

# ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 183 : diciembre 2019



**K Pilota**

GETARIAKO TXAKOLINA  
CRIANZA RIOJA ALAVESA  
ROSADO NAVARRO

Sigomareno @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



**Pulpo de Manuela**  
AMA (Tolosa)

# ondojan.com

Nº 183 Diciembre 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

Imanol 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 hilaibetero banatzen da Gipuzkoako jatetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe 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

### Vivir del turista

**E**n octubre saltó la polémica. Varios bares de la Parte Vieja fueron pillados en renuncio, cobrando más a los turistas que al público local por las mismas consumiciones, y los tickets que demostraban la vergonzosa práctica fueron expuestos al escarnio público mostrando de manera oficial algo que el común de los mortales conocía de primera mano hace mucho tiempo.

Y es que uno de los protagonistas del escándalo, el bar Nagusia Lau, fue condenado formalmente hace ya unos años por realizar una triple contabilidad en su caja registradora. No es que cobrara más o menos al extranjero y al local, es que tenía tres niveles de cobro institucionalizados en su caja registradora: uno aplicado al local con pinta de vasco, otro aplicado al local con pinta de catalán, madrileño, etc... y uno tercero aplicado al evidentemente extranjero. Tuvo que pagar por ello una generosa multa, pero de nuevo ha sido atrapado reincidiendo en el delito, lo que hace pensar que a estos locales dirigidos por grupos inversores les sale más a cuento seguir con el fraude y pagar de vez en cuando por ello que dejar de realizarlo. Después de pagar cantidades que a veces alcanzan o pasan de los tres millones por hacerse con un local, de alguna manera lo tienen que amortizar y algunos lo hacen, directa e indirectamente, apostando casi únicamente por el público turista y, además, cobrándole más por su pintxo o su zurito.

Unido a esto, conviene que estemos alerta: el grupo al que pertenecen Nagusia Lau y Beti Jai, dos de los denunciados por cobrar de más a los turistas, es el mismo



grupo que ha adquirido el edificio que alberga al bar La Cueva, cuyos actuales inquilinos se verán obligados a dejar el bar que con tanto esfuerzo han sacado adelante durante cerca de medio siglo antes de finales de enero. Además de lo inmoral de esa actuación que, eso sí, se ha hecho acorde a la legalidad, quisiéramos hacer hincapié en que el edificio que alberga dicho bar es la única fachada medieval de Donosti, el único edificio que se salvó de la quema de 1813. Es de desear que los nuevos propietarios respeten semejante monumento y su fachada. Pero viendo que se trata de un grupo que tiene la desvergüenza de reincidir en sus prácticas económicas fraudulentas a pesar de que hace varios años fue denunciado públicamente, nos entra auténtico pánico al pensar lo que pueden hacer cuando dicha joya arquitectónica caiga en sus manos. Los poderes públicos y las asociaciones de defensa del patrimonio deberían estar más atentas que nunca ante las posibles acciones "rehabilitadoras" que vaya a llevar acabo el nuevo propietario de la casa en cuestión.

**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico



**ONDOJAN 183** EDITORIAL **03** OPINIÓN **04** COLABORACIONES **08**  
 ARTE LÍQUIDO **10** ITSASOTIK **12** OREKATUZ **13** MENUO MENU **14**  
 JAKITEA: **KANALA 16** EN PORTADA: **AMA 18**  
 RECOMENDADOS: **APITXIN 20** GRANDES MESAS: **LA MAISON OPOCCA 22**  
 ENTREVISTA: **CYNTIA YABER 28** REPORTAJE: **MÉXICO 32** AL DENTE **42** A LA  
 CARTA: **GATXUPA 44** GUÍA DE RESTAURANTES **46**  
 LISTADO DE RESTAURANTES **68** PLACERES GASTRONÓMICOS **75** DORMIR  
 EN GIPUZKOA **77** CON LAS MANOS EN LA MASA: **CÉSAR SÁNCHEZ 78**



**Mikel Corcuera**  
Crítico gastronómico

## OSTRAS, PEDRÍN!

**D**ebo declarar, antes que nada, que soy un rendido y apasionado degustador de ostras. Y en algunas ocasiones hemos tratado de sus supuestos valores afrodisíacos, pero lo cierto es que es un manjar al margen de otras propiedades más o menos etéreas. En esto, como en otras muchas cosas, los antiguos se nos adelantaron. Los montículos de conchas en la cercanía de las cuevas

prehistóricas cercanas al mar es un testimonio elocuente.

Griegos y romanos eran fanáticos de este bivalvo marino. Los primeros las comían crudas, pero también asadas, fritas y hasta cocinadas con perejil, menta y miel. Incluso las utilizaban como una especie de urna para las votaciones o para grabar el nombre de ciudadanos que no se consideraban aptos para la vida política.

Por su parte, los romanos no se quedaron cortos y hubo auténticos glotones. Hay quien asegura que el emperador **Vitelio** llegó a zamparse cerca de un millar de una sola sentada. Lo que si es cierto es que los romanos fueron los primeros en criarlas en viveros y en su paso por la Galia, además de vérselas con **Astérix** y **Obélix**, buscaron con fruición estos delicados moluscos para llevarse los a su tierra, dejando la golosa afición primero en el país vecino y luego por todos los territorios por los que pasaron. Hoy por hoy, nos podemos encontrar en el mercado una infinita variedad de ostras por forma, tamaño o calibre e incluso procedencia. Las de Arcachon y Arcade siempre han tenido justa fama entre nosotros, pero hoy queremos hacernos eco de las más conocidas, sin duda las planas gallegas, reinas durante mucho tiempo en nuestras mesas y barras, que siguen teniendo su clientela pues su calidad es indiscutible.

Quienes prueben las holandesas, del Parque Nacional de Oosterschelde (en Yerseke) que se considera el estuario de aguas más limpias de Europa, comprobarán que tras una entrada suave en boca mantienen luego un gusto persistente y sutil. Las de **Daniel Sorlut** no se quedan atrás y son primas hermanas de las célebres rechonchas **Gillardeau**. El calibre 3 es casi legendario, y el 5, el mayor, es el más



apto para la plancha por su alto porcentaje de grasa.

Por otra parte, hace ya unos meses en el restaurante donostiarra Aratz Erretega de los inquietos hermanos **Zabaleta** nos deslumbró especialmente una cata de ostras aportadas por la casa **Amélie** de Francia, que se presentan con slogan, que no falta a la verdad aunque parezca un poco fuerte, como "Las mejores ostras del mundo". Hay que remarcar que estas ostras cultivadas en las cercanías de la isla de Oloron, cerca de La Rochelle, pasan por diferentes fases de producción: tras una primera etapa en altamar, son trasladadas a la playa donde pasan entre 5 y 8 horas diarias sin agua, lo que hace que estén continuamente abriéndose y cerrándose, circunstancia que les obliga a "hacer músculo", algo que afectará, y mucho, a su textura. Hasta el punto que se le llega a comparar con los cerdos ibéricos criados en dehesas, en el sentido en que, la concentración de ostras por metro cuadrado de terreno de cultivo es una de las menores existentes hoy en día. Así, en las extensiones explotadas por Amélie hay un máximo de 12 ostras por metro cuadrado, porcentaje que baja hasta 2 ostras en las de máxima calidad. Este hecho repercute indudablemente en el desarrollo y en el sabor de la ostra. Estas ostras, que pueden ser adquiridas en la Pescadería Espe de **Carol Archeli** (del Mercado de la Bretxa), fueron puntuadas por los participantes de aquella cata de dos maneras: En su estado natural simplemente acompañadas de una rodaja de limón y enriquecidas con una salsa ponzu y perlas de caviar de salmón. La versión "tuneada" fue la que obtuvo la máxima puntuación (168) aunque seguida de muy cerca por la ostra al natural (163,5 puntos), y es que, según acordaron la mayoría de los participantes, la calidad de la ostra, de por sí, era fantástica

Y como curiosidad final añadir que hay unas singulares ostras originarias de Japón, carnosas y de pequeño tamaño, las Kumamoto, que algunos restaurantes orientales sirven por estas fechas.

## ESSENCIA WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15

info@essenciawine.com

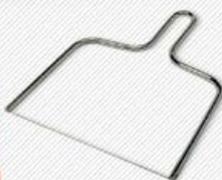
www.essenciawine.com



ESTAS NAVIDADES  
DISFRUTA DE  
TU MESA

*Aurki* EN

*Gabon zoriontsuak!*



★ **FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT 350gr.** ★

**ESTUCHADO, CORTADOR Y SALSAS MARIDAJE FOIE GRAS**

[Cebolla caramelizada en reducción de balsámico y Oporto, Salsa de Higo c/ reducción de vinagre y Oporto, Salsa de Arándanos c/ reducción de vinagre y Oporto]



★ **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: donostial@comercialaurki.com / www.comercialaurki.com



**Dani Corman**  
www.essenciawine.com

## OPORTO

**N**o es de extrañar que el **valle del Douro** sea **Patrimonio de la Humanidad**. Es realmente extraordinario. Sus miles de terrazas construidas sobre las laderas de las montañas, imprescindibles para conseguir las condiciones de estabilidad necesarias en el desarrollo vital de la planta, conforman un paisaje único en el mundo. Los vinos de **Oporto** tienen su origen a finales del siglo XVII, cuando los ingleses entraron en guerra con Francia y tuvieron que buscarse

otros mercados con que saciar su sed. Por aquellos tiempos, el valle del *Douro* tenía ya una historia vinícola de casi dos mil años. Hasta entonces producían vinos secos y dulces, pero nada tenían que ver con los vinos que conocemos hoy día. Tras los primeros envíos por mar, los ingleses tuvieron malas experiencias, ya que los secos se picaban y los dulces sufrían problemas de refermentación. Comenzaron a añadirles aguardiente, lo que se conoce como fortificación, con el fin de estabilizarlos y aguantaran con garantías el viaje. Así es como nacieron los vinos de Oporto. De hecho, representan a la perfección el gusto británico, es decir, dulces y generosos en alcohol.

Curiosamente, la zona donde se asientan los viñedos poco tiene que ver con la ciudad de Oporto, ya que se encuentran en el interior, justo tras la frontera con España, a lo largo de los 120 primeros kilómetros del Duero por tierras lusas. Los *rabelos* - barcas tradicionales - bajaban desde las bodegas de producción por el río, cargadas con sus barricas o pipas llenas de vino hasta llegar casi a **Vilanova de Gaia**, casi en su desembocadura, justo en la orilla opuesta a Oporto. En Vilanova las bodegas poseían las naves de crianza, donde maduraban los vinos hasta su salida al mercado. Es por esto que los vinos

CLASIFICACION		
Estilo Ruby	<b>Ruby (añada)</b>	Vino madeiro de añada con poca concentración en depósitos de madera más grande, con carácter frías y en agua para conservar su dulzura.
	<b>Reserva</b>	Vino madeiro de añada con más concentración en madera.
	<b>LBV</b>	Vino de añada enriquecido en madera entre 6 y 8 años.
	<b>Vintage</b>	Vino de añada excepcional y de los mejores viñedos, enriquecido en madera entre 2 y 3 años.
Estilo Tawny	<b>Tawny (añada)</b>	Vino madeiro de añada con poca concentración en depósitos de madera más pequeño que los Ruby, más ligero, menos color y más carácter aromático de la madera.
	<b>Reserva</b>	Vino madeiro de añada en madera, seco, ligero y con carácter de la madera.
	<b>10 años</b>	Envejecido 10 años en barricas.
	<b>20 años</b>	Envejecido 20 años en barricas.
	<b>30 años</b>	Envejecido 30 años en barricas.
	<b>40 años</b>	Envejecido 40 años en barricas.
	<b>Colheita</b>	Vino de añada, enriquecido al menos diez años en barricas.

DANI CORMAN

cogieron el nombre de la bellísima ciudad que vigilaba atentamente los largos periodos que permanecían en sus viejíssimas tinas de madera. En 1986 se levantó esta restricción y actualmente los vinos pueden criarse en sus bodegas de origen, cien kilómetros más al interior.

Los viñedos se clasifican de la A a la F en descendente en cuanto a su calidad, según sus características naturales. Cuanto mejor sea su calificación mayor será el beneficio que se obtenga por esas uvas. Existen unas ochenta permitidas y treinta especialmente recomendadas, aunque las más empleadas son unas pocas: *Touriga Franca*, *Tinta Amarela*, *Tinta Roriz*, *Touriga Nacional*, *Tinta Barroca* y *Tinta Cão* en variedades tintas y *Viosinho*, *Síria*, *Gouveio*, *Donzelinho* y *Malvasia* en blancas.

Los vinos de Oporto, en mayor o menor medida, son siempre dulces y con una graduación alcohólica de entre el 19 y 22 %. Según el tipo de envejecimiento, su duración y su mezcla o no de vinos de diferentes añadas, adquieren un estilo u otro, dando sentido a su diversidad.

Os aseguro que bien merece un viaje de cuatro o cinco días, por el curso del *Douro*, hasta llegar a la bellísima Oporto, donde perderte entre sus tabernas y disfrutar de su ambiente, sus divertidas gentes y su magnífica gastronomía.

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 PICAL  
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

# APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



## NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

### Cerveza artesanal:

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

### Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

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

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

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

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

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



## LA RUTA SLOW

SIN HORTELANOS / AS,  
¡NO HAY GASTRONOMÍA!

**Y**a podemos deleitarnos con los pinxtos, los platos, los mil y un placeres de la gastronomía, fotito por aquí en el “facebook”, “me gusta” en el “insta” por acá... pero el campo se está quedando si su factor humano. Hay falta de relevo generacional, de atractivo para el emprendizaje y la incorporación de nuevas personas a un sector que se sigue considerando “primario” pero que no parece ser prioritario.

Además, las explotaciones que perduran se basan en fertilizantes inorgánicos, combustibles fósiles, herbicidas, degradando los suelos, generando emisiones, contaminando aguas... Ante este panorama, Slow Food se marcó como uno de los principales retos de su documento estratégico **“La Centralidad del alimento”, “El regreso a la tierra”**. La pregunta es clave: ¿quién va a cultivar nuestros alimentos?

Se hace necesario por tanto buscar fórmulas que cambien esta tendencia y Slow Food Araba se ha propuesto impulsar un proyecto para poner sobre la tierra y sobre la mesa el conocimiento y la práctica de tecnologías que ayuden a propiciarlo desde una triple visión: cultivar, innovar y educar para el Bien Común.

Los próximos **10 y 12 de diciembre**, el **Centro Cívico Zabalgana** de la capital vasca acogerá un programa abierto a la ciudadanía desde las 18:45 horas en el marco del “Terra Madre Day”:

- **Martes, 10:** Tecnología No-Till “Granja Ridgedale, cultivando, innovando y educando para el Beneficio Común” por Richard Perkins”. (Presentación y traducciones: Ana Dignon y Aitor Buendía)

- **Jueves, 12:** Laboratorio del Gusto. Proyecto “Life Regen Farming” con Neiker-Tecnalia (Roberto Ruiz y Nerea Mandaluniz). Antonio Gómez Reina “Granja La Solanilla”



## TURISMO GASTRONÓMICO

TUDELA,  
PARÍS DE LA VERDURA

**N**o hay nada más divertido en esta vida que, de vez en cuando y sin que suponga un riesgo extremo, romper mitos y saltarse las normas de lo establecido.

¿Quién dijo que *la verdura es aburrida*? Seguro que el autor o autora de esta frase no conocía **Tudela** ni a sus gentes. A todos esos hortelanos y cocineros que saben bien las maravillas que la huerta puede ofrecer sea la estación que sea.

*Las verduras son para el verano y el puchero para el invierno...* Pues qué queréis que os diga. Me encantan los pucheros y los guisos. Pero a mi dame también **brócoli, coliflor, escarola, apio, acelga, borraja, cardo, berza o calabaza**.

Estamos de suerte. Porque ellas son las protagonistas de **Inverdura 2019**, una iniciativa que tiene como objetivo principal dar a conocer la variedad de **hortalizas de invierno** de la huerta tudelana.

**Talleres de cocina, charlas, visitas, pinchos, menús y recorridos turístico-gastronómicos** pensados para todos los públicos, componen el programa de esta octava edición que ha arrancado ya y podemos disfrutar **hasta el 8 de Diciembre**.

Todavía recuerdo el día que descubrí **La Mejana**, zona donde se concentran buena parte de los **pequeños huertos** de la ciudad, de la mano de **Santi Cerdón**, hijo de hortelano y cocinero; una de las personas más curiosas, inquietas y luchadoras con las que me he cruzado en los últimos años. Empeñado sigue él en recuperar el oficio de hortelano que, lamentablemente se está perdiendo, ya que las nuevas generaciones no quieren seguir con esta tradición que requiere mucho esfuerzo y dedicación.

Porque no podríamos hablar de **las verduras de Tudela** sin reconocer la labor de siglos de todas aquellas **personas** que han trabajado esas tierras. Precisamente sobre esto se está grabando un documental titulado **“Los últimos de la Mejana”** (idea de mi estimado amigo Santi) que os recomiendo ver. Toda una lección de vida.

¡Nos vemos este mes en Tudela! Que viva la verdura.  
+ info [www.verdurasdetudela.com/inverdura/](http://www.verdurasdetudela.com/inverdura/)



## Aitor Buendía

Eibarrés, VITORIA-GASTEIZ  
Comunicación y Slow Food  
[www.blogseiteit.com/larutaslow](http://www.blogseiteit.com/larutaslow)



## Nere Ariztoy

Consultora de turismo  
gastronómico especializada en  
sistemas alimentarios



## BURP...!

## DETRÁS DE LA FRONTERA

**T**ras México, hoy toca ver el otro lado de la frontera: **California**.

En octubre he podido visitar este estado, que es para mí y muchos **la meca de la cerveza artesana en el mundo**. Pero no por tener el mayor porcentaje de ventas mundial, sino por ser pioneros en crear una **cultura cervecera** que dura y crece mundialmente. Todo empezó en **1965**, cuando la cervecera **Anchor Brewery** de San Francisco estaba a punto de quebrar. **Fritz Maytag**, que simplemente era un fan de la cervecera, se enteró y decidió comprar acciones de la empresa. Una vez se metió dentro decidió **elaborar recetas nuevas o incluso recuperar recetas viejas** que se quedaron olvidadas en algún libro de recetas. Más adelante, en **1980**, **se prendió la mecha** y se empezaron a crear más fábricas de cerveza artesana; la que más ha durado y crecido es **Sierra Nevada**, en Chico, una ciudad al norte de Sacramento. A día de hoy, es el mayor productor de cerveza artesana en Estados Unidos con algo **más de 25 millones de litros al año**. Hoy en día hay unas **850 fábricas de cerveza en California**, desde las ya clásicas **Stone, Alesmith, Green Flash o Port Brewing** a minúsculas fábricas o garajes todas con un **factor común**: la calidad de la materia prima, la limpieza y el buen rollo que transmiten los cerveceros, consiguiendo que el consumo sea mayor y de mejor calidad.

En todo el viaje visité más de 40 fábricas, brewpubs, tiendas especializadas... pero me quedo con **Tarantula Hill**, la proclamada mejor fábrica en estados unidos en 2019. Consta de un espacio donde hay **dos zonas de elaboración**, una de 2000 litros de capacidad para surtir a un bar-restaurante con **capacidad para 800 personas** y otra de 8000 litros para enlatar y embarrilar para exportar a todo EEUU. La barra tiene más de 30 grifos de sus cervezas y de otros cerveceros; y la cocina un horno de leña para hacer pizzas espectaculares y una heladera artesana, así que mezclan mis tres mayores vicios en un solo local. Y os recomiendo visitar también **San Diego**, a veces olvidada por los viajeros. A parte de por sus **187 fábricas de cerveza** (algunas separadas por solo 20 metros de otras), por su buen clima, las playas, sus restaurantes especializados en productos del mar, sus bares muy bien cuidados, su ambiente al más puro estilo surfero y por la amabilidad de su gente.

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



## DI...VINOS

## CHARLES ELLNER BLANC DE BLANCS (A.O.C. CHAMPAGNE)

**L**as grandes casas de Champagne se cimentan sobre los pilares de la tradición y el trabajo. Charles Ellner es, sin lugar a duda, un claro ejemplo de esto. Después de regentar una famosa Maison de Champagne, se funda en 1905 La Maison Ellner con la compra de su primer viñedo.

Actualmente poseen 50 hectáreas de viñedo propio cultivado, y se caracterizan por elaborar unos Champagnes en los que el concepto de guarda se hace más que notable. Para ello no hacen uso de la fermentación maloláctica, lo que facilita un estilo de envejecimiento y crianza más longevo y progresivo en los vinos. El resultado es un Champagne siempre apto para el consumo, con una burbuja fina y un sabor refrescante, intenso y vivo.

La Maison, con 100 años de historia, está actualmente representada en más de 70 países a lo

largo del mundo. Este gran champagne 100% Chardonnay ha tenido un envejecimiento de 4 años. Destaca en el paladar el membrillo maduro, la miel, flores blancas, notas de limón y las notas de brioche que se superponen con una resurrección calcárea en este champán bien estructurado, vibrante, con suavidad de acidez. Champagne cremoso que cuenta con sabores de especias, almendras saladas y final de fruta madura. Combina el equilibrio y la distinción.



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





Alberto Benedicto

www.aquavitacocktails.com

## PISCO ES PERÚ

**E**l pasado mes de Noviembre tuve la oportunidad de estar en FIBAR (Feria Internacional Cocktail Bar) en Valladolid, en la cual pude conocer perso-

nalmente a Diego Loret propietario de la Bodega San Isidro, ubicada en pleno Valle de Ica (Perú). Es una destilería artesanal con más de 100 años de historia, que por desgracia se vio tremendamente afectada por las reformas agrarias del gobierno militar de 1968, en cuyo año les expropiaron todas sus tierras donde tenían plantadas sus vides (plata de la uva) milenarias. Posteriormente, en 2007, se vio nuevamente afectada por otra desgracia, en este caso por el terremoto que desoló Perú con 7,9 Grados Richter. Ante la adversidad, Diego, no se vino abajo, sino que decidió tirar hacia adelante, reconstruir la bodega y hoy en día es la bodega que más Pisco exporta al resto del mundo. Con él, pude aprender que el Pisco es el aguardiente por excelencia de Perú, y es un destilado de los mostos frescos recientemente fermentados para así poder extraer el máximo sabor y aroma.

Pisco viene del idioma "Quechua" y significa pajarito, pero no solo es el nombre de este destilado sino que también es el nombre del valle y del mismo río, e incluso es un estilo de alfarería, ya que hay un estilo de vasijas, que son las vasijas pisqueras.

Solo se puede fabricar Pisco en 5 regiones de Perú, y la mayor parte se elabora en el valle de Ica, donde se encuentra la Bodega de nuestro amigo Diego, con grandes peculiaridades, ya que sus viñedos se encuentran en la parte sur del Valle, entre los Andes y 50 millas de desierto árido que les separan del océano.

Hay diferentes tipos de Pisco, esto se debe a que hay 8 variedades de uvas con las que se puede realizar este destilado, y en función de su fermentación, el Pisco puede ser Puro (de fermentación completa), Mosto Verde (de fermentación parcial del mosto) o Acholado (una mezcla de ambos), que a su vez puede ser Acholado de Puro o Acholado de Mosto Verde.

El coctel más famoso es el Pisco Sour, que además es el coctel por excelencia de Perú, es tan grande su relevancia, que todos los años, el primer sábado de febrero se celebra el Día del Pisco Sour. Este coctel fue creado en 1916 en el Morris Bar de Lima por Victor V. Morris, un californiano que se inspiró en la receta clásica del Whisky Sour, cambiando así un destilado por otro. Aunque este es el coctel elaborado con Pisco más famoso, no es el más antiguo que se elabora con Pisco, pues el primer coctel fue el Pisco Punch, creado en 1853 por Duncan Nicol del bar Bank Exchange de San Francisco.

Actualmente, este destilado está cada vez más extendido por todo el mundo, y en gran parte, gracias a la labor de Diego y su socio, que llegan a mas 40 países diferentes, además cada vez se utiliza no solo en coctelería, donde es un producto muy polivalente para los Barmans, sino que cada vez hay Piscos de mayor calidad para poder disfrutarlos solos.



### BAR - SOUR

#### INGREDIENTES:

- 6 cl Pisco Barsol Quebranta
- 2 cl Zumo de lima
- 2 cl Sirope de caña de azúcar Monin
- 3 dash Fee Foam (sustitutivo Clara de Huevo)
- 2 dash Fee Brothers Old Fashioned

**ELABORACIÓN:** Primeramente llenaremos nuestra copa de hielo para así enfriarla al máximo. Por otro lado, en la coctelera pondremos 2 cubos de hielo, a continuación serviremos el Pisco Barsol, el zumo de lima, el sirope de caña de azúcar Monin y el Fee Foam, que es un sustitutivo de la clara de huevo apto para personas veganas, y agitamos fuertemente. Retiraremos los hielos de la copa y serviremos nuestra mezcla. Para acabar serviremos 2 dash (2 gotas) de Fee Brothers Old Fashioned para que nos de ese toque especial a parte de usarlo como decoración.

<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.



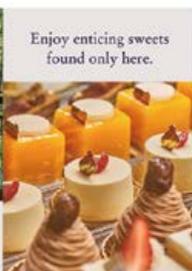
Baked bread with carefully  
selected ingredients.



Attractive cuisine by  
skillful artisans.



Hot springs flowing  
constantly  
only from the source



Enjoy enticing sweets  
found only here.



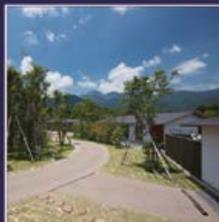
The joy to pick  
fresh strawberries.



**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.pescaderiaspe.com

## ESCABECHE

**S**egún la RAE (real academia española de la lengua) la palabra escabeche significa:

Salsa o adobo que se hace con aceite frito, vino o vinagre, hojas de laurel y otros ingredientes, para conservar y hacer sabrosos los pescados y otros alimentos.

El vinagre actúa como conservante, acidificando el medio y evitando la proliferación de microorganismos y bacterias que pueden estropear o pudrir los alimentos.

Su uso en la conservación parece ser ancestral, aunque solo se encuentran indicios escritos de su utilización desde el tiempo de los árabes.

A mí, personalmente, el escabechado me encanta. Esa mezcla ácida de sabores entre el aceite, el vinagre y las especies tan poderosas, que invaden todo con su presencia, respetando la textura y las características de los alimentos en cuestión ¡Qué rico!

Y además, hay otra cosa, los escabechados son muy muy sanos. A este respecto yo difiero con la definición de la RAE, ya que yo no utilizo aceite frito, si no aceite crudo, para hacer el plato más saludable aún.

Entre el pescado, que normalmente suele ser azul, el aceite de oliva virgen extra, el vinagre de manzana y las especias y aderezos que le ponemos nos encontramos que un plato de pescado escabechado nos aporta un montón de vitaminas, minerales, proteínas, omega tres y que refuerza nuestras defensas gracias al efecto probiótico del vinagre de manzana.

Yo os invito a introducirnos en el arte de escabechar pescado. Porque aunque hoy en día el escabechado ya no se utilice como método de conservación, si no más como deleite para el paladar, es cierto que escabechando podemos dar una segunda vida a restos de pescado azul que nos hayan sobrado. Por ejemplo, cuando tenemos antxoas para cenar en casa y sobran unas cuantas en la bandeja, pues las introducimos en la mezcla del escabeche y al frigo, al día siguiente están ¡de rechupete!



## PESCADO EN ESCABECHE

### INGREDIENTES:

- Pescado sin espinas para marinar, preguntar en la pescadería. Pescado azul (sardinas, antxoas, txixarros, verdel, bonito, makaela...) en entero, rodajas o en lomos, según preferencias.

- Para la mezcla del escabeche: 2 partes de vinagre de manzana, parte y media de aceite de oliva virgen extra, ajos crudos en láminas, pimentón, pimienta blanca recién molida, una hoja de laurel partida en tres, clavo de olor y sal.

### ELABORACIÓN:

Se prepara el escabeche mezclando los ingredientes en un recipiente de cristal.

Se cocina el pescado, para que no esté crudo, bien se fríe, se hornea, o se cocina al vapor.

Si fuera pescado que nos ha sobrado de alguna comida nos saltamos este paso, porque ya está cocinando.

Se sumerge el pescado en la mezcla del escabeche y se deja reposar en el frigorífico al menos 24 horas, para que el pescado vaya empapándose del escabeche. Y ya se puede comer. Es una preparación, que cerrada herméticamente, se conserva en el frigorífico durante semanas. Y se va comiendo poco a poco, de aperitivo, de merienda o porque sí.

¡Qué aproveche!



**Anne Otegi**

OSOA sukaldaritza & ikaskuntza

## AZAROAN, AZAK SOROAN

**A**zaroa, haziaren hila esaten dute. Guk, azaren hila dela esaten dugu.

Dicen los baserritarras que en noviembre hay que plantar "hazia" pero los que no hemos tenido contacto directo con el baserri o "kalekumes" poco que sabemos de noviembre y la huerta, como mucho sabemos que está llena de berzas.

Con esta perspectiva en OSOA sukaldaritza eta ikaskuntza nos propusimos agitar la escena de plaza & feria organizando una jornada de reflexión participativa en Ormaiztegi con motivo de la mendi Astea. Monte, deporte, salud...en tal contexto propusimos dinámicas escolares para trabajar la huerta, recolectar verdura autóctona de temporada y cocinarla de manera saludable y equilibrada, estilo OSOA. ¡Triunfamos! Los escolares alucinaron en la huerta de Rafaela al saber que el pimiento rojo y el verde son la misma planta, recogieron acelgas sin esquilmar la huerta, que paciencia jesús, se pringaron de barro y se dieron cuenta de que los grandes supermercados no producen vegetales, ni ninguna otra cosa, sino que únicamente, las venden. Practicaron cortando calabaza, lloraron partiendo cebolla y flipaban al probar el mejunje confitado. Batimos alubias de Tolosa con tomate frito para untar sobre pan, lo probaron a ciegas sin saber que era... ¿si les gustó? mucho. Y como colofón sirvieron los aperitivos a los participantes de las proyecciones de cine montañero ofreciendo las explicaciones pertinentes en todo momento. Ell@s fueron los protagonistas de una experiencia circular en la que los productos de la tierra, la persona que los produce y quien los cocina tratan con respeto cada elemento del proceso. Así es como se aprende.

El domingo 17 de noviembre, con lluvia y frío congregamos a baserritarras, productores, comercio pequeño y hosteleros a jugar a cartas. No se apostó dinero, pero en juego está el futuro consumo de nuestros bienes más preciados, nuestras verduras, nuestra carne, nuestra leche y por ende



nuestros quesos, nuestros cerdos y sus embutidos, los huevos que tenemos...en definitiva, ese PRODUCTO que enarboremos pero no conocemos.

En OSOA practicamos cocina equilibrada buscando esto mismo en todas las facetas de nuestra vida, por eso queremos compartir con tod@s estos aperitivos navideños que cumplen con todos los requisitos; sencillo, saludable, cercano y casi vegano, para poder equilibrar los excesos navideños.

### CALDO RECONFORTANTE

**INGREDIENTES:** Una berza entera, un nabo, tres zanahorias, cuatro puerros, dos patatas grandes, dos cebollas, todas las verduras ecológicas para poder usar todas las hojas verdes.

**PREPARACIÓN:** Disponer en una cazuela grande llena de agua fría las verduras lavadas y troceadas con pieles y hojas externas. Llevar a ebullición y mantener en cocción durante una hora como mínimo. Para servir aderezar con un chorrito de salsa de soja.

### PATÉ DE PERLA NEGRA

**INGREDIENTES:** Alubia de Tolosa cocida, sin tropezos y un bote de salsa de tomate casera, a poder ser.

**PREPARACIÓN:** Colocar una medida de alubias y media medida de salsa de tomate en el vaso de la batidora y triturar hasta conseguir una pasta homogénea. Servir en un bol con totopos de maíz.

### CREMA DE PIQUILLO Y AVELLANAS

**INGREDIENTES:** Una lata de pimientos del piquillo confitados de la mejor calidad posible. Avellanas tostadas de igual calidad. Una pizca de sal.

**PREPARACIÓN:** Verter los pimientos en la turmix. utilizar la lata como medida para las avellanas. añadir la pizca de sal. Triturar los ingredientes bastamente. Disponer sobre pan tostado rústico.

### BERZA AL IDIAZABAL

**INGREDIENTES:** Una berza. Una cuña de queso Idiazabal.

**PREPARACIÓN:** Limpiar la berza y cortarla en juliana fina. En una cazuela amplia y de fondo bajo verter aceite de oliva y sofreír la berza hasta dorarla a fuego bajo. Cortar cuñas pequeñas de queso. Disponer una cucharada de berza sobre una tosta de pan y coronar con el trozo de queso.

## Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

### MARMITAKO DE BONITO

#### TRADICIONAL

##### INGREDIENTES:

½ cebolla cortada en daditos; ½ pimiento verde cortado en daditos; 1 vasito de tomate frito; 2 vasitos de agua; 2 ajos picados; 2 patatas medianas peladas y troceadas en dados; 3 cucharadas de Aceite de Oliva; 300 grs de Bonito troceado en dados; especias recomendadas; 1 hoja de Laurel.

##### ELABORACIÓN:

Poner en un Bol la cebolla, el pimiento verde y el ajo junto con el aceite de Oliva. Tapar con film transparente y cocinar a máxima potencia durante 5-6 minutos. Cuando la cebolla y los pimientos estén hechos, añadir vino blanco y cocinar 2 minutos más. Ahora añadir las patatas, el agua, el laurel y el tomate y cocinar todo el conjunto al microondas 8-9 minutos para que se mezclen bien los ingredientes o hasta que la patata esté hecha. Por último añadir el bonito cortado en rodajas y cocinaremos suavemente (a media potencia/ 500 wat) durante 3 o 4 minutos. Importante menear en círculos el bol para ligar todo el conjunto.

En caso de que nos quede un poco acuoso se pueden ligar las patatas con una cucharada de espesante casero, o aplastar algún trozo de patata con un tenedor y mezclarlo con todo.

Nota: En esta preparación es clásico añadir una cucharada de puré de pimiento choricero, para darle un gusto exclusivo y tradicional.

Esta receta la elaboraron **Egoitz** y **Aitor**.

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

#### Txemari Esteban

Asador Botarri  
Oría 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/Turno:

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](mailto:mirandaola@lenbur.com)

[www.lenbur.com](http://www.lenbur.com)



LEGAZPIKO  
UDALA

Gipuzkoaren  
Fama Alderantz  
Kultura, Turismo, Gazteria  
eta Best Deputatuenak



GIPIZKOA

**KANALA (ITZIAR)**

## RELEVO PROFESIONAL EN MUY BUENAS MANOS

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El pasado mes de noviembre, acudimos al Hotel-Restaurante Kanala de Itziar con la intención de disfrutar de la iniciativa gastronómica "Tripontziak", que se ha desarrollado el pasado mes en 7 restaurantes de la comarca de Debabarrena. Y acudimos ilusionados al restaurante costero, pues ya nos habían adelantado que en él nos íbamos a encontrar al nuevo equipo, coformado por los elgoibartarras **Alberto Sánchez Oñaederra** y **Marian García**, a quienes ya habíamos conocido al frente de la cocina y la sala del Zelai Txiki, restaurante donostiarra al que dieron un gran impulso con su saber hacer en una etapa gloriosa que añora la mayoría de la gente que tuvo la suerte de conocerles allí.

Desde el pasado 8 de julio, Alberto y Marian dirigen el Kanala tras la jubilación de su propietario, **Julen Beaskoa**, y lo están haciendo francamente bien. Han renovado la carta respetando el estilo de cocina de sus predecesores pero añadiendo toques personales que dejan clara la larga experiencia de Alberto gobernando diferentes fogones.

### El menú "Tripontziak" de Kanala

El menú que nos sirvieron dentro de la iniciativa "Tripontziak" constaba de los siguientes platos: Un aperitivo de la casa, una Ensalada de ventresca de bonito y pimientos asados que nos maravilló por su sabor y equilibrio, una espectacular brocheta de rape, langostinos y bacon acompañada de dos guarniciones (un arroz con uvas pasas perfectamente ejecutado y un conjunto de tubérculos fritos -batata azul y yuca- que aportan textura crujiente, sabor y un toque de exotismo), un Solomillo de Euskal Txerri con salsa de naranja y gratin de patata, y un Coulant de chocolate de Mendaro impecable en jugosidad y sabor.



**KANALA JATETXEA**

**Itziar Auzoa (Itziar)**

**DEBA T: 943 19 90 35**

### Una carta cuidada y tradicional

Nos encantó el Menú Tripontziak, aunque nos quedamos con las ganas de volver a degustar la carta, sobre todo cuando vimos en una mesa cercana una chuleta con una apariencia extraordinaria que una pareja devoraba con fruición.

"La txuleta de vaca es uno de los productos más solicitados" nos comentó Marian. "Además, está incluida en el menú, que tiene un precio de 20 euros. Si un comensal pide txuleta solo para él, se le sirve una individual, pero si son ya dos se saca una hermosa para compartir". Viendo el calibre y la apariencia de la que pudimos observar, estamos en condiciones de asegurar que la opción de menú con txuleta en Kanala es altamente atractiva.

Marian también nos comentó que trabajan una txuleta premium de gran calidad que también está teniendo una respuesta extraordinaria por parte del público. Y Alberto añadió que poco a poco va introduciendo una serie de platos que están teniendo una respuesta excelente como la mencionada Ensalada de ventresca, la Sopa de pescado que es, según la pareja, "la estrella de los entrantes" y que también está disponible en el menú del día, la Ensalada templada de bacalao, los Raviolis de cigalitas y hongos con crema de marisco, la Merluza a la parrilla o en salsa verde, las Kokotxas de merluza al pil-pil o las Almejas marineras a la plancha.

Kanala, al ser hotel, está abierto todos los días y a todas horas, con lo que podemos acudir cualquier día de la semana, tanto a comer como a cenar.

Esperamos volver en breve a Kanala para poder degustar más pasadamente algunos de los platos de su carta e informar pormenorizadamente acerca de la misma.



MAS  
KAR  
ADA



Zorionak eta Urte Berri On.  
Desde Maskarada os deseamos  
un sabroso 2020.

Gure Eguberri sortengatik galde iczaiguzu.  
Pregunta por nuestros lotes navideños para regalo.

Denda | Jatetxea: C/ Aralar 66 · 31870 Lekunberri (Nafarroa) · Tel. 948 504 236  
[www.maskaradadenda.com](http://www.maskaradadenda.com)



**AMA (Tolosa)**

# AMA: LA EXPERIENCIA MADRE

**Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa**

En México, país al que dedicamos el anterior ejemplar de Ondojan, tienen la costumbre de llamarle “padre” a todo lo que les gusta: “este vino está muy padre”, “la comida fue padrísima”, “qué padre!!”... Pues bien, recientemente en Tolosa vivimos toda una experiencia, pero fue “una experiencia madre”, ya que ésta tuvo lugar en AMA, el microespacio gastronómico dirigido por **Javi Rivero Yarza y Gorka Rico Ugartemendia**, jovencísimos cocineros que prácticamente recién licenciados en el Basque Culinary Center y tras un breve periplo laboral se aventuraron a abrir esta deliciosa taska en pleno casco viejo de la villa papelera, resultando todo un éxito desde el primer momento.

**D**ecimos la experiencia “madre” pues eso es lo que significa “Ama”, “madre” en euskara. De hecho, cuando alguien les pide que definan su cocina, la respuesta de Gorka y Javi es que ellos guisan “como una madre lo haría para sus hijos”... un precioso slogan y una manera clara, breve y muy visual de definir su estilo y su proyecto, cuyo fin más inmediato es procurar felicidad a quien entre por la puerta.

Y nosotros fuimos muy felices en AMA, sobre todo cuando empezó el desfile de viandas y bebidas precedidas por la “**Ensaladilla de bogavante y caviar**” con la que abrieron fuego, un pintxo de facturación impecable que, sin embargo, invitan a romper, mezclar y comer todo junto. Seguimos con uno de los clásicos de la casa, el **Pulpo de Manuela**, arrantzale de Getaria a la que conocieron personalmente en una etapa laboral en la villa costera y que proporciona a nuestros afrofitrones pulpo pescado en los alrededores de Zumaia, mucho más terso y sabroso que el que nos llega por otros conductos. Tres cuartos de lo mismo sucede con los **hongos** que nos fueron servidos a continuación. En vez de limitarse a saltearlos, Gorka y Javi se marcan un pil-pil con el aceite en el que han confitado los propios hongos que, lógicamente, se funde con los hongos en sí creando un conjunto en boca que no tiene precio.

El **carabinero** que sigue la degustación sigue incidiendo en lo mismo: búsqueda del sabor esencial del producto. El animal se presenta diseccionado, con la cabeza por una parte tentadoramente dispuesta para ser chupada sin disimulo ni tonterías, y el cuerpo salteado vuelta y vuelta, todo ello acompañado de un caldo de carabinero más potente y concentrado que la mejor sopa de pescado que hayamos comido... suma y sigue.

El siguiente plato, **Rape a la plancha** con pimientos confitados, es un experimento, ya que Gorka y Javi se encuentran en fase de creación y preparación de platos para lo que será su nueva aventura: la reapertura de lo que fue en su día el Asador



## La receta de...

**Javi Rivero**  
**Gorka Rico**  
AMA TABERNA



**AMA**  
**Arostegieta, 13 TOLOSA**  
**T: 608 913 294**

Orue, cercano al Leidor y a la Plaza de Toros de Tolosa.

Como penúltimo plato salado, hincamos el diente a un **Foie de Peyrat** primorosamente tratado, servido con unas lascas de tartar de solomillo de vaca de Alejandro Goya, y antes de pasar al postre, terminamos con unas melosísimas **lecheritas** servidas con un tximixurri a la manera clásica. Un plato de esos que uno comería como pipas rebañándolo a conciencia.

Y que no sufran los amigos del dulce, porque la tarta de queso que nos sirvieron Javi y Gorka deja claro que el apartado final también es muy tenido en cuenta en AMA. **La tarta**, jugosa y sabrosísima, con un pequeño aporte **de queso Cabrales** que le aporta una nueva y potente dimensión es, sencillamente, de las mejores que hemos degustado en mucho, mucho tiempo.

“Utilizar hoy en día un buen producto es hacer vanguardia” afirma Javi, entre otras cosas, mientras nos tomamos un café al término del espectáculo. “Al fin y al cabo lo que pretendemos es utilizar esos productos que se han consumido toda la vida, lo más próximos y de mayor calidad posible, y llevarlos a un nivel aún mayor de excelencia. Dignificar los productos locales.” Noble empeño el de estos dos jóvenes que están llevando adelante con nota muy alta. Que no dude nadie que haya llegado hasta aquí que AMA merece una visita a Tolosa. Si pueden elegir, háganlo entre semana, en miércoles o jueves, días en los que están más relajados, aunque cualquier día es bueno con tal de poder disfrutar de un espacio como AMA, un lugar difícilmente imitable, una experiencia MADRE.



## Pulpo de Manuela

### INGREDIENTES

Pulpo de Getaria; Agua. **Para la crema de patata:** Patata; Caldo de cocción de la patata; Nata; Sal. **Para el aceite de perejil:** Aceite de oliva virgen extra; Perejil; Lima.

### ELABORACIÓN

**Para el pulpo:** Es muy importante congelar un par de días el pulpo para que se rompan las fibras. Una vez descongelado, debe limpiarse a conciencia. Poner el agua a hervir, escaldarlo 5-10 minutos, quitarle la cabeza y trocearlo por la mitad en dos pedazos manteniendoo cuatro patas en cada uno. Envasar cada porción en bolsas de vacío e introducir en la Roner o en el horno de vapor entre 3 horas y media y cuatro horas a 85°.

**Para la crema de patata:** Cocer la patata con agua y sal, triturarla y mezclarla con 400 ml. de su propia agua de cocción por cada kilo de patata. Colar, añadir 200 ml. de nata y volver a mezclar sin batidora, sólo con la varilla, hasta obtener una crema untuosa.

**Presentación:** Dorar ligeramente el pulpo en la plancha con una gota de aceite. Poner como base la crema de patata, luego el pulpo y un chorrito de un aceite de perejil con un toque muy leve de lima.





**APITXIN (Donostia)**

## PRODUCTO Y CALIDAD EN RIBERAS DE LOIOLA

Una de las sorpresas más agradables con las que nos hemos topado en esta recta final del año ha sido el bar Apitxin de Riberas de Loiola. En este pequeño restaurante de Riberas de Loiola **Aitor Formoso**, conocido por la larga temporada pasada al frente del *Tanger*, practica desde 2013 una cocina tradicional, la que le enseñó su madre, basada en el producto de temporada y el contacto directo, en la medida de lo posible, con el productor.

**A**quí, las carnes vienen de Zarautz, el pescado de la lonja de San Pedro y las legumbres, incluso las del menú del día, de La Despensa de Lujo. Destacan sus hermosas hamburguesas caseras de txuleta, sus solicitados Calamares, los Hongos en todas sus formas, y en invierno encontraremos también Paloma estofada a la manera tradicional.

Para comprobar la calidad de su propuesta, fuimos recibidos por Aitor Formoso, que nos ofreció todo un alarde de buena cocina y mejor producto, empezando con un hermoso **tentáculo de pulpo del país** que el cocinero trabaja a baja temperatura durante 7 horas y termina en la plancha dotándole de una textura impresionante.

A continuación, Aitor nos sirvió unos excelentes **garbanzos con bacalao**. En tema de legumbres, este hostelero no se anda con chiquitas y utiliza, tanto en carta como en menú, género de **"La despensa de lujo"**, lo que dice mucho acerca de la calidad del producto usado en esta casa. Los garbanzos nos sorprendieron tanto por su sabor como por el perfecto punto de cocción, al igual que el de la impresionante **costilla de ternera gallega** que le siguió, también trabajada 16 horas a 70 grados, lo que le confiere una ternura espectacular.

Y cuando creíamos que íbamos a pasar directamente al postre, Aitor nos sorprendió con un **chuletón** que nos hizo buscar la cámara oculta debido a su enorme tamaño. La carne se sirve en Apitxin con 45 días de maduración, tiempo considerado ideal por Aitor, y se acompaña de unos exquisitos pimientos morrones que le van como anillo al dedo. Y, por supuesto, tuvimos que dejar sitio para el **postre** que consistió en una degustación de los postres caseros que se sirven habitualmente en el restaurante.

Apitxin abre todos los días de la semana, incluido los domingos, desde las 9:30 de la mañana, y además de la carta cuenta con la fórmula de **menú del día** a 11 euros y **menú de fin de semana** a 17 euros. Además, en el menú de los domingos encontraremos habitualmente cordero asado, un producto que no encontramos habitualmente en Donostia. Sin duda, esta modesta casa es toda una caja de sorpresas.



**Avda. de Barcelona, 19 - DONOSTIA**

**Tf: 943 10 37 50**



*Patricio*  
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

## LA MAISON OPPOCA (AINHOA)

# ADIÓS A UN CLÁSICO IRREEMPLAZABLE

Texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

Será que nos hacemos viejos, será sencillamente que el tiempo pasa y el paso de los años lo va cambiando todo, pero de un tiempo a esta parte, esta revista, nuestra hermana Donosti Aisia y nuestra versión en Facebook empiezan a parecerse a la sección de necrológicas de un periódico más que a unas publicaciones gastronómicas. Viene esto a cuento de que no hace nada desde que en nuestra guía de ocio donostiarra dábamos muy a nuestro pesar cuenta del cierre del Azkena, el modélico bar del Mercado de la Bretxa, y hoy, sólo un mes después, nos hacemos eco del cercano cierre de un clásico de Iparralde, la Maison Oppoca, de Ainhoa..

La cercanía del mítico restaurante Ithurria, la prestigiosa casa estrellada de Maurice Isabal (tan solo les separan unos 100 metros) ha hecho que la existencia de la Maison Oppoca haya resultado más discreta ("tapada", como decimos a este lado de la frontera) de lo que, por justicia, le hubiera correspondido, ya que tanto este restaurante como su chef, **Dominique Massonde**, cuentan con una categoría y unas tablas que les hacen destacarse del común de los restaurantes de una manera abismal.

No en vano, este espectacular hotel restaurante situado en pleno centro de Ainhoa fue uno de los elegidos por la prestigiosa periodista **Catherine Marchand**, lionesa residente en las Landas, pero poseedora de un indiscutible corazón vasco, como uno de los protagonistas de su excelente libro "Sublimes Produits" publicado el año pasado.

Al hablar de la trayectoria de Dominique Massonde, Catherine Marchand nos recuerda como este chef, en la década de los 70, después de perfeccionar su arte culinario en la escuela hotelera de Biarritz, siguió su entrenamiento en París durante 6 años de la mano de uno de los grandes de la cocina francesa. Según declaraba Massonde a la periodista, "La oportunidad de trabajar con **Joël Robuchon**, quien me enseñó técnicas de cocción al vacío y cocción lenta a bajas temperaturas, hizo que adquiriera un gusto indiscutible por la precisión extrema, de manera que en muchos casos trabajo al grado. Pero no puedo negar que lo que me gusta es volver a las prácticas de cocción tradicionales, a fuego lento". Y es que la cocina de Dominique Massonde, a pesar de que el chef ha dominado siempre las últimas tendencias, es una tendencia unida a su tierra y a su tradición.





Al regresar al País Vasco, nos sigue recordando Catherine Marchand, el primer restaurante que abrió Massonde, junto a su mujer, **Chantal**, fue "Urtxotegia" en Souraide antes de tomar la decisión de bajar al centro de Ainhoa y hacerse con la hermosa casa situada junto al frontón que a día de hoy acoge La Maison Oppoca, una antigua posada del siglo XVII en la que Dominique y Chantal han perpetuado el arte de la hospitalidad con gran autenticidad. Instalados allí desde 1996, Chantal y Dominique Massonde han renovado este hermoso edificio desde las habitaciones hasta las cocinas.

### Embajador del pimentón de Ezepeleta

Es en esa cocina donde Dominique Massonde ha combinado, como bien describe Catherine Marchand, "tradición e innovación en torno a los productos que provienen del suelo local, al ritmo de las estaciones". Como afirma en las páginas del libro este chef, defendiendo la labor de los pequeños productores, "Estamos orgullosos de la calidad y el deseo de avanzar hacia la excelencia que se da en el País Vasco, donde tenemos la suerte de tener muchos y muy buenos productos con label de calidad". No es casualidad que con el paso de los años Massonde se haya convertido en el "embajador gastronómi-

co" oficial de un producto tan excelente como es el pimentón de Ezepeleta, producto con cuya Denominación de Origen ha trabajado durante años realizando degustaciones abiertas al público todas las semanas el día de la feria local, utilizando dicho producto en gran cantidad de platos, promocionándolo por amor al arte u ofreciéndolo siempre al inicio de las comidas como podemos comprobar en la primera fotografía de esta página donde el aromático producto es ofrecido junto a la sal de Guérande. Todo ello, además, sin olvidar su pasión por otro gran producto local, el pastel vasco o "Gâteau Basque", que ha elaborado siempre respetando escrupulosamente la receta que le transmitió su amatxi (abuela). Como declara el chef a la autora de "Sublimes Produits": "Recuerdo que mi madre y mi amatxi hacían la comida con amor. Se tomaban su tiempo, dejaban que las cazuelas hirvieran al fuego... utilizaban excelentes materias primas... Mi cocina está inspirada en ellas. Me gusta visitar los clásicos de la cocina vasca y francesa y actualizarlos respetando las bases tradicionales".

### Formador de aprendices

Dominique Massonde, además, ha destacado también por su generosidad a la hora de compartir su experiencia. No en vano, una buena parte de su tiempo la ha dedicado a la formación de aprendices. Como comenta el veterano cocinero,



*Sal de Guérande y pimentón de Ezepeleta*



*Pan de jamón y olivas aliadas*



*Trucha de Banka ahumada en casa con chantilly de pimientos del piquillo*



*Crujiente de mollejas con guarnición y salsa Marengo*

“un día chef me dijo: “No olvidéis que en cada servicio nos jugamos nuestra carrera”... y es que la cocina es un desafío permanente. Por ello me gusta transmitir este conocimiento y la calidad del trabajo. El nuestro no es un trabajo fácil, se necesita mucha pasión y amar lo que hacemos. La cocina evoluciona, entre una forma de hacer y un eterno reinicio. Nada se adquiere para siempre”.

### Último mes antes del cierre

Sabias palabras las de este cocinero cuya casa y cuya cocina merecen ser conocidas y disfrutadas. Lamentablemente, como comentamos al inicio del artículo, ha llegado la hora de la jubilación para Dominique y Chantal Massonde. El hotel permanecerá abierto pero **el restaurante cerrará sus puertas el 1 de enero de 2020**, día en el que ofrecerá su último servicio. Nos queda, por lo tanto, este último mes para acudir a Ainhoa y disfrutar de esa tradición actualizada, de esa elegancia, de esa refinada combinación entre cocina vasca y francesa que nos ofrece este veterano, franco y simpático chef. No pierdan la oportunidad de conocer, aunque sea en su etapa final, uno de los restaurantes más recomendables de Iparralde en particular y de todo Euskal Herria en general. Al menos, que no sea porque nosotros no les hemos avisado con tiempo.



### LA MAISON OPOCA

Le Bourg - AINHOA

LAPURDI

Tf: 00 33 (0) 5 59 29 90 72



*Foie gras de casa « Arnabar » en Ossès con chutney de higos del jardín*



*Oreja de cerdo saltada con pimientos rojos*



*“L'Oppoca entre tradition et évolution”: Cremoso de chocolate con pimentón de Ezpeleta y gélee de cerezas negras*



*Petit Fours: Macarons y chocolatinas.*

# PRESENTADO EL LIBRO “RUTAS Y RESTAURANTES CON ENCANTO DE GIPUZKOA”

**Josema Azpeitia / fotografías: Juanjo Quintana**

El pasado 28 de octubre tuvimos el gran placer de presentar el libro **“Rutas y Restaurantes con encanto de Gipuzkoa”** publicado por la Editorial SUA y elaborado a 6 manos por el montañero y editor legazpiarra **Txusma Pérez Azaceta** (ver entrevista en página 78), y los dos miembros de Ondojan, el fotógrafo **Ritxar Tolosa** y el periodista gastronómico **Josema Azpeitia**. Este libro, enmarcado en la colección “On Egin!” es la continuación de “Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra”, publicado el año pasado por la misma editorial.

La presentación del libro tuvo lugar en la **Cofradía Vasca de Gastronomía** que, como en tantas ocasiones anteriores, nos cedió su maravilloso espacio para dar rienda suelta a nuestras necesidades. El máximo responsable de la misma, el “Gran Sukalde Jaun” **Luis Mokoroa**, no sólo veló por que no faltara de nada, sino que tomó parte activa en la presentación, reforzándola con su presencia.

Fueron alrededor de una centena de personas las que acudieron a la presentación entre periodistas, hosteleros, amigos, familiares y curiosos y todos dieron buena cuenta de los extraordinarios pintxos ofrecidos por los cocineros y cocineras que, de manera totalmente desinteresada, colaboraron en la presentación ofreciendo su tiempo, su sapiencia culinaria y su género, y constituyendo la guinda del pastel de una celebración alegre y multitudinaria. Ellos fueron **Xabier e Iker Zabaleta** (Aratz Erretegia, Donostia); **Juanma Garmendia y Arantxa Agirrezabala** (Kattalin Erretegia, Beasain); **Félix Manso, Sonia García Olazabal y Xabier Izagirre** (Felix Manso Ibarla, Irun); **Xabier Osa** (Urgain, Deba); **Joseba Odriozola** (Araneta Erretegia, Zestoa); **Jon Ayala** (Laia Erretegia, Hondarribia); **Koldo Lasa** (Lasa Jatetxea, Bergara); **Txemari Esteban** (Botarri, Tolosa); **Josu Landa** (Argindegi Ostataua, Ezkio); **Mertxe Bengoetxea e Iñigo Mas Lago** (Bar Azkena, La Bretxa, Donostia) y **Javier Penas** (Bera-Bera, Donostia).

Hay que sumar a la de estos cocineros la generosidad de los hermanos **Aitor e Iñaki Mata Pérez**, de las Bodegas El Otero de Labastida, autores del vino **Aimarez**, que aportaron una buena cantidad de botellas de su tinto maceración carbónica y su blanco viura que hicieron las delicias de los asistentes. Y, por

supuesto, el arte y la tenacidad de nuestro amigo, el fotógrafo **Juanjo Quintana**, que no dejó absolutamente nada ni nadie sin pasar por el prisma de su objetivo.

## Rutas y restaurantes, juntos pero no revueltos

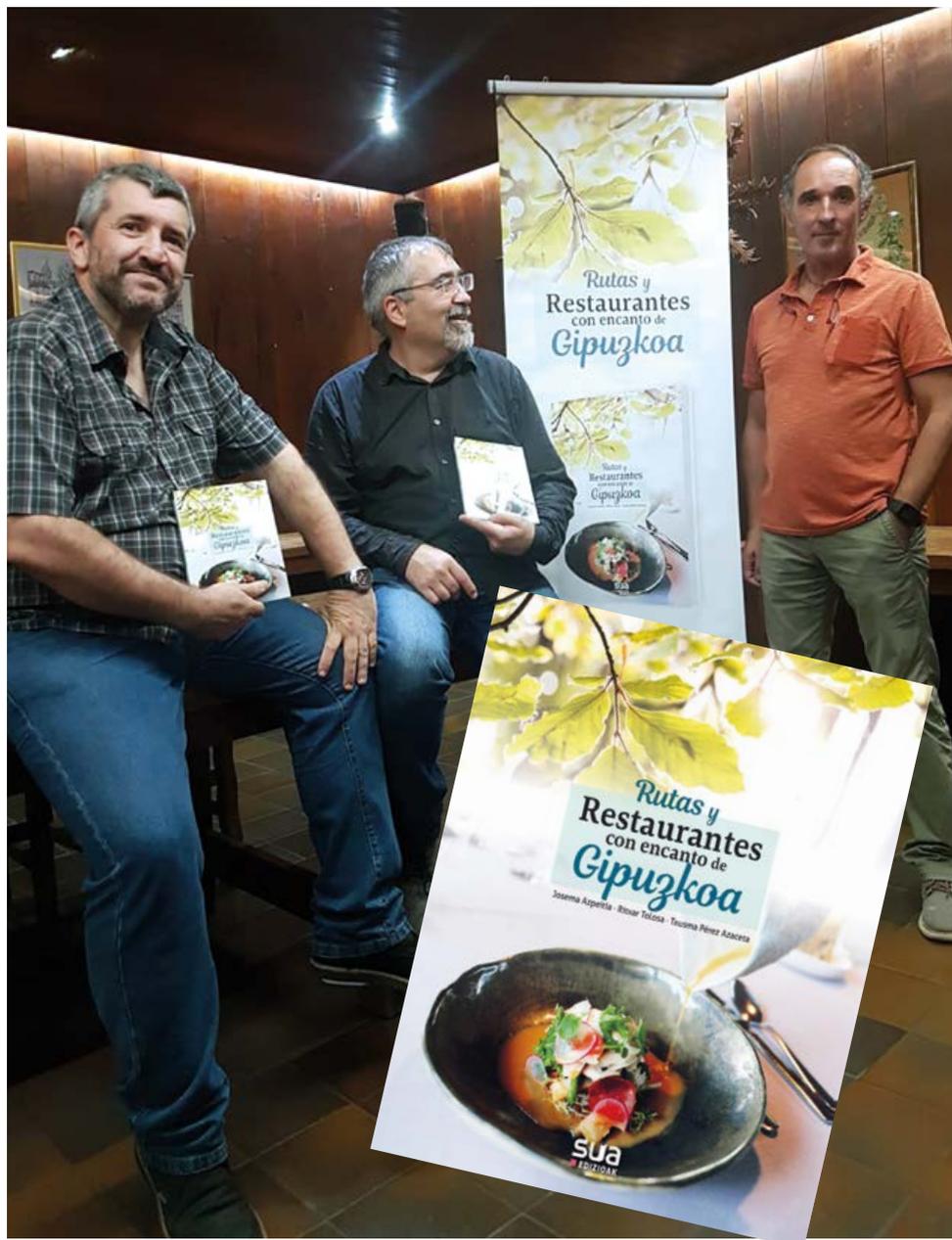
Este libro constituye el número 2 de la colección “On Egin!” editada por esta editorial, y es, junto a su predecesor “Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra”, elaborado por el mismo equipo y presentado el año pasado, un producto que se aleja de lo que estamos acostumbrados en este tipo de volúmenes.

Para empezar, Txusma, Ritxar y Josema han elaborado el libro **al revés de lo que suele ser habitual**. Los libros de SUA Edizioak son, en un 99%, de temática montañera, y cuando la gastronomía ha asomado por ellos lo ha hecho como complemento de las diferentes excursiones o recorridos que se proponían en sus páginas y de manera poco más que testimonial. Los restaurantes se mencionaban como lugares en los que podía rematarse la propuesta “mendizale” de cada capítulo.

No ha sido así con estos dos libros. Desde un inicio, Txusma Pérez dejó claro a los responsables de Ondojan que **el objetivo de los libros era eminentemente gastronómico**, es decir, que los dos periodistas tenían barra libre para hacer una elección de restaurantes de Gipuzkoa y, a continuación, Txusma buscaría las excursiones más adecuadas a cada propuesta culinaria. Por otra parte, el libro no pretendía ser un ranking de “los mejores” restaurantes de Gipuzkoa a modo de “Gipuzkoa’s 50 Best”, sino que el libro debería reflejar **la variedad y riqueza presentes en la gastronomía y restauración gipuzkoanas**, sin ningún tipo de vocación clasificatoria.



# URANTES CON ENCANTO DE GIPUZKOA"



Los autores del libro posan en la Cofradía Vasca de Gastronomía. A la izquierda, diferentes momentos de la presentación.



Como nos explicó el día de la presentación el mismo Azepeitia, “aquí nos encontramos con un doble problema. Por una parte, la proliferación de grandes restaurantes en Gipuzkoa hace que, si empezamos a mencionar los más reconocidos y sonados, los tocados por la varita de las guías Michelin, Repsol, 50 Best, OAD, etc... terminariamos elaborando un libro en el que solo aparecerían, hablando mal y pronto, ‘los de siempre’, y que, además, no supondría una sorpresa para nadie, al menos desde el punto de vista gastronómico. Y, por otra parte, al jugar en casa, existía otra tentación, la de limitar el libro a los restaurantes con los que mantenemos una relación al trabajar y relacionamos con ellos desde Ondojan.com. Pero, de esa manera, el libro sería un catálogo, una prolongación de nuestro trabajo mensual”.

Por lo tanto, el primer criterio fue distribuir geográficamente el libro para que los restaurantes recogidos en él estuvieran **equitativamente distribuidos entre Donostia y las 10 comarcas gipuzkoanas**, lo que hizo ya que se realizara la primera criba al poder incluirse solo 3-4 restaurantes por comarca. Y el siguiente criterio para los autores de la parte gastronómica fue el incluir en el libro al menos **un 50% de restaurantes desconocidos** o con los que no guardarán relación profesional ni amistosa. Que “Rutas y Restaurantes con encanto de Gipuzkoa supusiera, en consecuencia, un libro de descubrimiento tanto para sus lectores como para sus autores. Baste comentar que en el libro se recogen **37 restaurantes y una ruta de pintxos por 8 bares**, y que de esos 45 locales 27 no tenían ninguna relación con los autores.

Así pues, a lo largo de un año, Azepeitia y Tolosa se han sumergido en la gastronomía gipuzkoana viviendo todo tipo de experiencias. Como nos cuenta el propio periodista, “Ha sido una gozada el acudir a restaurantes que, por increíble que parezca, todavía no habíamos pisado. Hemos descubierto un cuidadísimo y oculto restaurante en un hotel de **Lasarte-Oria**, nos han abierto una de las más antiguas sidrerías de Astigarraga, hemos disfrutado de carnes y vinos inolvidables en **Urnietia** al pie del Adarra, hemos bebido de las kupelas de una nueva y evocadora bodega de txakoli en **Alkiza**, nos hemos maravillado con el clasicismo de un restaurante centenario en **Berastegi**, hemos comido en un caserón del siglo XVII en **Bidania**, hemos degustado maravillas en un acogedor y escondido restaurante de **Ormaiztegi**, un jovencísimo cocinero nos ha dejado con la boca abierta en **Ezkio**, dos exquisitas herma-

**Diferentes momentos de la presentación:** De arriba a abajo: los autores del libro junto a **Luis Mokoroa**, Gran Sukalde Jaun de la Cofradía Vasca de Gastronomía; los hermanos **Aitor e Iñaki Mata Pérez**, autores del vino Aizmarez; miembros de la Cofradía del Espárrago de Navarra, Fecoga y la Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia; La guía turística **Eskerne Falcón** junto a **Luis Chillida**, **Rafa Gorrotxategi** y su acompañante; los pintxos elaborados para la ocasión por **Koldo Lasa** del restaurante Lasa de Bergara



nas nos han llevado al cielo gastronómico en **Leintz-Gatzaga**, otras dos nos han dado una lección de modestia y exquisitez en **Getaria**, un asador de **Zarauz** nos ha enamorado con su inigualable mezcla de cariño y calidad, hemos probado un plato histórico y olvidado en **Azpeitia**, hemos comido el mejor besugo del mundo en **Orio**...

Y todas estas aventuras gastronómicas, acompañadas de los datos prácticos de todos los restaurantes y una atractiva receta cedida por cada uno de ellos, han sido complementadas por Txusma Pérez con **38 preciosas excursiones montaÑeras para toda la familia**, con una duración entre 1:30 y 3:30 horas, de dificultad media o baja, en las que pueden recorrerse, con mil datos y explicaciones, zonas y cumbres tan evocadoras como **Jaizkibel, Aiako Harria, Buruntza, Adarra, Arratzain, Hernio, Uzturre, Urkolamendi, Irimo, Gorostiaga, Udaltatz, Atxorrotz, Urko, Kalamua, Arno, Kukuarri, Erlo, Samiño**... paseos que nos ayudarán a disfrutar de nuestros preciosos paisajes antes de redondearlos con una buena y reparadora comida en el restaurante elegido.

Sin duda, "Rutas y restaurantes de Gipuzkoa" es un volumen imprescindible para disfrutar de la riqueza gastronómica, paisajística y natural de nuestra provincia, un regalo para nuestro cuerpo y nuestro espíritu, un libro de guardia para llevar en la guantera... y en la mochila.



*Arriba: Los cocineros que tomaron parte en el lunch de presentación del libro junto a **los hermanos Mata** (Bodegas el Otero-Aimarez) y los autores del libro. Debajo de ellos, **Joseba Odriozola** del Araneta de Zestoa, al que un atasco impidió llegar a tiempo a la foto de grupo.*



## LA DESPENSA D' LUJO

Directo de la tierra

681 096 729

[www.ladespensadelujo.com](http://www.ladespensadelujo.com)





## GRAN SOL, CAMPEÓN DE PINTXOS DE GIPUZKOA

**Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa**

El pintxo "Txerri Beltz", presentado por el bar Gran Sol de Hondarribia, fue el bocado que más cautivó al jurado entre los 13 que tomaron parte en la final de la 21ª Edición del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa, celebrado el 15 de octubre en el Hotel de Londres y organizado por la Asociación de Barmen de Gipuzkoa. Con este bocado, el bar bidasotarra gana por segundo año consecutivo este campeonato aunque con ésta ya es la cuarta vez que consigue el máximo galardón en el mismo.

El segundo premio en importancia (Premio a la Originalidad) recayó también en un establecimiento bidasotarra, concretamente el **Danako (Irun)**, mientras que los Platos de Plata y Bronce fueron a parar al **Oquendo (Donostia)** y al bar **Kontent (Eibar)**.

La competición por el mejor pintxo de Gipuzkoa comenzó puntualmente el miércoles 15 cuando a las 16:45 los miembros del jurado tomaron asiento en un habitáculo delimitado para la degustación y alejado de la mirada del público y los participantes. Mientras tanto, en las cocinas del hotel se vivía un ambiente frenético mientras cada pareja de concursantes elaboraba su pintxo, que debía salir para ser degustado diez minutos después que el precedente.

Paralelamente, el jurado, compuesto por los periodistas gastronómicos **Cristina Martínez "Garbancita"** y **Josema Azpeitia** (Ondojan), así como los cocineros **Mireia Alonso** (Tekniker, Eibar), **Iosu Muguerza** (Belaustegi Baserria Jate-txea, Elgoibar) y **Alfonso García** (Don Bacalao, Valladolid), probaban, analizaban y valoraban cada una de las propuestas, y **Pepe Dioni**, en el escenario, iba entrevistando a los autores de los pintxos a concurso.



## Los pintxos ganadores

“**Txerri Beltz**”, el pintxo presentado por Gran Sol, elaborado por **Mikel Muñoz y Micaela Pop** es, en palabras de sus autores, “un guiso de manitas y papada envuelto en un pan de tinta de txipirón y posado sobre una corteza de trigo, estilo “boca-bits”. Acompañan al pintxo dos mayonesas, una de remolacha y otra de mostaza de Dijon, coliflor cruda en infusión de remolacha, una rodaja de rabanito, huevas de fruta de la pasión y, coronando el conjunto, una teja de caldo de carne con pimentón”. Sin duda, un trabajado bocado que, como comentamos al inicio, cautivó al jurado.

El pintxo presentado por Danako Jatetxea y merecedor del Premio a la Originalidad fue denominado “**Bost**” por sus creadores, **David Rodríguez y Naiara Abando**. El nombre (“Cinco” en euskara) es un homenaje a la familia que forman la pareja responsable del Danako y sus hijos Koldo, Maitane y Lorea. El bocado consiste en una rodaja crujiente de maíz sobre la que reposa una manita de Basatxerri cocida a la manera tradicional, pasada por la plancha, troceada y ligada con soja fermentada y acompañada de unos finos toques peruanos de ají y rocoto, ralladura de mandarina, semilla de granada, papa-da deshidratada y aroma de mandarina. Un pintxo que, además de su originalidad, gustó por su equilibrio y su coherencia.

**Carlos Nuez**, un habitual en estos certámenes, fue el autor de “**Nimaki nigiri**”, el pintxo que se alzó con el Plato de Plata. Según el creativo chef, se trata de “un homenaje a la cocina japonesa llevándola a nuestro terreno, el de los pintxos de barra”. El “falso nigiri” consiste en un crocante de arroz inflado que actúa como base del pintxo, sobre el que descansan salmón marinado, gelatina de vinagre de arroz y gengibre, boquerones marinados, crema de aguacate de wasabi, huevas de arenque, camarones fritos, salsa de soja y brotes. “Ni yo me había dado cuenta que tenía tantos ingredientes” comentó, sinceramente, el propio Carlos mientras los iba recitando.

Finalmente, **Oskar Treviño**, del bar Kontent de Eibar, ganador del Plato de Bronce, nos comentó el sentido y el contenido de su pintxo, bautizado como “**Sena**”, término en euskara que puede entenderse como juicio, cordura, carácter... Como nos explicó Oskar, “Después de más de 25 años cocinando y haciendo de todo, desde espumas hasta esferificaciones, pasando por hojaldres, crujientes... en Kontent hemos decidido volver a nuestros orígenes, a esa cordura, ese carácter... así que nuestro pintxo es sobre todo producto, sin complicacio-



### Fotografías:

**Página anterior:** Arriba: Mikel Muñoz y Micaela Pop, del Gran Sol, celebran la obtención del Plato de Oro. Abajo, de izquierda a derecha, los responsables de Danako (Irun) y Oquendo (Donostia). **En esta página:** De arriba a abajo, los pintxos ganadores: Plato de Oro, Premio a la Originalidad, Plato de Plata, y Plato de Bronce. Abajo, Oskar Treviño, del bar Kontent de Eibar, recogiendo su premio.





nes. Hoy hemos comprado todos los ingredientes: el pan en el caserío donde se elabora, el txipirón, txipirón de verdad, en la pescadería, los hongos en el mercado... y consiste en pan de caserío, tocino de euskal txerri frito, txipirones y hongos salteados, un poco de salicornia, un toque de salsa de rape confitada con un poco de ajo y sal de Añana. Un guiño a nuestra tierra, a nuestro origen”.

### Todos los participantes

En total, como comentamos al inicio, fueron 13 los bocados presentados a concurso. Realmente habían sido 14 los finalistas del certamen, solo que el bar Sardara, de Hondarribia, finalmente no pudo acudir a la final por motivos personales.

Como todos los años, resultó más que destacable el nivel del concurso y el jurado se mostró satisfecho con los pintxos degustados, aunque se echó en falta a algunos de los habituales del certamen. El cierre de algunos locales debido a la irrupción de los grupos inversores en la Parte Vieja fue uno de los motivos que impidió presentarse a algunos antiguos participantes, aunque el traslado del concurso a un mes tan

agitado gastronómicamente como octubre también pudo ser uno de los motivos que hicieron descender la participación. Asimismo, queda patente la ausencia en el concurso de establecimientos de zonas de Gipuzkoa como Tolosaldea, Goierri, Urola Kosta... lo que muestra la necesidad de potenciar este certamen entre los hosteleros de dichas comarcas.

En cualquier caso, fue una más que digna final que mostró que el pintxo en Gipuzkoa sigue gozando de buena salud, creatividad y buen gusto.

### Fotografías:

**Arriba:** Los miembros de la Asociación de Barmen de Gipuzkoa, organizadores del Campeonato de Gipuzkoa. **Abajo:** Los miembros del jurado y uno de los sponsors habituales: Agus de Insalus. **En la página contigua:** El resto de pintxos presentados a la final del Campeonato de Gipuzkoa: 1.- Bar Rafael (Hondarribia) 2.- Bar Bakar (Irun) 3.- Bar Miralles (Donostia) 4.- Bar Itxaropena (Donostia) 5.- Bar Apitxin (Donostia) 6.- Bar Aldaba (Donostia) 7.- Mesón Martín (Donostia) 8.- Bar Baratzte (Eibar) 9.- Bar Boulevard 9 (Donostia)



1



2



3



4



5



6



7



8



9





## ANDER SÁNCHEZ, DEL KAIROS, TRIUNFADOR EN EL 66º CAMPEONATO DE COCTELERÍA DE GIPUZKOA

Josema Azepeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Ander Sánchez, del Kairos de Amara, se proclamó el pasado 23 de octubre ganador absoluto de la 66ª Edición del Campeonato de Coctelería de Gipuzkoa al resultar vencedor tanto en el apartado de "Mejor Jefe de Barra" como en el de "Mejor Gin Tonic". Le siguió de cerca Santiago Naula, del Stick de Errenteria, que quedó segundo en ambos apartados. Fue de destacar también la actuación de Kevin Blázquez, de la Gintoniquería de Gros, que fue nombrado tercer Jefe de Barra, además de ser merecedor del Premio a la mejor Decoración.

El resto de profesionales de hostelería premiados en el campeonato celebrado el 23 de octubre en el Hotel Londres fueron Alice Vieira y Diego da Silva, ambos de Aqua Vitae Cocktails, que se hicieron con el primer y segundo puesto en el apartado de Mejor Joven Barman, Mehdi Sala de Dioni's, que se hizo con el tercer puesto en este apartado, Gorka Narciso del Hotel NH Aranzazu que se alzó con el tercer puesto en el campeonato de Gin Tonics y Mikel Díaz de Cerio, que recibió el premio a la Mejor Técnica.

El Campeonato de Coctelería de Gipuzkoa se celebró ayer en los salones del Hotel de Londres e Inglaterra, ante un numeroso e interesado público, organizado por la Asociación de Barmen de Gipuzkoa y patrocinado por Makro, Insalus, Schweppes, Elzu, la Asociación de Empresarios de Hostelería





de Gipuzkoa, Donostia Turismo y la Diputación.

Los miembros de la Asociación de Barmen se encargaron de presentar el campeonato y organizar los diferentes tiempos del mismo, mientras que el jurado encargado de la degustación y la valoración de los cócteles fue conformado por Nacho Zardosa, presidente de la Asociación de Barmen de Bizkaia, Estrella Pérez, del restaurante La Caña de Santander, Pedro Serrano de Elzu y Aran Márquez de Manzanos Wines.

Tras la consiguiente deliberación del jurado, estas fueron las clasificaciones completas del 66º Campeonato de Coctelería de Gipuzkoa:

#### MEJOR JEFE DE BARRA:

- 1.- Ander Sanchez (Kairos)
- 2.- Santiago Naula (Stick)
- 3.- Kevin Blázquez (La Gintoniquería)

#### MEJOR JOVEN BARMAN:

- 1.- Alice Vieira (Aqua Vitae Cocktails)
- 2.- Diego da Silva (Aqua Vitae Cocktails)
- 3.- Mehdi Sala (Dioni's)





LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.

con

*Aitor Buendía*



**MEJOR GIN TONIC:**

- 1.- Ander Sanchez (Kairos)
- 2.- Santiago Naula (Stick)
- 3.- Gorka Narciso (NH Aranzazu)

**PREMIO A LA MEJOR DECORACIÓN:**

- Kevin Blázquez (La Gintoniquería)

**PREMIO A LA MEJOR TÉCNICA:**

- Mikel Díaz del Río (Boulevard 9)

Como todos los años, este vistoso campeonato congregó a un numeroso público entre profesionales de la hostelería, sponsors, jurados, organizadores, periodistas y curiosos. Por parte de Ondojan.com, no podemos sino felicitar a todos los ganadores y participantes así como a la organización que llevó, como todos los años, a buen puerto este populoso y colorista evento. ZORIONAK !!



**Fotografías:**

*En la primera página del reportaje, Ander Sánchez, de Kairos, recogiendo de la mano de Pepe Dioni el premio que le acredita como mejor Jefe de Barra. Bajo él otros dos premiados: Alice Vieira y Kevin Blázquez. En la página contigua: Foto de familia de los participantes y otro de los premiados, Mikel Díaz del Río. En esta página, algunos de los participantes y algunos de los cócteles ganadores del campeonato, pertenecientes a Ander Sánchez, Alice Vieira y Kevin Blázquez*





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



  
**URDANOZ.**  
HARINA, PASTA Y PAN RALLADO

[www.harinasurdanoz.com](http://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?



## EL GOIERRI PREMIÓ A SUS MEJORES PRODUCTOS

### Imanol A. Salvador

Son muchos los productos de alto valor gastronómico en la preciosa comarca del Goierri, y muchos de ellos cuentan con su día especial, su cofradía y/o su campeonato específico. A lo largo de los meses de octubre y noviembre tuvimos en privilegio de poder acudir como jurados al certamen Ordizia Txapeldun, al Campeonato de Morcilla de Beasain y al Concurso de dulce de manzana reineta de Gabiria. Tres experiencias inolvidables.

### Ordizia Txapeldun, para Lekaroz

El 16 de octubre, miércoles por la mañana, coincidiendo con el mercado semanal de Ordizia, se celebró en los bajos del Ayuntamiento de dicha localidad la **32ª Edición del Concurso de Queso Campeón de Campeones - Ordizia Txapeldun**, en

el que toman parte con sus mejores quesos los vencedores de las diez últimas ediciones (en este caso desde 2010 hasta 2019) del concurso de Queso de Oveja Latxa de Ordizia que se celebra en Septiembre dentro del marco de las Euskal Jaiak de la localidad.

Los vencedores de dicho campeonato optan a este premio en el que, además, pueden hacerse con el "Queso de Oro" si la puntuación de su queso supera los 8,50 puntos. Este concurso del "campeón de los campeones" es organizado por el Ayuntamiento de Ordizia y la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia en colaboración con la Denominación de Origen Idiazabal.

El ganador de esta última edición fue **Julen Arburua, de la quesería Kortari de Lekaroz (Navarra)**, con el queso que fue identificado con la letra A, quién obtuvo 8,86 puntos. El segundo puesto se quedó en casa, en Ordizia, donde **Joseba Insausti** se llevó la medalla de plata con 8,83 puntos, y el tercer premio también fue para Arburua, que participaba con dos quesos ya que el año pasado, al igual que éste, fue



también el ganador del Campeonato de la Feria de Ordizia. El segundo queso de Arburua también traspasó la barrera de los 8,5 puntos, logrando 8,76.

### La morcilla de Beasain, para Olano

El 2 de noviembre, sábado, se disputó el Campeonato de Morcilla de Beasain de la mano de la Cofradía de la Morcilla local, competición en la que participaron 12 carniceros: 3 de Beasain y el resto de diferentes localidades de Gipuzkoa. Como se hace habitualmente, todas las morcillas participantes fueron puestas a cocer a la misma hora y con la misma cantidad de agua, cebolla, puerro, perejil y sal. A mediodía, el jurado se encargó de valorar las 12 ristas de morcilla quedando ganador, por 6º año consecutivo, **Joxe Manuel Olano** de Beasain. Como curiosidad, hay que destacar que las 3 morcillas que se clasificaron en los tres primeros puestos fueron las tres de Beasain, quedando en segundo lugar la de **"Xixio" Mujika**. Dos semanas después se disputó el Campeonato de morcilla de Ordizia y, curiosamente, en esta ocasión quedó Mujika en primer lugar, mientras que Olano se hizo con el segundo puesto. Parece que al "rey de la morcilla" le ha surgido una dura competencia.



### La manzana de Gabiria, a Gabiria

Finalmente, Gabiria acogió, el pasado 17 de noviembre, el Campeonato local de Sagar Errezila (Manzana Reineta). A pesar de que el tiempo no acompañó como es debido, fue un numeroso público el que se desplazó ese día a la pequeña localidad goierritarra para aprovisionarse de buenas manzanas y disfrutar del ambiente del campeonato.

Como viene siendo habitual, la jornada se aprovechó para celebrar el Concurso de miel de Goierri, en el que se destacó el lazkaotarra **Igor Altuna**, seguido de **Ageda Zeberio (Segura)** y **Jesús Pérez (Lazkao)**.

También se celebró el Campeonato local de Dulce de manzana, en el que actuaron como jurados nuestro coordinador, Josema Azpeitia, y el chef y propietario del asador Kattalin, Juanma Garmendia. La ganadora del campeonato de este año fue **Arantxa Agirre**, que presentó un dulce con un potente sabor a manzana, equilibrado y con una buena acidez.

Finalmente, en el Campeonato de Errezil Sagarra (Manzana Reineta), el primer puesto fue para **Xabier Arratibel**, seguido de **Juan Murua** e **Iñaki Arratibel**.



### Fotografías:

**Página anterior:** Arriba: **Julen Arburua**, flanqueado por **José Juan Castillo**, presidente del jurado y el alcalde de Ordizia, **Adur Ezenarro**. A la derecha, **Joxe Manuel Olano** y su mujer, radiantes tras hacerse una vez más con la txapela local. **En esta página:** De arriba a abajo, **Xabier Arratibel**, ganador del Campeonato de manzana de Gabiria junto a **Ainhoa Aizpuru**. Debajo, las manzanas a concurso, el organizador de la feria **Gabino Murua** y los jueces del Dulce de manzana, **Juanma Garmendia** y **Josema Azpeitia**



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](http://www.ventanasgoierri.com)

943 72 53 15



## DOS CHEFS Y UNA CABRA

El pasado 21 de octubre tuvimos el gran placer de acudir, por primera vez, al nuevo y flamante restaurante **Txitardin Brasa y Tradición**, abierto recientemente por Sergio Humada, joven y talentoso chef donostiarra que ha protagonizado una brillante temporada de varios años en Barcelona al frente nada menos que de la cocina del muy prestigioso restaurante Via Veneto.

**Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa**

Es se día, en cualquier caso, no acudimos a dicho local a conocer la cocina específica de Sergio, algo que esperamos hacer en breve, sino que fuimos invitados a una demostración culinaria a cuatro manos, alrededor de un producto que desconocíamos totalmente: **la cabra hispánica**. El evento fue organizado por **Donum Deus**, empresa (definida por ellos más bien como "nanoempresa") dedicada a la caza de este animal que, al contrario de otras ofertas cárnicas presentes en el mercado, no es criado en cautividad, sino que es, sencillamente, cazado.



Como reza el folleto que nos repartió la empresa organizadora, su producto, la cabra hispánica, "se caracteriza por ser de proximidad (Km 0) encuadrado dentro de la filosofía Slow Food, 100% natural y verde. Los animales se alimentan en libertad y en plena naturaleza, (no habiendo sido, en ningún momento, sometidos a tratamientos médicos y/o de alimentación pre-mortem) y limitado".

Y sigue la nota informativa, "Los animales abatidos siempre tendrán un mínimo de 8 años de edad, pudiendo llegar hasta los 14. Su carne no sufre ningún tipo de estrés previo a su consumo. De su análisis nutricional se derivan importantes y especiales características (rica en zinc, selenio y vitamina B 12, sin apenas grasa total ni ácidos grasos saturados) que la hacen idónea y muy recomendable para un consumidor concienciado en la carne saludable y de controladísima trazabilidad.

Por lo tanto, como puede verse, se trata de un producto impecable, aunque podríamos discutir el concepto "kilómetro cero", que tal vez podría aplicarse al momento de su caza, y siempre que se consuma a una distancia prudencial. A 600 km de Tortosa, lo que comimos no era precisamente "kilómetro cero".



Pero dejado aparte este pequeño matiz, nos encontramos con una carne que nos sorprendió por su gustosidad, su profundo sabor y una mezcla de suavidad y contundencia que la hacen sencillamente inimitable. Fue una gratísima sorpresa gustativa lo que nos llevamos a la boca, tanto en su más sencilla expresión, es decir, sencillamente asada a la brasa sin apenas ser cocida, como en elaboraciones del tipo sobrasada, cecina, croquetas, etc. Una carne, sencillamente exquisita.

## Comida a cuatro manos

La reunión, como comentamos al inicio, fue una comida a cuatro manos. Los protagonistas de la misma fueron **Sergio Humada y Jeroni Castell**, cocinero y propietario del restaurante **Les Moles de Uldecona** (Tarragona).

A Sergio ya le conocemos, y nos encanta su estilo desenfadado, irónico y cachondo, del que ya hablaremos en futuros artículos. Y Jeroni se quedó con el auditorio por dos motivos: la calidad de su cocina y, valga la redundancia, la calidad de su persona. Modesto, abierto, y sincero, nos maravilló con el relato de su vida y peripecias hasta convertirse en un cocinero poseedor de una estrella Michelin, hecho al que apenas da importancia, aunque no niega su valor. La opípara comida de la que dimos cuenta consistió en los siguientes platos:

- Sobrasada y cecina de Cabra Hispánica.
- Buñuelos de sobrasada y miel.
- Croqueta cremosa de cecina.
- Terrina de cabra y perdiz, salsa al vermú blanco.
- Tartar de Paloma con avellanas y Paloma a la brasa con aceitunas y maíz.
- Cabra a la brasa con cereales, manzana ácida y cacao.
- Falso royal de Cabra Hispánica con hierbas de su entorno.
- Torrija clásica "Txixtardin"

A lo largo de la comida, también tuvimos el placer de gustar una selección de vinos catalanes, concretamente de las denominaciones **Terra Alta y Priorat**, de los que, en lo que respecta al menos a nosotros, no teníamos constancia, y resultaron un agradable acompañamiento a la propuesta culinaria. Ellos fueron los bancos Te la dedico 2018 y Benufet 2018 y los tintos Ay de mi 2016, La peluda 2016 y Clos Figueres 2014. Terminó la comida con un tinto dulce de alma oportea, Sweet 2017, que hizo las delicias de los asistentes y supuso un broche de oro al festín descrito.

Los vinos comentados, fueron descritos con todo lujo de detalles, por José Luis Torá, responsable de la empresa organizadora, que se presentó como "un niño cazador de 51 años" y que también nos encantó por su carácter sano y jovial, que hizo el encuentro, si cabe, todavía más agradable.

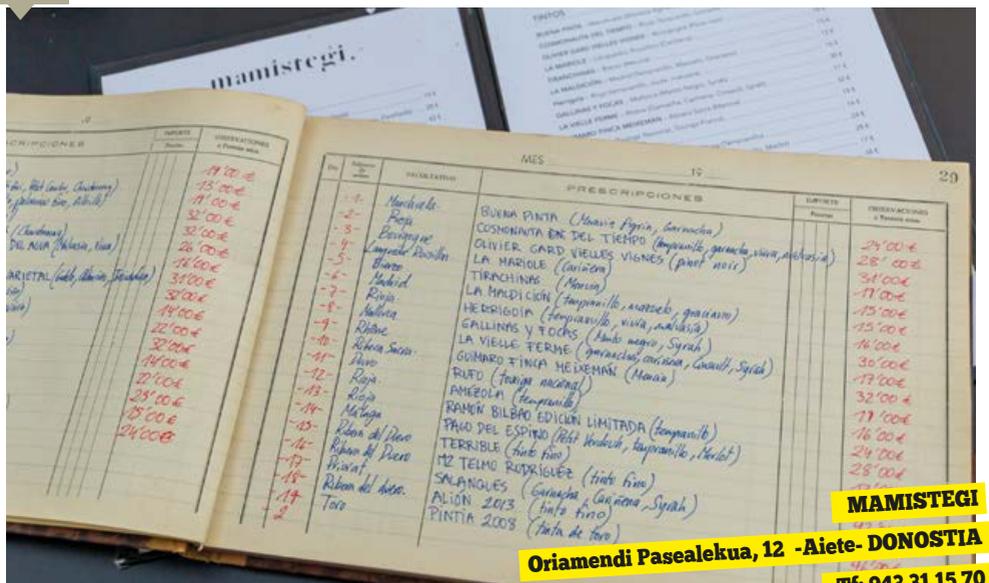
En resumen, una maravilla la primera aproximación realizada a **Txixtardin Brasa y Teadición**, proyecto que se verá completado con la apertura en su piso superior, en breve, de **Casa Humada**, el restaurante gastronómico en el que Sergio, sin duda, lo dará todo. Estamos deseando conocer en profundidad ambas propuestas.



**TXIXTARDIN, BRASA Y TRADICIÓN**

**Oria Etorbidea, 12**

**LASARTE-ORIA T: 627 37 45 83**



# MAMISTEGI: LAS CUENTAS CLARAS

No decimos nada nuevo a nuestros lectores si comentamos en estas páginas que nos encanta acudir a Mamistegi, el restaurante de Aiete dirigido con sentido y sensibilidad por **Marcos Castro**, cocinero de larga trayectoria que parece empeñado en quedarse en este escondido espacio donostiarra en el que el joven chef está dando lo mejor de sí mismo. Así lo pudimos comprobar en nuestra última y reciente visita.

**Josema Azpeitia Fotografías: Ritxar Tolosa**

**C**oincidió nuestra última visita con el último cambio de carta que ha realizado el inquieto Marcos, cocinero inconformista donde los haya que no puede esperar al

cambio natural de las estaciones para renovar su propuesta. Esa inquietud, todo hay que decirlo, está siendo recompensada por una clientela que acude a este coqueto local de Aiete ávida de novedades y nuevas sensaciones.

Uno de los cambios principales que ha realizado Marcos Castro ha sido el aumentar la cantidad de platos que pueden ser solicitados como medias raciones, con el objetivo de que la gente pueda pedir más platos y degustar más propuestas, una muestra de honradez culinaria que se complementa con un ajuste de precios de manera que hoy en día podemos disfrutar por el precio de 30 euros (bebida aparte) de un atractivo menú degustación en Mamistegi, más o menos el mismo precio medio que nos costará el comer a la carta. Otra novedad es la manera de presentar la carta, tanto la de comida como la de vinos, que se hace a partir de ahora en unos originales (y auténticos) libros





de cuentas antiguos como el que preside la fotografía principal de este artículo.

En nuestra última visita pudimos, así, disfrutar tanto de la visión de los mencionados libros de cuentas como de varios de los últimos platos que trabaja actualmente Marcos Castro como las untuosas y sabrososas Croquetas de Cochinita Pibil (1); el visualmente precioso y gustativamente adictivo Foie gras con kikos (2); el Huevo a 65° con sopa de ajo y hongo salteado, sencillamente brutal (3); el hongo con crema de pistacho y encurtidos, un plato emblemático de la casa, ideal por su sabor y su estética (4); el Pulpo albardado con panceta ibérica y puré de beza, una auténtica delicia (5); el arroz en diferentes formas, en este caso de txipirón y coliflor (6); el perfecto atún con verduras escabechadas a modo de tatakí (7); el abanico ibérico con emulsión de hierbas

(8); el rabo al curry con arroz basmati, otra muestra más, junto al atún o a las croquetas, de la querencia por la cocina internacional de Marcos (9); la paloma en salsa como muestra de respeto por la cocina estacional (10); el helado de queso con crumble de nueces y cremita de manzana (11); la sopa de chocolate blanco con helado de mandarina (12)... un desfile de sabores, colores, texturas... un auténtico disfrute a un precio nada disparado, y con la posibilidad de acompañar la comida con vinos tan atrevidos como el blanco riojano El Cosmonauta mientras disfrutamos de las diferentes exposiciones pictóricas o fotográficas itinerantes (ver imágenes de la página anterior)

Nuestra recomendación: no dejen de visitar, si se da la ocasión, este sorprendente y agradable restaurante del que pueden obtener más información en la página 62 de esta misma revista.

Comer en  
**GIPUZKOA**  
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastroweb!

**ELANE**

**COCINA TRADICIONAL Y  
BUENAS ALUBIAS DE ALBIZTUR**

**ALBIZTUR**

ENTRADA DE ALBIZTUR  
TEL. 943 652 314  
943 654 351



La localidad de Albiztur se ha convertido en **un lugar de peregrinación para todos aquellos que quieran disfrutar de una buena alubiada**. En Elane, **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas), primorosamente presentados y como manda la tradición: juntos pero no revueltos. Albiztur está situado a tan solo 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azpeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo. Es éste un negocio familiar que lleva funcionando **más de 50 años**, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado.

En Elane podemos disfrutar de diferentes platos de **cocina tradicional** como las mencionadas Alubias con todos sus sacramentos, Pollo de caserío, Chuleta, Revuelto de hongos; o los solicitados Txipirones a la plancha, una de las especialidades indiscutibles del local. Realmente destacable resulta también su cuidada carta de **Postres caseros** con especialidades como Tarta de manzana, Tarta de queso, Pantxineta, Arroz con leche, Flan, Mamiá (en temporada) y otras exquisiteces. El restaurante posee, además una **amplia carta de vinos** de diferentes procedencias.

**Precio medio carta:** 27-30 € **Precio menú del día:** 12€  
**Cierra:** Noches. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

**TXINTXARRI****PARA TODAS LAS EDADES  
Y PRESUPUESTOS****ALEGIA**ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com



Txintxarri es un lugar **genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Es también ideal para celebraciones y grupos, según presupuesto. Destacan sus desayunos con zumos naturales, repostería y pintxos a partir de las 8:00. La cocina de Txintxarri es tradicional, con platos como Alubias; Ensalada de bacalao; Revuelto de hongos; Bacalao frito con pimientos; Pescados al horno (Rape, Lubina, Cogote); Solomillo y Chuleta de buey, Postres caseros... También cuenta con una amplia variedad de Platos combinados, pintxos y raciones. **Carta:** 30€ **Menú:** 11€ (sábado incluido) **Menú domingo:** 18€ (Café e IVA incluido) **Menús grupos:** 12 menús entre 23 y 60€. **Cierra:** Lunes tarde. **Tarjetas:** Todas. Parking.

**OLAGI****SIDRERÍA Y ASADOR  
ABIERTO TODO EL AÑO****ALTZAGA**HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 88 77 26

En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M<sup>a</sup> 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.

**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 Antia** y **Gurutze Villar**. Destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cabra 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 **Tostas** (De jamón con foie, Vegetal...). También destacan las **Hamburguesas de Patxi Larrañaga**, y sus **nuevas propuestas** como Cecina de León, Lengua de vaca ahumada, Callos, Manitas de cordero en salsa, Antxoas de Santoña, ... así como una excelente **variedad de vinos y vermouths artesanos**. Ezkiña abre a las 08:30 h. (Fines de semana a las 11:00) **Cierra:** Martes

**SANTA ANA****COCINA DE MERCADO EN UN  
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR****ARRASATE**URIBARRI AUZOA, 37  
TEL. 620 733 179

Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro con bizkaina, Chop de cordero con hongos y mollejas, Postres caseros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día (también noche): 12€ Menú especial diario: 18,50€ Menú especial Fin de Semana: 30€ Carta: 50€ Tarjetas: Todas.**

**ATAUN**ERGOENIA AUZOA, Z/G  
TEL. 943 18 01 19**URBITARTE****TXOTX Y CARTA  
DURANTE TODO EL AÑO**

Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza, dirigen **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Cuenta durante **todo el año** con una carta, corta pero intensa, en la que podemos optar por la Tabla de ibéricos, Setas de temporada, Chuletón de viejo o Costilla de ternera, un plato económico de gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el Ataungoxo (postre de sidrería en versión moderna), las Tartas de queso, manzana o mamia o el Flan de naranja. El Menú de sidrería se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se 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****NUEVA DIRECCIÓN  
Y COCINA TRADICIONAL****BALIARRAIN**HERRIKO PLAZA  
943 32 58 12

Las hermanas **Amaia e Itziar Urtasun** se han hecho cargo del restaurante Zartagi de Baliarrain ofreciendo una **cocina tradicional especializada en Carnes y pescados a la brasa** y especialidades como Flor de huevo con foie, Alubias de Tolosa, Sopa de pescado, Ensalada de cigalas, Bacalao confitado sobre bizkaína, Txipirones tinta, Rodaballo al horno, Rabo de vaca, Chuletitas de cordero... también, por encargo, **se asa cochinillo 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 pikoto: 15-20€ Platos infantiles: 3-6€ Menú del día: 12€ (café e IVA incluido) Cierra: Lunes**

**DOLAREA  
JATETXEA****COCINA COMPROMETIDA CON  
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI****BEASAIN**NAFARROA ETORBIDEA, 57  
TEL. 943 88 98 88  
[www.hoteldolarea.com](http://www.hoteldolarea.com)

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

## KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

## BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL POLIDEPORTIVO)  
TEL. 943 88 92 52  
www.kattalin.com



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS**, con mayúsculas. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte le hizo ganar el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Y para completar la oferta, **especialidades tradicionales** y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, o los fresquíssimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas.

## ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO

## BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4  
TF. 943 08 78 02



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

## LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

## BERGARA

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



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillote de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de 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 **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen veta-da la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y las carnes provienen al **100% de Euskal Herria**. Destacan los Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...), los Mariscos y especialidades como Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Chuletón a 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 acud-ir 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 chupitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

**AGIRRE ETXEA**RESTAURANTE DE DIARIO  
Y MENUS A LA PARRILLA**EZKIO**B<sup>a</sup> STA LUCÍA, 50  
943 72 29 86

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

**SANSONATEGI**ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES**HERNANI**MARTINDEGI AUZOA, 13  
TEL. 943 33 15 72  
www.sansonategi.com

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

## ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS  
EN PARRILLADAS

### HONDARRIBIA

MOLLA IBILBIDEA, 5  
TEL. 943 64 49 39  
[www.araunetxea.com](http://www.araunetxea.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.araunlariberri.com](http://www.araunlariberri.com)



**Aitor Amutxastegi** y **Jon Couso Apeztegia**, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinillo con quinoa y relish de cítricos; Lengudo del Cantábrico a la brasa con bigarri 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](http://www.laiaerretegia.com)



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

## PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS

### ITZIAR

ARRIOLA AUZOA  
TEL. 943 19 11 37  
615 73 94 32  
[www.sakabaserria.com](http://www.sakabaserria.com)



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

## TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA Y TRADICIÓN DE LA  
MANO DE SERGIO HUMADA

## LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12  
TEL. 943 04 62 97  
www.casahumada.com



Tras 12 años ausente, 6 de ellos como jefe de cocina del restaurante barcelonés Vía Veneto (1 estrella Michelin), **Sergio Humada** regresa a su tierra natal para hacerse con el antiguo Txixardin Beltza, reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos de la cocina canónica francesa**. Así, podemos encontrar desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta una Poularda Demi-duil, así como platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... en la primavera de 2020, además, la planta superior acogerá el restaurante gastronómico Shuma, donde Sergio practicará su cocina más personal. **Carta:** A patir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú "a jugar":** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.



## 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, Panxineta... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. **Cierra:** Domingos

## AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES  
Y GRAN COCINA

## LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 943 73 13 87



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

**PATXIKU-ENEA****ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD  
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO****LEZO****B° GAINTZURIZKETA  
TEL. 943 52 75 45  
www.patxikuenea.com**

Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido. La obsesión de **Aitor Mante-rola** es que no olvidemos lo comido en Patxikueña. En el alto de 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 GAINTZURIZKETA  
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.

**MUTILOAKO  
OSTATUA****JUVENTUD Y PASIÓN POR LA  
COCINA DE MERCADO****MUTILOA****HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 80 11 66  
@mutiloakoosta**

El gasteiztarra **Iñaki Tellería** oficia desde hace dos años en solitario en el Ostatu de Mutiloa, después de haber pasado otros tres años en el restaurante de Oiangu de Ordizia tras haberse graduado en la primera promoción del Basque Culinary Center. Los martes, miércoles y viernes visita personalmente a primera hora los mercados de Beasain y Ordizia, y elabora el menú en función de lo que le ofrecen en ellos, lo que encuentra en la carnicería de Olano o lo que le trae la marea desde Pasaia y Ondarru. De martes a domingo, Iñaki ofrece un **menú degustación del día a 20 euros** (5 platos y bebida) y para los valientes, un **menú degustación "de mercado" a 38** (7 platos y bebida aparte) en el que el comensal no sabe qué va a comer. **Cierra:** lunes. **Cenas:** Sólo los viernes.



**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](http://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 perdziz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes.

**ETXE AUNDI****COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y  
GRANDES SALONES PARA BODAS****OÑATI**TORRE AUZO, 9  
TEL. 943 78 19 56  
[www.etxeaurdi.com](http://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 Itsaslar; Ensalada de pulpo; Volován de hongos; Taco de bacalao con piperrada; Solomillo al foie con salsa de uvas... y postres caseros como su aclamada Tarta de queso. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial:** 28€ **Menús grupos:** Desde 25€ **Habitación doble:** Desde 54€ (con desayuno) **Cierra:** Domingo noche.

**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 Ugut 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 Ugut 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

**MARTÍNEZ****ECELENTE COCINA TRADICIONAL  
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA****ORDIZIA**SANTA MARIA, 10  
TEL. 943 88 06 41  
[www.martinez1890.com](http://www.martinez1890.com)

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

## MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS  
CONCERTADAS PARA GRUPOS

## ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3  
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazulitas**: 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

## ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93



Escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con platos tradicionales elaborados con mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Menú del día**: 25€. **Menú de gustación**: 38€ (bebida aparte) **Menús para empresas**: Consultar **Carta**: 40€. **Cierra**: Sábados mediodía y domingos.

## AMA

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

## TOLOSA

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



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

**BOTARRI**

INTERESANTES MENÚS  
Y COCINA A LA PARRILLA

**TOLOSA**

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



**Txemari Esteban** dirige este restaurante con la andoaindarra **Leire Etxezarreta**, campeona de Gipuzkoa de parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** y el cuidado menú siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guisuelo, 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.

**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 tiroлина. **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 Zuberroa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una **cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada** con platos como las Manitas rellenas de hongos, las Verduritas del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras al vino tinto, el 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 TEMPORADA  
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 PARRILLA Y COCINA INTERNACIONAL

### ZUMAIA

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



Andoni Txintxilla dirige este establecimiento dotado de parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos y buenas piezas de carne. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, Andoni ofrece buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales como Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo; Risotto de Parmigiano Regiano; Pizzas artesanas... Sin olvidar el producto y la tradición con platos como Rape negro a la parrilla; Pulpo Km. 0 a la parrilla; Gambas frescas; Arroces y Risottos; Cochinitillo confitado o asado a baja temperatura... cuidando al máximo la filosofía Slow Food y Kilómetro 0. **Carta:** 30-40 € **Menú del día:** 12 € **Menú de fin de semana:** 23€. **Menú Txuleta:** 29€. **Menú Flysch:** 34€.

## BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA

### ZUMAIA

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



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este céntrico, luminoso y acogedor restaurante. El pescado se cuida especialmente bien en Bai Bidea, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género. En su carta sobresalen platos como Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Presa ibérica con puré de tubérculos, Jamón ibérico y sugerencias del fin de semana como Gambas a la plancha; Almejas en salsa; Merluza en salsa o a la plancha; Rape a la plancha y una **remarcable y cuidada Chuleta de vaca vieja**. También se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta:** 25-35 € **Menú del día:** 11,50 € Cierra: Miércoles todo el día y lunes por la noche.

## ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

### ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA  
TEL. 943 80 17 99  
Facebook: Zeraingo Ostatu  
Berría 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.

### ZUMARRAGA

## BIDEZAR

PARA TODOS LOS PÚBLICOS, GUSTOS Y BOLSILLOS

BIDEZAR, 17  
TEL. 943 25 38 56



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

## ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR

## ZUMARRAGA

Bº ETXEBERRI, S/N  
TEL. 943 72 12 11  
www.etxeberri.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 Eiguren**, 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

## ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN UN SORPRENDENTE ESPACIO

## DONOSTIA

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



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

## 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

## ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

## DONOSTIA

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

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agrídulce, 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 celíacos y vegetarianos. **Menú del día (mediodía y noche): 15€ Menú de fin de semana: 25€ Buffet desayuno: 12€ Cierra:** Domingo noche.

**DONOSTIA**

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

**BERGARA**

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
RECIENTEMENTE RENOVADO



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 30 euros, compuesto de 8 pintxos, postre y bebida.

**DONOSTIA**

P<sup>o</sup> VIZCAYA, 14 (AMARA)  
TEL. 943 46 10 62

**CASA MARUXA**

UN RINCÓN DE GALICIA  
EN DONOSTIA



"**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 Grelos, 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.

**DONOSTIA**

FERMÍN CALBETÓN, 20  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 44 13 71  
[www.casaurolojajetxea.es](http://www.casaurolojajetxea.es)

**CASA UROLA**

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,  
PARRILLA Y PINTXOS



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 oriuntarra **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€

## DONOSTIARRA TASKA

UNA PROPUESTA DIFERENTE EN EL CORAZÓN DE LA PARTE VIEJA

### DONOSTIA

ENBELTRAN, 5  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 620 45 94 80



A finales de julio de 2019 fue reabierto este **nuevo espacio antiguamente ocupado por la Sidrería Donostiarra**, manteniendo la esencia de la **familia Insausti**, quienes dirigieran durante décadas este local. **Toda la oferta de esta Taska es en frío**, desde los innumerables **pintxos** elaborados de cara al público hasta las interesantes **tablas de quesos** elegidos por el propio cliente, pasando por los **ibéricos** de calidad, las **gildas** y **brochetes**, los productos en **salazón** de Santoña, los **ahumados** de Barbate, las **ensaladas**, los **carpaccios**, los **bocadillos**... El donostiarra **Iban Santana López** y su pareja, la parisina **Anaïs Zadikian** cuidan personalmente de que nada falte en este local que sorprende muy gratamente a todo aquel que cruza su umbral.



## 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 hojaldré, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día: 11€ Menú fin de semana: 18€.** **Menú especial noche: 18€.** **Alubiada: 18€**

## IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO  
Y MUY RECOMENDABLE

## DONOSTIA

PASEO COLÓN 21  
(GROS)  
TEL. 943 29 01 24  
[www.restauranteikaitz.com](http://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 Focoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Suprayemas de espárrago sobre muselina de Philadelphia y pétalos de endibia roja; Tostón de cordero o de cochinillo asado; Escalera de 3 chocolates con crema de Baileys **Carta: 40-45€** Menú del día: **20€ Menú degustación (bebida incluida): 50€** **Cierra:** Lunes y martes (resto semana, abierto día y noche).

## ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"

## DONOSTIA

SAN MARTIN, 30  
(CENTRO)  
TEL. 943 42 83 16  
[www.bariturrioz.com](http://www.bariturrioz.com)



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

## 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.kenjihakashi.com](http://www.kenjihakashi.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")

## ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

### DONOSTIA

ENBELTRAN, 16  
(PARTE VIEJA)  
T. 943 43 62 10



En pleno centro de la Parte Vieja, este histórico bar-restaurant ha sido retomado por el experimentado hostelero local Moha, quien ha llevado a cabo una **vistosa y atractiva reforma** y dirige un joven equipo que ofrece una **cocina de corte tradicional con muchos toques personales** y preparaciones culinarias elaboradas al 100% en el propio local. Arroz con bogavante del país; Parrilla de verduras de temporada; Merluza frita del día; Bonito encabollado; Bacalao al ajofarriero; Sopa de pescado; Kokotxas rebozadas; Papada ibérica con piquillos, Chuleta a la parrilla... **Precio medio carta: 40€ Precio medio zona de raciones: 15-25€ Menú de Cordero para 2 personas** (Ensalada de tomate, Cordero asado con patatas, Postre casero, Vino o sidra): 44,00€ (Precio por persona: 22€). **No cierra**

## LA CUEVA

50 AÑOS DE TRADICIÓN A LA PLANCHA

### DONOSTIA

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



Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, La Cueva ha superado su **50 aniversario, regentado por la familia fundadora**. Este restaurante cuenta con un **precioso comedor interior** con paredes de piedra y decoración rústica y una magnífica **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** elaboradas 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<sup>a</sup> Eugenia Bozal**. Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de atxoxas 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.**

## MAMISTEGI

NUEVA CARTA Y GIRO CONCEPTUAL MANTENIENDO LA CALIDAD

### DONOSTIA

ORIAMENDI  
PASEALEKUA, 12 (AIETE)  
TEL. 943 31 15 70  
[www.mamistegi.com](http://www.mamistegi.com)



EL experimentado **Marcos Castro** dirige este precioso restaurante en el que **la propuesta cambia todas las estaciones**. En su carta encontramos **Platos de Cuchara** como Pochas con carabinero, Arroz con sepia, verduritas y ali-oli... y Raciones que en muchos casos pueden ser solicitadas como media ración como Croquetas de cochinilla pibil, Ensalada de Roastbeef con encurtidos, Atún con verduritas escabechadas... 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: 30-40 € Menú degustación: 30 € Menú del día: 16,5 € Tarjetas: Todas. Cierra: Domingo noche y lunes todo el día.**

## MUNTO

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS

### DONOSTIA

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



Regentado por la familia Gómez Muñagorri que lo inauguró en 2001, este restaurante ofrece una **cocina tradicional con sus especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la barra o en las mesitas del bar. Destacan platos como Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país, Bogavante plancha, Kokotxas con almejas o su Solomillo "Munto" a las tres salsas. Su barra cuenta con **deliciosos pintxos calientes** como Bola de Idiazabal, Tartaleta de hongos con ibérico al horno... y una excelente variedad de pintxos fríos. **Carta:** 30-35€. **Menú del día:** 18,50€. + IVA **Menú especial fin de semana:** 25€. + IVA **Cierra:** Lunes.

## PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

### DONOSTIA

PORTUETXE, 43  
(IGARA)  
TEL. 943 21 50 18  
[www.asadorportuetxe.com](http://www.asadorportuetxe.com)



**Javier Bereciartua y Josexo 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€

## 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.**

## PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

### DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7  
(GROS)  
TEL. 943 55 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; Tatakí de Wagyu y Quinoto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro... **Podemos acudir a Punta Sal a comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour.** Recomendaciones: Sushi; Tempura, Karages, Ceviche carretillero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tatakí 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

ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO

### DONOSTIA

C/USANDIZAGA, 3  
(GROS)  
TEL. 943 29 04 07



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€ Sushi: Entre 9,8 y 30€ Menús degustación: 28, 36 y 46 €**



## 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.

### DONOSTIA

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

## TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA  
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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.

### DONOSTIA

PASEO SALAMANCA, 3  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 07 23  
www.restauranteurepel.com

## UREPEL

EL RETORNO DE  
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



Cásico donostiarrá recuperado por **M<sup>a</sup> 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](http://www.txuletaestaurante.com)



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

### DONOSTIA

GLORIA, 1  
(GROS)

TEL. 943 53 15 11

[www.yakiniku.es](http://www.yakiniku.es)

## YAKINIKU

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



Yakiniku, "Barbacoa japonesa" es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en una **mesa que lleva incorporada su propia parrilla**, ofreciendo **desde mesas para dos hasta una gran mesa para 10 personas**. Podemos optar por comer a la carta, con especialidades como Tataki de atún o de salmón, Atún con salsa de gengibre, "Gyozas" o empanadillas de pollo con verduras, cuya masa se hace a diario en el propio restaurante, o el Ramen (fideos chinos en caldo). Eso sí, la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne en las barbacoas... toda una experiencia. **Menú Barbacoa "A"** (9 platos + postre): 30€ **Menú "B"** (11 platos + postre): 50€ (bebida aparte). También hau un menú de 25€ **Carta:** 25-30€

## ZUZULUA

EXCELENTE CARNE A LA PARRILLA  
Y COCINA DE TEMPORADA

### SENPERE

BARRIO CHERCHEBRUIT  
(LAPURDI)

TEL. 00 33 (0)5 59 43 94 72

[www.zuzulua.fr](http://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 caseiro 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; "Aoxa" 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<sup>a</sup> 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. 650135373  
**Abakando** Avda. Tolosa, 37. 943 245490  
**Agoregi** Portueña, 14. 943 224328  
**Agustín** Sancho el Sabio, 16. 943 471752  
**Aho-mihí** Virgen del Carmen, 5. 943 389164  
**Aita Mari** Puerto, 23. 943 431359

### AKARI

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

**Akelar** Pº Padre Orkolega, 56. 943 31 1209  
**Alaia** Parque Atracciones Igeldo, 943 223662  
**Alamandegi** Urbirarte, 47. 943 362849  
**Alberro** Alto Zorroaga, 67. 943 468807  
**Alberto** 31 Agosto, 19. 943 426884  
**Albiztur** Matia, 52. 943 211801  
**Aldaba** Avda. Tolosa, 119. 943 210329  
**Alderdi-Zahar** F. Calbetón, 9. 943 425254  
**Algorri** Pol. Zuzatu - Errotaburu, 943 218479

### ALLI OLI

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

**Allerru** Ctra. N-1 (Bº Zubieta), 943 366572  
**Ama-Lur** Carquizano, 9. 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 Gastrotea** Jose M. Sert, 6. 943 536763  
**Antonio** Bergara, 3. 943 428915  
**Añorga Txiki** Añorga Hiribidea, 22. 943 382760

### APITXIN

Pintxos caseros, raciones y sugerencias de temporada. Avda. Barcelona, 19. 943 103750

### ARAETA SAGAROTEGIA

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

**Aralar** Puerto, 10. 943 426378  
**ARATZ ERRETEGIA**  
 Asador con culto al producto de temporada  
 Igarra bidea, 15 (Ibaeta), 943 21 92 04

**Ardandegi** R. Católicos, 7. 943 467477  
**Argintz Jatetxea** Plaza Ametzetas, 943 474246  
**Aroka** Sierra de Aloña, 5. 943 452192  
**Artoia** Salui, -Amaro Viejo-, 943 460815  
**Arrai Txiki** Campanario, 3. 943 431302  
**Arrikuitan** Igarra bidea, 12. 943 983141  
**Ariola Asador** R. Católicos, 9. 943 457137  
**Arca** Alcalde Eizaguirre, 273. 943 278465  
**Asia (chino)** Segundo Itzulia, 15. 943 270908  
**Astelena 188** Iñigo, 1. esq. Constitución, 943426275  
**Astelena 1987** Euskal Herria, 3. 943 425867  
**Astiazaran** Irigoyen Baserria - Zubieta-, 943 361229

**Astoria 7** Sancho el Sabio, 28. 943 445000  
**Atoxta** Teresa de Calcuta, 4. 943 276372  
**Azokis Asador** Sierra de Aralar, 15. 943 461065  
**Barkaiztegi** Pº Barkaiztegi, 42. 943 451304  
**Barun** Pescadores de Teranova, 1. 943 465604  
**Basajau** Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

### BAZTAN

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

**Baztarr** Virgen del Carmen, 25. 943 116350  
**BCN** Avda. Barcelona, 38. 943 474265  
**Beartzana** Pza. Easo, 5. 943 474995  
**Berriak** Narrika 22. 943 431631

### BERA-BERA

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

### BERGARA

Legenda y vida de la cocina en miniatura  
 Gar Artetxe, 8 (Gros), 943 27 50 26

**Bernardo Etxea** Triunfo, 3. 943 462384  
**Bideluze** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880  
**Bideluze** Garbait, 24. 943 430314  
**Bigarren** Isabel II, 12. 943 469259  
**Bihotz** Plaza Ignacio Mercader 943 464568  
**Bitacoira** J. Zarageta, 4. 943 446111  
**Bodega Donostiara** Peña y Goñi, 3. 943 011380  
**Bodegón Alejandro** F. Calbetón, 4. 943 427158  
**BODEGA-AQUIRUM** Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842  
**Borda Berri** F. Calbetón, 12. 943 430342

### BOULEVARD 9

Menú, pintxos y café después de las 6 de la mañana  
 Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

**Bouquet** C/ Logroño, 5. 943 227943  
**Buenavista** C. Balañiega, 42 - Igeldo-, 943 210600  
**Bully Café-Bar** Pº Aves, 5. 943 214287  
**Bugari** Arripade pasalekua, 74. 943 377662  
**Cabo Norte** Lorcio, 4. 943 312372  
**Cachon** S. Martín, 40. 943 427507  
**Café Central** Arco Amara. Plaza de Irún, 6  
**Café de la Concha** Pº Concha, 12. 943 473600  
**Café de la Plata** Plaza Laroca, 14. 943 290239  
**Café Saigón** Hotel Mº Cristina. 943 426689  
**Café Santana** Reina Regente, 6. 943 432162  
**Café Kursal** Ramón María Lili, 2. 943 321713

### CAFÉ 57ETE

Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!  
 Javier Barkaiztegi, 13 (Amarar), 943 46 94 90

**Café Vienna** R. Católicos, 5. 943 463974  
**Cafetería Express** R. Católicos, 12. 943 463990  
**Cafes** R. Católicos, 12. 943 463990  
**Capricho** Zabaleta, 55. 943 326734  
**Caravanseal** Plaza Buen Pastor, 943 475418  
**Casa de Alava** Pescadería, 943 423494

### CASA ALCADE

Pintxos tradicionales y cazuelitas  
 Mayor, 13 (Parte Vieja), 943 42 82 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 (Amarar) 943 46 10 62

**Casa Tiberio** Fermín Calbetón, 40. 943 423130

### CASA UROLA

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

### CASA VALLÉS

Chuletillas, 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. Zubieta, 943 365347  
**Danena Matia** 6-Antiguo-, 943 217320  
**Danena** Enbeltran, 8 -Parte Vieja-, 943 425197  
**Darlafata** Avenida Madrid, 3. 648 083885  
**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 Amillora, 9.  
**Drinka** Matia, 50 -Antiguo-, 943 212101  
**Duit** Antonio Arzak, 4. 943 312717  
**Eder** Baso Txiki, 11. 943 281887  
**Eguzki Biztro Bar** Secundino Eснаola esq. S. Izpizua  
**Eibartarra** Fermín Calbetón, 24. 943 420442  
**Ekaitz Asador** Pº Padre Orkolega, 131. 943 212024  
**Ekeko** Avda. Zuriolla, 18. 943 142143  
**El Álamo** Duque de Mandas, 19. 943 286619  
**El Andón** Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596  
**El Café de Marín** Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077  
**El Doble** Paseo de Colón, 12. 943 278176  
**El Gabilan** Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998  
**El pescador de la bahía de Cadiz** Pza. José M. Sert, 2.943 54 36 50  
**El Puente** Río Deba, 2. 943 278629  
**El Quinto Pino** Pza. Sarriegi, 4. 943 426153  
**El Txoko de Ramiro** Txofre, 4. 943 279739

### EL VASKITO

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

**Elizalde** Aralar Mendia, 32. 943 452943  
**Elosta** Pº Colón, 41. 843 630325  
**Eme Be Garrote Grill** Igarra bidea, 37. 943 227971  
**Erdiko** Autonomia, 1. 943 459699  
**Erribera** Camino Portueña, 14. 943 210300  
**Errota** Usurbil, 943 311553  
**Esparru** Avda. Carlos I, 16. 943 456394  
**Etxabe** Aldakomea, 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  
 Iñigo, 9 (Parte Vieja), 943 42 94 91

### ETXEBE PUB

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

**Etxe Nagusi** Pº Padre Orkolega, Igeldo, 943 216502  
**Euskal Pizza** Etxemadura, 9. 943 277300  
**Ezeiza** Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

### EZKURRA

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

**Farfalle Avda** Libertad, 21. 943 426054  
**Feng Jimg** (chino), Balleneros, 2/9. 943 470043  
**Foster's Hollywood** Zabaleta, 1. 943 320988  
**Galerna** Pº Colón, 46. 943 278639

**Ganbara** 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** Narrrika, 20. 943 436562  
**Garraxi Vegetariano** Tejería, 9. 943 275289

### GASTEIZ

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

**Gatzelu Txiki** Carquizano, 3. 943 327997  
**Giroki** Enbeltran, 4. 943 421365  
**Gorosti** Plaza del Txofre, 12. 943 576072  
**Gran Via** Gran Via, 9. 943 271601  
**Guardaplata** Serapio Mujika, 21. 943 390566

### GUDAMENDI

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

**Cure Arkupe** Itzingora, 7. 943 225360  
**Haizea** Aldamar, 8. 943 425710

### HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas  
 Pza. Sagastiederri, 12 (Itxaurrotza)

### HIDALGO 56

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

**Hípica de Loiola** Cº de la Hípica, 44. 699 758567  
**Hotel Amara Plaza** Pza. Pio XII, 7. 943 464600  
**H. Monte Igeldo** Paseo del Faro, 134. 943 210211  
**Huang Chen** (chino), Laramendi, 11. 943 451968  
**Ibi** Getaria, 15. 943 428764  
**Ibi Lur** Nabarra Oñati, 1. 943 335255  
**Igela** Pza. Liria, 2. 943 003473  
**Igeldo Sidr** Gurutzeta Baser. - Igeldo-, 943 213251

### IKAITZ

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

### Itxaurrotza Sagard

Zubieta, 72. 943 292074

### INTZA

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

**Iñautzi** Pº de Errotaburu, 8. 943 311109  
**Iñautzi** Pol. Zuzatu, 4 - Errotaburu-, 943 313933  
**Iombi** Pza. Gipuzkoa, 15. 943 4289423  
**Iraeta** Padre Laroca, 2. 943 272973  
**Iraxto Hamburgueseria** S. Juan, 9. 943 422667  
**Irujoen Eret** Cam. Petritzo, 10. Zubieta, 943 372875  
**Irujoen** Easo, 73. 943 456917  
**Iruña** Sierra Aralar, 27. 943 466565  
**Irrintz** Pescadería, 12. 4. 943 424234  
**Isa del Sol** (chino), Pedro Egoña, 5. 943 458419  
**Iturrieta-Berri** Camping Igeldo, 943 225693

### ITURRIOZ

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

**Itxaropena** Enbeltran, 16. 943 424576  
**Ixalsalde Asador** Atotxarreka, 63. 943 371595  
**Ixasne** Ibañ-Añeta, -Marrutene-, 943 470757  
**Izaguirre** Bidearte Berri Baserria, 943 361470  
**Izar** Pza. de las Américas, 12.  
**Izarrainz**, Prim, 4. 943 428747  
**Izazpi** Pº Baratzategi, 3. 943 321019  
**Izeta** Pº Baratzategi, 2. 943 321019  
**Izkiñ** Fermín Calbetón, 4. 943 422562  
**Javier** Pza. Easo, 4. 943 457152  
**Jolas-etxea** Avda. Añorga, 44. 943 369026  
**José María** Plaza, 14. 943 424645  
**Juanito Kojima** Puerto, 11. 943 420180  
**Juantxo** Bidearte, 6. 943 427405  
**K-i** Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181  
**Kaioa Taberna** Plaza Blas de Otero (Atotxa)  
**Padre Orkolega**, 9. 943 212325  
**Kaskazuri** Pº Salamanca 14. 943 420894  
**Ka de Pza** Sta. Catalina, 4. 943 423048  
**Kayak** Pº de los Olmos, 24. 943 397871  
**Kellys** Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

**KENJI SUSHI BAR**

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

**Kixki** Secundino Eснаola, 45, 943 274936  
**Kixki Aida Tolosa**, 79, 943 317320  
**Km 0** Duque de Mandas, 4d, 943 561751  
**Ko** Avda. de Zarautz, 2, 943 31 75 91  
**Kokotxa** Campanario, 11 - P. Vieja, 943 421904

**KOSTALDE**

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

**Kukurri** Victoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077  
**Kursaal Bar** Avda. Zurriola, 22, 943 291150  
**La Albarca** Ballesteros, 19, 943 446210  
**La Antigua**, Plaza José María Sert, 6, 943 218559  
**La Brasserie Mari Galanti** Zubietu, 2, 943 440770  
**La Ceba**, 31 de Agosto, 7-9, 943 426394  
**La Colchonera**, San Vicente, 9, 943 561816  
**La Cuchara de San Telmo**, 31 de Agosto, 28

**LA CUEVA**

Tradicción 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, 5, 943 981715  
**La Kubitzia**, Igabena, 9 (Club Náutico), 943 473682  
**La Madama**, San Bartolomé, 35, 943 444269  
**La Mamma Mia**, S. Bartolomé, 18, 943 465293  
**La Mina** (pizzería), Urbieto, 1, 943 427240

**LA MURALLA**

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

**La Perla**, Paseo de La Concha, z/g, 943 462494

**LA PLATA**

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

**La Rampa**, Muelle, 26-27, 943 421652  
**La Tabla Tierra y Mar**, S. Martín, 42, 943 426092  
**La Tagliatella**, Peña y Goñi, 5, 943 289184  
**La Tagliatella**, San Martín, 29, 943 427236  
**La Torre de Piza**, S. Vicente, 9, 943 431469  
**La Txuletaria del Irrota**, Padre Larroca, 4, 943 321636  
**La Vaca**, Andretegui, 5, 943 317744  
**La Vaca**, Avda. Libertad, 40, 943 429796  
**La Venta de Curro**, Avda. Madrid, 32, 943 456087  
**La Viña**, 31 de Agosto, 3, 943 427495  
**La Zurri**, Zabaleta, 9, 943 293886  
**Lagunak**, Pza. Gorgatxo, 1, 943 228133  
**Las Vegas**, Pº Colón, 10, 943 270871  
**Lau Haizeta**, Lau Haizeta, 94, 943 352445  
**Lete**, 31 de Agosto, 22, 943 435693  
**Lobo**, José María Sert, 10, 943 32 56 84  
**Lobo**, Peña y Goñi, 6, 943 558256  
**Lobo**, Easo, 13, 943 142933  
**Los Riojanos**, Duque de Mandas, 9, 943 270549  
**Lukainekuri**, Cam. Aingeru Zuzarria, 85, 943 317444

**LUKAS BENTA BERRI**

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

**M2 Cafetería**, Hondarribia, 20, 943 424169  
**Maizata**, Enbeltaun, 1, 943 430600  
**Makrobiotika Elkarte**, Intxaurren, 52, 943 288246  
**Malandrino**, Miguel Imaz, 4, 943 326932z  
**Malandrino**, Zarautz, 2, 943 358669

**MAMISTEGI**

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

**Mandarin**, Zabaleta, 20, 943 320217  
**Mandrágora**, José María Sert, 9, 943 312699  
**Mariñela**, Muelle, 15, 943 421388  
**Mariqueru Ondarreta**, Victoria-Gasteiz, 3, 943 311873  
**Margame**, Cam. Mangame, 1, 943 212988  
**Martinez**, 31 de Agosto, 13, 943 424965  
**Matalauva**, Zabaleta, 17, 608 158412

**Mei Yuan** (chino), Matía, 35, 943 218275  
**Mendi**, S. Francisco, 13, 943 287288  
**Mendizorrotz**, 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, pintxos y vinos  
Avda. Tolosa, 79 (Ei Antiguo), 943 21 85 03

**MESÓN MARTÍN**

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

**Mirador de Ulla**, Pº de Ulla, 193, 943 272707  
**Morvos Conperea**, Sagüés, 943 277236  
**Morgan**, Narrika, 7, 943 424661  
**Moto-Club**, Usanzaga, 3, 943 289904

**MUNTO**

Gran variedad en pintxos 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  
**Narrka**, Narrika, 16, 943 427327  
**Narru**, Zubietu, 56, 943 423499  
**Néstor**, Pescadería, 11, 943 424873  
**Nikkie**, Urdaneta, 14, 943 442511  
**Niklos**, Andorra, 8, 943 427151  
**Nineu**, Zurriola, 1, 943 003162  
**Nipper**, Pza. José María Sert, 5, 943 313992  
**Nuevo Oiaelo**, Cam. Galtzarbiki, 100, 943 330853  
**Nuevo Siglo** (chino), Euskal Herria, 8, 943 427030  
**Olivos**, Ereagaizina, 4, 943 214989

**ORIENTAL**

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

**ORIENTAL II**

Preciso local con alta cocina oriental  
Mantelero, 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  
**Osindar**, Pº Berioy, 13, 943 211940  
**Paco Bueno**, Mayor, 6, 943 424959  
**Pagoda**, General Artea, 1, 943 284299  
**Pagotxi**, C/ Cantabria, 1º Arbustus, z/g, 943 218330  
**Palacio de Aiete**, Goleio Galtzara Berri, 27, 943 210071  
**Pantxika**, Muelle, z/g, 943 421179  
**Paparrazi**, Virgen del Carmen, 4, 943 031100  
**Pasaleku**, C/ Ilumbé, 11, 943 969533  
**Pata Negra**, El Ibi, 15, 943 450147  
**Pedro Enea**, Gipuzkoa, 64, 943 130081  
**Pekin** (chino), Goleio Jauregui, 5, 943 428930  
**Pepe**, Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733  
**Perus**, Bº Igeldo, 943 211591

**PIÑUDI**

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

**Pitri Txulo**, Eskalanteji, 118, 943 520770  
**Playa de Ondarreta**, Playa, z/g, 943 310896  
**Playa Café Buen Pastor**, B. Pastor, 14, 943 445712  
**Polliena**, S. Jerónimo, 3, 943 425779  
**Portobello**, Gran Via, 12, 943 537828

**PORTUEXE**

Sobrietad asador templo del buen producto  
Portuexe, 43 (Igara), 943 21 50 18

**PUNTA SAL**

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

**QING WOK**

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

**QUEBEC**

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

**Ramuntxo Berri**, Peña y Goñi, 10, 943 321861  
**Raviolina**, Puerto, 9, 943 428745  
**Recalde 57**, Recalde, 57, 943 363126  
**Regatta**, Fuenterabieta, 20, 943 424169  
**Rekalde**, Aldamar, 4, 943 430352  
**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, 29, 943 460558  
**Rojo y negro**, San Marcial, 52, 943 431862  
**Rita**, Duque de Mandas, 6-8, 943 507288  
**Salaberria Sidreria**, J.Mª Salaberria, 15, 943 456311  
**Salbixipi**, Cabazeta Vieja de Ategorrieta, 3, 943 322310  
**San Bartolomé**, S. Bartolomé, 32, 943 437638  
**San Marcial**, S. Marcial, 50, 943 431720  
**Sansse**, S. Marcial, 37, 943 434922  
**San Telmo**, Pza. Zulaga, 943 573626  
**Sebastián**, Muelle, 14, 943 425862  
**Sidreria Ametz**, Ametz Goleio-Igeldo 943 217323  
**Sidreria Donostiara**, Enbeltaun, 5, 943 420421  
**Sidreria Intxaurren**, C/ Zubiaure, 72, 943 292074  
**Slabon Café**, Urbieto, 44, 943 464208  
**SM Café**, Urbieto, 6-C.C. San Martín, 943 427610  
**Sport**, Fermín Calbetón, 10, 943 426888  
**Sport K**, Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190  
**Suhazi**, Juan de Bilbao, 17, 943 421780  
**Sukalde Kultur**, Pº de Heriz, 3, 943 227482  
**Syráh**, Pza. Irún, 943 466643  
**Tamboril**, Pescadería, 2, 943 423507

**TATAMI**

Cocina y comedores japoneses  
Usanzaga, z/g, (Gros), 943 29 04 07

**Tedone**, Korta kalea, 10 - Gros, 943 273561  
**Tejería**, Tejería, 9, 943 282304  
**Telepiza**, Avda. Tolosa, 13, 943 313255  
**Telepiza**, Bermingham, 25, 943 286033  
**Telepiza**, Easo, 27, 943 431377  
**Tendido 5**, Secundino Eснаola, 38, 943 276040  
**Tenis Ondarreta**, Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

**TERESATXO**

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

**Toki-eder**, Victoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17  
**Toka Sukaldeja**, Agirre Miramon, 7, 943 569143  
**Tracamundana**, Ebaide, 4, 943 124675  
**Tribuna Norte**, Mº Dolores Agirre, 2, 943 276263  
**Ttun Ttun**, 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 42 05

**Txindoki**, Gran Via, 28, 943 325920  
**Txingaripa**, Avda. Navarra, 8, 943 291506  
**Txingaripa Sagardotegia**, Illarraberri, 2, Barrio Igara  
**Txirrita**, Isabel II, 4, 943 456960  
**Txiskuene**, Pº Dr. Beguiristain, 85, 943 450087  
**Txistu**, Pza. Constitución, 14, 943 428619  
**Txofre Berri**, Gloria, 4, 943 029731  
**Txoko**, Mari, 12, 943 425412  
**Txokolo Asador**, Mantelero, 4, 943 463491

**TXOLA**

Menús, pintxos y raciones  
Portuexe, 53 (baeta), 943 31 67 84

**Txomin**, Pº Anzietza, 6, 943 451964  
**Txoxa**, Kristobal Balaizaga, 47, 943 311511

**TXULETA**

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

**Txurru**, Pza. Constitución, 9, 943 429181  
**Ubarrechena**, Puerto, 16, 943 428352  
**Udane**, Isabel II, 4, 943 451401  
**Ulia**, Pio Baroja, 15, 943 317950  
**Urbano**, 31 de Agosto, 17, 943 420434  
**Urdiola**, Carlos I, 16, 943 450410

**Ur-Cain**, 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  
**Urkori-Bi**, Bermingham, 17, 943 277365  
**Urumea**, Alto de los Lobos, 10, 943 460636  
**Va Bene**, Blas de Leza, 6, 943 454699  
**Va Bene**, Boulevard, 14, 943 422416  
**Valverde**, Pº de Larrazo, 49, 943 392463  
**Via Foral**, Pº Federico Garcia Lorca, 10, 943 470889  
**VidaUrea**, Iparragirre, 6, 638 774570  
**Vinoteca Bernardina**, Victoria-Gasteiz, 6, 943 314899  
**Viura**, Gran Via, 12, 943 270363  
**Warung**, Sagües 14, 943 322676

**XANTI (HOTEL ANOETA)**

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

**Xarma Cook & Culture**, Miguel Imaz, 1, 943 142627  
**Xilares**, S. Jerónimo, 20, 943 421127

**YAKINKU**

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

**Zabaleta**, Zabaleta, 51, 943 274888  
**Zaguán**, 31 Agosto, 28, 943 424844  
**Zapi**, San Martín, 7, 943 506767  
**Zelai Txiki**, Travesía de Rodi, 79, 943 274622  
**Zen Fusión**, Larrañendi, 8, 943 451968  
**Zibihio**, Pza. Sarriena, 11, 943 425334  
**Zorroaga**, Pº Zorroaga, 27, 943 444146z  
**Zubimusu**, Logroño, 5, 943 314465  
**Zumardi**, Zumardi pasealekua, 22, 943 383775

**ABALTZSKETA**

**Larraitz**, Larraitz auzoa, 943 652483  
**Larraitz-Gain**, Larraitz auzoa, 943 653572  
**Naniari**, Larraitz auzoa, 943 655815  
**Ostato Centro**, 943 651876  
**Estanko taberna**, Centro, 943 653283

**ADUNA**

**Aburiza Sagardotegia**, Gobiuru auzoa, 943 692452  
**R. Zabalá Sagardotegia**, Garagarra, 943 690774  
**Uparan Sagardotegia**, Polig. Uparan, 943 691253  
**Urtiza**, Pol. Urtaki, 943 693396  
**Uztartza**, Herriko plaza, 943 693481

**AIA**

**Aitzondo**, Laurgain Disem, z/g, 943 832700  
**Alberri**, Ubeagun, z/g, 943 830762  
**Aristerraz**, Nucleo Andatza, 13, 943 834521  
**Arnalde Sidreria**, Ubeagun, 943 890125  
**Ashé**, Bº Santu Ereka, 29, 943 835311  
**Errota Casa Rauri**, Olsagoiea, 943 834665  
**Irurozena**, Plaza Gozategi, 6, 943 834272  
**Gazteategi**, Elkano auzoa, 943 130166  
**Izarra**, Urdaneta, 943 311867  
**Izeta Asador**, Bº Elkano, 4, 943 131693  
**Jauregi**, Gozategi plaza, 9, 943 688241  
**Kanua Asador**, Plaza Gozategi, 11, 943 834322  
**Leku-Eder**, Urdaneta Uzoa, 943 132373  
**Portu Asador**, Santo Ereka, z/g, 943 894434  
**Satrata Sidreria**, Bº Santiago, z/g, 943 835738

**AIZARNAZABAL**

**Xiete**, Zubialde, 7, Tel 943 147373  
**Uztari**, Herriko Plaza, 3, Tel. 943 148321

**ALBIZTUR**

**ELANE**  
Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur  
Entrada de Albiztur, 943 65 23 14  
**Herrero Etxe**, Bajos del Ayuntamiento 943 654426  
**Sigeko Etxe-Berri**, Sta. Marina Uzuoa, 943 580976  
**Ugarte**, Albiztur, 32, 943 651728

## ALEGIA

**Eizmedis** San Juan, 52. 943 653098  
**Hilario Berri** S. Juan, 55. 943 654819  
**Iskriña** S. Juan, 59. 943 653097  
**Kurri** Larraitz 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 Martin Plaza, 943 691836  
**Inazio Urrozta** Arana Baiara, 18. 650 734471

## ALTZAGA

**Altzagarate** Altzaga disem. 18. 943 884196

### OLAGI SAGARDOTEGIA

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

## ALTZO

**Arandia** Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

## AMEZKETA

**Arkaitze** Plaza Beltzaren, 1-8. 943 655849  
**Beartzana** Bartolome Deunaren, 18. 943 650695  
**Xindoki** Erreka Alde, 8. 943 653197

## ANDOAIN

**Ainaxa** Martin Ugaldé, 4. 943 50 83 82  
**Artea** Arteas, 5. 943 530094  
**Bámbola** (pizzeria), Plaza Goiko, 7. 943 300289  
**Buruntza** Kale Txiki, 15. 943 576308  
**Hiru** Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600  
**Irunberri** Nagusia, 39-41. 943 590532  
**Iurri** Pza. Bazkaro, 8. 943 594044  
**Gaiznaga Sidería** Bº Buruntza, z/g. 943 591968  
**Gouru Golf Club** San Esteban auzoa 943 300845  
**Leizaran** kale Berria, 38. 943 593205  
**Mizpiradi Sidería** Bº Leizotz, z/g. 943 583954  
**San Esteban** Gouru Auzoa, z/g. 943 590663  
**Traineru** Kale Nagusia, 6. 943 593692  
**Txakala** Aita Larremendi, 943 591604  
**Xertota** Gourbu, z/g. 943 590721

## ANOETA

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

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

## ANTZUOLA

**Haitz-Garbi** Kalebarren, 15. 943 787051  
**Larrea** Kalebarren, 17. 943 787068  
**Ongi Etorri** Auzoa, 943 766094  
**Leku Berri** Buztintzi, 6. 943 786349

## ARAMA

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

## ARETXABALETA

**Aretz Taberna** Markole, 5. 943 791467  
**Anduaga** Araba Ibilbidea, 31. 943 791047  
**Baste** Polig. Industrial, 943 799184  
**Basar Aldea** Bº Galartza, z/g. 943 792458  
**Berri Taberna** Durana, 26. 943 792667

**Bodegoia** Nafarroa, 6. 943 792045  
**Goyaran** Solchandui, 8. 943 796857  
**Gurea** Durana, 32. 943 792064  
**Hirusta** Plaza Ilargi, z/g. 943 790657  
**Ibarrá** Pº Araba, 29. 943 791803  
**Matikua** Bº Azatza, 943 791688  
**Zaraita** Pº Araba, 20. 943 798895

## ARRASATE

**Aldepe** Iturriotz, 41. 943 796369  
**Artea** Gº Garagarta, z/g. 943 711881  
**Bitori Asador** Araba Etorbidea, 3. 943 795582  
**Boliñete Asador** Zaraguda, 24. 943 793991  
**Buenos** Jokin Zafegi, 6. 943 797960  
**Cassolo** (pizzeria), Airmazuri, 2. 943 794564  
**Cafeteria Express** Maialako, 8. 943 798514  
**Orara Oriental** Araba Etorbidea, 3. 943 712500  
**Elizondo** Garagarta Auzoa, 943 791599  
**Eroski** Musakola auzoa, s/n. 943 795569  
**Erastukia** Bedoña, 18. 943 791013

### EZKIÑA

Pintxos, bokatas y hamburguesas caseras  
 Orlate, 25. 943 04 43 86

**Gaindie** Lapurdi, 4. 943 797060  
**Goiz Alde Dugastia** Iturriotz, 33. 943 791115  
**Gran Muralla** Olatza, 36. 943 791195  
**Hilarion** Plaza Larrea, 5. 943 707169  
**Kanpanzar** Kanpanzar Gaina, 943 582912  
**Laraitze** Poligono Kaitade, z/g. 943 717080  
**Karaindie** Bº Udal, 943 792215  
**Loratze** Iturriotz, 7. 943 790467  
**Lukas Zerkaostea** Iturriotz, 11. 943 794979  
**Menes** Gipuzkoa Etorbidea, 943 795531  
**Mesón Manolo** Báñez, 3. 943 792240  
**Muxibar** Bizkaia Etorbidea, 943 791125  
**Pildain** Udal Plaza, 943 791165  
**Rumba** Iurriotz, 20. 943 792000

**SANTA ANA HOTEL**  
 Cocina tradicional con platos de autor  
 Bº Unibarrí, 37. 943 79 49 39

**Sara Merenderu** Meatezkeria, 943 771586  
**Taxka** Olatza Lizenziaduna, 18. 943 080415  
**Txiyrita Taberna** Gessalbar auzoa, 943 791035  
**Yurok I** Olatza Lizenziatua, 12. 943 798580  
**Yurokora** Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276  
**Xandrea** Olatza, z/g. 943 772004  
**Ugarán** Garagarta, 2. 943 787658  
**Urrin** Unibarrí Etorbidea, 22. 943 799524  
**Uxarte** Eº Udal, 943 791250

## ASTEASU

**Iurri Ondo** Herriko Plaza, 5. 943 691331  
**Izuriz Asador** Alto de Andazarrate, 943 580866  
**Matxetaundi Sidería** Zeballeta, 11. 943 692222  
**Patzine** Errementari, 1. 943 691025  
**Sarasola Sidería** Bebelara auzoa, 943 690283

## ASTIGARRAGA

**Akelenea Sidería** Camino Oialume, 57. 943 333333  
**Alorreña Sidería** Camino Petritze, 4. 943 336999  
**Ames** Poligono 26, 943 551388  
**Artola Sidería** Iolza Bidea, 19. 943 557296  
**Astarbe Sidería** Txoritokieta, 13. 943 551527  
**Besteza Hostal** Pza. Ergobia, 12. 943 350042  
**Bereziartzu Sidería** Beren Aran etxea, 943 555798  
**Buenaventura Sidería** Cam. Alta, z/g. 659 100392  
**Bukoí Taberna** Tomás Alba, 2. 943 551204  
**Ekaitz** Tomás Alba, 9. 943 553943  
**Ergobia Sidería** Ergobia plaza-uzoa, 19. 943 553301  
**Etxeberria Sidería** Santxoa-Enea Baseria, 943 556597  
**Gartziategi Sidería** Pº Martutene, 139. 943 469674  
**Goiko Iurri** Foru Enparantza, 1. 943 557867  
**Gurutzeta Sidería** Camino Oialume, 63. 943 552242  
**Ibai-Lur** Nabarra Oñaitz, 1. 943 335255  
**Ikezta Taberna** Mayor, 29. 943 554989  
**Iratze Sagardotegia** Troia Ibilbidea, 25. 943 300300  
**Iragoin Sidería** Ispardale Bidea, 12. 943 550333  
**Kaki** Mayor, 19. 943 557176  
**Kizki Bokategia** Nagusia, 29. 943 330647

**Larrarte Sidería** Caserío Muiñagorri, z/g. 943 555647  
**Las Vegas** Errekato plaza, 2. 943 553498  
**Lizeaga Sidería** Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290  
**Matxa** Nagusia, 40. 943 550308  
**Menditxo** Aldea Bidea, z/g. 943 357202  
**Mendizabal Sidr** Sagardotegi Zahara Aldea, 2. 943 555747  
**Mikaela** Nagusia, 18. 943 551107  
**Mina Sidería** Txoritokieta, z/g. 943 555220  
**Oialume Zar Sidería** M. Arzamendi, 16. 943 562938  
**Oiarbide Sidería** Bº Astigarraga, 943 553199  
**Petritze Sidería** Petritze Bidea, z/g. 943 457188  
**Rezola Sidería** Caserío Iolntza, 12. 943 556637  
**Roxario** Nagusia, 96. 943 551138  
**Sarasola Sidería** Camino Oyarbide, 14. 943 555746  
**The Robin Taberna** Apeztegia Plaza, 3. 943 332942  
**Txingurri Berri** Domestiko Ibilbidea, 30. 943 333944  
**Yalde** Camino Oialume, 943 330530  
**Zapiain Sidería** Errekalete Etxea, 943 330033

## ATAUN

**Lizarrusti Parketxea** Parque Analar, 943 582069  
**Toskaeta** Elbarrena, 59. 943 180037  
**Urbietia** Elbarrena, 72. 943 180014

### URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

### URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

## AZKOITIA

**Abaraxka** Altamira, 5. 943 814315  
**Atoka Zahar** Madariaga auzoa, 943 581186  
**Bai-Azkoitia** Julio Urkijo, 11. 943 028851  
**Basterretxe** Basterrene Industrialdea, 943 851061  
**Erexuli** Kale Nagusia, 95. 943 852688  
**Geltoki** Irenberdiaren Zumardia, 9. 943 852228  
**Ibaondo** Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pinboak)  
**Isidoro** Aingeru kalea, 16. 943 852003  
**Iurri** Kale nagusia, 120. 943 850017  
**Itziar** Aizpurtxoa auzoa, 943 852630  
**Joseba** Aizbiki, 10. 943 853412  
**Koxka** Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pinboak)  
**Laja** Santa Cruz auzoa, 943 851412  
**Larramendi Torrea** Donibane, 10. 943 857666  
**Latz** Kale Nagusia, 55. 943 851319  
**Maitte** Urtute 75 Industrialdea, 943851103  
**Maritxe** Martitxe auzoa, 943 857332  
**Otarre** Madariaga auzoa, 943 853756  
**San Agustín** Aizpurtxoa auzoa, 943 853492  
**Suharri** Altabar etorbidea, 9. 943 025714  
**Takun** Kale Nagusia, 81 (Pinboak)  
**Txikiogilf** Txerlola auzoa, z/g. Tel. 943 851008  
**Zurt** Kale Nagusia, 68 (Pinboak)

## AZPEITIA

**Ametsa** Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pinboak)  
**Añota** Elosiaga auzoa z/g. 943 812092  
**Auntxa** Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754  
**Baigera I** Enparan kalea, 6. 943 814464  
**Baigera II** Saltea auzo, 34. 943 812389  
**Bost** Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pinboak)  
**Diz-diz** Enparantza nagusia, 1. 943 810097  
**Eskuta Ostatu** Bº Ibarrauzte, 24. 943811128  
**Etxe-Zuri** Pérez Arregi, 19. 943 028856  
**Iraurgi** Ildetxoren Gurrubioa, 10. 943080416  
**Jai Alai** Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271  
**Juantxo Txiki** Jose de Artebe, 17. 943 150311  
**Kiruri** Loloiala auzoa z/g. 943815008  
**Landeta** Landeta auzoa, 12. 943810959  
**Larrañaga** Urrestilla bidea, z/g. 943 811180  
**Lau Bide** Landeta, 2. 943816878  
**Loiola Hotel** Loloiala Hiriñbidea, 47. 943151616  
**Ondarubi** Harzubiñda, 49. 943 812071  
**Ongi-Etorri** Salbe, 21. 943 810869 (Pinboak)  
**Orbegozo** Nuarbe auzoa, 943 810509  
**Mendizabal** Landeta Hiriñbidea, 16. 943 81 20 01  
**Osinaspis** Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 028860  
**Pastorkua** Jose Antonio, 13. 943811857 (Pinboak)  
**Patxo** Pablo VI, 17. 943812040 (Pinboak)  
**Pizza Spring** Itaki Aizpina, 6. 943816312  
**Sagasti-Zahar** Elosiaga auzoa 353. 943 813442

**Sanagustin Kulturunea** Plaza Nagusia, 5. 943 105220  
**Uranga** Loloia auzoa, 7. Telf. 943 812543  
**Xoxoteko Aterpea** Xoxote, 943 581007  
**Zuhaitz** Erdi kale, 943 151634

## BALIARRAIN

**ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA**  
 Nueva dirección y cocina tradicional  
 Hirigunea, 6. 943 16 30 76

## BEASAIN

**Artzai Enea** Andre Mari, 15. 943 163116  
**Ategin Hamburgues** Zaldizurreta, 1. 943 882122  
**Basakana** Kale Nagusia, 26. 943 086855  
**Batzoka** Kale Nagusia, 26. 943 086855  
**Bideluze** Pza. Bideluze, 2. 943 886975  
**Black Label** Joan Iruñalea Kalea, 1. 943 088889  
**Goierrialdea** Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

### DOLAREA HOTEL

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

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

### KATTALIN ERRETEGIA

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

**Kikara Longue Bar** Dolarea, 1. 943 886234  
**Niza** Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076  
**Ongi Etorri** Oriamendi, 40. 943 889907

**ORIENT BERRI**  
 Pintxos, raciones y cocina equilibrada  
 Nafarroa Etorb. 4 (Pza. Estación), 943 88 78 02

**Plazape** Pza. San Martin, 943 882997  
**Ti Tia** Nagusia, 18. 943 880000  
**Txanbanzori** J. Miquel Iruñoz, 7. 943 866949  
**Urkiola** Mayor, 7. 943 086131  
**Xerbera** Nafarroa Etorbidea, 12. 943 888829

## BEIZEMA

Ostatu-Zaharra Beizema, 943 150798

## BELAUNTZA

**Herriko Taberna** Hiriburu, z/g. 943 670928  
**Venta de Belautza** Leizotza Errepidea, 21. 943 672828

## BERASTEGI

Arregi Herriko Plaza, 7. 943 683059

## BERGARA

**Agirreñea** Ibarra, 2. 943 762145  
**Azpeitia** Arane Etxe, 13. 943 765500  
**Batzoka** San Pedro, 4. 943 253704  
**Beko Taberna** Angiozar, 4. 943 765574  
**Dagon Hotel** Fraskozuri, 7. 943 250677  
**Elvagi** Mahasterreka, 8. 943 765312  
**Gabargi's Irish** Plaza San Martin, s/n. 943 763086  
**Hiru bide** Urteaga, 9. 943 761845  
**Iraho** Amillaga, 23. 943 761559  
**Jam** Santalazti, 2. 943 760699

### LASA

Gran restaurante con locales para bodas  
 Zubiarrea, 35. 943 70 10 55

**Pol-Pol** Domingo Irala, 16. 943 763001

### SIRIMIRI

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

**Tartufo** San Juan, z/g. 943 763561  
**Toki-Ona** Mabiargi, 1. 943 763953  
**Torrekua** Ibarra Hiriñbidea, 37. 943 538997  
**Txarranba** Zubiarrea, 33. 943 761584  
**Zahala Ostatu** Ibarra, 14. 943 762007  
**Zubi Berri** S. Antón, 9. 943 764106

Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

## BERROBI

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

## BIDANIA-GOITZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia, 943 681234

## BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

## DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297

Altoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662

Aztain. Aztain bidea, 6. 943 121854

Bardotxa. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartzta, 7. 943 191970

Casino. Markiegi, 2. 943 191168

Erota Beri. Itxaspe Auzoa, z/g. 943 194243

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

Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473

Latur. Pastor. S. Nicolás, 3. 943 199033

## MAZZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes Sokagin kalea, 7. 943 19 24 72

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

Santauran. Mardari, z/g. 943 193397

Txinmin. Portu, 7. 943 191660

Urberu. Eforriaga auzoa, 2. 943 199237

## URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

## EIBAR

Aguiñas Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608

Arloja. Pza. Urnaga, 7. 943 206348

Astelena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32

Azitañ Asador. Bº Aztain, 6. 943 121854

Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206753

Birijñape. Iñorrio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalcha. Isasi, 7. 943 201126

Eskañe. Aragueta, 4. 943 121650

Flozter. Plaza Barria, 6. 943 121255

Guri-Guri Asador. Arragata, 18. 943 120865

Iruki Sagardotegia. Auda. Otaola, 3. 943 206844

Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292

Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081

Gurbiñ. Isasi, 1. 943 201152

Josean Cafetería. Paseo Urkiztu, 22. 943 200608

Kantabria. Bº Arrate, 4. 943 121262

La Bra. Sarasueta, 5. 943 254360

Manos. Iñorrio Etxebarria, 19. 943 208529

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

Maizka. Calbetón, 8. 943 207730

Matarife. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055

Mirari. Urkiztu Pasealekua, 17. 943 122222

Nuevo. José Antonio Iñorrio, 1. 943 567036

Oña Txiki. Zirkuitu Iñibidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Iñorrio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbela Hamburgueria. Pº Urkiztu, 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 477779

Txoko. Urnaga plaza, 10. 943 207010

Urkiztu. Pº Urkiztu, 12. 943 257275

Wok 999. Otaola, 3. 943 121672

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

## ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

## ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284

Espalola. Maala, 4. 943 789085

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Oiakorta. Aiolxa Auzoa. 943 176122

Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

## ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Asgi. Urarazadi, 2. 943 742838

Aterpe. San Roke, 5. 943 742955

## BELAUSTEGI BASERIA

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

El Bichito. Bernardo Ezanarro, 17. 943 056835

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navara, z/g. 943 741720

Gobern. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Sigitu. Uparizaga, 3. 943 031185

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

Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Isturri. Kalegoen Plaza, 5. 943 257408

Kaika. San Francisco, 50. 943 531606

Karantxa. Olatsepe, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Ezanarro, 15

King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 2. 943 742500

La Perla. P. Mugurutzta, 38. 943 145714

Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lurren. Polifono Lurra, 3. 943 743196

Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421

Malape. San Francisco, 60. 943 254537

Mendite. Santa Klara, 14. 649 252511

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 740744

Olaso. Olaso, 15. 943 743185

Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435

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

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

San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25

Sigma. Xivilion, 1. 943 748931

Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736

Txarriñola. Ermuarribide, 1. 943 740783

Urkida. San Francisco, 8. 943 046209

Usatorre. San Antonio, 6. 943 741799

Usate. Giza Eskubiaren parka, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezanarro, 17. 943 034353

Vinoteca Mahats. Kalegoen Plaza, 3. 943 743089

## ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

## ERRENTERIA

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

Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271

Aratz. Maria de Lezo, 7. 943 519654

Aker. Maria de Lezo, 7. 943 516104

Benito. Santxoenea, 2. 943 511085

Borda Beri. Campos de Litorreta, z/g. 943 529274

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

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

Donosti Siderria. Zamalabide, 8. 943 526041

Egiburu. Etxebarria-Zentelena. 943 341831

Egi-Luze Siderria. Bº Zamalabide. 943 523905

Egizko. Oretara, 2. 943 341225

El Txikito. Maria de Lezo, 20. 943 527701

Erreka. Zamalabide, z/g. 943 519131

Erreka-Zentelena Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468

Frantxilia. Astigarregako bentak. 943 511445

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

Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035

Gasztelu Hostal. Andara Mari, 6. 943 511084

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

Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195

Irrintzi. Kapitán Enea, 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469

KB. Gamon Zumardita (Alameda). 943 247404

Libri. Viteri, 27. 943 510002

La Cepsa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Ikua, 5. 665 755540

Lapurdiko Pizak. Ikutza Korsarioa, 18. 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273

Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintzulu, 2. 943 523614

Mesón Extremeño. Pº Iñetia, 3. 943 511033

Mikel. Arduriñ, 11. 943 522536

Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455

Oarso Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515866

Oñena. Zamalabide, z/g. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarregia, 6. 943 514105

Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193

Perureña. Astigarregako Bentak. 943 515252

Pizza Sprint. Morrongieta, 5. 943 522000

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

Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055

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

Taj Mahal. Sorgintzulu, 2. 943 512661

Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 5135614

Tey. S. Marcos, 3. 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511892

Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510096

Xera Gastroteka. C.C. Niesseñ. 943 344875

Zamalabide. Bº Zamalabide, z/g. 943 519001

Zubia. Gabierrota, 3. 943 115275

Zuket. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

## ERREZIL

Antonioren borda. Zelatun. 943 814981

Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 151728

Letea. Letea, 943 812867

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813624

Granada. Granada Baseria. 943 815355

Trintxera. Letea, 14. 943 681206

## ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztaduriñ, 21. 943 714822

Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

Ozeta. Aranburuzala, 9. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea. 943 714871

Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

## EZKUI

Argindegi Ostata. Argindegi etxea, Eskio. 943 720267

AGIRRE ETXEA

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

Anduaga. Industriaalea, pac. 1. 943 041007

Labeko Berri. Bº Sta. Lucia, 943 722552

## GABERIA

Aztria Errelegia. Bº Aztria, z/g. 943 733622

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## GAINTZA

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

Oteñe. Larrazit Bidea, z/g. 943 889848

## GETARIA

Agote-Handi. Askizu. 943 140455

Alda-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313

Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412

Azuke. Alto Meagras, z/g. 943 130500

Balearrí. Portua, z/g. 943 580811

Elkano. Herrietia, 2. 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017

Getaka. Nagusia, 35. 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140080

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

**Ardora.** Foru Kalea, z/g. 943 644155  
**Arrantxe Txoko.** S. Pedro, 21. 943 643034

**ARRAU ETXEA**

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza P de Muelle, s. 943 64 49 39

**ARRAUNLARI BERRI**

Cocina impresionista mirando al mar P de Butrón, s. 943 57 65 19

**Aroka Berri.** Higuer bidea, 6. 943 642712  
**Balestena.** Arkifol-Santiago, 39. 943 641420  
**Batzoki Merendano.** Alameda, 943 645364  
**Beko-Erota.** Jaizubia, 943 643194  
**Campojazkibel.** Orea, Guadalupe, 943 641847  
**Casa Manolo.** Amute, 39. 943 642792  
**Cofradía de Pescadores.** Puerto Refugio, 943 642212  
**Conchita.** S. Pedro, 33. 943 640497

**Gastroteka Danontz.** Denda Kalea, 6. 943 646597  
**El Curry Verde.** Minatera, 3-4. 943 537779  
**Enbata.** Zuloaga, s. 943 641454  
**Erandoneta.** Camino Guadalupe, 943 642933  
**Goxen.** Matxin de Arzu, 11. 943 641462  
**Gaxendina.** S. Pedro, 79. 943 641952  
**Gran Sol.** S. Pedro, 65. 943 642701  
**Guieil.** P. Amute, 943 643297  
**Gure Etxea.** S. Pedro, 34. 943 645697  
**Hermanad Pescadores.** Zuloaga, 12. 943 642738  
**Hiruzta.** B. Jaizubia, 266. 943 104060  
**Hondar.** Zuloaga, 20. 943 642793  
**Horixe.** Santiago, 45. 943 640455  
**Hotei Jaizkibel.** Baserriar Etorb., 1. 943 646040  
**Ignacio.** S. Pedro, 20. 943 643557  
**El Capo.** Minatera, 82. 943 643532  
**Itaspe.** S. Pedro, 40. 943 644940  
**Ixtaropena.** S. Pedro, 67. 943 641197  
**Juan S. Merendero.** P. Montaña, z/g. 943 645557  
**Kaiz-Zaharra.** Almirante Alonso, 12. 943 642784  
**Kaia.** Itasargi, 4. 943 111965  
**Kalifornia Baharugueseria.** Santiago, 65. 943 642652  
**Kulunkuxa.** S. Pedro, 19. 943 642440  
**Kupela.** Zuloaga, 12. 943 644025

**LAIA ERRETEGIA**

Asador espectacular y cuidada gastronomía P.º Arkilla, 33. 943 64 63 09

**Larra Damarri.** 4. 943 642704  
**Lekona.** S. Pedro, 45. 943 642762  
**Lokate Siderria.** Bidasoa, 19. 943 645880  
**Loreduna Berri.** Santiago, 67. 943 642398  
**Maitane.** Nafarroa Behera, 2. 943 569132  
**Maitas.** Javier Ugarte, 6. 645711  
**Maitte.** S. Pedro, 35. 943 642771  
**Mañoli Asador.** Santiago, 63. 943 643712  
**Olurta Aji Siderria.** Jaizubia, 21. 943 643708  
**Ondarratz.** 7 de Septiembre, 943 642799  
**Ortazar Cerverceria.** Itasargi, 12. 943 642374  
**Pizzeria Portuko.** P.º Butrón, 943 645665  
**Rafael.** S. Pedro, 10. 943 642734  
**Sardara.** San Pedro, 19. 943 030301  
**Seguñin.** Nagusia, 11. 943 640167  
**Sugarri.** Nafarroa Behera, 1. 943 645408  
**Txantxangorri.** S. Pedro, 27. 943 642102  
**Xorri.** P.º del faro 56, 31. 943 644170  
**Urdin.** Santiago, 75. 943 644614  
**Urdin Marisquería.** Bidasoa, 10. 943 644614  
**Yola Berri.** S. Pedro, 22. 943 645611  
**Zabala.** S. Pedro, 8. 943 642736  
**Zeria.** S. Pedro, 23. 943 642780

**IBARRA**

**Danon Txokoa.** Euskal Herria, 12. 943 675542  
**Euskoa.** Euskal Herria, s. 943 671374  
**Izaskun.** Monte Izaskun, z/g. 943 675017  
**Karlatz.** Euskal Herria 2. 943 675636

**IDIAZABAL**

**Alai Hostal.** Alto de Etegarate, z/g. 943 187655  
**Guardi.** Poligono, 943 801918  
**Pilarrenea.** Nagusia, 52. 943 187866  
**IKAZTEGIETA**

**Begiristain Siderria.** Caserío Iruirrotz, 943 652837  
**Ostata.** San Lorenzo, 7. 943 655892  
**Zubiurre.** Diseminado, 13. 943 654876

**IRUN**

**Afidegi Distroka.** B.º Olaberria, 943 631964  
**Aialde.** Avda. Jaizubia, 943 630440  
**Aitana Hotel.** Avda. Iparrale, 51. 943 635700  
**Aitor Asador.** Junkal Landandibar, 7. 943 624477  
**Alberto Asador.** Avda. Iparrale, 42-44. 943 630768  
**Aldepa.** Pinar, 1. 943 613033  
**Alto de Aretoxe.** Avda. Elizako, 52. 943 627438  
**Aia.** Pza. Urteburu, 943 508281  
**Anaka Berri Asador.** Peñas de Aia, 7. 943 611300  
**Antasio.** Serapiro Mújica, 18. 943 615048  
**Anstox.** Pza. San Juan, 943 630512  
**Artia.** Dario de Regoyos, 13. 943 624713  
**Astala.** Antzonero, 69. 943 635518

**BAKAR**

La singularidad de Wiliam Aristizabal Antzarian, 13. 943 24 21 48

**Baserri.** Errotazar, 1. 943 627907  
**Baserri Asador.** Berrotarian, 5. 943 627745  
**Bidasoa.** Virgen Milagrosa, 3. 943 619113  
**Bidasoa Asador.** Virgen Milagrosa, 3. 943 632943  
**Bierhaus Virginia.** Luis Mariano, 7. 943 622040  
**Bikote.** Pilar, 1. 943 633706  
**Bi-Miren.** Behobia, z/g. 943 624521  
**Biribil Palermia.** Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570  
**Borda Txiki Ibarra.** B.º Meaka, 6. 943 630914  
**Cerverceria Boulevard.** Pza. Antzarian, 11. 943 536918  
**Burger King.** C.C.Mendibil, 943 639614  
**Cantina Mariachi.** C. Com. Txingudi, 943 628845  
**Casa Barandiarán.** Polig. Sorozarta, 3. 943 612662  
**Casa Merino.** Av. Iparrale, 57. 943 625703  
**Chidosa Asador.** P.º Colón, 16. 943 621429  
**Cañe.** P.º Colón, 46. 943 619507  
**Cañe Urn.** Letxunborno, 91. 943 637377  
**Colón.** Colón bilbain, 943 6209146  
**Cormer.** C.º Fueros, 2. 943 621954  
**D-Vora-Vora Hamburguz.** C. Com. Txingudi, 943 635187  
**Danako.** Alzabak, 1. 943 118924  
**Disco.** Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931  
**Don Jabugo.** Plaza del Eranchea, 8. 943 615089  
**Don Jabugo.** C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867  
**Eguzki.** Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794  
**Eguzki.** J. Talhama Landandibar, 9. 943 630185  
**Eleano.** Jose Eguino, 9. 943 630014  
**Erota Berri.** Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481  
**Etebeña.** B.º Odeñena, 51. 943 621962  
**ETH Hotel.** Komete Sarea, s. 943 634100  
**Faisán.** C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
**Felix Manso Ibarra.** B.º Meaka, 9. 943 84 19 64  
**Ferton.** S. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 632766  
**Fuenterabiya F66.** Fuenterabiya, 3. 943 616028  
**Gambrinus.** C. Com. Txingudi, 943 626662  
**Gascón.** Avda. Puñana, 4. 943 616064  
**Gaztelumendi.** San Juan, 3. 943 630512  
**Gran Murralla.** Aduana, s. 943 613176  
**Gure Borda.** E. Teatbor Indart, 3. 943 632915  
**Gure Etxea.** Teatbor Murrta, 8. 943 620595  
**Han-Bay.** Mayor, 3. 943 628790  
**I2 Bar.** Luis Mariano, z/g. 943 628880  
**Ibandojo J.J.** Tadeo Murgia, 1. 943 632888  
**Ibarrala Ojarko.** B.º Meaka, 21. 943 621848  
**Ibis Hotel.** Avda. Letxunborno, 77. 943 636232  
**El Capo.** C.C. Mendibil, 943 639615  
**Indian Palace.** Sza. Elena, 4. 943 632184  
**Iñaki Asador.** Santiago, 34. 943 630993  
**Iñaki.** Gabinia, 3. 943 635217  
**Iñigo Lavado.** Ficoba, 943 639639  
**Iruno Atsegina.** S. Marcial, 9. 943 628934  
**Irureta.** Pza. Urdanibia, 4. 943 621059  
**Izargu.** Mayor, 17. 943 638630  
**Jaizubia.** Kaskotegi, 6. 943 618066  
**Jankotia.** Avda. Iparrale, 11. 943 620490  
**Josune.** Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154  
**Junkal Taberna.** C. Comercial Mendibil, 943 639831  
**Karakukua.** Polig. Letxunborno, 60. 943 614661  
**Ketan.** Luis Mariano, 2-4. 943 623040  
**Kostorbe.** Avda. Iparrale, 30.  
**Kulunka.** Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481  
**La Bellotta.** C.C. Txingudi, 943 625330

**La Canasta.** Plaza del Eranchea, s. 943 618477  
**La Casa del Ajón.** Avda. Iparrale, 37. 943 627845  
**La Cepa Rajona.** Belaskoena, 92. 943 628447  
**La Vinoteka.** Avda. Iparrale, 12. 943 627332  
**La Rotunda.** Junkal Landandibar, 13. 943 629556  
**Lagun Aratan.** Serapiro Mújica, 24. 943 614347  
**Larun.** Javier Esteban Indart, 2. 943 617401  
**Lasaia.** Moulaine Mitxelena, 2. 943 619766  
**Las Ruedas.** Estación, 20. 943 615426  
**Laxoa.** Javier Esteban Indart, 943 614042  
**Leones.** Serapiro Mújica, 23. 943 615132  
**Los Cuñados.** Juan Arana, s. 943 615111  
**Lurberri.** B.º Bidasoa, 16. 943 629397  
**Manolo.** Nagusia, 12. 943 621195  
**Mariño Zubeltz.** 6.º B.º Anaka, 943 615001  
**Marken.** Santiago 27-A, 943 611626  
**Martinez.** Pio Baroja, 22. 943 633429  
**Maxtenpinia.** P.º Colón, 21. 943 621384  
**Mc Donald's.** Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
**Mesón del Jamón.** Fuenterabiya, z/g. 943 615066  
**Mikel.** Avda. Iparrale, 59. 943 623886  
**Morondo.** Papeña, 2. 943 621395  
**Muga.** Junkal Landandibar, 36. 943 620071  
**Nagore Siderria.** Gabinia, 13. 943 630448  
**Narao.** Avda. Iparrale, 5. 943 620762  
**Nerea.** Korokotz, 17. 943 631914  
**Novoa.** Poligono Sorozarta, 3b. 943 613215  
**Nuevo Salamanca.** Serapiro Mújica, 28. 943 613979  
**Ok!-Ok! Avda.** Puñana, 13. 943 614564  
**Ola Sagardotegia.** P.º Barroia, Meaka, 102. 943 623130  
**Ogori Etxeri Taberna.** Andreamaria, 1. 943 622890  
**Ortzargi Cerverceria.** Luis de Urzua, 4. 943 611571  
**Ostebi.** Pza. Ehiera, 7. 943 613210  
**Piccolo.** Avda. Navarra, 2. 943 630986  
**Paotxa.** Edificio Paotxa-Anaka, 943 613924  
**Patrixi Asador.** Monte S. Marcial, 943 632245  
**Patxi Asador.** Sza. Elena, 4. 943 62238  
**Pello.** Landandibar, 30. 943 630039  
**Pizza Queen.** Centro Comercial Txingudi, 943 629934  
**Pizza Real.** San Pedro, 1. 943 110400  
**Pollo Gato.** Pinar, 1. 943 610233  
**Pollo Rico.** C. Com. Txingudi, 943 639063  
**Puñana.** Avda. Puñana, 7. 943 610544  
**Real Unión.** Plaza Esteban Indart, 943 610223  
**Romeo.** Javier Esteban Indart, 943 612846  
**S. Marcial.** B.º Meaka, 26-2.º. 943 633557  
**Sergio.** Iratxe Inurtagoiena, 1. 636 953951  
**Sirimiri.** P.º Colón, 7. 943 625752  
**Sotero Sagardotegia.** Fuenterabiya, 2. 943 616023  
**Stop.** Serapiro Mújica, 943 612684  
**Swing.** Santiago, 46. 943 578665  
**Telepizza.** Logo de Higoinen, 1. 943 619599  
**Tenis Txingudi.** Behobia, 20. 943 627266  
**The Corner.** Fueros, 2. 943 621954  
**Toxi Goxo.** P.º Barroia, 17. 943 631224  
**Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048  
**Tres J. J. C. Com.** Txingudi, 943 629923  
**Trinkete Borda.** Odeñena, 39. 943 623235  
**Trinquetu.** M.º Junkal Landandibar, 38. 943 621288  
**Txakola.** Pza. Ehiera, 3. 943 618382  
**Txalaka.** Laretxotzi, 10. 943 574371  
**Txangu.** C. Com. Txingudi, Local 15. 943 624090  
**Txingudi.** C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330  
**Txistu.** Fuenterabiya, 8. 943 619317  
**Txuntxuro.** Pio XII, 5. 943 615084  
**Vegón de Cola.** Moulaine Mitxelena, 2. 943 020120  
**Victoria.** Arbesko Erorra, 19. 943 620795  
**Virginia.** Luis Mariano, 37. 943 631223  
**Vollmer.** Arbesko Erorra, 5. 943 117992  
**Waumna.** s. Behobia, 4. 943 629890  
**Yong Feng (japones).** Mayor, 20. 943 625997  
**Zaisa.** Área Servicio A-8. 943 623109  
**Zura.** Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

**IRURA**

**Aizpurua.** Nagusia, 22. 943 692708  
**Ernesto.** Gregorio Azmetzi, 1. 943 691 432  
**Lozto.** Poligono Laskibar, 1. 943 690497

**ITSASO**

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

**ITSASONDO**

**Kaxintane.** Nagusia, 27. 943 887614  
**Naxitona.** Nagusia, 13. 943 880012

**ITZIAR**

**Bikain.** Muñarte 39. Itziar, 943 199370  
**Itaspe.** B.º Itziar, 943 199401  
**Itziar.** B.º Itziar, z/g. 943 199061  
**Kanala Hotel.** B.º Itziar, 943 199035

**PERLAKUA-SAKA**

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

**Salagi.** Galtzada, 13. 943 19 90 04  
**Santuaran.** Mardari, z/g. 943 199397  
**Txiniduri.** B.º Itziar Siderria, Mardari, 943 199389  
**Txomin.** Mardari, z/g. 943 199066  
**Urebe Siderria.** B.º Elmorra, 2. 943 199237  
**Zubikury Buri.** Corri. Muñarte, 8. 943 199242

**LASARTE-ORIA**

**Ahend Cerverceria.** Pablo Muñozabal, s. 943 372089  
**Arkupe.** Higoinen, 2. 943 371742  
**Avonia.** Poligono etorbidea, 2. 943 377662  
**Bugoi.** Arrapide Pasalekua, 74. 943 362709  
**Buggy Baharugueseria.** Jaizkibel plaza, 6. 943 365607  
**Epel.** Goikate, 1. 943 36 27 01  
**Errekatxo.** Oria Etorbidea, 4. 943 365557  
**Goiegi.** Hirubide Bailara, 1. 943 361404  
**Iñaki.** Inigo de Loiola 4. 943 365 501  
**Jalai.** Nagusia, 21. 943 372780  
**Larre.** Larrekotepe Bidea, 10. 943 361012  
**Lavie Gastrobar.** Getxoki, 14. 943 324861  
**Lurra XXI.** Nagusia, 21. 943 369356  
**Martin Berasategui.** Loidi, 4. 943 366471  
**Oreka.** Kale Nagusia, 13. 943 530584  
**Oria Txiki.** Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756  
**Otegi Siderria.** Camilo Ibarretxe, 2. 943 365029  
**Paraiso Shangai (chino).** Pablo Muñozabal, 3. 943 371883  
**Peña Adaria.** s. 943 361551  
**Rojanos Asador.** Ustizin, 13. 943 362720  
**Route 33.** Avda. Oria, 8. 943 377353  
**Rummy.** Nagusia, 71. 943 365341  
**Tati's.** Juan de Garai, 1. 943 371805  
**Txarrel Txoko.** Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192

**TXINDARDI**

Brasa y tradición  
 Oria Etorbidea, 12. 943 046297

**LAZKAO**

**Amehi Siderria.** Zubiri Ertzea, Oroa, 9. 943 162523  
**Batzokia.** Hirigoinen, 4-6. 943 889830  
**Gorriko Taberna.** Elosegi, 16. 943 889943  
**Hotel Lazkao.** Zubierrieko auzoa, 17. 943 881588

**MAITE DELIKATENSEN**

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

**Nerea.** Uhartz, 3. 943 08 80 88

**Oribone.** Elosegi, 34. 943 540817  
**Pipras.** Lazkaoendi, z/g. 943 880805  
**Zelata.** Uhartz, 1. 943 882485

**LEABURU**

**Otazu Sagardotegia.** Otazu etxea, 943 670044

**LEGAZPI**

**Aiturri.** Legazpiok Industrialdea, 943 730600  
**Aztiria.** Santa Marina Uzea, 943 736822  
**Bidea Batzokia.** Labartegi, 8. 943 731584

**AZPIKOTXE**

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

**Eliz-Ondo.** Nagusia, 1. 943 731550  
**Gurrutxaga.** Nagusia, 10. 943 731271  
**Katiu.** Euskal Herria Enparantza, 943 081189  
**Lau Bide.** Lau Bide, 2. 943 731249  
**Hogei.** Plazaola, 10. 943 22 93 92  
**Olika.** Euskal Herria Enparantza  
**Xarpat Cafeteria.** Plazaola, 10. 943 733375

**LEGORRETA**

**Aulia Sidreria.** Bº Guadalupe, z/g. 943 806606  
**Bartzelona.** Esmaldea auzoa, 7. 943 806206  
**Insauti.** Nagusia, 2. 943 806121  
**Legorreta Café.** N-1, km. 625. 943 806260

**LEINTZ-GATZAGA**

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

**LEZO**

**Aizpea Asador.** Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996  
**Aiton Borda.** Antonio Pildain kalea, 943 476476  
**Azkena.** Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949  
**Carmon.** Tormen Garbuzu, z/g. 943 526690  
**Elorgete.** Elorgete bidea, z/g. 943 525441  
**Erreka.** Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087  
**Errekalde Sidreria.** Bº Gaintzurizketa, 943 490285  
**Etxeberri.** Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889  
**Etxola Taberna.** Lopene Plaza, 4. 943 525253  
**El Puerto.** Guillermo de Laxón, 4. 943 527995  
**Gue Txoko.** Nagusia, 13. 943 522709  
**Ipintza.** Irurtzun, 35. 943 528590  
**Iriarte-Enea.** Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529889  
**Iruzzun.** Iruzzun, 60. 943 526890  
**Izai.** Lopene Plaza, 943 519167  
**Jaizkibel.** Zubioa, 9. 943 521966  
**Kaialde.** Polentzarrene, 6. 943 512003  
**Kiki Taberna.** Pza. Lope de Isasti, 943 527599  
**Luzetarra.** Elias Salaberria, 1. 943 512848  
**Lur Jatexoa.** Urnue, z/g. 943 511888  
**Martxu Taberna.** Donibane, 24. 943 524845  
**Ongi Etorri.** Elias Salaberria, 12. 943 527897  
**Oriotarra.** Donibane kalea, 6. 943 346078  
**Orquidea.** Urdubai, 4. 943 527833

**PATXUKI-ENEA**

Las mejores carnes y pescados a la parrilla  
 Bº Gaintzurizketa, 943 527545

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

**LIZARTZA**

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

**MENDARO**

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

**MUTILOA**

**Mujika.** Lierna, z/g. 943 801507  
**Orgo.** Ergoena (Minas de Troya), 943 801900

**OSTAU**

Los mejores hongos al horno del Goierri  
 Herriko Plaza, z/g. 943 80 11 66

**Patxi.** Lierna, z/g. 943 801901

**MUTRIKU**

**Asador Ormazabal.** Alto de Calvario, 1. 943 604562  
**Bartzoki.** Conde de Mutriku 1. 943 604191  
**Camping Galdona.** Galdonamendi, z/g. 943 603509  
**Jarri-Toki.** Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239  
**Kai.** Bº Magdalena, z/g. 943 603344  
**Kalbaixo.** Larraza auzoa, z/g. 943 603256  
**Kofradi Zaharra.** Muelle, z/g. 943 603954  
**Mijoa.** Poligono Mijoa, 943 603180  
**Pikua.** Bº Arangoa, 629 105733  
**San Juan.** Bº Arangoa, 13. 943 603167  
**Txirlatxo.** Muelle, z/g. 943 195070

**OIARTZUN**

**Alhambra.** Bº Arragua, 943 491230  
**Amazkar.** Casa Zameteta, 943 492783  
**Albistur.** Bº Altizbar, 943 490711  
**Aristi Asador.** Bº Ugaldelo, z/g. 943 492558  
**Aristizabal.** Ixakala Bidea, 4. 943 492714  
**Aripze.** Bº Ugaldelo, z/g. 943 493088  
**Autogrill.** Autopista A8, km 10. 943 490068  
**Baleio.** Aran Elder bidea, 16. 943 491340  
**Beti Auro.** C. Com. Mamut, 943 490628  
**Bide Alde.** Bº Ergoien, 943 521661  
**Bidebirtate Sidreria.** Arragua-Niçelo, z/g. 943 492101  
**Bikain.** Zuzanbar, 9 Ugaldelo, 943 492749  
**Entreplatos.** C. Com. Carefor, 943 100800  
**Erreka.** Casa Errekalde, 943 490087  
**Fornaje.** Zuzanbar, 72 Ugaldelo, 943 490062  
**Ensaioza.** Camino Ergoien, 15. 943 491029  
**Ganbara.** Euskal Herria, 2. 943 494256  
**Goiko-Enea.** Bº Altizbar, 943 492831

**GURUTZE-BERRI**

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

**Intxixu Asador.** Bº Ugaldelo, 943 491100  
**Iriberrí Asador.** Camino Ergoien, 9. 943 490401  
**El Bide.** Elorrondo, 20. 943 490021  
**Irunderrene.** Bº Altizbar, 1. 943 490335  
**Isasti Sidreria.** Rafael Picabea, 5. 943 260656  
**Kapeo.** Tomla, 21. 943 491254  
**Laia.** Landetxe, 3. 943 493839  
**Lushe.** Ugaldelo, 943 492101  
**Marcos.** Zelaimusu-Polig. Ugaldelo, 943 494390  
**Masosia.** Olagari, 9. 943 490412  
**Matto.** Ihurria Bidea, 2. 943 491194  
**Merka OIartzun.** Merka OIartzun, 943 493020  
**Miren Taberna.** San Juan 1. 943 493127  
**Nuevo Atamis Asador.** Rafael Picabea, 5. 943 491196  
**Olaitzola.** Tomla, 2. Bº Ergoien, 943 492050  
**Olden.** Polig. Lintziñu, z/g. 943 493901  
**Ordo Zela Sidreria.** Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686  
**Paki.** Bº Ergoien, 35. 943 490915  
**Pikoketa.** Bº Gunutze, 33. 943 491333  
**Toki Alai.** Bizardria plaza, 2. 943 492120  
**Toki Ona.** Zuzanbar, 24. 943 490074  
**Tolare.** Tomla, 20. 943 490071  
**Torre.** Arpide Bidea, 13. 943 260402  
**Txikiari Alde.** Astigarraga Bidea, 943 473784  
**Txikiari Sagarrietza.** Astigarraga Bidea, 943 490678  
**Usategieta Hotel.** Malsaburu bidea, 15. 943 280531  
**Zuberoa.** Bekosoro, 1 (Bº Iruñetti), 943 491228

**Galicia.** Atzeko, 22. 943 782208  
**Garoa.** S. Lorenzo, 29-31. 943 253094  
**Goiko Benta Hostal.** Arantzazu, 943 781305  
**Helmuga.** Ugarkale, 1. 943 90 25 81  
**Hotel Santuario.** Arantzazu, z/g. 943 781313  
**Iturritxo.** Atzeko Kale, 32. 943 716078  
**Lapiko Gorri.** Ultegin, z/g. 943 502070  
**Lizar-Etxe.** Bº Olabarrieta, 63. 943 781896  
**Mauxka.** Kale Zaharra, 5. 943 252669  
**Miluku.** Bº Arantzazu, 943 781304  
**Olakua.** Olakua, 8. 943 782292  
**Orioko Barra.** Antilla, 1. 943 106474  
**Sindika Hotel.** Arantzazu, 11. 943 781903  
**Torre Zumatelgetz.** Torre Zumatelgetz, 943 40000  
**Urbikiako Fonda.** Campa de Urbia, 943 781316  
**Urritxogin.** Lezesari Auzoa, 19. 943 783479  
**Urbigain.** Urbirain, 33. 943 780814  
**Zelai Zabal.** Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306  
**Zotz.** Bº Zubilugai, 1. 943 783545  
**Zurrust.** Bidebarrieta, 6. 943 716296

**OLABERRIA**

**Arieta.** Olaberria kasko, 24. 943 880002  
**Etxe Zuri Sagarrietza.** Errekalde auzoa 943 882049  
**Garxo.** Pol. Ind. Olaberria, 943 881309  
**Taberna.** Cari de la Cruz (Iruñe) 943 886584

**ZEZILIONA**

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

**Zaldiak.** Ctro. Comercial Carefor, 943 161187

**ONATI**

**Arkupe taberna.** Foruen plaza, 9. 943 781699  
**Bekotz.** Garñai, 17. 943 782483  
**Debatarra.** Oñadui zubaitzia, 5. 943 780410  
**Etxe-Aundi.** Bº San Pedro, 943 781956

**ORMAIZTEGI**

**Arantxa.** San Andres, 13. 943 882822  
**Itxune.** Gabrielrda, 14. 943 164844

**KUKO**

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

**ORDIZIA**

**19-90.** Garagarza, 5  
**Altamira.** Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55  
**Haizpe.** Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883980  
**Kantoi.** Anpuero, z/g. 943 160471  
**Majori.** Gernikako Arborelan paseal., 943 10 58 01

**MARTÍNEZ**

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

**MUÑOZ**

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

**Oiangu.** Oiangu Parkea, 943 161371  
**Populus (pizzeria).** Pza. Domingo Uñanue, 4. 943 160421  
**Potokoa Cafeteria.** Legazpi, 3. 943 160304  
**Txepetxa.** Urdineta, 27. 671 280869  
**Tximitza Sidreria.** Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128  
**Txindoki.** Etxezarreta, 3. 943 880409  
**Zubiri.** Gudarien Etorbidea, 2. 943 160041

**ORENDAIN**

**ORENDAINGO OSTATUA**  
 Cocina tradicional. Menú. Celebraciones  
 Erosarri Plaza, 943 65 30 48

**OREXA**

**Orexako Ostata.** Errebotte Plaza, 1. 943 882290

**ORIO**

**Aitzondo.** Ctra. Nac. 634. km 13. 943 832700  
**Aizperro Casa Rural.** S. Martin, z/g. 943 635419  
**Anari.** Ondarreta, 16. 943 801938  
**Antilla.** Abeslari, 2. 943 832308  
**Arдора.** Ondarreta, 67. 943 134835  
**Arkaitz.** Abeslari, 4. 943 831657  
**Errota.** Olastokeja Auzoa, 943 890197  
**Goizeko Cafeteria.** Aita Lertxundi, 33. 943 832855  
**Hotel Rest. Bidea.** Hondartzia bidea, 1. 943 894440  
**Joxe Mari.** Herriko Enparantza, z/g. 943 830032  
**Kolon Txiki.** Herriko Enparantza, 4. 943 830044  
**Kresala.** Antillako hondartza, 943 890475

**KATXIÑA BIDEA**

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

**Olden.** Ortaizka Auzo, 4. 943 830883  
**Orioko Benta.** Camino Orío-Igeldo, 943 835751

**San Martin Asador.** Bº S. Martin, z/g. 943 580058  
**Sarsua Asador.** Eusko Gudarien, 29. 943 830005  
**Txalupa.** Antillako hondartza, z/g. 943 868034  
**Xixario Asador.** Eusko Gudarien, 2. 943 830019  
**Zaharren Babesleku.** Enparantza, 943 835398

**PASAJIA**

**A Coruña.** Pº Euskadi, 9. 943 399009  
**Alkartzente.** Donibane, 65. Donibane, 943 511241  
**Anteketa.** Arraunlarri, 30. S. Pedro, 943 393994  
**Arkupiberri.** Donibane 110. 943 341548  
**Arri.** Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510068  
**Badiola.** Donibane, 18. S. Juan, 943 346042  
**Bahia.** Eskalangeta, 21. Antxo, 943 521552  
**Botero.** Pza. Erreka, z/g. 943 398470  
**Busturia.** Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027  
**Cantina Jaizkibel.** Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003  
**Cantina Puntas.** Camino de Puntas, z/g. 943 525255  
**Casa Címaras.** 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  
**Donostiarrá.** Euskadi, 1 -Trintzerpe-, 943 399071  
**E-16.** Eskalangeta, 16. Antxo, 943 528169  
**Ekarri.** Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008  
**El Caserio.** Pº Euskadi, 23. Trintzerpe, 943 404424  
**Erdizaba taberna.** Arrandegi 8. 943 247246  
**Erdizaba.** Pablo Enea, 14-16. Trintzerpe, 943 390357  
**Errekatxu.** Donibane, 138. Donibane, 943 512638  
**Ezer Ona.** Eskalangeta, 9. Antxo, 943 525696  
**Exco.** Eskalangeta, 40. Antxo, 943 513362  
**Ganbara.** Lezo Bide, 24. Antxo, 943 344445  
**Goñierri.** Eskalangeta, 36. Antxo, 943 510019  
**Gure Borda.** Arraunlarri, 36. S. Pedro, 943 391846  
**Guria.** Arrandegi, 5. Trintzerpe, 943 394026  
**Ibiza.** Nafarro Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300  
**Ippara.** Pº Nafarroa, Antxo, 943 340164  
**Izkitia.** Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043  
**Juanjo.** Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061  
**Kamio.** Gue Zumardia, 29. Antxo, 943 510020  
**La Amistad.** Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067  
**Leunda.** Carso, 8. Antxo, 943 515414  
**Mariola.** Ensnabide, 18. Trintzerpe, 943 394751  
**Martxu.** Euskadi Etorb. 2. Trintzerpe, 943 399062  
**Matxoa.** Donibane, 4. Donibane, 943 529074  
**Meipi Asador.** Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833  
**Muguruza (Falcon Crest).** Torre Atze, 8. 943 394944  
**Nicolasa.** Donibane, 59. Donibane, 943 515469  
**O Fardel.** Arrandegi, 2. 943 247808  
**Ongi Etorri.** Donibane, 60. Donibane, 943 524588  
**Pari-Berri.** Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857  
**Paulaner Bierhaus.** Euskadi Etorbidea, 80.943 392386  
**Pitxixulo.** Eskalangeta, 118. Antxo, 943 520770  
**Romeral.** Eskalangeta, 40-42. Antxo, 943 528032  
**Terranova.** Azkuene, 2. Trintzerpe, 943 398074  
**Txulobto.** Donibane, 72. Donibane, 943 523952  
**Yola Berri.** Plaza Santiago, Donibane, 943 341353  
**Ziaboga.** San Juan, 91. Donibane, 943 510395  
**Zorzano.** Ensnabide, 96. S. Pedro, 943 399120

**San Marin Asador.** Bº S. Martin, z/g. 943 580058  
**Sarsua Asador.** Eusko Gudarien, 29. 943 830005  
**Txalupa.** Antillako hondartza, z/g. 943 868034  
**Xixario Asador.** Eusko Gudarien, 2. 943 830019  
**Zaharren Babesleku.** Enparantza, 943 835398

**Segura.** Mayor, 27. 943 801025  
**Izkitia.** Zubiano, 17. 943 800251Z

**SEGURA**

**Imaz.** Mayor, 27. 943 801025  
**Izkitia.** Zubiano, 17. 943 800251Z

**SORALUZE**

**Amendia Asador.** Ezozia, 7. 943 751002  
**Erdurtz.** Santana, 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 119107  
**66 Taberna.** Martin Jose Iraola, 1. 943 671937  
**Aguin-Enea.** Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067  
**Aldaki.** Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

**ALLRI**

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

**AMA**

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

**Amairu**

Beñibar, 5. 943 245469

Amets. Larramendi, 1. 943 648389

Asteasuara. Herreros, 18-20. 943 673186

Asustua. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650936

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

**BENTA ALDEA**

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

**BOTARRI**

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

**Burrutzi Asador**

San Francisco, 3. 943 650559

**Café Iruña**. Gorniri plaza, z/g. 943 016565

**Casa Julián**. Santa Clara, 6. 943 671417

**Casa Julián Bar**. Santa Clara, 6. 943 017562

**Casa Nicanor**. Zumalakarregi, 7. 943 654759

**Euzkaltza Sidreria**. Pº Usabal, 35. 660 654317

**Expuzki Pizka**. Gudari, 16. 943 655655

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

**Ikatz**. Plaza Berria, 6. 943 674913

**Illargi**. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

**Iruña**. Pablo Gonsabiel, 29. 943 675237

**Iruña**. Amazar, 10. 943 119828

**Irristi**. Oria, 3. 943 654334

**Isantegi Sidreria**. Pº Aldaxa Txiki, 15. 943 652264

**Izakar**. Batallier Zaldibia, 1. 943 941427

**Jobel**. Martín Jose Iraola, 10. 943 116017

**K-2**. Plaza Nueva, 943 570088

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

**Larrea**. Nafarroa etorb. 943 651062

**Larrosa**. Lurrarmendi Auzoa, 15. 943 675998

**Lurain Distrot**. Plaza Berria, 2. 943 243339

**Mendi Alde**. Pº San Esteban, 39. 943 651799

**Mugaña Asador de pollos**. Agintari, 3. 943 673943

**Orbela Taberna**. Errementari, 10. 943 016780

**Ordzia Taberna**. Pº Martín J. Iraola, 647 002725

**P**. L. Larramendi, 8. 943 598486

**Sausta**. Pº Belata, 7-8. 943 655453

**Solana**. 4. Solana, 4. 943 017636

**Telepizza**. Plaza Trinkete, 1. 943 108800

**Tolosalde**. N. Irindin-Madrid, km 432. 943 650656

**Triángulo**. Triángulo plaza, s/n.

**Tripoli (pizzería)**. Correo, 14. 943 670659

**Usabal Sidreria**. Usabal, 22. 943 674316

**Uzturoa Taberna**. Pº Alliri, 1. 943 698513

**Zaluzaga-txiki**. Montesqueu, 29. 943 650036

**URNIETA**

Aballarri. Iriazabal, 21. 943 330525

**Altnua**. Pº Lategi, 943 554917

**Adarra**. Pº Gohitru, 37. 943 552036

**Besabi**. Pº Gohitru, z/g. 943 330131

**Bosteko**. Eratzu, 943 337357

**Elutxeta Sidreria**. Pº Oztaran, 24. 943 556981

**Eula Sidreria**. Pº Lategi, 19. 943 552744

**Fronton**. Estación, z/g. 943 009077

**Gurua**. Idiazabal, 46. 943 005650

**Oñion Sagardotegia**. Pº Ergoien, 18. 943 556668.

**Polidoropintore**. Pintore Kalea, 3. 943 009408

**Setsen Moko Sidreria**. Pº Oztaran, 11. 943 551014

**Urruzola**. Elutxeta Baserria, 943 556981

**Zaldundegi**. Iriazabal, 34. 943 551008

**URRETXXU**

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 702230

**APAN**

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

**Atsegin**. Barrenkale, 13. 943 532667

**Collins**. Areizaga, 3.

**Eire**. Gemikako Arbola, 3. 943 726466

**Etxe-Azpi**. Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165

**Hokaba**. Areizaga, 18. 943 96 33 76

**Navarro**. Iparragirre, 18. 943 721867

**Palacio Oriental** (chino). Labega, 33. 943 725243

**Pizzeria Madaya**. Labega, 33. 943 229133

**SANTA BARBARA**

Tradicional con cuidadas presentaciones Santa Barbara auzoa. 943 72 35 87

**Telepizza**

Ipañagirre, 4. 943 101033

**Zabeleta**. Ipiñarieta, 2. 943 724320

**Zona Zero**. Areizaga, 1. 943 533907

**USURBIL**

**Aginega Sagardotegia**. Pº Aginaga 31. 943 366710

**Antxeta**. Zubimutua, 6. 943 370344

**Arratzain Erretegia**. Arratzain Baserria. 943 366663

**ARTZABAL**

Mendi del día, raciones y cocina tradicional Puntapax kalea, 8. 943 361 91 39

**Atxega Jauregia**. Aitzearra, 1. 943 371150

**Bordaxo**. Zubiaurarena, 5. 943 371042

**Carbanta Mariachi**. C. Com. Urbil, 943 363582

**Hurlin**. Centro Comercial Urbil, 943 367281

**Ibarroia Agroturismo**. Gatzera, 62. 943 363007

**Iguarte**. Iguarte, 11. 943 370711

**Ilumbu Sidreria**. Pº Txoko Alde, 943 371649

**Iruña**. Borda Berri, 5. 943 36 91 35

**Kentune**. Txoko-Alde, 23. 943 361127

**Maykar Asador**. Poligono Ugaldeia, 36. 943 366868

**Patri**. Nagusia, 14. 943 362725

**Sakina Sidreria**. Pº Kale-Zahar, 39. 943 364597

**Sekator Asador**. Aginaga, 20. 943 362773

**Traxegia**. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734

**Txapeldun**. Muna-Lurra, 2. 943 370457

**Txerriki**. C. Com. Urbil, 943 360772

**Txiki Erdi**. Errotalde, 1. 943 362735

**Txinpatra Sagard**. C. Com. Urbil, 943 376868

**Txiriboga**. Irazu, 6. 943 361398

**Txirpi**. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

**Txirristra**. Kontseju Zarra, 13. 943 360466

**Urdaina Sidreria**. Pº Aginaga, 943 372691

**Zumeta**. Pº Txoko Alde, 34. 943 362713

**VILLABONA**

Aitzol. Etxeondo, 943 690296

**Alustiza**. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

**Alustiza**. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

**Ongi Ertori**. Berria, 18. 943 691236

**Sagasti-Berri**. Obabakio, z/g. 943 692365

**Shepherd's**. Kale Berria, 25. 943 571558

**Txapeldun**. Uria, 23. bajo. 943 696449

**Urrize**. Berria, 45. 943 691466

**LAZKAO-ETXE**

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

**ZARAUZ**

**Aiten-Etxe**. Elkano, 3. 943 831825

**Aiari**. Ipar Kalea, 8. 943 010546

**Alameda Hotel**. Seibimineteta, 4. 943 830143

**Anaia**. Nafarroa, 9. 943 130549

**Aniak**. Aitzola, 2. 943 835975

**Argi**. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

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

**Ardalde**. Araba, 41. 943 834433

**Artea**. Zigorria, 32. 943 016693

**Aurrera**. Gañña Kalea, 13. 943 021638

**Azpi-Enea**. Seibimineteta, 4. 943 130586

**Batzokia**. Batea, 1. 943 002049

**Basarri**. Patxiuko, 10. 943 021275

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

**Berazadi-Berri**. Talai Mendi, 723. 943 130003

**Bordaxo**. Elizaurrea, 5. 943 132889

**Café Iruña**. Ipar Kalea, 13. 943 040023

**Dragón de Oro** (chino). Bizkaia, 6. 943 890329

**Egoki Asador**. Gipuzkoa, 1. 943 130766

**Casa Izaro**. Azara, 4. 943 132984

**Eguzki**. Nafarroa, 8. 943 834116

**Eraitz**. Araba, 32. 943 890096

**Etxaiz**. Gipuzkoa, 57. 943 982731

**Euskara**. Nafarroa, 37. 943 131020

**Euromendi**. Nagusia, 37. 943 130373

**Gure-Txokoa Asador**. Gipuzkoa, 22. 943 835859

**Haritza**. Gurmendi, 10.

**Iluntze**. Zelai-Ordo, 23. 943 417199

**Isabel**. Bizkaia, 24. 943 832264

**Itxas-Berri**. Kamping Zarautz, 943 131619

**Ixtas-Lur**. Santurtzi plaza, 3. 943 890138

**Jacoba**. Patxiuko Kalea, 10. 671 03 65 18

**Joe**. Ipañaketa, 24. 943 134236

**Kandela**. Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959

**Karlos Arguiñano**. Mendialdua, 13. 943 130000

**Kebab Zarautz**. Bixkonde, 4. 943 013899

**Kirkilla Enea**. Sta. Marina, 12. 943 131982

**Kulixka**. Bixkonde, 1. 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 504556

**Mollarri (pizzeria)**. Patxiuko, 2. 943 890168

**Mondra Cafetería**. Mibelaena, 27. 943 834561

**Naparrak**. Ipar Kalea, 1. 943 131519

**Okamirka**. Ipar Kalea, 1. 943 561328

**Orbegozo Taberna**. Indamendi, 6. 943 834074

**Otzarreta**. Sta. Clara, 5. 943 131243

**Patxiuko**. Kiriñi, 1. 943131358

**Pedro Enea**. Gipuzkoa, 64. 943 130081

**Pio**. Ipar, 10. 943 831414

**Pizza Sprint**. Bizkaia, 27. 943 894314

**Salegi**. Barren Plaza, 3. 943 133272

**Shelter**. Ibaserrza, s/n. 943 580265

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

**Sunset Bar**. Mandatxela (Ba. Malecón), 943 003055

**Talai-Berri Txakolindegia**. Talai Mendi, 728. 943 132750

**Telepizza**. San Inazio, 1. 943 831551

**Teleforo Asador**. Plaza Donibane, 6. 943 830901

**Tivoli**. Kiriñi, 1. 943 131538

**Txiki-Polit**. Musika plaza, 943 835357

**Yubio**. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424

**Zaharra**. Bizkaia, 9. 943 132700

**Zaldiak**. Euromar, 37. 943 131496

**Zagazpi**. Kale Nagusia, 21. 943 847084

**Zelai Ordo**. Zelai-Ordo, 23. 943 021980

**Zelaitxo**. Mibelaena, 12. 943 011399

**Zubi Ordo**. Avda. Navarra, 47. 943 830267

**ZEGAMA**

Zegamako Ostata. San Martín 3. 943 801051

**Otzarteuko Benta**. Otzarte, z/g. 943 80 12 93

**ZERAIN**

**Mandioa**. Herriko Plaza, z/g. 943 801705

**Otzeta Sidreria**. Caserío Otzeta, 943 801757



**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 | Tlf. 943 372 668

[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com) | [patxilarranaga@telefonica.net](mailto: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 Urantzú, 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 teppanyaki · Comida japonesa

943 559 783

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

## PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,  
COCINA PESCADO

DONOSTIA

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



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Se acercan las **Navidades**, y Carol nos sugiere platos sencillos y efectivos como unas Kokotxas en salsa verde, unos Txipirones en su tinta o una cazuela de Merluza en salsa, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. **¿Os unís a nosotros?**

## 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 Guizuelo 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).

**TXUSMA PÉREZ AZACETA (MONTAÑERO, Y EDITOR)**

# “ME DECANTO POR LA GASTRONOMÍA ÁRABE Y LA NEPALÍ”

**Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”**

Legazpi, 1958. Tras estudiar Maestría electrónica comenzó a trabajar de electricista para costearse sus viajes a las alturas. Tras recorrer las montañas vascas, Pirineos y Alpes, en 1979 partió al Atlas marroquí en un viejo jeep para escalar varias montañas de tres mil metros. En 1983 ascendió al Aconcagua (6.959 m) y lo descendió en esquíes. En el 85 fue por primera vez a Nepal para intentar una montaña de 7.000 metros. Ha vuelto varias veces al Himalaya. Tras regentar 13 años el Bar Kalotx en Legazpi, en 1995 participó en la fundación de la revista de montaña LIKKEN. En el 97 entra en Sua Edizioak y funda las revistas El Mundo de los Pirineos y Euskal Herria. Sus libros de montaña a día de hoy suman una docena: Montes de Gipuzkoa, Trekking Donostia Baiona, Los Mejores Recorridos para conocer la Montaña Vasca, Rutas y Restaurantes con Encanto de Navarra (y de Gipuzkoa)...

**¿Además de la montaña, qué aficiones cultivas?** Los viajes siempre han sido una de mis pasiones. Leer y escribir también tienen su espacio en este apartado.

**¿Cuál es tu lugar favorito en Gipuzkoa? ¿Y en Euskal Herria?** El Parque Natural de Aizkorri - Aratz y la Foz de Arbaiun en Navarra

**¿Y en el resto del mundo? Nepal**  
**¿Un monte de Euskal Herria que nadie debería dejar de subir y por qué?** El monte Larrunari (1.342 m), popularmente conocido como Txindoki, por su belleza y la panorámica que se divisa desde su cumbre. Se le denomina el Balcón de Gipuzkoa.

**¿Cuál ha sido tu mejor viaje?** De todos tengo buenos recuerdos pero igual sobresale el que realizamos en Nepal caminando hacia el Tíbet para circunvalar el monte Kailash, una montaña sagrada de 6.714 metros.

**¿Y el viaje que te queda por hacer?** Mi mujer Sara y yo estamos valorando cogernos un tiempo para recorrer la zona central de la península a pie y sin ninguna prisa.

**¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?** Una cena a base de tajine de cordero y té a la menta en medio del desierto del Sahara.

**¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más te ha sorprendido en tus viajes?** Me encanta un plato de cocina que se come a todas horas y todos los días del año en Nepal: se llama dal bath y consiste en una mezcla de arroz con sopa de lentejas y guarnición de verduras.

**¿Qué es lo que más valoras en una persona?** Una de las cosas que más me gusta de una persona es que afronte la vida con actitud positiva

**¿Y qué detestas?** La mentira y las puñaladas por la espalda  
**¿Disfrutas de la cocina también como hobby en casa? ¿Tu plato favorito para preparar “en la intimidad”?** Voy cocinando cada vez más en casa y uno de los platos más resultón que hago es un buen quinoa al curry con verduras y champiñones a la plancha. Todo esto maridado con dos copas de vino chardonnay fresco.

**Sugiérenos dos restaurantes en Gipuzkoa.** En nuestro territorio hay mucho y bueno donde elegir pero igual me decanto por cualquier “ostatu” de alguna pequeña localidad o una fonda en algún rincón de montaña donde puedas degustar un par de huevos fritos con jamón y patatas.

**¿Y dos restaurantes de Euskal Herria o del resto del mundo?** Más que restaurantes me decantaría por la gastronomía árabe y la nepalí.

**¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?** No tengo ningún nombre en la cabeza pero supongo que cualquier cocinero o cocinera que viva con pasión su profesión al mando de su cocina en cualquiera de los restaurantes que he conocido en el mundo.

**¿Qué harías si te tocara la lotería?** Normalmente no juego pero si llegara algo, lo repartiría entre mis dos hijas.



# XIV Ciclo Gospel

Precio: **8€** con consumición

## The Upper Room

5 y 7 diciembre  
(20:00)



## Ispirit

6 y 8 diciembre  
(20:00)

 **luckia** Casino Kursaal



[casinokursaal.com](http://casinokursaal.com)



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



Prohibido el juego a menores de 18 años / Presentación DNI, Pasaporte / Pasaporte, NAN. / JOLASEAN DIBERTITU ZAITEZ, DIBERTIMENDU ETA JOSTAKETA ARDURATSUA GOMENDATZEN DIZUGU. / DIVIÉRTETE JUGANDO, TE RECOMENDAMOS LA DIVERSIÓN Y EL 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](mailto:info@baireformas.com)

[www.baireformas.com](http://www.baireformas.com)

Jarraitu gure  
facebooka

