
- Ekeko.** Avda. Zurriola, 18. 943 142143
- El Amán.** Duque de Mandas, 19. 943 286619
- El Andino.** Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
- El Café de María.** 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 Pisco de la bodega de Cádiz.** Pza. Jose M. Sert. 2.943 54 36 50
- El Puente.** Río Deba. 2. 943 278629
- El Quinto Pino.** Pza. Sarriena, 4. 943 426153
- El Txoko de Ramiro.** Txofre, 4. 943 279799

EL VASKITO

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

- Elosta.** Pº Colón, 41. 943 630325
- Eme Be Garate.** Gril. Igorra bidea, 37. 943 227971
- Erdiko.** Autonomía, 1. 943 456999
- 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 692537
- Etxaide.** Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
- Etxaniz.** Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

ETXEKUBE PUB

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

- Etxe Nagusi.** Pº Padre Orkalgia. Igelgo. 943 216502
- Euskal Pizka.** Extremadura, 9. 943 277300
- Ezeiza.** Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa de los contornos
Miracruz, 17 (Gros). 943 43 13 74

- Farfalle.** Avda. Libertad, 21. 943 426054
- Feng Jing (chino).** Balleneros, 17g. 943 470043
- Foster's Hollywood.** Zabaleta, 1. 943 320888
- Galerna.** Pº Colón, 46. 943 278639
- Gandara.** S. Jerónimo, 21. 943 422575
- Gandarias.** 31 de Agosto, 23. 943 426362

- Garbera Sidrería.** C. Com. Garbera. 943 394358
- Garibai 21.** Garibai, 21, 11. 943 433134
- Garua.** Nariña, 20. 943 436562
- Garraxi Vegetariano.** Tejería, 9. 943 275289

GASTEIZ

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

- Gatelu Txiki.** Carquizano, 3. 943 327997

- Giroki.** Enbeltaur, 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 (Igelgo). 943 21 40 00

- Cure Arkupe.** Iztigorra, 7. 943 225360

- Haizea.** Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

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

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.** Paseo del Rio, 15. 943 464600

- H. Monte Igelgo.** Plaza del Fio, 154. 943 210211

- Huang Chen (chino).** Larremendi, 11. 943 451968

- Ibi.** Getaria, 15. 943 428784

- Ibi Lur.** Nabarra Oñati, 2. 943 335255

- Igela.** Pza. Inbira, 2. 943 003473

- Igelgo Sidr.** Gurutzeta Baser. - Igelgo. - 943 213251

IKAITZ

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

- Itxaurandotz Sagard.** Zubizarra, 72. 943 292074

INTZA

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

- Inausti.** Pº de Erratuburu, 8. 943 311109

- Inausti.** Pol. Zuzatu, 4 - Erratuburu. 943 313933

- Jombi.** Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423

- Irato.** Padre Larroca, 2. 943 272973

- Irato Hamburguesería.** S. Juan, 9. 943 422667

- Irigoin Eret.** Cam. Petritza, 10. Zubietal. 943 372875

- Iruia.** Easo, 73. 943 456917

- Iruia.** Sierra Aralar, 27. 943 466665

- Irrintz.** Pescadería, 12. 4. 943 424234

- Isa del Sol (chino).** Puerto Egaña, 5. 943 458419

- Irruriarte-Berri.** Camping Igelgo, 943 226583

ITURRIOZ

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

- Ixtarpena.** Enbeltaur, 16. 943 424576

- Ixtalalde Asador.** Atoxarreka, 83. 943 371585

- Ixtasne.** Ibañ-Alde. - Martutene. 943 470757

- Izaguirre.** Bidarte Berri Baserria. 943 361470

- Izar.** Pza. de las Américas, 7

- Izarratiz.** Prim, 4. 943 428747

- Izazpi.** Pº Baratzatzi, 3. 943 321019

- Izki.** Pº Baratzatzi, 2. 943 279391

- Izeta.** Fermín Calbetón, 4. 943 422562

- Javier.** Pza. Easo, 4. 943 457152

- Jolas-etxea.** Avda. Añorga, 44. 943 369026

- José Mari.** Fermín Calbetón, 5. 943 424645

- Juanito Kojua.** Puerto, 14. 943 420180

- Juanxto.** Enbeltaur, 6. 943 427405

- K-bi.** Victoria-Gasteiz, 2. 943 008181

- Kaioa Taberna.** Plaza Blas de Otero (Atxotxa)

- Kaioja.** Padre Orkalgia, 8. 943 213251

- Kaskazuri.** Pº Salamanca, 14. 943 420894

- Kata 4.** Pza. Catalina, 4. 943 423243

- Kayak.** Pº de los Olmos, 24. 943 397871

- Kelly's.** Plaza Nafarroa Beherra, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki Secundino Esnaola, 45, 943 274936
Kiki Avda. Tolosa, 79, 943 317320
Km Duque de Mandas, 49, 943 561751
Kok Avda. de Zarautz, 2, 943 31 75 91
Kokotxa Campanario, 11 -P. Vieja-, 943 4231904

KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea
Avda. Zumalacabra, 26 (Gros), 943 27 77 91

Kukurri Victoria-Gasteiz, 1 (H.Aranzazu), 943 219077
Kursaal bar Avda. Zurriola, 22, 943 291150
La Albarca Balleneros, 19, 943 446210
La Brasserie Mari Calant Zubieta, 2, 943 440770
La Cepa 31 de Agosto, 7, 943 426394
La Colchonera San Vicente, 9, 943 561816
La Cuchara de San Telmo 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

Tradicón 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. S. 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 Kubitzia Igleta, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madama San Bartolomé, 35, 943 444269
La Mamá Mia S. Bartolomé, 18, 943 465293
La Mina (pizzería) Urbieta, 1, 943 427240

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

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

La Rampa Muelle, 26-27, 943 421852
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42, 943 426092
La Tagliatella Peña y Goñi, 5, 943 289184
La Tagliatella San Martín, 29, 943 427326
La Torre de Piza S. Vicente, 9, 943 431469
La Txuletaria del Iraeta. Padre Larroca, 4, 943 321636
La Vaca. Andresteigi, 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
Lagumak. Pza. Gorgoatxo, 1, 943 228133
Las Vegas. Pº Colón, 10, 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94, 943 352445
Lete 31 de Agosto, 2, 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 Zaindaria, 85, 943 317444

LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería Hondarribia, 20, 943 424169
Maiatz. Enbeltain, 1, 943 430600
Makrobiotika Elkarte. Inauroandino, 52, 943 288246
Malandrino. Miguel Imaz, 4, 943 329532z
Malandrino. Zarautz, 2, 943 358689

MAMISTEGI

Cocina desinfectada 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 312899
Mariñela. Muelle, 15, 943 421388
Mariquería Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3, 943 311783
Marugame. Pza. Marugame, 1, 943 212988
Marine 31 de Agosto, 13, 943 424965
Matalauva. Zabaleta, 17, 608 158412

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

Mendi. S. Francisco, 13, 943 287288

Mendizortz. Plaza Lizardía, 4, Igeldo, 943 212023

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

Mil Catas. Zabaleta, 55, 943 321656

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

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

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

Morvos Conperea. Sagüés, 943 272326

Morgan. Nariika, 7, 943 424661

Moto-Chub. Usandizaga, 3, 943 289904

MUNTO

Gran variedad en pinxtos y cocina tradicional
Fermín Calbetón, 17 (Pte. Vieja), 943 42 60 88

Munto Berri. Munto, Bº Aiete

Muxarra. Igara Bidea, 16, 943 310797

Nagusia Lau. Mayor, 4, 943 433991

Nariika. Nariika, 16, 943 427327

Narra. Zubieta, 56, 943 423349

Néstor. Pescadería, 11, 943 424873

Nikkei. Urdaneta, 14, 943 443511

Nikeu. Zurriola, 1, 943 003162

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

Nuevo Oiaelo. Camino Golatzubi, 100, 943 330853

Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8, 943 427000

Olivos. Eiregaziain, 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
Mantorola, 6 (Centro), 943 47 08 55

Oquendo. Oquendo, 8, 943 420736

Ordziza. San Lorenzo, 6, 943 422424

Orhi. San Jerónimo, 22, 943 427508

Orlegi. Portuñue bidea, 23, 943 312601

Ormazabal Exea. 31 de Agosto, 22, 943 429907

Ostanga. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327

Osinepe. Pº Berrio, 13, 943 211940

Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424959

Pagadi. General Arterbe, 1, 943 284299

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

Palacio de Aiete. Góico Galtzara Berrí, 27, 943 210071

Pantaxica. Muelle, z/g, 943 421179

Parazaki. Virgen del Carmen, 4, 943 031100

Pasaleku. C/ Illumbé, 11, 943 969633

Pata Negra. Isabel II, 15, 943 450147

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081

Pekin (chino). General Jareguri, 5, 943 428930

Pepe. Avda. Zumalacabra, 3, 943 116733

Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

Buen fofo, pinxtos y bocadillos XXL
Nariika, 27 (Parte Vieja)

Pitri Txulo. Eskalantegi, 118, 943 520770

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

Playa Café Buen Pastor. B. Pastor, 14, 943 445712

Politeña. S. Jerónimo, 3, 943 425779

Portobello. Gran Via, 12, 943 537828

PORTUEXE

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

PUNTA SAL

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

QING WOK

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

QUEBEC

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

Ramunxo Berri. Peña y Goñi, 10, 943 321661

Ravoliño. Puerto, 9, 943 428745

Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126

Regatta. Fuenterrabía, 20, 943 424169

Rekalde. Aldamar, 1, 943 460352

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, 20, 943 450558

Rojo y negro. San Marcial, 52, 943 431882

Rita. Duque de Mandas, 6, 943 507289

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

Salvapi. Calzada Vieja de Ategorrieta, 3, 943 323010

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32, 943 437636

San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720

Sansse. S. Marcial, 37, 943 434922

San Telmo. Pza. Zuluzaga, 943 932626

Sebastián. Muelle, 14, 943 425862

Siderria Ametzí. Ametzí Goikoa-Igeldo, 943 217323

Siderria Donostiara. Enbeltain, 5, 943 420421

Siderria Inauroandino. Pº Zubiarre, 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 901180

Suhazi. Juan de Bilbao, 17, 943 421790

Syrde. Avda. Ulla, Pº de Heriz, 3, 943 227482

Suhalu. Pza. Irún, 943 466643

Tamborri. Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

Cocina y comedores japoneses
Usandizaga, 3z (Gros), 943 29 04 07

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-, 943 273561

Tejéria. Tejéria, 9, 943 282304

Telepizza. Avda. Tolosa, 13, 943 313255

Telepizza. Bermingham, 25, 943 286033

Telepizza. Easo, 27, 943 431377

Tendido 5. Secundino Esnaola, 38, 943 276040

Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pinxtos, bokatús...
Avda. Zarautz, 85 (Lorea), 943 21 33 08

Toki-eder. Victoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17

Topa Sukalderia. Agirre Miramon, 7, 943 569143

Tracamundana. Etxaide, 4, 943 124675

Tribuna Norte. Mª Dolores Agirre, 22, 943 276263

Tun Tun. S. Jerónimo, 25, 943 426882

Txalupa. Fermín Calbetón, 3, 943 429875

Txepetxa. Pescadería, 5, 943 422227

Tximista. Pza. Constitución, 10, 943 423270

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Via, 28, 943 325920

Txinparta. Avda. Navarra, 8, 943 291506

Txinparta Sargadotegia. Illarberri, 2. Barrio Igara

Txirrita. Isabel II, 4, 943 456960

Txiskuene. Pº Dr. Beguiristain, 85, 943 450987

Txistu. Pza. Constitución, 14, 943 428619

Txofre Berri. Gloria, 2, 943 029731

Txoko Mari. 12, 943 425412

Txokolo Asador. Mantorola, 4, 943 463491

TXOLA

Menús, pinxtos y raciones
Portuñue, 53 (baeta), 943 31 67 84

Txomin. Pº Antzieta, 6, 943 451964

Toxoa. Kristobal Balenziaga, 47, 943 311511

TXULETA

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9, 943429181

Ubarrechena. Puerto, 16, 943 428352

Udane. Isabel II, 6, 943 451401

Ulia. Pza. Baroja, 15, 943 317950

Urbano 31 de Agosto, 17, 943 420434

Urdiola. Carlos I, 16, 943 450410

Ur-Gain. Trento, 6, 943 312606

Urgull. Euskal Herria, 8, 943 423185

UREPEL

Clásico imprescindible de la Parte Vieja
Pº Salamanca, 3 (Parte Vieja), 943 42 07 23

Urkahe. Segundo Izpiza, 33, 943 291891

Urtsori-Bñ. Bermingham, 17, 943 277395

Urumea. Alto de los Robles, 10, 943 460636

Va Bene. Bñs de Lezo, 4, 943 454699

Va Bene. Boulevard, 14, 943 422416

Valverde. Pº de Larratzo, 49, 943 392463

Via Foral. Pº Federico Garcia Lorca, 10, 943 470989

Vidaure. Iparragirre, 6, 638 714750

Vinoteca Benardegia. Victoria-Gasteiz, 6, 943 314899

Viura. Gran Via, 12, 943 270363

ALEGIA

Eizmendí. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskiana. S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil. Larratze auzoa, 35. 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 Martín Plaza. 943 691836
Inazio Uruzola. Arana Baiara, 18. 658 734471

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

Arandia. Segrebetx etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655948
Beartzane. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txidokí. Ereka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martín Ugaldé, 4. 943 50 83 82
Artea. Artea, 5. 943 590094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Eror, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurri. Pza. Bazkardó, 8. 943 594044
Gaztañaga Sidrería. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Gourou Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sidrería. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu auzoa, z/g. 943 590663
Traineru. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txakala. Aita Laramendi, 943 591604
Txerтока. Goiburu, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA
 Chuletetas de primera y almacén de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

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

ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Hirno Auzoa. 943 786094
Ongi Etorri. Bustinzuri, 6. 943 786349

ARAMA

TOKI ALAI
 Nuevo equipo al frente del restaurante de Arama
 Herriko plaza, s/n. 683 47 33 46

ARETXABALETZA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial. 943 799184
Baster-Alde. Bº Galartza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792057
Bodegoia. Nafarroa, 6. 943 792045

Goyaran. Solohandri, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Itabua. Pº Araba, 29. 943 791803
Matxa. Bº Azata, 943 791688
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldape. Iturriotz, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagartza, 37. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zarugale, 24. 943 793991
Buenenna. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Maalakó, 6. 943 796514
Dragon Express. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa, 943 791598
Eroski. Musakola auzoa, s/n. 943 795669
Errastikua. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA

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

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Murralla. Olatza, 36. 943 791195
Hilarion. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larrintxe. Bº Udala, 943 792115
Loratze. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostea. Iturriotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Mamolo. Báñez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaila Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165
Rumba. Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merenderu. Meatzereka, 943 771586
Taxita. Olatza Lizenziaduna, 18. 943 080415
Txirrita Taberna. Gaejalbur auzoa, 943 791035
Tyrod II. Olatza Lizenziat, 12. 943 796850
Xuandoko. Bizkaila Etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatza, z/g. 943 772004
Ugarran. Garagartza, 2. 943 797658
Urrin. Urbairri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala, 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurzu Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
Matxeataundi Sidrería. Zeballeta, 11. 943 692222
Patine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidrería. Bebelara auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenea Sidrería. Camino Oialume, 57. 943 333333
Alrorenea Sidrería. Camino Petritegi, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551838
Artola Sidrería. Iolta Bidea, 19. 943 552796
Astarbe Sidrería. Txoritokieta, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Berrieta Sidrería. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sidrería. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Bukoí Taberna. Tomás Alba 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plaza-uzo, 19. 943 553301
Etxeberri Sidrería. Santiago-Eka Baserna, 943 556597
Gaztegi Sidrería. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Sidrería. Camino Oialume, 63. 943 552424
Ibar-Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554989
Izgoz Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Iretoa Sidrería. Iparaldea Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kiziki Bokoia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidrería. Caserío Muriagorri, z/g. 943 555647

Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidrería. Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550308
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Olatride Txiki Baserna, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidrería. Txoritokieta, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sidrería. M. Arrozemendi, 16. 943 552398
Olatride Sidrería. Bº Astigarraga, 943 553199
Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidrería. Caserío Ibitzeta, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sidrería. Camino Oibatride, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apertegia Plaza, 3. 943 333842
Txinguri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330630
Zapian Sidrería. Errekale Etxea, 943 330033

ATAUN

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

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Toiara Sidrería y Asador abierto todo el año
 Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Heribarena, 71. 943 180033

AZKOITZA

Abaraxka. Altamira, 5. 943 814315
Altola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urjio, 11. 943 026851
Basterretxe. Gastretene Industrialdea, 943 851061
Erexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trembediarren Zumaridia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxok)
Isidoro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aizpuru auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxok)
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. Aizpuru auzoa, Tel. 943 853492
Suharri. Altxabiz etorbidea, 9. 943 025714
Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxok)
Txikiogil. Txerriola auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurr. Kale Nagusia, 68 (Pintxok)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxok)
Aiñeta. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14 Urestilla. 943 815754
Baigera I. Aringar kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxok)
Diz-diz. Enparantza auzoa, 1. 943 810097
Eszkuta Ostatu. Bº Ibarraize, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Ferri Arregi, 19. 943 026856
Iraurgi. Ildafonso Gurrutxaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urestilla bidea, 943812271
Janxo Txiki. Uste, 2. 943811103
Kiruri. Loloialde auzoa, 24. 943815808
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loloia Hote. Loloialde Hiriak, 47. 943151616
Ondarubi. Harzubiak, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxok)
Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiriak, 16. 943 801 21 01
Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxok)
Pizzo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxok)
Pizza Spring. Iraki Aizpua, 6. 943818312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Uranga. Loloia auzo, 7. Telef. 943 812543

Xoxoteko Aterpea. Xoxote, 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

BALIARRAIN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA
 Nueva dirección y cocina tradicional
 Hiruginea, 6. 943 66 30 76

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Ategin Hamburgues. Zaldurreta, 1. 943 882122
Basakana. J. Miguel Ithurio, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 068955
Bideleze. Pza. Bideleze, 2. 943 885975
Goierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Irraz Taberna.

Zaldurreta, 3. Navaro Larrateatze, 13. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar.

Dolarea, 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881706
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI

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

Plazape.

Pza. San Martín, 943 862957
Rubiorena. Zaldurreta, 7. 943 885760
Ti Tia. Nagusia, 18. 943 880000
Txantxangorri. J. Miguel Ithurio, 7. 943 866949
Urkola. Mayor, 7. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150788

BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hirburu, z/g. 943 670203
Venta de Belauntza. Leitokito Errepidea, 21. 943 672228

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeitxi. Arane Ertzea, 13. 943 765500
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Dragón Oritena. Fraskozuri, z/g. 943 250677
Etxagi. Mahastereka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiru bide. Urestilla, 9. 943 761846
Iraho. Amilaga, 23. 943 761559
Jam. Santalazitz, 5. 943 760869

LASA

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

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
 Barrenkalea, 3. 943 04 44 92

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551

Toki-Ona. Mabiarete, 1. 943 763953

Txarrantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584

Zahala Hotele. Ibarra, 14. 943 762007

Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106

Zuhalea. S. Antonio, 5. 943 762201

BERROBI

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

BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriartea Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza. 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Aisia Bdea Salazar. Markiegi, 6. 943 608052

Alvarez. Sokin, 14. 943 191297

Aztoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662

Aiztina. Aiztina bidea, 6. 943 121854

Bordatza. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970

Casino. Markiegi, 2. 943 191108

Erota Berr. Paseo Auzoa, z/g. 943 199423

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

Izenbur. Ibur Kalea, 12. 943 192473

Laste. Pza. S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes Sokagim 24.24.

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377

Santuranean. Mardaita, z/g. 943 193397

Txomin. Portu, 7. 943 191660

Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 192327

URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Aguinasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608

Aldaia. Pza. Urzaga, 7. 943 206346

Asztelena Gastroteka. Estaziozti, 7. 943 20 70 32

Aziteina Asador. Bº Aziteina, 6. 943 121854

Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206763

Birjiniapae. Iborio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalcha. Isasi, 7. 943 201126

Eskaer. Arraqueta, 4. 943 121850

Fotxter. Plaza Barria, 6. 943 121255

Guri-Guri Asador. Arregata, 18. 943 120865

Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844

Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292

Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081

Jurbiel. Isasi, 1. 943 201152

Josean Cafeteria. Paseo Urkiza, 22. 943 200608

Kantabria. Bº Arrate, 4. 943 121262

La Jara. Sarasugetu, 5. 943 254360

Lanús. Iborio Etxebarria, 19. 943 208529

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

Maña. Calbetón, 8. 943 207730

Matarin. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055

Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo. Jose Antonio Irujoiz, 1. 943 567036

Ogi Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Iborio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbela Hamburgueseria. Pº Urkiza, 24. 943 120792

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

Paulaner. Pº San Andrés 3. bajo. 943 201329

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

Su Beroa. Bista Eder, 11. 943 477719

Tokko. Urzaga plaza, 10. 943 207010

Urku. Pº Urkiza, 12. 943 257275

Wok 999. Otaola, 3. 943 121672

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

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hiringunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artaleka, 4. 943 768284

Españeta. Maela, 4. 943 789085

Iriaki. San Roke, 2. 943 768283

Oliakorta. Aixola Auzoa. 943 176122

Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Asgi. Urzandi, 17. 943 742838

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Zenarro, 15. 943 058335

El Cauchó. Errosario, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, 1. 943 741230

Gerbea. Sta. Ana, 10. 943 740500

Gran Siglo. Uparitaga, 8. 943 031185

Ibai-Ordo. Parque Odios Humanos, 1. 943 256028

Iruñedo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Iruñe. Kalegoen Plaza, 5. 943 257448

Kaia. San Francisco, 50. 943 531606

Karakate. Oslasope, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Zenarro, 15

King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

La Perla. P. Muguruza, 38. 943 741574

Landroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196

Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421

Malape. San Francisco, 60. 943 254537

Mendibie. Santa Clara, 7. 943 252511

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744

Olaso. Olaso, 15. 943 743185

Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435

Salento. F.M. Urzundo, 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

Txarriñuda. Emuarrabidea, 1. 943 740793

Urkioia. San Francisco, 8. 943 046209

Uzatorre. San Antonio, 6. 943 741799

Usua. Giza Eskulibuden parka, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Zenarro, 17. 943 033453

Vinoteca Mahats. Kalegoen Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 946 080086

ERRENTERIA

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

Aldaia. Fuerte San Marcos. 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

Aker. María Lezo, 1. 943 516104

Benito. Santxoenea, 22. 943 511085

Borda Berr. Campos de Listerote, z/g. 943 529274

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

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

Donosí Sideria. Zamalabide, 8. 943 526041

Eguburu. Zamalabide-Zentolera, 943 341831

Egi-Luze Sideria. Bº Zamalabide. 943 523905

Eguzki. Olereta, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701

Ereña. Zamalabide, z/g. 943 515913

Ereñerako Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468

Frantxig. Astigarragako bentak. 943 511445

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

Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035

Gatzelu Hostal. Andara Man, 6. 943 511084

Gaztelu Murrilla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363

Gran Kale. Iruñita, 1. 943 003195

Iruñitz. Kapitán Enea, 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469

KB. Gamon Zumardía (Alameda). 943 247404

Juli. Viteri, 27. 943 511002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Ikuzu, 5. 665 755540

Lapurdiko Pizak. Ikuzta Korsarioa, 18. 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Liku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maito. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintxulo, 2. 943 529614

Mesón Extremo. Pº Iruñeta, 3. 943 511033

Mikel. Airdium, 11. 943 522536

Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455

Oarso Sideria. Zubiaurre, 8. 943 515956

Oñena. Zamalabide, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193

Perureña. Astigarragako Bentak. 943 515252

Pizza Sprint. Murrongileta, 1. 943 522000

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

Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055

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

Taj Mahal. Sorgintxulo, 22. 943 529614

Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651

Tey. S. Marcos, 4. 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. Gaboritza, 3. 943 115275

Zuketx. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antonioren borda. Zelatun, 943 814981

Borondegi. Errezilgunea, 2. 943 151728

Letea. Letea, 943 812867

Izarre. Letea auzo, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baserría. 943 815355

Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gatzatxadi, 21. 943 714822

Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asor. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

Ozeta. Aranburuzabala, 9. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea. 943 714871

Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

EZKIO

Argindegi Ostatau. Argindegi etxea. Etxin. 943 720267

AGIRRE ETXEA

Nueva etapa de un clasico del Alto Urola Bº Sta Lucia, 50. 943 72 29 86

Anduga. Industrialdea, pab. 1. 943 014107

Labeoko Berr. Bº Sta Lucia, 943 722552

GABARIA

Aztiria Erregeta. Bº Aztiria, z/g. 943 738622

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostatau. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

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

Oteite. Larrazti Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455

Aide-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Amona Barria. Katrapona, 2. 687 965313

Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412

Azuke. Alto Meagor, z/g. 943 130500

Balearr. Portua, z/g. 943 580911

Elkano. Herreneta, 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

Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Itxaspae. Nagusia, 8. 943 504420

Kaia-Kaipa. General Armao, 4. 943 140500

ARRAUNLARI BERRI

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

- Arroka Berri.** Higuer bidea, 6. 943 642712
Baleizena. Arkoli-Santuko, 39. 943 641420
Batzoka Merendero. Alameda, 943 645384
Beko-Eropa. Jaizubila, 943 643194
Caminto Jaizukibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradia de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita S. Pedro, 33. 943 640497
Gastroteka Danonatz. Denda Kalea, 6. 943 646567
El Curry Verde. Minaterra, 3-4. 943 537779
Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Errandonea. Camino Guadalupe, 943 642933
Goxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Gaxendina S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol S. Pedro, 65. 943 642701
Guell Bº. Amute, 943 643237
Gure Etxea S. Pedro, 34. 943 645597
Hermanad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruzia. Bº Jaizubila, 266. 943 104060
Hondar. Zuloaga, 43. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizukibel. Baserriar Etorb., 1. 943 646040
Ignacio S. Pedro, 20. 943 643557
Il Capò. Minaterra, B2. 943 643532
Isaspe S. Pedro, 40. 943 644940
Ixaropena S. Pedro, 67. 943 641197
Juzi Merendero Bº. Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaiei. Itasargi, 4. 943 111965
Kaifonomia Hamburgur. Santiago, 65. 943 642522
Kuluxkoa S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

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

- Larra.** Damari, 4. 943 642704
Lekunoa S. Pedro, 45. 943 642762
Lode Sideria. Bidaxoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298
Mahasti. Nafarroa Behera, 2. 943 659132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Mai S. Pedro, 35. 943 642771
Maioli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Oliruta Agzi Sideria. Jaizubila, 21. 943 643708
Ondarraitz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ondarraz Cerveceria. Itasargi, 12. 943 642374
Pizterio Portuko. Pº Buitron, 943 645655
Rafael S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Txantxangorri S. Pedro, 27. 943 642102
Xorri Pº del faro. 56 bis. 943 644170
Urdale. Santiago, 75. 943 646414
Urdin Marisueña. Bidaxoa, 10. 943 644614
Yola Berri S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala S. Pedro, 43. 943 642736
Zeria S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

- Danon Txokoa.** Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun. Monte Izaskun, z/g. 943 675017
Kariatz. Euskal Herria, 2. 943 675636

IDIAZABAL

- Alai Hostal.** Alto de Etebarate, z/g. 943 187655
Guardi. Guardu poligonoa, 943 801918
Pilarenea. Nagusia, 52. 943 187218
IKAZTEGIETA
Begiristain Sideria. Caserío Iruñortz, 943 652837
Ostua. San Lorenzo, 7. 943 658892
Zubiare. Diseminado, 13. 943 654876
IRUN
Afaldegi Bistrok. Bº Oberleria, 49. 943 631964

- Aiale.** Avda. Jaizubila, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Landabandiar, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Alpaga. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizatze, 503. 943 627438
Aia Pza. Urdanibia, 943 508281
Anaka Berri Asador. Peñas de Bia, 7. 943 611000
Anastasio. Serapio Mujica, 18. 943 615048
Antxoia. Pza. San Juan, 943 630512
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaia. Ariztondo, 69. 943 635518

BAKAR

La singularidad de Willem Aristizabal
Antzarán, 13. 943 24 21 48

- Baserri.** Errotazar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotarán, 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. Palomera. Bertoleroi Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Iberia. Bº Meaka, 6. 943 630914
Cerveceria Boulevard. Pza. Antzarán, 11. 943 536918
Burger King. C.C.Mendibil, 943 639614
Cantina Marichi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Sorozarta, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Chick'n's. Santiago, 16. 943 621429
Ciobano Pº. Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Leturburro, 61. 943 637377
Colón. Colón bilbuera, 62. 943 039146
Comer. Cº Fuertes, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Aizkaitze, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Larraga, 2. 943 615931
Don Jaizubi. Plaza del Etsanache, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larraga, 4. 943 616794
Eguzki J. Tallamas Landabandiar, 943 630185
Elnako. Sotero Etxino, 943 660014
Errota Berri. Bertoleroi Uztapide, 17. 943 630481
Etxeberria Bº. Oberleria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Iberia. Bº Meaka, 9. 943 94 19 64
Ferton's. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 627666
Fuenterrabia F66. Fuenterrabia, 3. 943 616028
Gambirius. C. Com. Txingudi, 943 628662
Gascon. Avda. Puñana, 4. 943 616094
Gasztelmendil. Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Murralla. Adunasa, 5. 943 613176
Gure Borda. I. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Iteodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
I2 Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibañondo J.J. Tadeo Murua, 1. 943 632888
Ibarakoli Odiagorri Bº. Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Leturburro, 77. 943 636232
Il Capò. C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gaitria, 3. 943 635217
Iñigo Lavrado. Ficoba, 943 639639
Irungo Ategiña. S. Marcial, 9. 943 628934
Iruña. Pza. Urdanibia, 4. 943 621059
Izartxo. Mayor, 17. 943 638630
Jaizubila. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larraga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karakukua. Polig. Leturburro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 24. 943 632040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertoleroiak, 7. 943 630481
La Bellotta. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Etsanache, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Ceba Rioja. Belaskoenea, 92. 943 628447
La Vinoteka. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
La Rotonda. Junkal Landabandiar, 13. 943 629556
Lagun Arteen. Serapio Mujica, 24. 943 61437

- Larun.** Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasia. Moulane Mitxelena, 2. 943 619786
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 610402
Leones. Serapio Mujica, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri Bº. Bidaxoa, 16. 943 629377
Manolo. Nagusia, 12. 943 6211 95
Mariño. Zubelzu, 6-Bº Anaka, 943 615001
Marken. Santiago 27-A. 943 6116286
Martinez. Pio Baroja, 22. 943 633429
Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterrabia, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623886
Morondo. Papesa, 2. 943 621385
Muga. Junkal Landabandiar, 36. 943 620071
Nagore Sideria. Gaitria, 13-Ventas, 943 634048
Narosa. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Koroikotz, 19. 943 631914
Novoa. Poligono Sorozarta, 3b. 943 613215
Novo Salamanca. Serapio Mujica, 28. 943 613979
Ok! Ok!. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamaria, 1. 943 622890
Ortazegi Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 631210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Patxoa. Edificio Monte-Anaka, 943 613924
Patrixi Asador. Panta S. Marcial, 943 632245
Patrixi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello Landabandiar. 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629394
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Pollo Gold. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Etsanache, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º. 943 633557
Sargia. León Irueteguieta, 1. 636 953951
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterrabia, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mujica, 943 612894
Swing. Santiago, 46. 943 578665
Telepizza. Lope de Inigoien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fuertes, 2. 943 621954
Toki Goxo. Pº Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629323
Trinkete Borda. Oberleria, 39. 943 623235
Trinquetu. Mº Junkal Landabandiar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txalaka. Larretxio, 10. 943 574371
Txanguu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterrabia, 8. 943 619317
Txuntxuro. Pio XII, 11. 943 615084
Vagon de Cola. Moulane Mitxelena, 2. 943 020120
Vitoria. Arbesko Etorri, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Etorri, 5. 943 117992
Waunna's. Behobia, 4. 943 629890
Yong Fong (japonés). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Area Sanicno A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

IRURUA

- Aizpurua.** Nagusia, 22. 943 692706
Ernesto. Gregorio Azmetzi, 1. 943 691 432
Polig. Poligono Laskibar. 943 690497

ITSASO

- Itsasoko Ostatua.** Itasso, z/g. 943 880315
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

ITSASONDO

- Kaxintane.** Nagusia, 27. 943 887614
Náutico. Nagusia, 13. 943 880012

ITZIAR

- Bikain.** Muxiarzte 39, Itziar, 943 193970
Itxaspe Bº. Itziar, 943 194001
Itziar Bº. Itziar, z/g. 943 198061
Kanala Hotel Bº. Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

SALEGI

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

- Santuaran.** Mardari, z/g. 943 193937
Txiniduri-Iruri Sideria. Mardari, 943 193938
Txomin. Mardari, z/g. Itziar, 943 199056
Urberu Sideria. Bº Elornaga, 2. 943 199237
Zubikarary Buru Gorri. Muxiarzte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

- Abend Cerveceria.** Pablo Muiñozabal, 5. 943 372089
Arkepe. Largaena, 1. 943 371742
Avenida. Hipodromo etorbidea, 2. 943 377662
Bugati. Arripide Pasalekua, 74. 943 362709
Buggy Hamburgueseria. Jaizukibel plaza, 6. 943 365607
Egal. Golaite, 1. 943 36 27 01
Errekatxo. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Goiegi. Hirubide Baiñara, 9. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 714
Iñaki. Inigo de Loloia, 4. 943 365 501
Jalai. Nagusia, 67. 943 372780
Larre. Larrekoete Bidea, 10. 943 361012
Lavie Garbatero. Goltoki, 14. 943 324861
Lurra Xiki. Nagusia, 21. 943 363556
Marin Berasotegia. Loidi, 4. 943 366471
Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530564
Oria Txiki. Zirkulu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Sideria. Caserío Iruñortzeta, 2. 943 365029
Paraiso Shanghi (chino). Pablo Muiñozabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Rijanos Asador. Ustion, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oria, 8. 943 373753
Rummy. Nagusia, 71. 943 363934
Tati s. Juan de Garai, 1. 943 371805
Txarlot Txarlot. Zirkulu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92
Zaldua. Pº Hipodromo 8. 943 366620

LAZKAO

- Anebii Sideria.** Zubi Erreka Auzoa, 943 162523
Batzoka. Hirigoina, 4-6. 943 888038
Gerritxo Taberna. Elosegi, 14. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierreka etorb., 17. 943 881588

MAITE DELIKATZENEN

Excelentes platos preparados y menús
Elosegi, 22. 943 08 76 74

- Nerea.** Uhartz, 3. 943 08 80 88
Oribone. Elosegi, 34. 943 540817
Pisces. Lazkaoemendi, z/g. 943 888005
Zelata. Uñaitz, 1. 943 882495

LEABURU

- Otazu Sagardotegia.** Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

- Aiturki.** Legazpiko Industrialdea, 943 730660
Aztiria. Santa Marina Auzoa, 943 733622

AZPIKOETXE

Pintuos muy especiales y gran cocina
Azpiokete, 1. 943 73 15 50

- Eliz-Ondo.** Nagusia, 1. 943 731550
Golei. Urzarta, 1. 943 089426
Goleto Izarra. Laidube, 17. 943 034793
Gurutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Oiharra. Euskal Herria Enparantza

Xtrepetxa Aizkori, 24. 671 728069
Xarpat Cafeteria Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Siderria Bº Gudaalpe, z/g. 943 806066
Batzelona Esmaldu auzoa, 7. 943 806206
Insustai Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Caf e N-1, Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

Aizpea Asador Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Aito Borda Antonio Pildain kalea, 943 476476
Azkena Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Camen Tomas Garbitzu, z/g. 943 52 66 90
Elorgeti Elorgeti bidea, z/g. 943 525441
Ereka Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Ereka Siderria Bº Gaintzurizketa. 943 490285
Etxeberri Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 523989
Etxola Taberna Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto Guillermo de L z n, 4. 943 527995
Gure Txoko Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza Irurzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 523989
Iruzun Irurzun, 60. 943 526890
Izai Lopene Plaza. 943 519167
Jaizkibel Zubizo, 9. 943 521966
Kaiale Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna Pza. Lope de Isasti. 943 527599
Lozartara Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea Urue, z/g. 943 511888
Martxu Taberna Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri Elias Salaberria, 12. 943 527897
Oriartara Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA
 Las mejores carnes y pescados a la parrilla
 Bº Gaintzurizketa. 943 52 75 45

Rekalde Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarulo Siderria Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna Guillermo de L z n. 943 527945
Zaldiak Avda. Jaizkibel, z/g. 943 344262

LIZARTZA

Jose Mari Hostal Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai Zubiaurea, z/g. 943 672616
Ostatu Tximita gudariaren plaza, 7. 943 682256

MENDARO

Intxusai Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa Garagarza, 32. 943 756028
Luzaide Mendorazabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai Mendorazabal, 2. Garagarza. 943 756072

MUTUOLA

Mujiika Liernia, z/g. 943 801507
Ostu Ergoena (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi Liernia, z/g. 943 801901

MUTRIKU

Asador Ormazabal Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bardorri Conde de Mitriko, 1. 943 604191
Camping Galdona Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarr-Txiki Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai Bº Naguiarena, z/g. 943 603344
Kalbaixo Laranja Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra Muelle, z/g. 943 603954

Mijoa Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua Bº Laranga. 629 105733
San Juan Bº Laranga, 13. 943 603167
Txirlato Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra Bº Arragua. 943 491230
Amazkar Casa Zameteta. 943 492783
Albistur Bº Altzibar. 943 490711
Aristi Asador Bº Ugaldeho, z/g. 943 492558
Aristzabal Itakala Bidea, 4. 943 492714
Arizpe Bº Ugaldeho, z/g. 943 493088
Autogrill Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro C. Com. Mamut. 943 490628
Bide Aido Bº Ergoien. 943 521681
Bideberritu Siderria Aragua-Nicelo, z/g. 943 492101
Bikain Zuaznabar, 9. Ugaldeho. 943 492749
Entreplosos C. Com. Carrefour. 943 108800
Ereka Casa Errealde. 943 490087
Enroa Zuaznabar, 72. Ugaldeho. 943 493062
Fortaleza Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbarra Euskal Herria, 2. 943 494256
Goiko-Etxe Bº Altzibar. 943 492831

GURUTZ-BERRI
 Hotel-restaurante con cuidada gastronom a
 Pza. Bizardia, 7. 943 49 06 25

Intxibus Asador Bº Ugaldeho. 943 491100
Iriberrri Asador Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide Elorondo, 20. 943 490021
Iruddarrone Bº Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Siderria Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo Tomola, 21. 943 491254
Laia Landetxe, 3. 943 493839
Luzeha Ugaldeho. 943 492101
Marcos Zelaimusu-Polig. Ugaldeho. 943 494390
Masusta Olegan, 9. 943 490412
Merka Ihurrita Bidea, 2. 943 491194
Merka Oiarzun Merka Oiarzun. 943 493020
Miren Taberna San Juan 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asador Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaitzola Tomola, 2. Bº Ergoien. 943 492050
Oliden Polig. Lintzirin, z/g. 943 493901
Orlo Zela Siderria Caserio Orlo Zela, 59. 943 491696
Paki Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoteka Bº Gunzte, 33. 943 491333
Toki Alai Bizardia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolara Tomola, 2. 943 490071
Treku Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Aido Astigarraga Bidea. 943 437384
Txikiardi Sagarotegia Astigarraga Bidea. 943 430678
Usategieta Hotel Mالدابuru bidea, 15. 943 260531
Zuberoa Bekosono, 1 (Bº Iruortzi). 943 491228

OLABERRIA

Arieta Olaberia kasko, 24. 943 880002
Etxe Zuri Sagarotegia Errealde auzoa 943 882049
Gartxo Pol. Ind. Olaberia. 943 881309
Taberna Cari de la Cruz (Iurre) 943 886594

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

Zaldiak Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ONATI

Arkupe taberna Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz Ganbai, 17. 943 782483
Debatara Otadiu zaizkaita, 54. 943 780410
Etxe-Aundi Bº San Pedro. 943 781956
Galicia Atzeko, 22. 943 782208
Garoa S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hotel Arantzazu. 943 781305
Helmuga Ugaldealde, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario Arantzazu, z/g. 943 781313
Ihurritxo Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri Ullategui, 11. 943 502070
Lizar-Etxe Bº Olaberri, 83. 943 781896
Maukka Kale Zaharra, 55. 943 252669

Miliuka Bº Arantzazu. 943 781304
Oiakua Olakua, 8. 943 782292
Orioko Barra Antilla, 1. 943 106474
Sindikia Hotel Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumelategi Torre Zumelategi. 943 540000
Urbiako Fonda Campa de Urbia. 943 781316
Urritxu Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiaga Urbirari, 33. 943 780814
Zelai Zabal Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz Bº Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrust Bidebarrjeta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

Arantxa San Andres, 13. 943 882822
Izune Gabilralde, 14. 943 164844

KUKO
 Innovaci n, t cnica y producto de mercado
 Berjaldegi plaza, z/g. 943 88 29 93

ORDIZIA

19-90. Garagarza, 5
Altamira Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Haizpe Gudarien Etorbia, 2. 943 883660
Kantoi Anguro, z/g. 943 160471
Majori Gernikako Arborelan paseal. 943 10 58 01

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

MUNOZ
 Men  del d a, platos combinados, pintxos...
 Eskual Piloa, 3. 943 08 50 24

Oiangu Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzeria) Pza. Domingo Unaua, 4. 943 160421
Potokoa Cafeteria Legapuz, 3. 943 160304
Xtrepetxa Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Siderria Gudarien Etorbia, 2. 943 881128
Txindoki Etxezarreta, 3. 943 880449
Zubieta Gudarien Etorbia, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAIN OSTATU
 Cocina tradicional. Men . Celebraciones
 Errosario Plaza. 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostatu Erebiote Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri Ondartza, 16. 943 019438
Antilla Abesleri, 2. 943 832309
Arдора Ondartza, 2. 943 134835
Arkaitz Abesleri, 4. 943 831657
Errota Olasogoa Auzoa. 943 890197
Goizko Kalea Aita Lertundui, 33. 943 832855
Hotel Rest. Baleria Hondartzita bidea, 1. 943 894400
Joxe Mari Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxi na Asador Bº S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala Antillako hondartzita. 943 890475

KATXI NA BODEGA
 Comer entre vi edios al estilo Or o
 Ortaizka, 20. 943 58 01 66

Oliden Ortaizka Auzoa, 44. 943 830883
Orioko Benta Camino Or o-Igeldo. 943 835751
San Martin Asador Bº S. Martin, z/g. 943 850058
Sarasua Asador Eusko Gudaren, 29. 943 830005
Txalupa Antillako hondartzita, z/g. 943 868034
Xixario Asador Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharren Babesleku Enparantza. 943 835398

PASAJIA

A Coru a Bº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antxeta Arraularri, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupeberri Donibane 110. 943 341548
Arri Zumalakarregi, 1. Antxo. 943 510068
Badiola Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia Euskaldun, 21. Antxo. 943 521552
Botero Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busteria Arizka, 11. S. Pedro. 943 399027
Cantina Jaizkibel Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa C mara San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones San Juan, 80. 943 519271
Cofradia S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani Hamarretxeta, 8. Antxo. 943 511180
Dax Pº Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara Euskadi, 1 - Trintxerpe. 943 399071
E-16 Eskalantejo, 16. Antxo. 943 526169
Ekarri Zumalakarregi, 10. Antxo. 943 510008
El Caserio Pº Euskadi, 23. Trintxerpe. 943 404042
Erdibana Taberna Arandegi, 8. 943 247246
Erdizka Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe. 943 390357
Erekatxo Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona Eskalantejo, 9. Antxo. 943 525696
Ezra Eskalantejo, 40. Antxo. 943 513362
Ganbarra Lido Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goierri Eskalantejo, 36. Antxo. 943 510191
Gure Borda Arraularri, 36. S. Pedro. 943 391946
Gure Borda Arraularri, 35. Trintxerpe. 943 394026
Ibiza Nafarroa Etorbia, 17. Antxo. 943 515300
Ippara Pº Nafarroa. Antxo. 943 340164
Lizkia Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juanto Lido Bide, 17. Donibane. 943 510261
Kamio Gure Zumardza, 29. Antxo. 943 512620
La Amistad Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda Oarso, 8. Antxo. 943 515414
Marisol Esnabide, 18. Trintxerpe. 943 394751
Marixu Euskadi Etorb, 2. Trintxerpe. 943 399062
Matxet Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Mepei Asador Lido Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguruza (Falcon Crest) Torre Aize, 8. 943 394944
Nicolasa Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel Arandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri Lido Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus Euskadi Etorbia, 80.943 392386
Pitxuloxtu Eskalantejo, 118. Antxo. 943 520770
Romeral Eskalantejo 40-42. Antxo. 943 528032
Terranova Azkuene, 2. Trintxerpe. 943 399074
Txuloxtu Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Zabango San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zoroban Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA
Imaz Mayor, 27. 943 801025
Izkiia Zurbano, 17. 943 8002512

SORALUZE

Amendia Asador Eztoa, 7. 943 751002
Etxurta Santiana, 18. 943 751383
Txurruka Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
Edurra Martin Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Aldaki Bachiller Zalditia, 10. 943 653649

ALLIRI
 La cafeter a de la estaci n de Tolosa
 Paseo Alifiri, 13. 943 65 56 94

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

Amair Beotibar, 5. 943 245469
Ametz Laramendi, 1. 943 648389
Asteasuara Herrens, 18-20. 943 673186
Astelena Euskal Herria Plaza, 4. 943 650596
Bar Ordizia Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

Chulettes de primera y almacén de vinos
 Pº Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

Berazubi Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai Arrostegia, 16. 943 673381
BideBide Usabal Kirolegia. 943 577573

BOTARRI

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

Burruntzi Asador San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruia Gorniri plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Julián Zumalakarregi, 7. 943 654759
Euzkaltza Berri. Pº Usabal, 35. 660 654317
Guzkiza Gudari, 16. 943 656565
Hong Kong (chino) San Juan, 2. 943 655370
Katza Plaza Berria, 6. 943 674913
Illargi Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iruia Pablo Gorrosabel, 29. 943 675237
Iruia Amanoz, 10. 943 119828
Iruizti Oria, 3. 943 654334
Istegi Siderria Pº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izaba Izabalde Zaldibia, 1. 943 941427
Jokel Martin Jose Iraola, 10. 943 116017
K-2 Plaza Nueva, 943 570068
Kupela Pza. Berria, z/g. 943 672070
Larrea Nafarroa etorb. 943 651062
Lanbroa Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998
Lurian Bistrot Plaza Berria, 2. 943 243339
Mendi Alde Pº San Esteban, 39. 943 651799
Mugiza Asador de pollos Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna Erementari, 10. 943 016780
Ordizia Taberna Pº Martin J. Iraola. 647 007275
Plan B Laramendi, 4. 943 598486
Sausta Pº Belata, 7-8. 943 655453
Solana A Solana, 4. 943 017636
Telopeliza Plaza Trinteketa, 1. 943 108800
Tolosalde N-Indin-Madrid, km 432. 943 650656
Triángulo Triángulo plaza, s/n
Tripoli (pizzería) Correo, 14. 943 670659
Usabal Siderria Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Taberna Pº Alliri, 1. 943 638513
Zuloaga-txiki Montesque, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri Iriazabal, 21. 943 330525
Aluna Pº Lategi, 943 554917
Adarra Bº Gouburu, 37. 943 552036
Besabi Bº Gouburu, z/g. 943 330131
Bosteko Erratzu, 943 337357
Eulaketa Siderria Bº Otzarán, 34. 943 556391
Eula Siderria Bº Lategi, 19. 943 552744
Gurion Estación, z/g. 943 009077
Fontia Iridiazabal, 46. 943 006650
Oñamun Sagardotegia Bº Ergoien, 18. 943 556683
Polidepotegia Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setiñ 'Moko' Siderria Bº Otzarán, 11. 943 551014
Uruzola Eulubete Baserria, 943 556891
Zaldundegia Iriazabal, 34. 943 551008

URRETxu

Alpida Taberna Areizaga, 3. 943 720230

APAN

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

Atsegin Barrenkale, 13. 943 532667
Collins Areizaga, 3.
Eire Gemikako Arbola, 4. 943 726466
Etxe-Azpi Poligono Mugitagi, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna Jauregi, 6. 943 725200

Hokaba Areizaga, 18. 943 96 33 76
Navarro Iparanuzela, 3. 943 721867
Palacio Oriental (chino) Labeaga, 33. 943 725243
Pizzeria Madaya Labeaga, 33. 943 229133
Santa Barbara Santa Barbara auzoa. 943 723387
Telepizza Iparargirie, 4. 943 101033
Zabaleta Ipiñamarta, 2. 943 724230
Zona Zero Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginea Sagardotegia Bº Aginaga 31. 943 366710
Antxeta Zubiaurena, 6. 943 370344
Arratzain Errotegia Arratzain Baserria. 943 366663

ARTZABAL

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

Bordax Jauregia Aitzearra, 1. 943 371150
Abetxo Zubiaurena, 5. 943 371042
Cantina Mariachi C. Com. Urbil, 943 363582
Hurbil Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarroa Agroturismo Gatzera, 62. 943 363007
Iguarte Iguarte, 11. 943 370111
Ilunbe Siderria Bº Txoko Alde, 23. 943 371649
Iratzo Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kentenea Txoko-Alde, 23. 943 361127
Maykar Asador Poligono Ugaldeja, 36. 943 366986
Patri Nagusia, 14. 943 362725
Saiz Siderria Pº Kale-Zahar, 39. 943 364597
Saioña Asador Aginaga, 20. 943 362773
Trogoika Santu Ene Auzoa, z/g. 943 362734
Txapeldin Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Eri Errotale, 1. 943 362735
Txinbota Sagard C. Com. Urbil, 943 376698
Xorripaga Irazu, 6. 943 361398
Txirpi Estrata, 6. Aginaga, 943 372608
Txirritsa Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Urdina Siderria Bº Aginaga, 943 376291
Zumaia Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol Etxeondo, 943 690296
Alustiza Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Iztaple Auzoa, 29. 943 690623
Ongi Etorri Berri, 18. 943 691236
Sagasti-Berri Otzabako, z/g. 943 692365
Shepherd's Kale Berria, 25. 943 571558
Txapeldin Auzoa, 23 bapto. 943 696449
Urritze Berria, 45. 943 690036

ZALDIBIA

Arrese Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurugne Olaeta Agroalde, 6. 943 501086
Urtxu Sta. Fe, 8. 943 887146

LAZKAO-ETXE

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

ZARAUZ

Aiten-Etxe Elkano, 3. 943 831825
Alai Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel Seibimneta, 4. 943 830143
Amara Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak Aitzola, 2. 943 835975
Argi Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador Argoin, z/g. 943 890184
Arralde Araba, 41. 943 834433
Artea Zigarola, 32. 943 016693
Aurrera Egoña Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea Seibimneta, 4. 943 130586
Batzokia Balea, 1. 943 002049
Basari Patxiuko, 10. 943 021275
Beach Cafeteria Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri Talaí Mendi, 723. 943 130003
Bordaxo Elizaurera, 5. 943 132889
Café Iruña Ipar Kalea, 13. 943 004023
Dragón de Oro (chino) Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador Bizkaia, 1. 943 132786

Casa Izaro Azara, 4. 943 132844
Eguzki Nafarroa, 8. 943 834116
Eraitz Araba, 32. 943 830096
Etxaiz Gipuzkoa, 57. 943 962731
Eurumar Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador Gipuzkoa, 22. 943 835959
Haritza Gurmendi, 10.
Iluntze Zela-Ondo, 23. 943 417199
Isabel Bizkaia, 22. 943 832264
Ixas-Berri Kanping Zarautz, 943 131619
Ixas-Lur Santurtiumendi, 943 890138
Jacoba Patxiuko Kalea, 10. 671 03 65 18
Jo Ipar Kalea, 13. 943 134236
Kandela Torre Luzeta parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñan Mendialdua, 13. 943 130000
Kebeb Zarautz Bixkone, 4. 943 013899
Kizkila Sta. Marina, 12. 943 131982
Kirikilla Enea Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka Bixkone, 4. 943 134604
La Perla Pº Maritimo, 943 013873
Lagunak San Francisco, 10. 943 833701
Manuela San Francisco, 33. 943 131593
Mele Mele Nafarroa, 4. 943 045556
Mollari (pizzeria) Patxiuko, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria Mitelena, 27. 943 834561
Naparrak Barren Plaza, 1. 943 135119
Okamika Ipar Kalea, 1. 943 561328
Orbegozo Taberna Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta Sta. Clara, 5. 943 131243
Patxiuko Kiri, 1. 943 131358
Pedro Enea Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pjo Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi Barren Plaza, 3. 943 132772
Shelter Itassertza, s/n. 943 850285
Sa. Bárbara Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar Mandabide 3A (Málcón), 943 000355
Talai-Berri Txakolinetegia Talaí Mendi, 728. 943 132750
Telepizza San Inazio, 1. 943 831551
Teleforo Asador Plaza Dobinane, 6. 943 830091
Tivoli Kiri, 1. 943 131358
Txiki-Poli Musika plaza, 943 835357
Yubio Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiki Euromar, 37. 943 131496
Zazpi Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zelaitxo Mitelena, 11. 943 011399
Zubi Ondo Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostata San Martin 3. 943 801051
Otzaurteko Benta Otzaurte, z/g. 943 80 12 93

ZERAIN

Mandioa Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Otata Siderria Caserío Otatza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia Irunkarate-Gain, 943 501013
Agustin Okerra, 5-B. 943 147194
Alarburu Urutxibetxe, 2. 943 148005
Barrenko de Costena S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero Iraeta, 943 147344

ZESTOA

ARANETA ERROTEGIA
 Sorprendente parrilla y cocina de temporada
 Ctra. Aizarnazabal, 943 14 80 92

ZERAIN

Iraeta Errota etxea z/g. 943 147067
Katzaola Caserío Katzaola, z/g. 943 147684
Landa Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxa Iraeta, 2. 943 147198
Portu Erdialde, 1. 943 147096
Txidurri Karmengo Ama, 20. 943 148016

ZIZURKIL

Atxulondo J. Aregi Pza. - Elbarrena, 943 124537
Iriarte Pza. P. Maria Otaño, 1. 943 692537
Passu Elizaurera, 5. 943 693655
Plaza Etxeberri Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691396

ZUMAIA

Algorri Siderria Puerto deportivo, 943 865617
Atari Arantzabidea, 16. 943 508169

BAI BIDEA

Cocina de mercado en pleno centro
 Eusebio Gurrutabiza Plaza 943 86 02 75

Basusia Asador Patxita Etxezarreta, 25. 943862073
Batzokia Eusebio Gurrutabiza, 6. 943 860275
Bedia Asador Bº Berdua, 943 860551

BEHEKO PLAZA

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

Bodegón Goiko Erribera, 9. 943 861391
Idoia Ardotegia Julio Beabide, 2. 943 574986
Iriondo Txikiendi, 38. 943 861390
Juaristi Basadi, 3. 943 143118
Kalari Pza. Upelea, 8. 943 862517
Lagun Artea Estazio, 23. 943 861394
Marina Berri Puerto Deportivo 943 865617
Munisoero Ctra. GI-263, 7. 0-ikina- 943 147683
Taleja Santiago Auzoa, 943 143370
Tiakun Izustari, 3. 943 865289
Zalua Upelea plaza, 8. 943 862387
Zelai Hotel Playa de Itzurun, z/g. 943 865186
Zumaia Hotel Iraeta, 943 860764

Bodegón Goiko Erribera, 9. 943 861391
Idoia Ardotegia Julio Beabide, 2. 943 574986
Iriondo Txikiendi, 38. 943 861390
Juaristi Basadi, 3. 943 143118
Kalari Pza. Upelea, 8. 943 862517
Lagun Artea Estazio, 23. 943 861394
Marina Berri Puerto Deportivo 943 865617
Munisoero Ctra. GI-263, 7. 0-ikina- 943 147683
Taleja Santiago Auzoa, 943 143370
Tiakun Izustari, 3. 943 865289
Zalua Upelea plaza, 8. 943 862387
Zelai Hotel Playa de Itzurun, z/g. 943 865186
Zumaia Hotel Iraeta, 943 860764

ZUMARRAGA

Alexander Piedad, 16. 943 721821
Alkaretxe Secundino Eneaola, 6. 943 724626
Aranzazu Arxago, 2. 943 720683
Berri Soraluez, 3. 943 252906
BideBide Santuario de la Antigua, 943 720830

BIDEZAR

Carta renovada y variedad de vinos y ginebras
 Bidezar, 17. 943 25 38 56

Cantina Plaza de las Estaciones

ETXE-BERRI

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

Ekiotarra Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirukia Kaletegia Piedad, 16. 943 721757
Kabia Legazpi, 5. 943 726274
Korta San Gregorio, 20 (Elizai), 943 72 27 86
Saski Piedad, 4. 943 721397
Txanpon Piedad, 6.
Txindoki Secundino Eneaola, 1. 943 724771
Txurru Arxago Aldea, z/g. 943 721043
Ziaboga Pza. Navarra, 3. 943 253896

AVISO

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



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

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.



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

**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 Uranzu, 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...

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)

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 28 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, Codillo asado, Pollo asado, etc...

HOTEL ARBE DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

LARANGA AUZOA 2/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 añan 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).

YON PAVÓN (EMPRESARIO HOSTELERO, COCTELERO Y CAMINANTE COMPULSIVO)

“SIN CARIÑO, EL GIN&TONIC, NO ESTÁ BUENO”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Yon Pavón (Hernani, 1983) dirige el Pub Patricio en Hernani y su cóctel “Jai Alai” fue elegido este año como “Mejor Combinado” en los Premios Jakitea. Tras finalizar la ESO empezó a trabajar en Hostelería, principalmente en el bar Latxumbe de Hernani, de su familia, donde confiesa que “aprendió muchísimo”. Desde hace 4 años regenta el Patricio e intenta estar “al día” realizando uno o dos cursos al año relacionados con su labor. Está orgulloso de haber cursado el de “Experto en Coctelería” del Basque Culinary Center aunque para él lo más grande, el mejor premio “es hacer feliz a los clientes”. Actualmente, Yon Pavón está recorriendo a pie la distancia entre Roma y Santiago, y se encuentra a punto de entrar en Francia, pero a partir de diciembre volveremos a tenerle en la barra de su bar, al pie del cañón.

¿Además de la gastronomía y la coctelería, qué otras aficiones cultivas? Mi afición preferida es cuidar de mi familia y amigos. Es lo que me llena... cenar o comer con ellos en la sociedad y ganarles al mus... es maravilloso (risas).

¿Cuál es tu lugar favorito en Hernani o en Lasarte? Me encanta estar en la Sociedad Intxaurre de la cual soy socio, comiendo y conversando con amigos.

¿Y en Donosti o Gipuzkoa? Pasear desde el Tenis hasta el Náutico, llueva o haga bueno.

¿Y en el resto del mundo?

Mi paraíso natural está en Niembro (Asturias), un sitio precioso al que voy con mi furgoneta preparada y me encanta despertarme allí... está al lado del mar y la montaña, no existe un sitio mejor... en mi opinión.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje? Sin duda el que hice con mi amigo Olano: hicimos toda la costa, saliendo desde Lasarte hasta Vigo en 12 días... y hasta ahí puedo contar: libertad, felicidad y muchos amigos en el camino.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

No pienso morirme sin hacerme un Roma-Santiago a pie. Tengo hecho el Camino de Santiago 3 veces y lo tengo dentro...

¿Qué es lo que más valoras en una persona? La sencillez. Por suerte hemos ido a un pueblo pequeño de Extremadura toda la vida y en un pueblo la gente es más sencilla de lo que es en las ciudades... Me encanta sentarme con un hombre o mujer mayor y que me cuente anécdotas de su vida.

¿Y qué detestas? La soberbia. No digo más, que salpica !!

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica? En casa de la ama cada vez que voy a visitarle. Y cuando mi amigo Gorka Amantegui nos cocina en la soci.

¿Disfrutas de la cocina también como hobby?

¿Tu plato favorito para preparar? Me encanta cocinar de todo, pero las vainas con jamón bien fileteadas con un refrito de jamón, un poquito de pimientón y vinagre me flipan... mi plato preferido sin duda.

¿Cuál es el combinado que más te gusta preparar? Gin&tonic... con cariño. Si no le pones cariño no está bueno !!!

¿Y cuál es el que prefieres que te preparen a ti? Un buen Ron&cola de un ron bien añejado.

Sugiérenos dos buenos restaurantes en Gipuzkoa. En el Aratz me siento como en casa. Ese trato es muy importante para estar a gusto, y en Igeldo el Ekaitz o Polipaso.

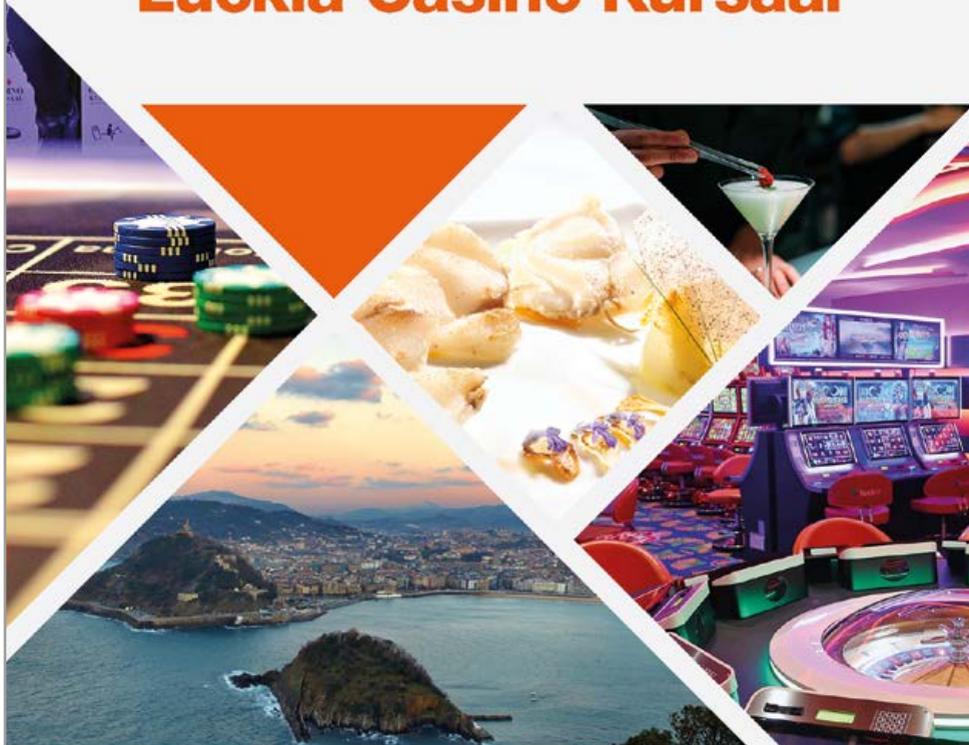
¿Dos restaurantes del resto del estado? Mesón La Parrera en Niembro (Asturias). Una vez al año vamos varios coches desde Lasarte allí a comer y dormir. Y en Torremolinos el chiringuito Shamba de mi amigo Elías, un grande de los espetos, pescaitos, fritos...

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido especialmente? He viajado mucho por el estado y me parece increíble lo que consiguió Karlos Arguiñano... daba igual donde estuvieras que la gente lo veía... él fue uno de los que acercó la cocina a las casas y a la gente. Eso pienso.



 **luckia**
Casino Kursaal

—
**Descubre / Ezagutu
Luckia Casino Kursaal**



casinokursaal.com

C/ Mayor, nº1 · Donostia / San Sebastián · Tel.: 943 429 214

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



Joki 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

