




K Pilota

GETARIKO TXAKOLINA
CRIANZA RIOJA ALAVESA
ROSADO NAVARRO

Siganos en  @GrupLaNavarra



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



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



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



ondojan.com

Nº 190 Agosto 2020

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Mikel Corcuera, Dani Corman,

Alberto Benedicto, Aitor Buendía,

Nere Ariztoy, Arnau Estrader,

Manu Méndez, Carol Archeli,

Anne Otegi, Vanessa Blázquez,

Txemari Esteban y Javier Etxayo

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, hotelatan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatebete 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.

Ondoan.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

Respeto hacia la hostelería

Entre nuestro anterior ejemplar, publicado a finales de junio, y éste que acaba de ver la luz digital apenas ha transcurrido un mes pero la situación ha cambiado bastante y, nos atrevemos a decir que a peor, al menos en lo referente al sector de la hostelería y la restauración.

Y es que los continuos rebrotes en diferentes localidades y el bombo y platillo de los mismos que se da en los medios de comunicación han contribuido a que el miedo de la población aumente y a que, en muchos casos, éste se focalice en este sector que es, precisamente, uno de los que más precauciones debe tomar y demostrar para hacer frente a la pandemia.

Comentábamos cuando lanzamos la campaña "La Hostelería ha cumplido" que este sector merece un respeto, tanto por parte del público como por parte de los ayuntamientos y las instituciones. Y ahora habría que añadir de la misma manera una **petición de respeto a los medios de comunicación**, tanto prensa como radio y televisión, pues estos se están portando de una manera un tanto tendenciosa con este sector sobre el que en muchas ocasiones se coloca una diana para nada justificada.

Porque, por poner un caso, cuando hay un contagio en una empresa o industria, se localiza a la persona o personas afectadas y se les aleja de la actividad laboral dejando que sus compañeros, en caso de dar negativo en los tests efectuados, sigan con su labor. Sin embargo, cuando en un bar o restaurante aparece una persona contagiada, éste se cierra a cal y canto durante 10 días sin que nadie responda por las terribles pérdidas económicas que esto ocasiona al bar o restaurante.

Y por si esto fuera poco, en algunos de los

HOSTELERÍA SEGURA COVID-19



casos los periódicos y televisiones han tenido una actitud totalmente indiscreta propagando a los cuatro vientos los nombres e imágenes de los establecimientos donde se han dado contagios, poniendo a estos en el medio de una desagradable diana a pesar de que, como ha sucedido en más de una ocasión, el bar o restaurante no fuera responsable del brote, surgido por culpa de un cliente, un proveedor o un agente externo.

Debería abrirse un debate y se debería alcanzar un pacto no escrito para que los medios de comunicación no propaguen los nombres de los establecimientos afectados. Además del disgusto y las pérdidas que supone un cierre de 10 días en plena temporada de verano, el verse, con nombre y fotografía, en un periódico o en televisión es un duro golpe para un establecimiento cuyo principal objetivo es trabajar y seguir adelante.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 190 EDITORIAL 03 PELLO ARANBURU 04 CONSEJOS 08 EN PORTADA: MAMISTEGI 28 REPORTAJE: MICHELIN, TRIP ADVISOR, REPSOL... PASTEL GAS-TRONÓMICO 34 OPINIÓN 50 COLABORACIONES 58 ARTE LÍQUIDO 60 ITSASOTIK 62 OREKATUZ 64 DIETÉTICA 66 MENUDO MENÚ 68 RECETAS 70 JAKITEA 72 GRANDES MESAS: OTZARRETA 76 SAGARDOTEGIAK 82 OSKAR URZELAI 84 RUTAS Y RESTAURANTES 102 MENDAVIA 106 TALAI BERRI 108 FABULISTA 112 A LA CARTA: LA FÁBRICA 114. GUÍA RESTAURANTES 118 LISTADO RESTAURANTES 146 PLACERES 154 DORMIR EN GIPUZKOA 157 CON LAS MANOS EN LA MASA: ODÓN ELORZA 158



Fotografía: José Luis López de Zubiria "Pepelu"

PELLO ARANBURU: EL HOMBRE A LA SOMBRA DE ARZAK



**JOSEMA
AZPEITIA**

Periodista
gastronómico

El pasado viernes, 10 de julio, nos hicimos eco del fallecimiento de Pello Aranburu, quien entre 1991 y 2015 fue el Jefe de Cocina del Restaurante Arzak. Pello llevaba ya retirado unos años por motivos de salud y ha sido un cáncer el que le ha llevado finalmente a la tumba con tan solo 58 años en estos tiempos que están haciendo gran mella entre las personas aquejadas por diferentes enfermedades. El confinamiento y la crisis sanitaria han acelerado procesos y acabado con cientos de vidas además de las que ha barrido el propio Coronavirus.

Pello fue, en 2013, uno de los protagonistas del libro "Zaporegileak: La gastronomía en Urola Garaia", perteneciente a la serie "Urola Garaia, Mende bat iruditan / un siglo en imágenes" que publicamos en ZUM Edizioak entre los años 2000 y 2013 como complemento de nuestra revista GIDA, que entonces se distribuía mensualmente en todos los buzones de la comarca que comprende los municipios de Legazpi, Urretxu, Ezkio, Itsaso y Zumarraga. El jefe de cocina de Arzak, precisamente, era natural del último municipio, más concretamente de uno de sus barrios más castas, Eitza, y era enormemente apreciado en su ciudad natal debido a su carácter jovial y afable.

El capítulo del libro relativo a Pello Aranburu fue ilustrado, además, por otro artista comarcal, el fotógrafo José Luis López de Zubiria "Pepelu", autor de miles de fotografías de platos de grandes chefs como Juan Mari Arzak o Martín Berasategui, entre otros muchos.

El apartado sobre Pello Aranburu, que puede ser consultado en esta dirección:

https://www.facebook.com/ondojan/posts/3329515807107391?_tn=K-R

nos habla de la trayectoria de un gran cocinero, de unos tiempos en los que alguien que empezaba en la cocina casi por casualidad podía terminar como jefe de cocina de uno de los mejores restaurantes del mundo, y del funcionamiento y las rutinas de esa universalmente conocida pero igualmente entrañable casa de comidas que es el restaurante Arzak. A pesar de los casi 7 años que han transcurrido desde su publicación, resulta un interesantísimo documento y un más que adecuado homenaje a la figura de esta gran persona que ha dejado un hueco irrellenable en el Alto de Miracruz. Descansa en paz, Pello, y que la tierra te sea leve !!

Pello llevaba ya retirado unos años por motivos de salud y ha sido un cáncer el que le ha llevado finalmente a la tumba con tan solo 58 años en estos tiempos que están haciendo gran mella entre las personas aquejadas por diferentes enfermedades. El confinamiento y la crisis sanitaria han acelerado procesos y acabado con cientos de vidas además de las que ha barrido el propio Coronavirus.



Fotografía: José Luis López de Zubiria "Pepelu"



Ventanas Goierri

20 urte
años

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15

Maite duzun hor
Protegemos lo c

A person's silhouette is seen from behind, standing in front of a large window. The window looks out onto a vast, blue sky filled with white, fluffy clouds. A bright, golden light source, likely the sun, is visible through the clouds, creating a strong glow and lens flare. The person's right hand is raised, palm facing forward, as if feeling the air or reaching out. The overall mood is one of awe and wonder.

Ventanas de PVC y aluminio
Cierres de balcón
Persianas
Mosquiteras a medida...

ri babesten dugu
que más quieres

GURE TXOK

GURE TXOK



LA CUEVA DEL PLACER

Joxemari Mitxelena y Elena Aizpurua tienen una obsesión: hacer felices a todos aquellos que traspasan el umbral de su puerta. Y a fe nuestra que lo consiguen, utilizando para ello toda la experiencia acumulada desde que en 2003 abrieron este maravilloso asador en el que podemos observar en directo la labor de Joxemari en la parrilla, además de degustar platos de temporada dignos de un restaurante de estrella Michelin. Una joya del producto y el buen gusto en la costa gipuzkoana.

■ **GURETXOKOA** Tel. 943 83 59 59
Gipuzkoa kalea, 22 - ZARAUTZ



CARACOLES !!!!

La gente los adora o los odia. No hay término medio con los caracoles. Nosotros somos de los primeros y nos encantan, sobre todo estos que prepara Esther Vallés en el bar Haizpe de Intxaurreondo. Esther trae los caracoles de Navarra y los acompaña de una contundente salsa elaborada con carne picada y jamón, además de diferentes verduritas y una buena dosis de picante. Una auténtica delicia que se factura al precio de 3,30 euros (pintxo) y 9,90 (ración). Que nadie se los pierda, que vuelan !!

■ **BAR HAIZPE** - Plaza Sagastieder, 12
Intxaurreondo - DONOSTIA





RELEVO EN EL KATTALIN

A lo largo del confinamiento nos cayó encima como un mazazo la muerte de Juanma Garmendia, propietario del Asador Kattalin, víctima de un fatal accidente doméstico, justo a falta de unos días para reabrir el restaurante. Su viuda, Arantxa Agirrezabala, ha tenido la entereza de retomar las riendas del local, cuyo funcionamiento conoce a la perfección tras haber cumplido 30 años junto a su marido asando carnes y cocinando todo tipo de productos. Sin duda, una esperanzadora noticia.

■ **ASADOR KATTALIN** Tel. 943 88 92 52
Katea, 4 (Frente al Polideportivo) - BEASAIN





EN EL PAÍS DE LA COCINA

Digno hijo de su padre, Joseba Arguiñano está haciéndose cada vez más grande en la pequeña pantalla, sacudiendo la parrilla en esta ocasión con "Sukalerrian" (El país de la cocina), programa en el que invita a diferentes personajes, en este caso nuestro coordinador, Josema Azpeitia, a cocinar y charlar. Josema y Joseba prepararon una merluza a la koxera y unas curiosas gildas de merluza mientras hablaban de lo divino y lo humano en un programa que se emitirá el 7 de septiembre.

■ **SUKALERRIAN** Con Joseba Arguiñano
ETB-1, día 7 de septiembre a las 13:00 h.





COCKTAILS

@stick_cocktailbar

EL MAGO DE LA BARRA

Patxi Troitiño es más que un barman o un coctelero. Este genio de la alquimia fría, ganador de incontables premios y reconocimientos, colaborador de Netflix, Basque Culinary Center, Akelarre y mil y un proyectos nos maravilló recientemente con la preparación del "Diplomisé" (Tiramisú de Ron Diplomático) en la barra de su local más apreciado, el Stick de Errenteria. Es difícil encontrar a Patxi debido a su actividad, pero el Diplomisé y sus excelentes gin-tonics son dignos de ser probados.

■ **STICK** Tel. 943 52 09 54
Nafarroa Etorbidea, 69 - ERRETERIA







UNA ESTRELLA EN LA CONCHA

Paulo Airaud, el audaz chef argentino asentado en Donostia que obtuviera hace escasos años una estrella Michelin más para la ciudad desde su restaurante Amelia, ha cambiado la ubicación y el concepto del mismo abriendo el nuevo Amelia en los bajos del nuevísimo hotel Villa Favorita, en primera línea de la Concha. El nuevo Amelia cuenta con una maravillosa barra desde la que el comensal, cómodamente sentado, observa todo el trajín de la cocina y la finalización del plato de los platos.

■ **AMELIA** Tel. 943 84 56 47
Hotel Villa Favorita - Zubietta, 26 - DONOSTIA



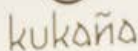
LA SIDRERÍA GOURMET

Demetrio Terradillos, "Deme" no es un sidrero cualquiera. En su refugio, Urbitarte Sagardotegia, Deme experimenta con sidras a las que somete a procesos de crianza cual si fueran vinos, además de ofrecer una oferta gastronómica que trasciende el menú de sidrería incluyendo Kokotxas, Pescados a la parrilla, Revueltos de setas de temporada como Amanitas Cesáreas o Gibelurdiñas... un templo de la buena comida y mejor bebida que permanecerá abierto durante el mes de agosto.

■ **URBITARTE** Tel. 943 46 96 74
Barrio Ergoiena Auzoa - ATAUN







La Cooçagne ou Pays de Cooçagne est un petit mythonique d'ici un petit souvent au Moyen Âge. Dans cette terre imaginaire, considérée comme une espèce de paradis terrestre, il n'est pas nécessaire de travailler et la nourriture est abondante. Ceux qui l'habitaient ou le visitaient étaient considérés être dans des royaumes de en et de la, et des investigations de fromage et des porcelains déjà grilles étaient superbes aux autres.

Cockaigne or Land of Cockaigne is a mythological country that was frequently spoken of during the Middle Ages. In this imaginary land, considered as a kind of earthly paradise, it was not necessary to work and the food was abundant. It was supposed that those who lived there or visited it lived among rivers of wine and milk, and the mountains of cheese and roasted piglets hung on trees.



PRODUCTO DE ALTA CALIDAD

Sylvain Foucauld, responsable del establecimiento de delicatessen **Zapore Jai**, posa en su nuevo establecimiento, **Kukaña**, abierto a lo largo de la última semana de julio en la Parte Vieja de Donostia. Sylvain nos dio a conocer amablemente los productos que compondrán la oferta de esta nueva tienda gourmet en la que entre el 70 y el 80% de los productos provendrán de diferentes lugares del País Vasco y el resto llegará de distintas latitudes del mundo. Una nueva aventura. Suerte, Sylvain !!

■ **KUKAÑA** Tel. 678 21 66 28
Plaza Sarriegi, 10 -Parte Vieja - DONOSTIA

Consejos del mes / 4





MADRES NO HAY MÁS QUE DOS

De tales palos, tales astillas... Kontxi, en primer plano, es la madre de Monty, y M^a Ángeles, un poco más atrás y de rojo pasión, ropa y pelo, es la amatxu de Esteban. Ambas son hermanas del fundador de este bar, Patxi Bergara, y trabajaron en el mismo en los años 80, M^a Ángeles a los fogones y Kontxi en barra. Ahora disfrutan de un merecido retiro con su correspondiente descanso mientras sus churumbeles se comen el marrón del Coronavirus, que a ellas les tocaron los años de la transición que también fueron como una pandemia !! Eso sí, siempre que pueden se dejan caer por el bar que regentan sus niños del alma, los primos Monty y Esteban, los sobrinos de Patxi... y es que en el Bar Bergara todo, absolutamente todo, queda en casa !! Que no pare la saga !!!

■ **BAR BERGARA** Tel. 943 27 50 26
General Artetxe, 8 -Gros - DONOSTIA

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojiamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16
Dolarea 943 88 98 88
Guregas 943 80 54 80
Kattalin 943 88 92 52
Kikara 943 88 62 34
Mandubiko Benta 943 88 26 73
Salbatore 943 88 83 07
Urkiola 943 08 61 31
Xerpera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55
Pilarrenea 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99
Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
Zeñilonea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41
Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44
Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
Otzaurreko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitearte 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58
Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

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

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo** 943 88 19 58
Zeñilonea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutitola* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89
Petit Goierri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

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

ZEGAMA

Arrieta Hauendi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91
Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurreko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMITU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

Unanue Gozotegia 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromisoaren ziurtagiria dute.

www.goierriturismo.com



IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.net • www.lizarrustiabentura.eus • www.parketxesarea.org/lizarrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.net • www.parketxesarea.org/barandiaran
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net
- **IDIAZABAL.** Gastaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com



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



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



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



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



943 16 18 23



RESTAURANTE MAMISTEGI (Donostia)

TERRAZA Y GRAN COCINA EN EL BARRIO DE AIETE

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

Uno de los restaurantes que más tarde ha retomado su actividad en Donostia es el Mamistegi de Aiete pero, afortunadamente, ya lo tenemos en marcha y demostrando, una temporada más, que se puede ofrecer una carta variada, imaginativa, colorista y sabrosa sin necesidad de que la gente tenga que pedir un microcrédito para ir a comer.

Marcos Castro, ese alquimista de los fogones, admite, a pesar de los problemas que el parón le ha supuesto como a todo establecimiento hostelero, que el confinamiento no le ha sentado tan mal. “Necesitaba una pausa”, nos admite, “pensar sobre la vida, el restaurante... hace años que no veía más allá de la comanda y la mise en place, y este paréntesis me ha venido bien”.

Así pues, nos encontraremos con varios cambios en Mamistegi, siendo los principales los referentes al personal, encontrándonos con dos figuras que aportan su personalidad y su estilo al restaurante: una es **Alaia**, mexicana de raíces vascas que tras estudiar en la Escuela de Cocina Irizar y realizar un periplo laboral que le ha llevado a lugares tan recónditos como New York donde residió una larga temporada, ha recalado en Mamistegi donde se encarga de la selección y servicio de vinos, un mundo que le apasiona y que transmite de maravilla al comensal.

El segundo, es un viejo conocido de la casa, **Jose Antonio Iglesias, “Blami”**, artista donostiarra que en su día ocupó el cargo de Director Artístico en Loreak Mendian y que había colgado más de una exposición en las paredes de Mamistegi. Blami ahora tiene carta blanca para decorar el local con sus obras e instalaciones y ha dado un toque más ecléctico y abigarrado al comedor, además de distribuir nuevas obras por los muros de los diferentes espacios del restaurante. Incluso aprovecha la terraza del mismo como taller para elaborar o terminar sus cuadros, como pudimos comprobar el día de nuestra visita.




RESTAURANTE MAMISTEGI
Oriamendi Pasealekua, 12 -Aiete-
Tf: 943 31 15 70
DONOSTIA

Por lo demás, Marcos Castro continua con esa innata y sincera modestia que le mantiene atado en la cocina sin apenas salir a sala ni dejarse ver. De hecho, la fotografía que ofrecemos de él en este artículo es anterior al confinamiento. Eso sí, este chef va a ser más visible fuera del restaurante ya que ha pasado de uno a dos días de descanso semanal: lunes y martes. "Un solo día era muy poco. Acababa ahogado. Dos días de descanso es fundamental, tanto para mí como para el personal", afirma subrayando que se encuentra "muy contento" con la decisión y sus resultados.

Una carta viva y cambiante

En cuanto a lo que importa a fin de cuentas en un restaurante, es decir, lo que encontraremos en el plato, la oferta de Mamistegi se convierte en algo, si cabe, **más dinámico y cambiante que en etapas anteriores**. Ya no hay una carta fija ni una pizarra en barra con una oferta cerrada de pikoteo. Ahora tenemos un menú del día, al fantástico precio de 17 euros, IVA y bebida incluida, o un menú degustación al precio de 25 euros. Ambas opciones se ofrecen al mediodía, como única alternativa, de miércoles a viernes, mientras que por la noche encontraremos una carta corta pero intensa con cerca de 10 propuestas en los que manda la temporada y el mercado con el añadido, como no, de la creatividad del chef. El día de nuestra visita, por ejemplo, la carta nocturna incluía tentaciones como Revuelto

de xixa de primavera, Taco de atún con crema de coliflor y dashi, Ensalada de tomate del país con atún, morrones confitados y vinagreta de antxoas y piparras, Ensaladita de roast beef con encurtidos caseros y cilantro... una muestra viva y divertida del arte culinario de Marcos Castro.

Pasando al fin de semana, durante el sábado y el domingo, al mediodía, el menú pasa a tener un precio de 22 euros y el menú degustación, 32, mientras que de noche se mantiene el sistema de una carta reducida con platos y raciones ideales para compartir. Marcos está satisfecho con la respuesta obtenida por parte del público desde la reapertura y, de hecho, ha constatado que la afluencia de gente por las noches de días como el jueves va en aumento, algo que no nos extraña a la vista de su fantástica terraza, un lugar discreto, recogido y acogedor, ideal para disfrutar de las agradables noches veraniegas que ya hemos empezado a acusar.

Nuestra degustación: tradición revisada y actualizada

En lo que se refiere a nuestra degustación, el día de nuestra visita a Mamistegi, a inicios del mes de julio, pudimos disfrutar de una selección personal propuesta por Marcos Castro que combinaba platos del menú del día, platos del menú degustación, y raciones de la carta nocturna. Una visión rápida de los platos da la impresión de que la tradición ha adquirido un mayor peso en



la oferta de este restaurante, aunque se trata de una sensación aparente, ya que **detrás de esos platos de toda la vida hay siempre, o casi siempre, detalles actuales, internacionales... que dejan clara la impronta y la firma del cocinero.**

Arrancamos con una croqueta de jamón acompañada de piparras de Ibarra que entraría en el 100% en el concepto tradicional, eso sí, con una ejecución de quitarse el sombrero, pues llevábamos tiempo sin disfrutar de una croqueta tan melosa en textura e intensa en sabor. Incluso las guindillas del país, en su simpleza, fueron servidas en un punto de fritura insuperable.

Seguimos con un sorprendente "burrito" de cecina de León relleno de mermelada de tomate, un pica que hay que degustar de un bocado y que ofrece un divertido contraste entre la acidez e la cecina y el dulzor de la mermelada.

El siguiente plato, una crema de guisantes con menta, bu rrata y aceituna negra supuso una agradable sorpresa desde su presentación en una elegante taza hasta su degustación, un plato refrescante, diferente, sabroso... Ideal para el verano, colorido y equilibrado. Todo un alarde de buen gusto e imaginación.

Continuamos con una sabrosa ensalada muy mediterránea



con patata, tomate, rabanito, aceituna verde y negra... de nuevo una grata sensación muy refrescante, además de ser un plato saciante y contundente en sabor, seguido de unos divertidos spaguettis de calabacín con ajo tostado y queso, un plato ligero y sencillo al que tal vez no le vendría mal un punto de picante que aumente la intensidad de la propuesta.

Terminando el alarde, pasamos a un melosísimo y muy sutil revuelto de bacalao con patata crujiente que nos hizo cerrar los ojos de gusto, y una costilla con chimichurri potente, sabrosa, especiada... en sabor pero tierna y fundente en textura que habría supuesto un colofón ideal para festín, de no ser porque Marcos se guardaba en la manga una ración de sus insuperables callos que, por supuesto, devoramos por pura gula y, como no, por placer. Nos confesamos fans irredentos de este plato que Marcos borda con la maestría de un cocinero octogenario.

Y, además, nos quedó sitio para el prepostre (Apple pie con crumble de galleta y espuma de limón) y el postre, una Sopa de chocolate blanco con mousse de chocolate, fresa y menta.

Todo este alarde de buena, mejor dicho, buenísima y honesta cocina fue acompañado, además, por una **fantástica selección de vinos** servida por Alaia que supo maridar de manera dinámica y equilibrada la propuesta de Marcos con diferentes caldos que nos hicieron volar a Canarias, Alemania, Cataluña, Rioja Alavesa, Borgoña... en un gustoso, variado y muy bien dosificado viaje sensorial.

Nuestra última visita a Mamistegi, sin duda, volvió a ser **una experiencia de nivel 10** en un establecimiento que por su ambiente, su terraza, su oferta culinaria y su excelente relación calidad-precio merece no ser perdido de vista y visitado sin moderación a lo largo de esta temporada. No se queden sin disfrutar del que es, sin duda, uno de los más sugerentes "tapados" de la ciudad.

La receta de portada: MAMISTEGI

Spaghetinis de calabacín con ajo tostado

Marcos Castro
RESTAURANTE
MAMISTEGI



INGREDIENTES

Calabacín
Sal
Pimienta negra
Guindilla
Polvo de ajo
Queso rallado del país

Para el aceite de ajo:

1 l. de aceite de oliva virgen extra
-3 cabezas de ajo

ELABORACIÓN

Para los spaghetinis o tallarines de calabacín:

Con la máquina de hacer pasta, obtenemos unos tallarines o spaghetinis de calabacín. En su defecto, fileteamos finamente el calabacín con la mandolina y, pacientemente, con el cuchillo, vamos obteniendo lo spaghetinis.

Para el aceite de ajo:

Pelamos y laminamos los ajos y los ponemos a confitar en aceite de oliva hasta que cojan color. Colamos el aceite y lo guardamos en un recipiente adecuado.



Resto de elaboraciones:

En una sartén, salteamos los spaguetinis de calabacín con el aceite de ajo. Mientras los salteamos, añadimos sal, un golpe de pimienta negra y una puntita de guindilla.

Finalmente, añadimos algo de polvo de ajo y espolvoreamos el plato con queso rallado del país.

OSTALARIEK ZINT



ZINTZO JOKATU

Sektore batek sufritu badu Gipuzkoan Covid-19ren pandemiarekin, Alarma Egoerarekin eta bere ondorioekin, Ostalaritza eta Restaurazioarena izan da. eta hiru hilabete eman dugu ireki gabe horrek ekarri dizkigun zailtasun eta galera guztiekin. Osasun eta garbitasun-protokolo guztiak betetzen ari gara estaltzen dugu, mahaia separatzen ditugu, kartak erretiratu ditugu... arauak betetzen ditugu eta gure bezeroei betearazten dizkiegu. Ez da beti erreza

BEZEROA, LAGUNA, ERABILTZAILA: Arauak bete, gainontzeko bezeroak errespetatu itzazu, gorde ezazu giza-distantzia eta, batez ere, ulertu. **UDALETXEA:** Maltxatasuna eta gizatasuna erabili itzazu arauak sortzean. Enpatia erabili, jarri zaitze gure sektorearen tokian. Bizilagunekiko elkarlari. **ADMINISTRAZIOA:** Gehiago babestu ezazue gure sektorea eta herriko merkataritza. Justizia eta neurria erabili legeak sortzean. Enpatia erabili gu

ZO JOKATU DUTE



OSTALARIEKIN !!

eta orain "normaltasun berria" delakoaren itzuleran, sektoreak zainduena eta kontrolaturikoenetakoa gara. Lehenengo egunetik gure atekak itxi genituen. Gure ordutegi eta aforak murrizten dituzten arauak errespetatzen ari gara. Maskarilla janzen dugu, mahai eta aukiak desinfektatzen ditugu, janaria Ez da beti guztion gustukoa. Baina ostalariok zintzo jokatu dugu. Zintzo jokatu zu ere ostalariekin !!

gure akats eta gabeziak. Egoera hau guztiontzat berria da, baita zuretzat ere. keta eta ulermena bultzatu. Sektore guztiek osatzen dugu eta egiten dugu herria. ure sektorearekin eta bere zailtasunekin. Informazioa aldezturik erraz lezazguzue.

ondojan.com
comer bien en Gipuzkoa



MICHELIN, TRIP ADVISOR, GUÍA REPSOL... ... Y EL REPARTO DEL PASTEL GASTRONÓMICO

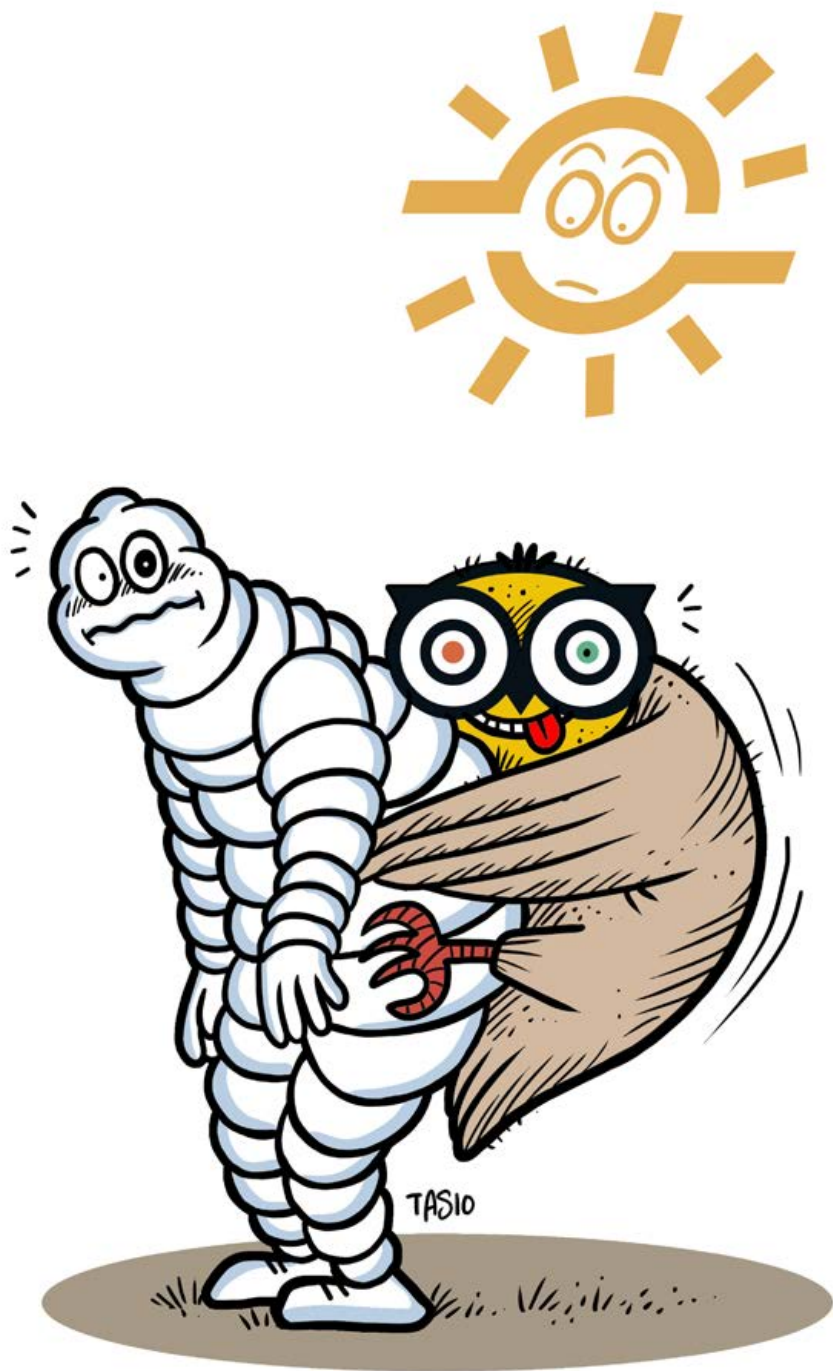
Durante los meses de febrero y marzo de este año, la página de Facebook de Ondojan.com se hizo eco de una serie de reportajes que muestran la Feria de las Vanidades en la que se ha convertido la labor de las, en su día prestigiosas guías que informaban sobre el panorama gastronómico. Las que fueron serios referentes culinarios en el pasado se han convertido en agentes mediáticos y económicos cuyo único objetivo es buscar notoriedad en los medios, acceder al dinero público y sangrar monetariamente, si es posible, a los restaurantes.

Una muestra de lo primero son las galas de la Guía Repsol, en las que se ensalza a los premiados con sus sobrevalorados soles y nada se menciona de los restaurantes expulsados de su elitista olimpo. En cuanto a la estrategia recaudatoria, el mejor exponente es la indisimulada y vergonzante unión estratégica de la emblemática Guía Michelin con el poco fiable portal Trip Advisor.

Josema Azpeitia / ilustración: Javier Etayo "Tasio"

La situación generada por el Coronavirus hizo que dichos artículos se quedaran en la esfera de las redes sociales y no fueran publicados en la revista mensual. Retomada la publicación regular de Ondojan.com en

formato digital, hemos creído conveniente recuperar dichos artículos para que tengan un soporte más estable y puedan ser leídos por una mayor cantidad de público. Esperamos que sean del agrado de nuestros lectores y lectoras.





La asociación unirá a los dos gigantes de la promoción de la industria gastronómica / EP

La Guía Michelin, nuevo socio de TripAdvisor y ElTenedor

ElTenedor adquiere Bookatable y se expande a Reino Unido, Alemania, Austria, Finlandia y Noruega

UNIÓN MICHELIN - TRIP ADVISOR: CUANDO LO SUBLIME SE ASOCIA CON LO CASPOSO

(Artículo publicado por Josema Azpeitia en el Facebook de OndoJan el 18 de febrero)

Resulta muy curioso que en la provincia de la gastronomía y las estrellas Michelin, incluso que en la “nación gastronómica” nadie haya dicho esta boca es mía ante una noticia que ha pasado totalmente desapercibida en los medios informativos y que debería, cuando menos, despertar el interés de cualquier persona interesada por la gastronomía, y es que a finales del año pasado la guía Michelin y Trip Advisor firmaron una alianza estratégica para tratar de controlar el mercado, cada vez más apetitoso, de las reservas de restaurantes, principalmente dirigidas al creciente sector turístico...

La noticia podría parecer una inocentada si nos la hubieran contado el 28 de diciembre. Pero nada más lejos de la realidad. Y no se trata de una simple sinergia, sino de una unión en la que se ha movido mucho dinero, aunque ni la empresa de neumáticos de Clermont Ferrand ni el gigante estadounidense propietario también de la central de reservas El Tenedor (The Fork) han soltado prenda sobre a cuánto ha ascendido la transacción, pues esta “unión estratégica” ha supuesto la compra, por parte de Trip Advi-

sor, de Bookatable, la central de reservas que hasta ahora gestionaba Michelin y que cuenta con una base de datos de 14.000 restaurantes que ahora se suman a los 67.000 restaurantes existentes en Trip Advisor que se frota las manos al conformar la mayor plataforma mundial “on line” de restaurantes.

Como digo, llama poderosamente la atención que nadie se haya hecho eco de esta unión, y los pocos medios que lo han hecho se han limitado a copiar y pegar, es decir, repetir como loros, la nota de prensa oficial que ambas empresas han puesto en circulación y que en nuestro entorno se ha encargado de difundir Europa Press sin añadir ni un gramo de opinión personal o análisis. Dicha nota recoge fielmente las declaraciones del vicepresidente de Trip Advisor que afirma que “Este acuerdo nos permite, no solo continuar con la expansión geográfica de nuestro negocio, sino ofrecer un servicio con mayor valor para restaurantes y comensales”

En cualquier caso, lo que llama realmente la atención es la disparidad entre los dos asociados. Que yo sepa, hasta la fecha la guía Michelin encarnaba la excelencia a nivel informativo y valorativo. Con sus detractores y sus manías y errores, la guía francesa era la más respetada de su sector,

Una unión contranatura.

Aunque para los medios de comunicación apenas fue una noticia más, los aficionados a la gastronomía se echaron las manos a la cabeza. La Michelin siempre ha sido una guía prestigiosa y referencial basada en la calidad y en la mesura, mientras que Trip Advisor siempre ha estado rodeado de polémicas y escándalos debido a su carácter chabacano y poco serio.



con un prestigio adquirido en sus 120 años de existencia y con un sistema de inspectores y valoraciones serio, riguroso y reconocido. Los inspectores visitan hoteles, bares y restaurantes, hacen sus valoraciones, pagan religiosamente la cuenta y, si consideran que un establecimiento debe subir o bajar de categoría, buscan una segunda o hasta una tercera opinión haciendo que otros inspectores lo visiten para cotejar los datos o, al menos, eso es lo que nos cuentan. En la guía Michelin, hasta el momento al menos, imperaba la seriedad y la profesionalidad, y así lo han entendido los chefs tocados por su varita como Martín Berasategui, su máximo exponente en nuestro entorno.

Trip Advisor, sin embargo, es un portal abierto en el que puede entrar cualquiera y escribir lo que le venga en gana, es decir, que no hay ninguna autoridad que controle la veracidad de las crónicas que se publican diariamente en la zona de comentarios de los diferentes restaurantes. Además, las publicaciones en Trip Advisor se realizan generalmente con un seudónimo, de manera que cualquiera puede efectuar los comentarios que quiera por groseros que sean, en contra de su competencia y esconder la cabeza bajo tierra sin dar la cara. De hecho, este sistema tan poco serio que sigue Trip Advisor ha hecho que a lo largo de su historia no hayan sido pocos los casos en los que el portal norteamericano se haya visto mezclado en polémicas cuando no en pleitos debido al poco control que ejerce sobre quienes

publican en él sus comentarios.

Es decir, se han juntado el agua y el aceite, el blanco y el negro, la excelencia con la caspa... ¿Soy el único al que le parece algo contranatura y, cuando menos, digno de crítica si no de sospecha esta extraña unión?

Los 7 pecados capitales de Trip Advisor

"Piensa mal y acertarás" dice el refrán. Y se mire como se mire, desde un punto de vista racional, no encuentro un motivo de peso por el que una casa seria y veterana como Michelin, referente del lujo y el buen gusto, se junte con una plataforma como Trip Advisor en la que es más fácil encontrar defectos que virtudes, porque no son pocos los males o pecados capitales de Trip Advisor. Analicémoslos uno por uno:

1.- Es fácilmente manipulable.

La guía Michelin es seria y rigurosa. Son sus inspectores quienes acuden a los locales y los escudriñan en busca de defectos y virtudes. Trip Advisor, al depender de cualquiera que pueda entrar en el sistema y escribir lo que quiera, es vulnerable a operaciones de Marketing, mentiras, falsedades... Son conocidas polémicas como el restaurante de Londres que consiguió posicionarse en el nº 1 siendo la cabana del jardín de un particular, o el conocido caso del hotel Landaben de Pamplona, que fue criticado antes de ser inau-



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.





gurado. En este caso, la crítica se publicó en Google Maps, pero estamos hablando de sistemas paralelos que funcionan de la misma manera, aceptando críticas anónimas de gentes movidas por intereses ocultos e inconfesables.

2.- Tiene intereses económicos

Trip Advisor se vende como el colmo de la democracia en Internet. El buho justiciero que con sus dos ojos (el verde para las críticas positivas y el rojo para las negativas) imparte equidad informativa por el mundo. Y es cierto, a nadie se le cobra por estar en Trip Advisor, pero el portal estadounidense es también el dueño de The Fork International, aquí conocido como El Tenedor. Y el salir en el Tenedor se paga. Y cuando hay intereses económicos, volviendo al “piensa mal...” es difícil pensar que estos no vayan a influir en diferentes ámbitos. En una de las imágenes que ofrezco en este post, por ejemplo, puede verse cómo Trip Advisor fue multada en Francia por malas prácticas en su página web haciendo que los usuarios se inclinaron por una opción u otra. Y en otra de las imágenes, una usuaria habla de “La gran estafa y extorsión de Trip Advisor” comentando cómo, tras rechazar la oferta de El Tenedor, bajó varios puntos en el ranking de Trip Advisor. ¿Casualidad? ¿Manipulación? Es difícil juzgarlo, pero lo que sí es cierto es que Trip Advisor tiene a día de hoy más de 2.000 trabajadores, y hay que pagar todas esas nóminas mes a mes...

3.- Se ha convertido en una fuente de ingresos para terceros.

La guía Michelin es independiente. Ningún estudio publi-

citario ofrece entre sus servicios “inclusión en la Guía Michelin”, pero Trip Advisor ha conseguido que agencias de publicidad y marketing ofrezcan a sus clientes posicionarlos en Trip Advisor... ¿Cómo es posible esto en un portal que, teóricamente, se nutre de opiniones sinceras e independientes? Muy sencillo: creando falsas opiniones y publicándolas con diferentes nombres. Varias opiniones positivas hacia un local sumado a varias opiniones negativas hacia sus competidores, consiguen que el local en cuestión suba puestos en el ranking. Esto ha llevado a una loca carrera por parte de algunos restaurantes obsesionados por estar en los primeros puestos de Trip Advisor y dispuestos a pagar lo que sea y utilizar cualquier método, por inmoral que éste sea, para lograr su objetivo. Sencillamente vomitivo, pero real. Entre las imágenes que adjunto puede verse, en una de ellas, cómo un estudio revela, según “20 Minutos” que una de cada tres opiniones de Trip Advisor es falsa. En otra imagen se da noticia de un hostelero que llevó a juicio a Trip Advisor por publicar falsas críticas. Y no es el único caso. Otra de las imágenes, muy significativa, habla del caso de una agencia que ya, sin ningún disimulo, ofrecía “10 comenarios positivos en Trip Advisor por 115 euros”. Algunos ya ni guardan las formas.

4.- Realmente, nunca ha hecho buenas migas con la Michelin.

Resulta especialmente curioso el romance entre el buho de Trip Advisor y Bibendum, el gordito de la Michelin, cuando generalmente las dos guías no se han llevado muy bien que digamos históricamente. Las estrellas Michelin no salen

Polémica tras polémica.

Restaurantes criticados y valorados antes siquiera de estar abiertos, establecimientos falsos encumbrados al número 1 de la lista, juicios y denuncias por las continuas faltas de respeto anónimas hacia bares y restaurantes... la trayectoria de Trip Advisor está salpicada de escándalos y polémicas y no tiene visos de cambiar. Extraño compañero de viaje el que se ha buscado Michelin, la guía decana de la valoración gastronómica, siempre caracterizada por su discreción y su tono neutro y respetuoso.



muy bien paradas en el buscador yanki como podemos ver claramente en el ranking de Donostia, donde con la excepción de Arzak, que aparece en el nº 4 de más de 700 restaurantes, el resto aparecen bastante alejados de los primeros puestos, como es el caso de Mirador de Ulía (nº 51), Amelia (nº 62), Akelarre (nº 63) o Kokotxa (nº 68). Por delante de los restaurantes estrellados encontramos bares de pintxos sencillos y corrientes, alguno de ellos cerrados actualmente, alguna panadería y alguna pizzería de carácter turístico, lo que ofrece una buena idea del posicionamiento que ofrece Trip Advisor a las estrellas Michelin. Es curioso, por otra parte, que durante dos años el restaurante más valorado del mundo por los usuarios de Trip Advisor haya sido Martín Berasategui que, eso sí, a pesar de que en el ranking mundial ha pasado al puesto nº 11, en Lasarte sigue ostentando el puesto nº 1. Mugaritz de Andoni Luis Aduriz, por su parte, se encuentra en el nº 7 de los restaurantes de Errenteria superado por establecimientos como Lapurdiko Pizak, por poner sin más un ejemplo.

Por otra parte, los chefs de la Michelin nunca han valorado positivamente Trip Advisor, salvo, lógicamente, gentes como Martín Berasategui o Joan Roca que han sido elegidos como los mejores del mundo por los usuarios del portal (o eso es lo que, al menos, afirma Trip Advisor). En las imágenes del post nos podemos encontrar con casos muy significativos como la polémica que tuvo la cocinera Macarena de Castro con una clienta que escribió una crítica negativa, las declaraciones de Dabid Muñoz (Divexo) diciendo que ni se fija en el ranking, el caso de Artur Martínez, cocinero estrellado catalán que anima a escribir comentarios falsos

en Trip Advisor, o el ejemplo, recogido por Mikel López Iturrriaga "El Comidista" de una crítica de un usuario que tilda de "Decepcionante" la visita al restaurante Azurmendi de Eneko Atxa porque se presentó sin reservar y no había sitio para él. El usuario, que responde al seudónimo de "Manolo-le" concluye, haciendo alarde de su atrevida ignorancia que "No hacen falta estrellas Michelin".

Unido a esto, hay que decir que en la nota "oficial" de prensa presentada para anunciar la unión Michelin-Advisor se afirma que "Esta estrategia de colaboración entre Michelin y TripAdvisor va a ofrecer una visibilidad sin precedentes a los establecimientos que aparecen en las guías Michelin de todo el mundo". Son palabras de Scott Clark, miembro del Comité Ejecutivo del Grupo Michelin, que afirma también que "Vamos a poder ofrecer la selección de la Guía Michelin a un mayor número de comensales de todo el mundo". Y sigo extrañándome puesto que si algo tengo claro es que la guía Michelin, en sus 120 años de existencia, ha sabido publicitarse por sí sola y hoy es el día en el que la gala anual de la Michelin es un acontecimiento mediático en cada país donde se celebra y toda persona interesada en la gastronomía en el mundo se entera de cuáles son los establecimientos elegidos por la guía roja. ¿De verdad necesita Michelin venderse a un postor como Trip Advisor para ganar visibilidad?? Y lo que es más importante... ¿Qué va a pasar a partir de ahora? ¿Van a aumentar en posicionamiento los restaurantes de la guía Michelin por estar asociados con Trip Advisor?? Eso sería engañar a los usuarios, no creen ??



Expedia, TripAdvisor y Hotels.com, multadas con más de 300.000 euros en Francia

Por mostrar de forma engañosa un hotel como completo para sugerir otro con mayor comisión, ofrecer teléfonos incorrectos de los hoteles para obligar a reservar desde su web o anunciar falsos códigos promocionales.

FACUA.org
Compa - 13/10/2011

Los portales de viajes Expedia, TripAdvisor y Hotels.com han sido condenados por el Tribunal de Comercio de París a pagar más de 300.000 euros por llevar a cabo "prácticas comerciales fraudulentas" en sus ediciones francesas.

La sentencia, que todavía puede ser recurrida, acusa a las páginas entre otras cosas de mostrar de forma engañosa un hotel como "completo en las fechas seleccionadas" cuando en realidad tenía habitaciones libres, para así sugerir al usuario otro alojamiento con mejores acuerdos comerciales para la empresa.

Según detalla el diario *Le Monde*, además de una multa de 305.000 euros para los portales de Expedia, TripAdvisor y Hotels.com, el tribunal condena a pagar 79.000 euros al Hotel de la Place du Louvre de París y otros 43.000 euros al castillo Guillaumin de Landudec, en Bretaña. Estos dos establecimientos se sumaron a la denuncia presentada inicialmente.

Ya somos 227.019

LUCHA CONTRA LOS ABUSOS

5.- No muestra una radiografía real de la gastronomía

Los ranking de Trip Advisor no muestran rankings de calidad. Pero es que tampoco los muestran de popularidad. Porque lo verdaderamente democrático sería que esta guía reflejara los locales que realmente gustan a las personas que acuden a los bares y restaurantes, independientemente de su inclusión en guías como Michelin, Repsol, 50 Best, etc... que caen en el elitismo y en otra serie de intereses que no vamos a empezar a analizar aquí. Pero el caso es que los ranking de Trip Advisor, sobre todo en las grandes ciudades, ofrecen en los primeros puestos unas amalgamas de locales sin ningún sentido que para nada se corresponden con el listado que saldría si hiciéramos una encuesta a nivel de calle. Ofrecemos en una de las imágenes el ranking de los primeros establecimientos de Donostia, y que sean los lectores los que juzguen por sí mismos.

6.- Promueve comportamientos chulescos que rayan lo mafioso.

Trip Advisor, además de no controlar quién escribe sus comentarios y por qué, promueve entre sus usuarios el hacer uso del portal y escribir sin descanso, otorgando diferentes categorías a las personas que más escriben y concediéndoles categorías, medallas y diferentes distintivos que dan fe de su "calidad" o "nivel" como colaborador. Esto ha llevado a que ciertas personas acudan a los restaurantes dejando caer a la mínima de cambio que son "colaboradores avanzados" de Trip Advisor y pretendiendo, a cambio, un trato preferencial cuando no un servicio gratuito. Estos comportamientos que rayan los estilos mafiosos y el chantaje nunca habrían sido consentidos por una guía seria y solvente como la Michelin... hasta ahora.

tamientos que rayan los estilos mafiosos y el chantaje nunca habrían sido consentidos por una guía seria y solvente como la Michelin... hasta ahora.

7.- La Hostelería y la Restauración están hasta las narices de Trip Advisor.

Por mucho que algunos restauradores se esfuercen en contestar a las críticas para mantenerse en un buen lugar en el ranking y aunque no se diga nada públicamente, la hostelería y la restauración están hartas de Trip Advisor. La Guía Michelin era algo ajeno a lo que se podía aspirar o no y que no afectaba para nada a sus vidas, pero la intrusión de Trip Advisor y el hecho de que cualquiera pueda publicar lo que le venga en gana crea situaciones incómodas y muy desagradables, enfados entre dirección y personal de los restaurantes, malentendidos, ansiedad, decepciones... y es que aunque uno quiera, no puede borrarse de Trip Advisor. Hay gente que ha pedido al gigante estadounidense que le borre de su lista, pero la respuesta siempre ha sido negativa. Basándose en la libertad de información, este portal permite que personas sin cultura gastronómica, resentidas, interesadas... puedan expresar sus opiniones y lo puedan hacer sin dar la cara.

Se mire como se mire, esto supone una preocupación más para la sufrida hostelería que ve al búho yanki como un pajarraco intruso dentro de su casa. Es cierto que hay una serie de restaurantes a los que el estar en la parte alta del ranking de este portal les ha venido de maravilla.... pero desengañémonos, eso sólo es positivo para los primeros de la lista. Para el resto acarrea más prejuicios y preocupaciones, además de pérdidas de tiempo, que ventajas.

Multas y lavados de cara

Las multas por sus prácticas engañosas es otra de las constantes de Trip Advisor, guía que, en los últimos años destaca al restaurante más votado por sus usuarios. No hace falta tener dos dedos de frente para deducir que de los millones de usuarios de una guía utilizada en todo el mundo por gente de todos los estratos sociales, el porcentaje que se ha podido pagar un menú en Martín Berasategui y juzgar el restaurante no llega ni al 0,0000001 por ciento de los mismos, pero Trip Advisor hace ya tiempo que perdió el miedo a mentir y manipular y cada año destaca a un restaurante de lujo como el favorito de sus usuarios, tal vez dentro de una estrategia por camelar a la Michelin y competir con su principal adversario, la guía 50 Best.



Conclusión, sospechas y propuesta de mejora

Vistos estos siete pecados, y alguno más que puede haberse quedado en el aire, queda la pregunta ¿Qué demonios hace la Michelin en esta operación de marketing o de lo que sea?? ¿Qué interés puede tener la guía francesa, después de haberse ganado un prestigio indiscutible durante más de un siglo, para juntarse con una guía chabacana, polémica y comercial como es Trip Advisor??

Volvemos a la tesis de “piensa mal y acertarás” y la única explicación que vemos es que Michelin necesitaba vender su portal Bookatable porque, por lo que sea, no funcionaba y, seguramente, le estaba acarreado unos gastos inasumibles. Trip Advisor puede comprar el portal y, de paso, el aliarse con la Michelin le da prestigio y glamour a pesar de que sus comportamientos, motivaciones y formas, como hemos podido ver, no tienen nada de glamurosos.

Vemos, buscando en Trip Advisor, que el portal ha empezado a publicar listados de restaurantes “De Lujo”, así que podemos sospechar que, tras haberse hecho un hueco entre las clases populares, el gigante estadounidense pretende ahora hacerse un nombre como un listado al que también podrán recurrir los ricos, con lo que alianzas como la conseguida con la Michelin le dotan de un prestigio del que en caso contrario carecería totalmente. Una unión, al fin y al cabo, interesada. Tu me compras mi central de reservas, yo te doy prestigio... porque si algo está claro es que los restaurantes de la guía Michelin no necesitan la visibilidad que les pueda proporcionar Trip Advisor.

¿Cómo mejorar lo presente?? Está claro que Trip Advisor mejoraría y sería una guía creíble con tan sólo dos exigen-

cias a sus usuarios: La primera, que estos exhiban el ticket que demuestre que realmente han comido en el lugar que están criticando. Y la segunda, que tengan que utilizar su verdadero nombre y apellido. Estamos hablando de críticas que hacen daño y, a veces, que pueden llevar a acciones legales en el caso de que sean falsas o engañosas. ¿Por que no exigir, por lo tanto, que quien las hace dé la cara??? Tal vez los restaurantes deberían dejar de seguir el juego a Trip Advisor o, sencillamente, responder a las críticas con un texto estilo “estimado señor o señora, sintiéndolo mucho no voy a responder a sus críticas en cuanto no las haga usted sin indicar a quién me estoy dirigiendo”. Si todos los hosteleros adoptaran un comportamiento de este estilo en vez de seguir el juego al búho de los ojos verde y rojo, otro gallo nos cantara.

Y, se mire como se mire, esta unión es algo totalmente inaudito en una institución como es la Guía Michelin. Durante los últimos años varias señales empezaban a mostrar que los criterios económicos, políticos, comerciales... empezaban a imponerse a la hora de celebrar las galas, otorgar las estrellas... pero el unirse con Trip Advisor es una decisión que raya lo cutre y que nadie que siga dicha guía se esperaba.

Habrà que estar alerta a las próximas decisiones de la Michelin, las próximas estrellas, las próximas guías... esperemos que la guía roja siga siendo una referencia de calidad con su sistema de inspectores y no empiece a imitar sistemas y modos a Trip Advisor... sería el principio del fin de la Michelin.



GUÍA REPSOL: UN POBRÍSIMO BALANCE PARA LA COCINA VASCA

(Artículo publicado por Josema Azpeitia en el Facebook de Ondojan el 2 de marzo)

El pasado lunes 24 de febrero tuvo lugar la gala de entrega de los “Soles Repsol” en Donostia. Y una vez más, al igual que venimos constatando cada vez que hablamos de este tipo de eventos, tal y como pasó hace poco cuando comentamos la unión de TripAdvisor y la Guía Michelin, los medios de comunicación de la “Nación Gastronomika” han demostrado una falta de profesionalidad y de criterio periodístico impresionante, plegándose a las notas de prensa surgidas de la propia guía Repsol y las instituciones vascas.

Y es que si nos limitamos a leer lo que han publicado los diarios vascos, lo que se ha emitido en las televisiones, o las noticias que han hecho circular entes como el Gobierno Vasco o Basquetour, parece que Euskadi ha sido una especie de gran privilegiado por la varita mágica de esta guía, ya que el titular principal es que **“11 nuevos restaurantes lucen un sol Repsol”**.

Pero da la casualidad de que nadie, absolutamente nadie en estos medios de comunicación ha informado sobre los **restaurantes que pierden un sol Repsol**. Y resulta

que la Guía Repsol no sólo ha premiado a la Comunidad Autónoma Vasca con 11 soles, sino que **ha castigado a 10 restaurantes, retirándoles un sol a cada uno**, además de retirar sus dos soles a un restaurante que ha cerrado por falta de relevo generacional, es decir, que **la Comunidad Autónoma Vasca ha ganado 11 soles, pero ha perdido 12**, con lo que el triunfal balance que hacen los medios de comunicación y las instituciones, que han gastado miles y miles de euros de dinero público en acoger en Donostia esta pomposa gala, se queda en agua de borrajas. Desde el lunes pasado, Euskadi y la cocina vasca han bajado un peldaño en la guía que intenta, sin conseguirlo, tener la misma notoriedad e importancia que la Michelin.

Los restaurantes castigados del País Vasco

11 son los restaurantes que han visto con estupor, como cuando a un niño le roban el balón con el que está jugando, cómo la Guía Repsol, de buenas a primeras, les retira el sol con que en su día les había premiado.

En **Araba** dos han sido los restaurantes denostados: **The Bost y Zaldiaran**. El primero es un exitoso restaurante que en los últimos años ha adquirido una gran popularidad en la capital alavesa. El segundo, Zaldiaran, es el típico caso que

Gastronomía, política... y dinero público.

La estrategia actual de la Guía Michelin, la Repsol, 50 Best, etc... consiste, sobre todo, en organizar presentaciones anuales de sus guías llenas de pompa y boato en las que ofrecen a los políticos la oportunidad de pavonearse con las estrellas de la cocina. Los representantes institucionales y sus adeptos disfrutan, así, de su momento de gloria televisiva y Photocall, lo que les hace más proclives a subvencionar estos actos llenos de exceso y despilfarro que finalmente se pagan con el dinero de todos y en los que la gastronomía pasa a un segundísimo plano frente al glamour y el couché culinario



muestra el seguimiento que la guía Repsol, consciente o inconscientemente, realiza a los postulados de la Michelin. La guía francesa retiró recientemente la estrella que en su día había concedido a este histórico restaurante alavés, y la Repsol, al igual que hace al otorgar sus máximas distinciones (2 y 3 soles) ha seguido a pies juntillas el camino de la Guía Roja y también ha retirado su caramelo a Zaldiaran. Araba, por lo tanto, pierde dos soles, y gana uno, en la figura del restaurante Arrea ! de Kanpezu, con lo que el balance de la provincia es de -1 en la edición de este año de la guía.

Bizkaia es la provincia que peor parada sale en la edición actual, ya que **la guía Repsol le retira 4 soles** y tan solo le repone dos. Pierde dos soles, lógicamente, el **Jolastoky** de Getxo, histórico restaurante que cierra al no poder asegurar un relevo generacional, pero también son castigados a devolver su único sol los restaurantes **Gaminiz** de Zamudio y **Cubita** de Getxo. La Repsol, además, sólo devuelve este año dos de los soles, uno al restaurante **Porrua** de Bilbao y otro al **Casa Garras** de Karrantza, con lo que Bizkaia supera a Araba, pero en sentido negativo, con un balance de -2 soles

Y en cuanto a **Gipuzkoa**, aunque el balance resulta más

positivo en su conjunto para la provincia, resulta insultante en su concepto, ya que la guía ha entrado en la provincia que, curiosamente, ha acogido dos años su gala anual al igual que un elefante en una cacharrería, **retirando soles de una manera difícilmente explicable** desde un punto de vista gastronómico. Así, la Repsol se ha cubierto de gloria retirando un sol a dos instituciones de la tradición gastronómica vasca como son el **Etxeberri** de Zumarraga y el **Lasa** de Bergara, dos exponentes de la más clásica tradición, la elegancia en el plato y en el servicio, reconocidos por crítica y público, exponentes de varias generaciones de cocineros y espejo en el que se miran no pocos cocineros y cocineras.

Asimismo, la guía patina de una manera escandalosa retirando un sol al **Iriarte** de Berrobi, un restaurante que tiene el mérito de mantener una oferta diaria a la carta sin recurrir al menú del día, basado en el producto de proximidad y temporada, la tradición en los platos y la modernidad en las formas, esos parámetros que son los que hoy en día más se valoran en los restaurantes. Iriarte es una honrosísima excepción en la cocina guipuzcoana, un oasis de calidad

BAR ROBERTO

General Artetxe 1
Donostia

Un rincón muy especial en el barrio de Gros, donde encontrarás más de 50 tipos diferentes de vermús. No te pierdas nuestra especialidad: **MARIANITOS**, una estupenda mezcla de Campari y vermú, con dos o tres aceitunas y ralladura de naranja y de limón. Pregunta también por **"TXANTXILLO"**, nuestro vermú de grifo casero.

¡Te esperamos!!



y servicio digno de una capital instalado en un pueblecito de apenas 600 habitantes, que defiende con uñas y garras lo que la Repsol, en su propia página web, define como motivos para otorgar un sol. Cito textualmente: “El Sol es la calificación que distingue aquellas cocinas que destacan por la calidad de los productos y una elaboración excepcional, sitios de los que sales deseando volver, de los que compartes las fotos de los platos con los amigos.” Ninguno de los tres restaurantes “castigados” comentados hasta ahora se contradicen en su oferta con esta escueta y ligeramente ridícula máxima.

Donostia tampoco se libra del “reajuste” de la Repsol, y tres restaurantes de la ciudad que ha acogido la gala de este año **se quedan sin su sol: el Agorregi** de Igara, **Xarma Cook & Culture** de Gros y **Amelia**. Quitando el tercero, Amelia, que imaginamos ha sido castigado temporalmente por encontrarse en período de “traslado” de su concepto de su antigua a su nueva ubicación y al que la guía no ha concedido su confianza dejándolo al menos un año sin su sol, los otros dos, Agorregi y Xarma, han cometido al parecer algún error que no los hace merecedores de ser definidos con “la frase” anteriormente comentada. Al parecer los inspectores han detectado que la gente “ya no sale deseando volver”... o tal vez peinan diariamente las redes para comprobar que sus clientes “ya no comparten las fotos de los platos con los amigos”... el caso es que dos de los más destacados o al menos mencionados restaurantes del panorama donostiarra han sido despojados del premio que recibieron en su día.

En contrapartida, son ocho los restaurantes gipuzkoanos

que reciben su **primer Sol Repsol**. Dos de ellos se encuentran en la capital (**Galerna y Ganbara**), uno de ellos en el Bidasoa (**Félix Manso Ibarla**), dos de ellos en la costa (**Bodega Katxiña y Kirkilla Enea**) y tres en el interior (**Bailara, Casa Julián e Iraeta**). Por lo tanto, aunque Donostia, tras acoger la gala, se queda con un balance negativo de -1 sol Repsol, el resto de la provincia gana 3, con lo que nuestra provincia se queda con un balance de dos soles más, aunque pierde dos establecimientos de dos soles, con lo que aumenta cuantitativamente pero desciende cualitativamente en el conjunto de la guía.

En resumen, que **el balance para el País Vasco no podía haber resultado peor en una gala en la que se ha invertido tiempo, ilusión y, sobre todo, dinero**. Aún así, llama la atención la sonrisa que lucen el Alcalde de Donostia, el Presidente de Petronor, el Delegado del Gobierno en el País Vasco y otros representantes institucionales en la foto que Basquetour ha elegido como imagen principal en su web al hablar de la gala de manera triunfalista ocultando completamente la información sobre los soles perdidos... una foto que, además, se contradice totalmente con el espíritu que propugna la Agencia Vasca de Turismo, ya que si fuera fiel a los principios que defiende, deberían ser los cocineros y cocineras galardonados los que protagonizaran la fotografía que ilustra la noticia, pero ya se sabe, estamos en período electoral y cualquier ocasión es buena para colgarse medallitas, aunque éstas no sean merecidas.

Los restaurantes castigados de Navarra

El pobre balance de la gala de la Repsol no se limita, ade-

Postureo, selfies, y reparto de cromos.

La cocina apenas tiene importancia en las galas anuales de la Repsol (o similares). Al fin y al cabo se trata de que los "astros" del firmamento culinario revaliden sus soles para poder fotografiarse con ellos, y hacer ver como que interesa quiénes han sido reconocidos con los nuevos del año. Eso sí, nadie habla de los soles perdidos, así se dan casos como la gala de 2019, sufragada por el Gobierno Vasco, en la que nadie comentó a los patrocinadores que el país anfitrión perdía en ella más soles que los que ganaba. Un "detallito" sin importancia que le habría agudado la fiesta y el gin-tonic a más de uno.



más, a la Comunidad Autónoma Vasca, sino al conjunto de Euskal Herria. En Navarra, aunque el balance es algo más positivo, no deja de ser un pobre balance, y se repite la **actitud insultante** de la guía Repsol hacia la tradición culinaria navarra.

Así, en el viejo Reyno, **la Repsol retira dos soles a dos instituciones gastronómicas de la provincia como son el Europa de Pamplona y el Túbal de Tafalla**. No tengo el gusto de haber degustado la carta del Europa, pero sí he disfrutado de la de su restaurante hermano, el Alhambra, que mantiene, y creo que merecidamente, sus dos soles, y según tengo entendido, el restaurante castigado está al mismo nivel. Lo que sí puedo afirmar es que retirar el sol a un restaurante como el Túbal es una aberración. La casa de Nicolás Ramírez tiene el mismo mérito o más que muchos de los restaurantes que cuentan con dicho galardón y, sin duda, bastante más motivos para tener un sol que muchos de los que este año se estrenan con su esfera luminosa. El Túbal es un restaurante, al igual que el antes mencionado Etxeberri, el Lasa o el Zuberoa de Gipuzkoa, hacia los que hay un consenso total de crítica y público sobre su calidad e importancia. Los propios cocineros y cocineras los respetan y veneran y dudo mucho que nadie, incluso los galardonados, hayan visto con buenos ojos la destitución y desprecio que han sufrido estos locales en la gala de este año.

Por lo demás, en Navarra **tres restaurantes han sido galardonados con un Sol: La Biblioteca** de Pamplona, a quien destacamos en esta revista hace ya más de un año como digno merecedor de esta distinción que ha tardado

pero al fin ha llegado, así como el también pamplonica **Verduarte** y el **Mixtura** de Uharte. Además, el **Ábaco** de nuestro admirado Jesús Iñigo Luri ha sido merecidamente honrado con un segundo sol con lo que el balance en Navarra, con la pérdida también de su único sol por parte del restaurante de la bodega Pago de Cirsus de Abiltas, queda en positivo, con un sol ganado y el mantenimiento de sus restaurantes de dos soles.

Al sol que más calienta

Por lo tanto, y volviendo al espíritu del titular de este artículo, el balance total en Euskal Herria no se puede calificar más que como pobre, decepcionante, desilusionante... La nación gastronómica no luce 11 nuevos soles como han difundido tanto la empresa petrolífera que edita la guía y las instituciones vascas que le han inyectado el dinero que necesitaba para promocionarse con su pomposa gala, no, **la nación gastronómica en su conjunto ha estrenado 15 soles, pero ha perdido otros 15, es decir, su balance en soles ha sido cero absoluto**, y además cuenta con dos restaurantes menos en la categoría de 2 Soles. Euskal Herria o, mejor dicho, sus instituciones, han apostado por la Repsol y han perdido estrepitosamente, como lo ha hecho su gastronomía y su tradición culinaria.

Todo esto, repetimos, no ha sido debidamente contado ni por los promotores de la gala ni por la empresa que edita la guía. Por supuesto, el listado de restaurantes es público y cualquiera puede consultarlo, pero eso requiere un esfuerzo por parte del público general, no habituado a indagar en la red y en las guías y cada vez más malacostumbrado a que



Nuevos valores.

De vez en cuando los inspectores de la guía, al menos los que ejercen en Navarra, demuestran un buen criterio como el que hace dos años les hizo conceder un Sol al Hostal Remigio de Tudela. En cualquier caso, como comentamos en este artículo, el Viejo Reyno no ha salido nada bien parado, al igual que tampoco lo ha hecho la Comunidad Autónoma Vasca en el último reparto de estos soles que lucen un tanto desinflados, y es que aparte del día de la gala de entrega y los dos o tres días siguientes, el resto del año nadie habla apenas de ellos... ni siquiera los propios dueños de los restaurantes galardonados.

le proporcionen las noticias ya mascadas y redactadas, limpias de polvo y paja y carentes de toda valoración crítica.

La Repsol, está claro, y en el fondo es lógico en una guía que hace del Sol su bandera, está "al sol que más calienta", en este caso el sol de las instituciones vascas que han gastado un dineral para que la decepcionante gala de esta guía se celebre en nuestra tierra. De hecho, **sería interesante y clarificador que la ciudadanía se enterara de cuál ha sido el monto económico total de hacerle la cama durante tantos días de eventos y publicidad gratuita a la guía Repsol.** Seguro que la cantidad haría que se borrara la sonrisa de la cara de varios, incluso de la de más de un galardonado.

La guía Repsol, además, está también "al sol que más calienta" de la comodidad en sus valoraciones. Si miramos atentamente la parte más alta del ranking, es decir, los calificados con tres soles y dos soles, no encontramos grandes diferencias con la guía de la que dice diferenciarse, es decir, de la guía Michelin. Y es que **todos los restaurantes que cuentan con tres soles en la Repsol, absolutamente todos, son restaurantes anteriormente premiados por la guía Michelin:** Akelarre, Arzak, Azurmendi, Etxebarri, Martín Berasategui, Mugaritz, Nerua y Zuberoa. Todos ellos, además, salvo la excepción de Zuberoa, se encuentran dentro del famoso listado de los 50 Best, otra guía que va a rebufo de la Michelin, y es que en esto de las calificaciones de restaurantes, todo había sido ya inventado por los franceses.

En resumen: **no hay ni un solo restaurante al que la Michelin no haya "estrellado" y que la Repsol se atre-**

va a subir al Olimpo de los "soleados". Ni uno. Y luego se considerarán diferenciados e independientes. Sin duda, la comodidad está instalada en la guía naranja tumbadita y repantingada, repetimos, "al sol que más calienta".

Ausencias incomprensibles y conclusiones finales

Como conclusiones finales, una serie de puntualizaciones acerca de las impresiones que nos ha dejado esta gala de la Repsol y sus resultados:

Primera conclusión: las ausencias de la misma llaman poderosamente la atención. Repito, la propia guía Repsol, en su página web, explica que el motivo de otorgar un Sol a un restaurante es la siguiente "El Sol es la calificación que distingue aquellas cocinas que destacan por la calidad de los productos y una elaboración excepcional, sitios de los que sales deseando volver, de los que compartes las fotos de los platos con los amigos". Y añade: "Recorremos el país de punta a punta, buscando las mejores mesas, ya estén al final de una carretera perdida, en medio de un valle, a pie de playa o en una calle escondida de tu propia ciudad".

Si esto es cierto, **algo falla en el planteamiento de la Repsol,** porque estos dos parámetros, por una parte, no explican el por qué han sido retirados los soles a los magníficos restaurantes que han sido castigados. Por otra parte, demuestran no haberse recorrido "todas las carreteras" que dicen recorrer, porque con todo el respeto a los restaurantes que cuentan con uno, dos y tres soles y los que han sido destacados este año, tan solo limitándome a

los restaurantes de Gipuzkoa, provincia que más control, y basándome en mi criterio personal adquirido tras décadas dedicado a la información gastronómica, puedo afirmar que la guía cuenta con ausencias escandalosas entre sus soles como, por mencionar tan solo algunos ejemplos, los restaurantes Kuko, Zezilionea, Laia, Arraunlari Berri, Narru, Joxe Mari... tan solo por mencionar algunos.

Cuenta la Repsol en la información que ha difundido en su nota de prensa y que han difundido como loros y sin contrastar la mayoría de los medios de información, que este año se ha estrenado "un nuevo sistema de calificación" y que "se han incorporado parámetros como la sostenibilidad, el kilómetro cero, la integración, la economía circular o la esencial coherencia de los proyectos, que se refleja tanto en sus cocinas como en la puesta en escena y bodega". Cuentan también que "se ha conformado un equipo de 50 inspectores que buscan llegar a todas las Comunidades Autónomas", que "a lo largo del año se han realizado más de 1.300 visitas", que "se ha revisado la lista completa de Soles", que bla, bla, bla... pero el resultado es el que es. O los inspectores que han destinado al País Vasco no estaban suficientemente rodados o, al igual que muchas veces se sospecha de la Michelin y otras guías (50 Best, OAD, etc...) no hay tanto control ni tantas inspecciones como se quiere hacer creer. Eso... o también se podría pensar que entre los inspectores, o entre algunos de ellos al menos, han prevalecido **favoritismos, amiguismos, colegueos** y condicionantes que de ninguna manera debería tolerar un ente como Repsol, al menos si quiere ser tomado en serio en un mundo como el de la Gastronomía.

Segunda conclusión: La tradición sale perdiendo.

Llevamos años sacando pecho ante el retorno de la tradición, la excelencia del producto, la cocina de antaño, la proximidad, el kilómetro cero, el acervo y la historia culinaria... y llega esta guía y castiga patosamente a referencias como Etxeberri, Lasa, Europa, Tubal, Iriarte... al final, el esnobismo manda y se sigue queriendo diferenciar una guía por sus apoyos a una modernidad mal entendida arrinconando y denostando a la pobre tradición que no termina de levantar cabeza en medios y guías a pesar de ser la opción mayoritariamente elegida por los consumidores a la hora de ir "de restaurante".

Resulta, unido a esto, especialmente llamativa la implicación de la Asociación **Jakitea** en las celebraciones previas a la gala Repsol, como el evento que protagonizaron conjuntamente a la Cofradía de las Putxeras de Balmaseda o la comida que ofrecieron a periodistas y blogueros adscritos a la guía en la bodega de Txakoli K Pilota en Aia. Esta asociación, defensora a muerte de los valores de la cocina tradicional vasca lo ha dado todo en unas celebraciones en las que se ha reivindicado la tradición, pero que han quedado en agua de borrajas al llegar las clasificaciones y quedar claro que esa



tradición no tiene lugar entre los Soles de la guía.

Tercera conclusión: No pasa nada. Y no pasa nada porque durante esta semana y los días previos a la gala ha habido mucho ruido mediático alrededor de la guía Repsol y los Soles, pero una vez disipado este espejismo, la Repsol vuelve a su lugar, y es que nadie se acuerda de los soles hasta que de nuevo se vuelve a hablar de ellos en los días previos a su gala. La verdadera preocupación de los chefs de altura son las estrellas Michelin y la calificación, en el caso de los afortunados que la consiguen, dentro de los primeros puestos de la guía 50 Best. Todo lo demás es flor de un día.

El público general no es consciente a lo largo del año de cuáles son los restaurantes con soles Repsol y, en el fondo, ni le importa. Nadie presume ante los amigos diciendo "he comido en un restaurante con tres soles Repsol". Nadie. Pero cualquiera se jacta y presume de haber comido en un restaurante con una estrella Michelin, incluso, pongo la mano en el fuego, los "inspectores" de la Guía Repsol. Las cosas como son. La batuta de las calificaciones y el prestigio lo lidera la guía francesa a pesar de sus luces y sombras y a pesar de vergonzantes actuaciones como su unión estratégica con TripAdvisor. Para cuando la guía Repsol va, la Michelin está de vuelta. La Repsol hace ruido mediático, ofrece a los chefs la posibilidad de hacerse selfies cuando reciben su sol o posar con su esferita tocados con una txapela, pero si analizamos los resultados de sus calificaciones y su actuación está claro que no le llegan a la guía roja a la suela del zapato. En lo que si han mostrado una gran habilidad, eso sí, ha sido en encandilar a nuestras instituciones bailándoles el agua y sacándoles los cuartos para dar bombo y platillo a su fiesta particular que, como ha quedado demostrado, **no ha sido, ni mucho menos, la fiesta de la cocina vasca y me temo que no lo será nunca... por mucho dinero que nos haya costado a**

LA HOSTELERÍA



CUMPLE TÚ CON

El gremio de la Hostelería y la Restauración es uno de los que más ha sufrido las consecuencias de la pandemia del Covid-19 y el Estado de Alarma. En estos tres meses con todas las pérdidas y dificultades que ello nos ha supuesto. Estamos cumpliendo todos los protocolos de salud e higiene. Estamos sirviendo comida, separamos las mesas, renunciamos a las cartas... tratamos de cumplir las normas y hacerlas cumplir a nuestros clientes. No es siempre fácil.

CLIENTE, AMIGO, USUARIO: Sigue las normas, respeta al resto de l@s clientes, guarda la distancia social y, sobre todo, comprende nuestras circunstancias.
AYUNTAMIENTO: Utiliza la flexibilidad y la equidad en las normas. Empatiza, ponte en el lugar de nuestro gremio. Promueve el diálogo y la colaboración.
ADMINISTRACIÓN: Protege más a nuestro sector y al pequeño comercio. Legisla con justicia y mesura. Empatiza con nuestro gremio y con los clientes.

A HA CUMPLIDO



LA HOSTELERÍA

en Euskal Herria y uno de los más vigilados y controlados en la "vuelta a la normalidad". Hemos cerrado desde el primer día y no hemos abierto en
respetando las normas que restringen nuestros aforos y horarios. Nos ponemos la mascarilla, desinfectamos mesas, sillas y mostradores, tapamos la
ni del gusto de todos... pero la Hostelería cumple y ha cumplido. Cumple tú con la Hostelería.

tros errores y faltas. Esta situación es nueva para tod@s, incluso para tí.
comprensión con el vecindario. Todos los sectores hacemos ciudad.
y sus dificultades. Mantenednos informados con antelación.

ondojan.com
comer bien en Gipuzkoa



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

EL ENCANTO MÁGICO DE LAS SOPAS FRÍAS

Debo confesar que tengo un desatado amor por las sopas o cremas frías, incluso en pleno invierno. Ya no digamos cuando aprietan los calores y casca Lorenzo. Allí donde vaya tengo que probar sobre todo las especialidades locales o las que, por mor de la globalización se expanden por el planeta, sobre todo en

=====

La llegada de las verduras de América transformó radicalmente las sopas frías

=====

la urbes más cosmopolitas. Así por ejemplo, en mi primer viaje a París con un par de coleguitas de la Universidad pucelana, en verano de 1967, por supuesto los tres con pocas perras, fijamos nuestra residencia en lo más barato que encontramos. Un trotero albergue en el corazón mismo del animado Barrio Latino, que curiosamente se llamaba: “*Foyer des étudiants protestants*”. Eso que la mayoría de residentes eran: budistas, mahometanos, sintoístas o descreídos rojeras como nosotros tres. Sito en la serpenteante rue Vaugirard, bordeando los maravillosos jardines de Luxemburgo) que con sus 4.360 metros es la calle más larga de París. Comíamos y cenábamos, casi siempre, en una cercana y entrañable tabernita, que no llegaba a la categoría de bistrot, pero quien allí cocinaba, con sencillez, buen gusto y oficio era una venerable y anónima ama de casa, **Madame Collette**, que nos cuidaba como una madraza. Dos de sus ricuras, el mejor pollo asado que jamás he vuelto a comer y sobre todo una deliciosa sopa fría, la Vichyssoise. De puro terciopelo, elegante y gustosa como pocas. Además el bochorno parisino de aquel infernal agosto incitaba aun más a zambullirnos en esa caricia fría del paladar. En esa temporada parisina además descubrí alguna que otra virguería fría. En un restaurante ruso (el propietario era ucraniano) ofrecía el afamado borsch (una compleja sopa de verduras y carne que incluye esencialmente remolacha, de ahí su color rojo intenso), preparación que conocía en caliente pero en este caso la servían casi helada. Pero donde más he disfrutado de estas cremas y sopas frías es sin duda en todo el sur hispánico. Sobre todo en Andalucía donde proliferan incontables tipos de gazpachos, similares pero bien diferentes en cada pueblo y con oficientes que aportan siempre su sello personal. Podemos comenzar por una distinción esencial que son los gazpachos de antes de llegar los productos americanos y los posteriores. Se encuentran entre los primeros el ajoblanco, que algunos estudiosos lo encuentran inspirado en cierto modo en la



cocina de la Roma clásica, en concreto, la “Sala Cattavia” de **Apicio**. El más famoso, el ajoblanco malagueño, una emulsión con pan remojado en agua y vinagre con aceite, almendras y ajo. Triturado en el mortero, se pasa a un cuenco y sin dejar de batir se añade agua fría hasta logran una sutil cremita o sopa que se sirve con alguna fruta, sobre todo uvas. El ajoblanco extremeño se diferencia en que para la emulsión lleva yema de huevo en vez del fruto seco.

La llegada y sobre todo la implantación posterior, ciertamente muy tardía, de las verduras procedentes de América, como el tomate y el pimiento, transformó radicalmente estas sopas frías. El gazpacho andaluz en general, el cada vez más de moda salmorejo cordobés (que me chifla), la porra antequerana, el zoque malagueño, el ajo colorao cordobés que es una especie de gazpacho de patatas con algo de pimiento y tomate con ajo, aceite, cominos y aligerado con agua que se añade batiendo bien. La porra fría de Málaga, una emulsión de pan con aceite y ajo a la que se añade tomate...

Pero seguramente para mencionar a lo más impactante en su día en este tema, hay que evocar a la capital del ajo, las Pedroñeras (Cuenca) donde, el que ha sido uno de los cocineros más interesantes del país, **Manolo de la Osa** del añorado restaurante las Rejas se atrevió, allá por los años noventa del pasado siglo, a hacer una versión fría de las sopas de ajo y servir las en una copa de Martini. Al respecto, mi buen amigo y crítico gastronómico **Juan Antonio Díaz (Nono)**, toda una autoridad en lo referente, sobre todo, a la culinaria castellano manchega, en un sentido artículo, tras el cierre del establecimiento manchego, decía entre otras



cosas: "Para **Brillat-Savarin**, el descubrimiento de un nuevo plato confiere más felicidad a la humanidad que el de una nueva estrella. La sopa de ajo morado, registro personal de Manolo de la Osa, haría feliz al autor de la *Fisiología del gusto*. Fría o caliente, esta genial receta, cuya base es el condimento más humilde de la cocina española, diurético para **Hipócrates** e ideal para las mordeduras de víboras según *El Corán*, representa al tiempo la más rotunda negación del minimalismo que invade a la gastronomía actual". "No es extraño", prosigue Nono que: "en la Antigua Grecia la palabra que designaba a un cocinero, un carnicero o un sacerdote era la misma, *mageiros*, palabra con las mismas raíces etimológicas que magia".

Otra receta sugerente es sin duda la del cocinero **José Melero Amate**, de la población jienense de Martos. Se trata de una versión muy actual de la refrescante "Mazamorra" de melón, ajonero y cecina de ciervo de Andújar con un toque atrevido de coco garrapiñado. El origen de la mazamorra está en el Guadalquivir medio-alto entre Córdoba y Andujar.

Y acercándonos a la actualidad y en el ámbito de nuestro entorno, es necesario destacar que, en el flamante restaurante bilbaíno Atelier Etxanobe, **Fernando Canales** prepara un atípico ajoblanco, en el que la liliácea se sustituye por trufa y se acompaña de espárragos y gambas. Así como, en el pujante Galerna del barrio de Gros donostiarra, los jóvenes, **Rebeca Baraica y Jorge Asenjo**, nos han vuelto a camelar con dos de sus mejores creaciones sobre el tema en cuestión: "ostras con ajoblanco y helado de apio" y el salmorejo de remolacha (foto superior) elaborado en verano con tomate verdadero Km 0 y helado de queso de cabra, con hierbas y brotes. Y muy cerca, en el bar Hidalgo 56, el incombustible cocinero **Juan Mari Humada** nos ha encandilado con propuestas tan sugestivas como el Sashimi de bonito y gazpacho de frutos rojos y un atinado mestizaje: Salmorejo con txangurro (foto página anterior). Y por fin, **Carlos Nuez** en el también donostiarra Oquendo nos muestra su persistente originalidad con su peculiar Ajoblanco de coco con fruta de temporada.

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





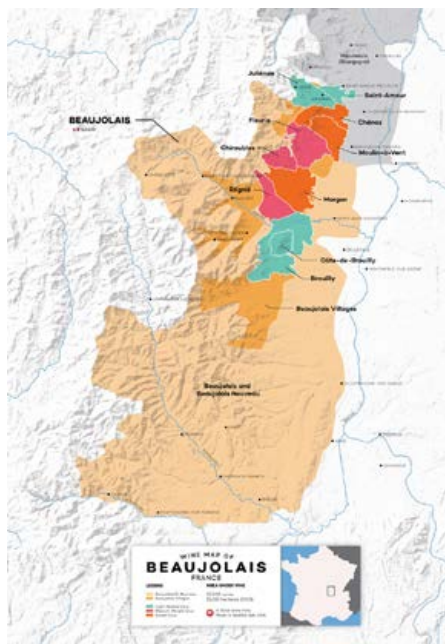
Dani Corman
www.essenciawine.com

Mi primer Beaujolais nouveau lo bebí hace unos 20 años, y aún no he encontrado ninguno que me haya hecho "tilin"

● BEAUJOLAIS !!

Probablemente sea **Georges Duboeuf** el personaje más importante en la historia reciente de los vinos de **Beaujolais**. Querido por unos y repudiado por otros, ha sido protagonista de muchos de los acontecimientos, tanto buenos como malos, acaecidos en esta mundialmente conocida región vinícola francesa.

Sus primeros pinitos en el mundo del vino datan del año 1952, cuando comenzó a vender vino de la zona realizando el reparto en el transportín de su bicicleta. Su amigo y poeta **Louis Orizet**, le echó un buen cable acuñando la que hoy día, probablemente, sea la proclama más conocida relacionada con una región vinícola: *Le Beaujolais nouveau est arrivé*. Ese "ha llegado el nuevo vino de Beaujolais" inundó los escaparates de bares, tiendas y *bouchons* -típicos *bistrot* de Lyon-, animando al público a su consumo. Los productores, conscientes de la rápida evolución que sufrían sus vinos y la conveniencia de un consumo rápido, tras una serie de reivindicaciones, consiguieron cambiar la legislación y adelantar la salida de estos vinos al 15 de Noviembre, en vez del 15 de Diciembre establecido como fecha mínima para cualquier vino que dispusiera de apelación de origen en Francia. La nueva fecha fue origen de una auténtica fiesta popular, cuya finalidad residía en vender toda la producción en las primeras semanas de su salida al mercado. Georges Duboeuf fue adquiriendo rápidamente gran notoriedad, estableciendo múltiples colaboraciones con los viticultores locales y convirtiéndose en el mayor *négociant* de la región. En 1985 se decreta un nuevo cambio de fecha y se establece el tercer jueves de Noviembre como día de salida al mercado. En 1988, aprovechando el poderoso efecto que suponía la salida del nuevo Beaujolais, nuestro personaje fletó un TGV con 800 invitados la víspera de ese tercer jueves de Noviembre, desde París hasta Mâcon y de allí a su bodega. Entre los invitados se encontraban celebridades del cine, cantantes, políticos, embajadores, directivos de multinacionales, periodistas y críticos del mundo entero. Todo estaba preparado a eso de las 23'30 de la noche, con largas mesas corridas y multitud de manjares dispuestos a ser asaltados. Justo a la medianoche, apareció el archiconocido actor de western americanos



James Coburn, montando a caballo como no podía ser de otra manera, y abriendo paso a los más de cien camiones que transportaban millones de botellas hacia el aeropuerto con decenas de países como destino. En ese momento se desató la locura, el comienzo de la gran fiesta. Los invitados se abalanzaban sobre las viandas bien regadas con cientos de jarras de *Beaujolais nouveau*. Lástima que entonces no hubiera *smartphones* para que hubieran quedado inmortalizados todos los detalles y desenfrenos de aquella velada. Fue el pistoletazo de salida a las innumerables fiestas que aún se celebran en todo el mundo cada tercer jueves de Noviembre. Ciertamente es que, en las dos últimas décadas, el prestigio del *Beaujolais nouveau* ha ido decayendo y, en la misma medida, disminuyendo también la grandiosidad de las celebraciones de entonces.

En 2004, Georges Duboeuf fue declarado culpable por un delito de fraude, tras descubrirse sus malas prácticas en bodega, mezclando vinos de diversas procedencias y etiquetándolos de la manera que mejor le convenía sin corresponderse con el origen real del vino. Pero bueno, preferimos quedarnos con la parte positiva del personaje, un emprendedor que consiguió riqueza no sólo para él, sino también para toda una región. Falleció este pasado 4 de Enero, a los 87 años.

Recuerdo perfectamente la primera vez que bebí un *Beaujolais nouveau*. Fue hace unos 20 años. Casi nada. Cómo pasa el tiempo. Estaba pasando unos días en la

preciosa **Praga** junto a **Nerea**, mi compañera de fatigas en la vida. Aquel día cayó una intensa nevada y hacía un frío de narices. Tras unos días de desenfreno cervicero y tras sufrir el carácter no muy amigable de los praguenses nos apetecía, en el apartamento que habíamos alquilado, beber un poco de vino junto a un sencillo picoteo. Eran las tres de la tarde, había anochecido y aquella tienda llena de luces y banderitas llamó nuestra atención, con el sugerente mensaje en el escaparate: *Le Beaujolais nouveau est arrivé*. Nos llevamos un par de botellas de dos productores diferentes, pero ninguna de las dos nos convenció en exceso. Eso sí, no quedó ni gota de ambas. Posteriormente he tenido la oportunidad de probar multitud de *Beaujolais nouveau* pero, ¡qué queréis que os diga!, aún no he encontrado ninguno que me haya hecho “tilín”.

Afortunadamente, no todo el *Beaujolais* que se produce es *nouveau*. Allí se elabora tanto vino como en Borgoña, tinto en su mayoría, a partir de la uva *Gamay*, la cual curiosamente surgió hace casi siete siglos a partir de un cruce natural entre la *Pinot Noir* y la *Gouais Blanc*, es decir, exactamente igual que sucedió con la *Chardonnay* o la *Aligoté*. Vamos, que los mismos progenitores dieron lugar a hijos de muy diversas personalidades. La región comprende unas 20.000 hectáreas de viñedo, en una franja de 55 km de norte a sur y 25 de este a oeste, de colinas predominantemente graníticas al norte, cerca de Mâcon -extremo sur de la Borgoña- hasta las tierras más bajas y llanas, de composición más arcillosa, de las cercanías de Lyon. Estos suelos de componente arcilloso, salvo en contadas excepciones, no favorecen la maduración óptima que necesita la *Gamay* para mostrar su mejor versión. Es precisamente donde se produce la mitad de toda la producción. Son los vinos más sencillos y se etiquetan bajo la apelación *Beaujolais*. Bajo este nombre se amparan también los *Beaujolais nouveau*, elaborados por el sistema de maceración carbónica y que tan populares se hicieron en la década de los 90, tal y como hemos narrado en la primera parte del artículo.

Los mejores vinos surgen de las colinas más norteñas, donde predomina el granito. Allí la *Gamay* es capaz de transmitir un carácter mucho más definido e interesante. La apelación empleada es la de *Beajolais-Villages*, pero existen diez *crus* o pueblos que disponen del privilegio de, debido a

LE BEAUJOLAIS NOUVEAU EST ARRIVÉ.



sus características diferenciadoras frente a otros, poseer una apelación de origen particular y poner el nombre del pueblo en la etiqueta: **Morgon, Fleurie, Chiroubles, Moulin-à-Vent, Chénas, Juliénas, Saint Amour, Régnié, Brouilly** y **Côte de Brouilly**. Los mejores vinos proceden de estos pueblos y buena parte de ellos, no sólo resultan deliciosos cuando son jóvenes, sino que pueden envejecer de manera noble durante unos cuantos años. Entre todos los productores de prestigio, probablemente el más conocido sea el **Domaine Marcel Lapierre**. Fue el primero, allá por la década de los 70, en revolucionar la región volviendo a los métodos ancestrales y a la elaboración de vino de manera natural. Su historia merecería todo un artículo en exclusiva para él. Atendiendo a mis gustos personales, son tres los productores que me han hecho vibrar en varias ocasiones con sus vinos: **Jean Foillard, Anthony Thévenet** e **Yvon Metras**.

¿Que todavía no habéis probado ninguno de sus vinos? Pues ya estáis tardando...



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



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

~~~~~  
**Todos los productores que tomaron parte en el programa tienen claro que su mejor aliado es el pequeño comercio**  
~~~~~

● CONCEPTO SLOW FOOD EN LA ÚNICA CIUDAD DE BIZKAIA: ORDUÑA

Orduña, la única ciudad de Bizkaia, es uno de esos destinos que quedan un tanto alejado de los tradicionales desplazamientos que hacemos entre territorios. Partiendo de Vitoria-Gasteiz, pasamos Altube y cogemos dirección Artomaña (Amurrio) para, tras bajar por La Barrerilla, encontramos el Valle

de Arrastaria... algo así como un paraíso rodeado de diferentes cimas como el gran Tologorri y que dan forma a un diapiro (como el Valle Salado de Añana) que se formó hace más de 200 millones de años.

Uno de los últimos programas de "La Ruta Slow" lo hicimos desde este precioso enclave y quedamos, literalmente, enamorados del lugar y también del concepto Slow Food que pudimos palpar en sus pequeños productores. Nos acompañaron, además, buenos amigos como el txapelund de Sociedades Gastronómicas de Alava, Alvaro Aguayo (Sociedad "Zabaldegia"), Gontzal Mugaburu así como el producto artesano de Artepan con sus bollitos con masa de pan de molde, un pan de maíz en eco de Adolfo Beltrán de Guevara, un Azkoyen con cereales y pan sobado.

• GRANJA ECOLÓGICA DE GALLINAS "OIOBIDE":

Ainhoa Alava es su mentora, gran defensora del producto Km0, enamorada de Orduña y de "mi pico, el Tologorri, que me vigila", dice con orgullo, el mismo con el que enarbola el ser un "0 a la izquierda" (por aquello de la denominación "0" de ecológico en los huevos de sus gallinas). La vemos de un lado para otro con su "furgo", perfectamente tuneada con la marca de su empresa, y repartiendo producto saludable como el que nos encandiló en la cita de la #rutaslow, caso de sus croquetitas "Txikitak" de gallina y huevo, mini-hamburguesas de gallina con Idiazabal, pechugas de tostas de pechuga escabechada con tomate, un espectacular flan de huevo...

• MERMELADAS ECOLÓGICAS "TOLOGORRI": Mikel

Kormenzana destaca con entusiasmo cómo han desarrollado un proyecto nuevo como pueda ser la espectacular crema de chocolate con una base de un 70% de manzana o pera (evitando el problema alérgico de los frutos secos) denominada "Xokola", así como otra línea de chutneys como una línea de pera-pasas, kiwi-cabolla y calabacín-agrazón.

• **ARTOMAÑA TXAKOLINA:** Mariano Alava acoge la realización del programa en un amplio salón con vistas a



los viñedos y el propio valle donde están alojados en sus 45 hectáreas. La bodega de Arabako Txakolina, está en pleno desarrollo de un proyecto que iniciaron en su día y que no es otro que abrirse a las visitas y mostrar lo mejor de sí mismos. Es el caso de sus vinos gastronómicos "Xarmant", "Eukeni", ... e innovadoras propuestas como su cerveza artesanal, partiendo de la idea y colaboración de "Baías Garagardoa", el vermut con botánicos del Valle de Arrastaria, una ginebra marca de la casa...

Todas y todos ellos tienen muy claro que el mejor aliado es el pequeño comercio. Orduña está en mitad de Bilbao y Vitoria-Gasteiz y, a partir de ahí, trabajan en la zona del valle del Nervión, Bilbao, la capital gasteiztarra... y en breve se podrá conseguir sus productos de manera on line en la web: www.baserikozaporeak.huertaproxima.eus además de la propia de Artomaña Txakolina con www.artomanatxakolina.es

Podéis escuchar el programa aquí:

<https://www.eitb.eus/es/radio/radio-vitoria/programas/la-ruta-slow/audios/detalle/7368988/desde-valle-arrastaria-junto-unica-ciudad-bizkaia-orduna/>



Villa-Lucía, Laguardia

presenta **ComeCultura**

II. Spring Wine Fest in summer

Sábado, 5 de Septiembre
De 12:30h. a 16:30h.
y de 20:00h. a 01:30h.

Entrada: 8€

Incluye 3 monedas Vinfos®
para canjear por consumiciones

Degusta los vinos de la D.O.Ca. Rioja ganadores de la
cata de la Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa 2019

Catas singulares de vinos premiados

Rincones enogastronómicos de productos locales y Km. 0

Exhibición de cortadores de jamón
de cerdo de caserío Basatxerri

Wine Tonics & Mojitos de vino

Taller del patxaran con Sasazu

Talleres infantiles gratuitos "Pásalo de Fábula" con Cook & Play
Presentación del juego de mesa "Los Cazapedidos"

¡Y muchas sorpresas más!

Autobús Magic Wine Tour desde Logroño: 5€

Autobús Magic Wine Tour desde Vitoria-Gasteiz: 12€

Música con Emilio Retortillo y Dúo Imperial

Más info y reservas: 945 600 032 o www.comecultura.com

**ESPACIO
SEGURO
COVID-19**

SELLO "RESTAURANTE
SEGURO COVID-19"

PLAN DE CONTINGENCIA CON
FORMACIÓN CERTIFICADO
POR LABORATORIO
ARALAB

COLABORAN:



PATROCINAN:



CONSIGUE TU
ENTRADA EN:

comecultura.com



VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

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



Nere Ariztoy

Consultora Turismo Gastronómico

● HYGGE, LA FELICIDAD EN LAS PEQUEÑAS COSAS

El “hygge” está relacionado con la experiencia. Se trata de estar con las personas que amamos.

cao a la luz de las velas”.

El “hygge” está directamente relacionado con el ambiente y la **experiencia** más que con las “cosas”. Se trata de estar con las **personas que amamos**. Sentir plenamente esa sensación de hogar, de seguridad, de estar protegidos del mundo, algo por otro lado tan necesario siempre y más estos últimos meses. Puede ser teniendo una conversación sobre las pequeñas y grandes cosas de la vida, estar a gusto en compañía del otro en silencio o disfrutar del momento a solas.

La posición de **Dinamarca** (lugar de donde proviene este movimiento) entre los **países más felices**

Aunque no lo parezca, escribir y pronunciar la palabra “hygge” es la parte fácil. Lo complicado es explicar exactamente qué es. Una de mis expresiones favoritas que creo resume a la perfección este movimiento es tan simple como bella. “Una taza de ca-

del mundo ha generado un especial interés a lo largo de los últimos años. Para muchos es todo un misterio ya que, aparte de una climatología horrible, los daneses también tienen uno de los regímenes impositivos más altos del mundo.

Ellos lo viven de otra manera. Lo valoran como inversión en la vida en sociedad. Compran calidad de vida. Y el precio, aunque alto, merece la pena.

Sin duda un ingrediente imprescindible de la **receta danesa de la felicidad** es nuestro ya mencionado “hygge”, palabra de origen noruego que significa “bienestar”. Velas, iluminación, calcetines de lana, tazas de café o chocolate, libros, música, mantas y sofá suelen ser los acompañantes habituales.

El manifiesto “hygge” parece simple y evidente pero nos recuerda muchas cosas que damos por hechas y quizás hace mucho tiempo están bastante alejadas de nuestro día a día. Nos invita a disfrutar de lo **auténticamente importante: vivir**.

MANIFIESTO HYGGE

1. Ambiente.

Apaga las luces. Y enciende velas.

2. Presencia.

Disfruta del aquí y ahora. Apaga el móvil.

3. Placer.

Café, chocolate, galletas, pasteles, dulces. ¡Quiero, quiero, quiero!

4. Igualdad.

“Nosotros” por encima de “yo”. Comparte las tareas y el tiempo de disfrute.

5. Gratitud.

Disfrútalo. Este podría ser el mejor momento.

6. Armonía.

No se trata de una competición. Te queremos tal como eres. No hace falta que presumas de tus logros.

7. Comodidad.

Ponte cómodo. Desconecta. Lo que hay que hacer ahora es relajarse.

8. Tregua.

Nada de agobios. Ya hablaremos de política otro día.

9. Unión.

Construye relaciones e historias. “¿Te acuerdas de aquella vez que...?”

10. Refugio.

Esta es tu tribu. Este es un remanso de paz y se-



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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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

EL MEJOR SALMÓN AHUMADO



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

BURP...!

LACTOBACILLUS COMO FORMA DE VIDA

Ya es verano, y el cuerpo pide refrescarse el gaznate

cada poco rato, y para mí ya no hay verano sin unas buenas **Sour o Berliner weisse**. Son cervezas ácidas, frescas y con poco alcohol. En ellas puedes encontrar mango, fruta de la pasión, frambuesas, arándanos, lactosa, vainilla... le va cualquier fruta o añadido a este estilo.

¿Pero qué son las cervezas **Sour o Berliner weisse?**, muchos clientes en el bar nos hacen esta pregunta, y lo más divertido es darles a probar sin decir nada. La cara del 100% de los clientes es espectacular: unos se retuercen como si chuparan un limón, otros se les ponen los ojos como platos como si hubieran descubierto la vacuna del Covid... ¡Por favor, probadla!

El secreto está en una **bacteria**, la **Lactobacillus**. Para la elaboración de cerveza hay dos que son las más comerciales: la *Lactobacillus plantarum* y la *Lactobacillus helveticus*, ambas muy similares, con **perfiles cítricos, toques a manzana verde y algo de maracuyá**.

La *Lactobacillus* entra en juego antes de hervir el mosto, así que justo cuando maceramos el grano y bajamos a 35°C su temperatura, la añadimos a nuestro mosto cervecero y la dejamos actuar durante 48 horas. Entonces el microorganismo empieza a reproducirse y **baja el PH del mosto a niveles bastante ácidos**; una vez llegados a este punto, hervimos el mosto 1 hora, añadimos los lúpulos a nuestro parecer, ¡y a fermentar!

No tengáis miedo de probar este estilo, quizás no sea el vuestro, pero quién sabe, igual os enamoráis de por vida. Os recomiendo probar la **Mango Passion** de la cervecera sueca **Poppels**. Esta cerveza es genial si te quieres adentrar en el mundo de las Sour, **lleva tanto mango que apenas se nota la acidez**, eso sí, no podrás tomarte muchas, y no por el alcohol, si no porque es literalmente un **zum de mango**, espectacular.

También os recomiendo la **Alabama Slammer**, de los cántabros **Redneck**, es una *Berliner Weisse* con puré de albaricoque, de esta cerveza puedes beber litros y litros, no cansa nunca, y como solo tiene 4%, te ayuda a no quedarte *tirao* en la toalla en la playa.

Arnau Estrader

(Baga Biga Faktoria)
Pº Ramón María Lili, 8
Gros - DONOSTIA



DI...VINOS

NEPTIS EXPRESIÓN 2015 (D.O. RIBERA DEL DUERO)

A los pies del castillo de Curiel del Duero, en la D.O. Ribera del Duero se encuentra esta joven bodega Arco de Curiel. La bodega toma su nombre de el "Arco de la Magdalena", junto al que se encuentra, y cuya historia se remonta al siglo XII.

En Arco de Curiel cuentan con casi 35 hectáreas de viñedos propios a orillas del río Duero -en los términos de Bocos y Curiel de Duero- lo que les garantiza la posibilidad de elaborar vinos singulares procedentes únicamente de uvas propias y les permite controlar el proceso de elaboración desde la viña hasta la botella.

Neptis Expresión 2015 es el vino más personal de la bodega. Bajo el nombre de Neptis (en latín "de los nietos") y únicamente en añadas que realmente lo permiten elaboran este especial vino. Es el resultado la exhaustiva selección de uvas, que han alcanzado la plena madurez y equilibrio, procedentes de sus mejores viñedos, elaboradas de una forma cuidadosa y particular, y criado 24 meses en de barricas de roble francés. 100% Tempranillo. Un vino de Autor y de gran expresión. Ha sido galardonado con la Medalla de Oro en la 26ª edición de los premios internacionales Mundus Vini 2020.



Jon Méndez

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



— FOR JU —

MALA GISSONA

CRAFT BEER



**MALA GISSONA ASKO DUZU BARNEAN
HAY MUCHO MALA GISSONA EN TI**

Decúbrelo en: malagissona.beer



Alberto Benedicto

www.aquavitaecocktails.com

● LA SEGURIDAD, EL NUEVO VALOR AÑADIDO

Después de estar confinados, de la desescalada, de la vuelta a la normalidad, de los rebotes... toca pensar muy bien cómo vamos a

afrontar el futuro. Siempre he argumentado que tanto el servicio como la calidad del producto es el valor añadido que damos a nuestros clientes, pues bien, ahora debemos de dar a conocer otro valor añadido que siempre hemos tenido muy presente en las cocinas y en las barras pero que no nos hemos preocupado en transmitir a nuestros clientes y ahora que ha llegado esta pandemia es cuando estamos empezando a dar a conocer al público en general, como es la seguridad alimentaria. **Ahora debemos tener mucho más cuidado con la seguridad, limpiando mucho más a menudo y a fondo todos los elementos con los que está en contacto el cliente, con productos específicos.** Antes rara vez o más bien ninguna veíamos a algún camarero limpiar una silla antes de sentarnos. Evidentemente siempre nos limpiaban la mesa antes de servirnos, ¿pero la silla? Siempre dábamos por hecho que en todos los establecimientos se preocupaban por la seguridad de sus clientes, y con esta pandemia está claro que eso no es así y eso nos afecta a todos, a los que hacen las cosas bien y a los que hacen las cosas regular o mal. **Y no me refiero a los que estamos dentro de la barra sino también a los que están fuera, ya que todos debemos ser responsables.** Esto simplemente es una autorreflexión que nos debemos hacer todos: ¿Hemos cumplido con las normas sanitarias, tanto dentro como fuera de nuestro trabajo? ¿Cómo podemos mejorar nuestro servicio y cómo podemos ser más eficientes? Esta seguridad, que con anterioridad dábamos por hecho, ahora se ha convertido en un valor añadido, ya que el cliente va a ese lugar donde se siente seguro, donde se siente a salvo, porque ve que externamente las cosas se hacen bien, y por tanto se da por hecho que internamente también.



EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA

Euskal Gastronomia

Tel.: 948 504 236 · www.maskaradadenda.com

En el mundo de la coctelería, la seguridad es súper importante, aunque como clientes no lo tengamos en cuenta. Si trabajamos con productos naturales como frutas, zumos, lácteos, fermentados... debemos asegurar en todo momento que los procesos de producción se han llevado en tiempo y en la temperatura adecuada. Os doy un ejemplo, si vamos a hacer un Pisco Sour, uno de sus ingredientes es la clara de huevo, podemos utilizar clara de huevo pasteurizada o bien clara de huevo natural, pero en ambos casos debemos asegurarnos que hemos mantenido la cadena de frío, y que el producto está en buen estado. Si nos vamos a otra bebida, como por ejemplo la Kombucha, que es una bebida prebiótica hecha a partir de té, azúcar y Scoby (un tipo de levaduras), es una de las bebidas más sanas que hay, ya que el Scoby se come el azúcar y lo convierte, parte en alcohol, muy poco menos de 1% y en gas carbónico, haciendo una bebida de sabor ácido y totalmente sana y sin azúcares. Esta bebida tan sana y saludable si no se controla el tiempo y su temperatura puede generar graves problemas, ya que pasa de ser saludable para nuestra salud a ser dañina.

Tal y como me dijo una amiga, **cada cóctel tiene su tiempo, su lugar y su momento**, pero en todos estos aspectos la seguridad del proceso de elaboración del coctel debe de ser correcto. El coctel que os traigo hoy es un coctel de la familia de los Fizz, aunque está hecho para una persona en particular, en un momento concreto, donde le apetecía tomar algo dulce y amargo al mismo tiempo pero que además fuera refrescante.

Otro valor añadido del que he hablado muchas veces es la experiencia del cliente, pues como cocteleros nuestra máxima debe ser satisfacer las necesidades de nuestros

clientes y si podemos, superarlas. De hecho, hay una frase en la película La Vida es Bella, que resume a la perfección esto: **“Servir es el arte supremo, Dios sirve a los hombres, pero no es siervo de los hombres”**. Caí en la importancia de esta frase cuando un gran maestro como es Javier de las Muelas me mostró el fragmento de esta película en el que sale esta frase. Por eso, cuando un amigo, un compañero, un cliente me pide un cóctel para un momento especial, ya sea un cumpleaños, una sorpresa para su pareja o un confinamiento, me encanta poder ayudarle a satisfacer sus deseos y así lograr su objetivo, pues ¿Qué hay más bonito en esta vida que hacer sentir y ver feliz a otra persona mediante una obra tuya?, en este caso un cóctel.

KLETY FIZZ

INGREDIENTES:

- 3,5 cl Tanqueray Ten
- 1,5 cl Cherry Heering
- 2,5 cl Zumo de pomelo
- 3,5 cl Puré de Frambuesa Monin
- 3 Dash Fee Brothers Fee Foam
- 10 cl Tónica Hibiscus Schweppes Premium Mixers

ELABORACIÓN:

Servimos todos los ingredientes en la coctelera salvo la tónica, agitamos fuertemente, añadimos 4 piedras de hielo, y volvemos a agitar hasta que esté bien fría la mezcla. En este momento comenzamos a servir a la vez nuestro cóctel y la tónica para generar más crema. Finalmente decoramos con una brocheta de frambuesa. Si no disponemos de Fee Foam, que es un producto sustitutivo de la clara de huevo, podemos usar clara de huevo.





Carol Archeli

www.pescaderiaspe.com

ITSAS-ETXEA, NUESTRA CASA

En el muelle donostiarra, en el antiguo edificio, coloquialmente llamado "portaaviones", ha nacido **Kofradia - Itsas Etxea / La casa de los**

pescadores. Se trata de un ambicioso proyecto en el que está implicado, de un modo u otro, todo el tejido social vasco vinculado al oficio pesquero en general.

Impulsada por la organización de productores de pesca de bajura, Opegui, y por el conjunto de las cofradías de pescadores del País Vasco, **Kofradia** nace con el objetivo de promocionar y revalorizar la pesca de bajura del País Vasco.

Además de contar con el apoyo económico de la Unión Europea, del Gobierno Vasco y de la asociación Itsasgarapen, se ve respaldada por la colaboración de la Diputación Foral de Gipuzkoa, la Escuela Náutica Pesquera Blas de Izo, el Aquarium de Donostia y el museo Naval.

Todo un lujo de redes y enlaces para poder llevar adelante el sueño de muchos y muchas que no es otro si no poner en valor todos los oficios relacionados con la mar y la pesca, desde el mar al consumidor. Y conseguir que perpetúan en el tiempo, dignificándolos como lo que son, un legado de nuestra cultura.

Y a mí ¡Me encanta!

Tengo el placer y el honor de poder colaborar en este proyecto y me siento realmente afortunada.

Los arrantzales, las rederas, las pescateras y pescateros, las conserveras, los cocineros y cocineras que ponen en alza nuestro producto, las artistas que lo convierten en arte... todos tenemos cabida en la **Casa del Mar**, que pretende no solo ser la salvaguarda de tantos oficios, si no además ponerlos en el lugar que se merecen en nuestra sociedad.

Y para ello, la formación y el relevo generacional son piezas clave.

Preocupa especialmente no sólo la oferta formativa reglada sobre estas profesiones, sino el hecho de poder acercar el mar y sus oficios a la sociedad, a la gente de a pie y a la juventud, para que puedan ver en ellos una manera de sacarse la vida adelante con dignidad.

Para ello hay que quitar miedos, romper falsos mitos y sacar a la palestra lo bueno que el mundo del pescado puede ofrecer a los y a las jóvenes.

A mí, como pescatera, esto me emociona.

Siempre he creído que nuestra oficio no es tarea fácil y que hemos de reivindicar su lugar en el mapa de la formación profesional de este país.

Creo que las pescateras y pescateros somos pieza clave para acercar a la ciudadanía los productos de la mar, para animarles a su consumo, para explicarles cómo prepararlos y disfrutar de ellos en sus casas. En definitiva, para transmitirles



respeto y cuidado por el producto.

Como me dijo el otro día una amiga, las pescateras y pescateros estáis en peligro de extinción, y si no estamos nosotros para transmitir a la gente el amor por el pescado ¿quién lo va a hacer?

No sólo se trata de vender pescado, eso siempre habrá quien lo haga por un jornal, se trata de contagiar la pasión y el respeto por lo nuestro.

Poder ser profesionales en el asesoramiento, en el preparado, en el conocimiento de las técnicas culinarias para hacer llegar el producto a su máxima expresión, en la estacionalidad, en las normas higiénico sanitarias que hagan seguro su consumo y en la gestión. Ah, y todo esto acompañado por un exquisito trato al público.

¿Y todavía me dicen que este oficio no necesita formación?

Hasta ahora, el relevo generacional en nuestra profesión se hacía en la familia. Mi abuela, mi madre y yo somos claro ejemplo de ello, como muchas de mis amigas y colegas de profesión.

Hoy en día esto ha cambiado bastante, el legado familiar del negocio ya no se sucede naturalmente y muchos comercios familiares acaban por cerrar.

Y si esta pila de conocimientos no se transmite de generación a generación de algún modo ha de hacerse. De ahí la importancia y necesidad de una formación reglada en nuestro ámbito.

La demanda de personal formado en pescadería es alta y la oferta es pequeña.

En este contexto, me ha alegrado mucho saber de la inquietud de **Itsas-Etxea** por el relevo generacional y la formación de nuestros oficios.

Esperemos que poco a poco vayamos dando pasos hacia la conservación de nuestras profesiones.

En lo que sí que están dando pasos desde el portaaviones es en la apertura del proyecto a la ciudadanía y visitantes. Y además lo están haciendo en un modo muy diverso.

Por un lado, y en colaboración con las instituciones vecinas como el Museo Naval o el Aquarium, algunos sábados organizan visitas guiadas al muelle donostiarra, y no dirigidas a turista, si no especialmente a foráneos, para que los propios donostiarras podamos conocer aspectos y curiosidades de nuestro puerto que seguro desconocemos. Bonito, original y entretenido plan para una mañana de sábado.

Por otro lado organizan cursos de cocina de pescado de temporada para adultos y niños. Yo tuve la ocasión de participar en el primero, donde cocinamos bonito con recetas populares, estuvo muy bien, y de hecho, ya he repetido en casa alguna de las recetas que aprendimos allí. ¡Todo un éxito!

Además ofertan talleres de arte, como el impartido por la artista guipuzcoana **Itziar Unzurrunzaga**, especialista en la técnica Gyotaku, talleres de reciclaje de redes, cursos de maridaje, paseos en embarcaciones de pesca y visitas guiadas a la lonja entre otras.

Ofertas que nos vienen al pelo en este verano tan especial, en el que seguramente estaremos más en nuestra ciudad de lo que habíamos planeado. ¡Qué mejor ocasión que acercarnos al muelle y disfrutar un rato de los nuestro!

Además de todo lo nombrado, el proyecto consta también de un bar en el que uno se puede tomar algo en uno de los entornos más emblemáticos de la ciudad, un restaurante a ras del agua y una tienda de conservas, donde, además de poder adquirir las latas que desees para llevarte a casa, tienes la oportunidad de degustarlas allí mismo y maridarlas con la bebida que más te apetezca. Eso sí, tanto en los pinchos de la barra del bar, como en la carta del restaurante, como en las conservas el cliente no va a encontrarse más que productos de pesca de bajura, nada más.

Así que, la carta se adaptará a la pesca y a las capturas de ese día. Unos días habrá pescados más elegantes y otros más de andar por casa, lo que caiga en nuestros anzuelos y redes. Ahí está también la razón de ser del proyecto, dignificar una vez más, y poner en valor tantos pescados, que ya por desconocimiento o por falsos mitos han ido a caer en el saco roto del olvido o del descarte.

Sacar esos pescados al plato ha estado siempre muy presente en nuestra pescadería, animando a nuestra clientela a probarlos. ¡Olé que salten al fin también a los grandes fogones!

Esa será otra de las magias del lugar.

Ay ama!! Con todo lo que he escrito parece que voy a cobrar una comisión por la redacción de este artículo, y nada más lejos de la realidad.

Es que cuando me apasiona algo, pues me dejo llevar, no lo puedo evitar. Y este proyecto, por todo lo que conlleva de reivindicación de lo nuestro, de nuestros oficios y de nuestro legado me apasiona, y por eso tengo que contarlo.

Así que, la receta de hoy tiene visos de plan.



LA RECETA DE CAROL: VERANO DONOSTIARRA

INGREDIENTES:

- 1 kg. de ganas de pasar un día agradable
- Una cucharada bien colmada de mente abierta para disfrutar de lo nuevo y diferente
- 2 cucharaditas de ilusión por ver lo tantas veces visto con otros ojos
- Bañador, opcional
- Ah, y la mascarilla, que no se nos olvide.

ELABORACIÓN:

Por a remojo, unos días antes, la idea de hacer un plan de día y busca alguna de las actividades que te ofrece KOFRADIA en su página web

Elige la que más te guste y planifícate el día en función de ella. Por ejemplo, si la actividad es por la mañana, vienes al muelle, disfrutas de la actividad, te das un paseo, incluso un baño en el náutico. Y terminas con una comida en el restaurante de KOFRADIA o viceversa.

Puedes completar tu visita marinera con una entrada al Aquarium o al Museo Naval, un paseo en el barco turístico, tomando algo por el muelle o visitando la isla.

Y disfruta de un plan autóctono, nuestro. Que lo de visitar y conocer arte y cultura en otros lugares está muy bien, pero ¿no os apetece conocer un poquito más lo de aquí?

On egin !!



Anne Otegi

OSOA sukaldaritza&ikaskuntza

● SALMOREJO, UN BÁSICO ACTUALIZADO

Éste es el verano que no es verano. Supongo que coinciden ustedes conmigo en tal afirmación

puesto que al igual que servidora se encontrarán en este limbo de trabajo y días de asueto poco aprovechados.

Yo por mi parte hago lo que puedo, teniendo en cuenta la situación actual mundial, que es de agárrete y no te meenes y mi situación particular, autónoma que trabaja para la hostelería, dos hijos y una mudanza en curso. Así que he decidido volver a los básicos.

Los básicos tienen grandes ventajas, aportan seguridad y confort que viene a ser justo lo que necesitamos en períodos de estrés emocional, concepto que ya dominamos por fuerza mayor.

Los básicos también nos aportan confianza, son recetas que todos dominamos en mayor o menor medida o que por ser invitados habituales a nuestra mesa creemos conocer. ¡Ojo cuidado! Las cosas no siempre son lo que parecen y la aparente sencillez es más complicada de ejecutar de lo que creemos.

Una vez conseguido salvar este escollo los básicos nos abren las puertas a un mundo sin límites y sobre todo sin complejos. Basta utilizar la imaginación y tener ganas de jugar.

Hablemos de Salmorejo, Cordobés de apellido. El salmorejo es un plato moderno, por lo menos éste que nos sirven a día de hoy, rojo como el carmín de joven lozana. Antiguamente debía de existir una preparación culinaria, antecesora de la porra antequerana para más señas. Este plato consistía en miga de pan asentao, aceite y vinagre, donde la cocinera apañaba con lo que tenía una vianda para toda la familia. Después llegó el tomate.

Personalmente el salmorejo es un básico que me chifla. Verano, calor insoportable y sudor profuso, el escenario perfecto para meterte un platazo y quedarte más ancha que pancha.

¿Quieren más? El licopeno del tomate hace que nuestra piel esté protegida de los rayos UVA además de dejarla brillante y tersa. Ese mismo tomate lleno de vitaminas, contiene mucha agua y fibra para reponer todos los líquidos que sudamos. ¿Engorda? Todo engorda mis amores, pero teniendo en cuenta que el pan que añadimos sirve solo para dar consistencia a la mezcla podéis hasta prescindir de él.

Estoy que lo doy todo. Además de la receta al uso, añado dos versiones para alegraros el verano, que falta nos hace.



SALMOREJO CORDOBÉS

INGREDIENTES:

Pan viejo, solo la miga; Un kilo de tomate maduro, casi pasao. Aceite de oliva, sal y vinagre; Jamón del bueno; Huevo cocido.

ELABORACIÓN:

En un bol, desmenuzamos la miga de pan. Añadimos los tomates, lavados y troceados en cuartos. Si, la piel también.

Aliñamos como si fuese una ensalada, pero tres veces más. Nos lavamos las manos por enésima vez y restregamos y mezclamos todo. Lo dejamos a gusto 30 minutos y después lo pasamos por el turmix. Emplatamos en plato hondo, rallamos el huevo y troceamos el jamón por encima.

VERSIÓN MARINERA:

El salmorejo se prepara igual. Al emplatar añadimos bonito en daditos apenas pasado por la sartén, pimientos verdes fritos y cebolla pochada.

VERSIÓN VEGANA:

El salmorejo se prepara igual. Salteamos unas lascas de zanahoria y unas puntas de espárragos trigueros. Al emplatar picamos finita una cebolleta. Un aguacate en cubitos. Et voilà.

GANA UN LOTE



**bacalaos
uranzu**

Tu tienda de bacalao online
www.bacalaosuranzu.com

DEL MEJOR BACALAO

Ondojan.com y Bacalaos Uranzu te dan la oportunidad de ganar un excelente lote de bacalao y productos artesanos que recibirás completamente gratis en tu domicilio en caso de ser uno de los ganadores de nuestro sorteo.

CADA LOTE ESTÁ COMPUESTO DE:

1 Bacalada de 3 Kg.

**1 Kilo de Bacalao
desmigado**

**1 tarro de Miel de las
Hurdes**

Lote valorado en 62€
(Precio de venta en tienda).

SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES

Para participar en nuestro concurso sólo tienes que respondernos a estas tres preguntas sobre Bacalaos Uranzu (Las respuestas las encontrarás en la sección "Placeres Gastronómicos", en las páginas finales de esta revista).

- 1> ¿De donde procede el bacalao de Bacalaos Uranzu?
- 2> ¿Hasta cuántos formatos de bacalao venden en sus puestos?
- 3> ¿En qué tres municipios está implantado Bacalaos Uranzu?

Envíanos tus respuestas por E-mail a:
josema@zumedizioak.com

Entre los acertantes sortaremos 3 lotes de bacalao compuestos de una bacalada de 3 kilos, 1 kilo de bacalao desmigado y un tarro de Miel de las Hurdes "El Tío Picho". El lote está valorado en 62 euros.

¡Anímate, participa y... ¡MUCHA SUERTE!!

DONOSTIA: Mercado de la Bretxa P-2 • **IRUN:** Mercado de Uranzu • **ERRETERIA:** Centro Com. Niessen



Carolina Rín
Dietista Colegiada nº 1887

● CUANDO UN ALIMENTO DEJA DE SER SALUDABLE

El mundo de la alimentación también tiene sus modas de ida y vuelta. Actualmente hay una necesidad de

retomar el camino de la alimentación saludable, de la que nos hemos desviado desde hace unos 40-50 años y hemos llegado a nuestra era con una gran tasa de enfermedades relacionadas con nuestra dieta.

Paradójicamente, a pesar de que la oferta alimentaria saludable es cada vez mayor, nuestra dieta es peor.

Nos han hecho creer que para comer de forma saludable se necesitan hacer ecuaciones de calorías, buscar alimentos difíciles de encontrar que vienen de otras partes del mundo, alimentos procesados muy complejos y específicos o filosofías de alimentación que ponen nuestro día a día del revés.

Comer de una forma saludable es más sencillo que todo eso. Normalmente son recomendaciones sencillas, fáciles y no necesariamente ligadas a una cantidad concreta de ración, de nutrientes o alimento.

Acaso por comer la cool Kale vamos a ser más sanos que si comemos la vulgar berza... menos dejamos llevar por el marketing y más por los alimentos "vulgares" (ojo que mientras se coma alimentos de origen vegetal como base de nuestra alimentación, vamos bien).

De hecho, actualmente con las malas elecciones que hacemos a la hora de comer, importa más lo que no se come que lo que se come.

Cuando ingerimos un alimento, en mayor o menor medida ha pasado por un proceso de transformación (la carne antes de comprarla ha sido madurada, el pescado congelado, las legumbres desecadas...) muchas veces ligada a la seguridad alimentaria para evitar toxiinfecciones.

Pero ha llegado un momento en el que comemos alimentos procesados ya no solo por su seguridad sino por su palatabilidad. Y en la medida que un alimento haya sido procesado o cómo se haya aplicado será más o menos saludable.



¿Es lo mismo comer una naranja en entero que comerla en zumo concentrado de tetra-brick?

Pasa de ser un alimento natural a un alimento ultraprocesado, que no nos aporta beneficios, ni se puede contabilizar como una ración de fruta.

¿Es lo mismo comer una crema de verduras casera que un tetra-brick de crema de verduras? y así infinidad de alimentos ultraprocesados que nos venden como copias de nuestras recetas, las que solemos cocinar en casa y en los que se suele maquillar la ausencia de materia prima con ingredientes menos saludables como almidón de maíz, potenciadores de sabor, sal, azúcares...

Normalmente los alimentos ultra-procesados tienen una poderosa palatabilidad, son atractivos, su duración en nuestra despensa es altísima y tienden a ser baratos. ¿Pero son realmente alimentos o "productos alimenticios"?



Carolina Rín
Dietista colegiada nº1887
C/Pris nº4 Mª, Donostia
+34 661244676

CAROLINA RÍN: CONSULTA DE DIETÉTICA, ALIMENTACIÓN Y SALUD

- Consulta de Dietista colegiada donde a través de tu historia clínica, tu estilo de vida, alimentación actual... detectamos los principales focos de acción para **mejorar tu alimentación**.
- A través de diferentes herramientas, **te ayudamos a cambiar los hábitos de una forma fácil sin poner en riesgo tu salud**, marcando objetivos a corto y largo plazo en los que recorreremos un camino en el que cada propuesta está enfocada dentro de tus costumbres, gustos y necesidades concretas en función de si hay patologías, necesidades fisiológicas concretas o filosofías de alimentación como alimentación vegana.

NO UTILIZAMOS COMPLEMENTOS DIETÉTICOS - 661 544 675



Patricio
 ~ Cocktail Bar ~

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

FLAN DE NATA CON CANELA Y PAN DE MOLDE

INGREDIENTES: 1 vaso de nata para cocinar; 1 vaso de leche entera; 2 huevos; 1 vasito de azúcar; 1 croissant o 1 bollo de leche, o 2 tostas de pan de molde sin corteza; Peladura de 1 naranja; ½ palito de canela o si no, canela en polvo; Caramelo líquido comprado.

ELABORACIÓN: **1.** Poner en un bol de silicona o plástico, la leche, la nata, el pan de molde la raspadura de naranja y el palito de canela. **2.** Cocer en el microondas, 4 minutos a máxima potencia. **3.** Dejar reposar en el microondas 5 minutos para que infusione la leche con la cáscara de naranja y la canela. **4.** Aparte en un bol mezclar con una cuchara o una varilla de mano los huevos y medio vasito de azúcar. **5.** Añadir a los huevos a la leche infusionada templada y remover bien. **6.** Ahora añadiremos unas cucharadas de caramelo líquido comprado en vasos de cristal o de silicona. **7.** Tapar con film transparente los vasos. **8.** Meter al microondas y calentar 6 minutos a MEDIA POTENCIA. (450 WATT) **9.** MUY IMPORTANTE, al acabar el tiempo DE COCCION dejar reposar 5 minutos en el microondas hasta que el caramelo se enfríe. **10.** Verificar con un palillo, pinchando en el centro, que los flanes están hechos. **11.** Dejar enfriar y desmoldar. **12.** Se acompaña, con nata montada con un poco de azúcar, y una cucharada de Helado de Vainilla.

Se puede cambiar el pan de molde, por croissant o bollo de leche, o galletas.

Esta receta la elaboraron **Jeray e Iraitz**.

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

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



**Garantía de
productos naturales**
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com





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



www.harinasurdanoz.com

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*

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

Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

BENTA ALDEA: UN BODEGÓN EN EL CAMINO



BODEGÓN BENTA - ALDEA

Polígono Industrial Benta-Aldea - ANOETA

Tf: 943 65 40 79

Situado a 1 kilómetro escaso del centro de Tolosa, el Bodegón Benta-Aldea es uno de los más interesantes asadores de Tolosaldea.

Famoso por su excelente txuleton, este local cuenta con un amplio comedor con parrilla a la vista, bar con gran variedad de pintxos y raciones abierto desde las 7:30 de la mañana, y una vinoteca en la que podemos adquirir más de 500 referencias de vinos a precio de almacén, así como embutidos ibéricos, quesos, conservas de calidad, champagnes y

licores. En su carta, elaborada con productos de temporada, destaca el Jamón ibérico cortado a cuchillo, la Ventresca con antxoas, el Bacalao en todas sus formas, los Pescados a la parrilla y el mencionado Txuleton de viejo. Benta-Aldea es también pensión y cuenta con cinco modernas habitaciones equipadas con todas las comodidades.

NOTA: Esta receta está recogida en el libro "Las recetas de José Juan Castillo", editado por Ondojan.com recogiendo más de 100 recetas. El volumen puede ser solicitado a la dirección josema@zumediaoak.com. Su precio es de 20 euros, gastos de envío incluidos.



La receta de... BODEGÓN BENTA-ALDEA

Pimientos verdes rellenos de txipirón

**Izaskun
Etxeberria**
BODEGÓN
BENTA ALDEA



INGREDIENTES

16 pimientos de piquillo verde; 200 gr de txipirón picado; 1 cebolla picada finamente; 1 puerro picado finamente; 2 pimientos verdes picado; 4 cucharadas de harina; sal; pimientos y aceite

Para la salsa: 1 cebolla; 1 puerro picado; 2 dientes de ajo picados; 150 gr de pan tostado; 1/2 l. de agua caliente; 50 gr de puré de tomate; 8 bolsas de tinta de txipirón; Aceite y sal.

ELABORACIÓN

Para elaborar la salsa: Poner en una tartera 6 cucharadas de aceite, la cebolla, el puerro y el ajo. Rehogar todo hasta que empiece a dorar. Con un colador quitar el aceite, volver a poner en la tartera las verduras, añadir el pan tostado, rehogar, añadir el tomate y el agua, y dejar que hierva. Sazonarlo, poner la tinta de txipirón en un túrmix, o vaso o tercer brazo con un poco de agua, triturarlo y añadir esta salsa negra a la cazuela. Dejar hervir media hora, probar de sal, ponerlo todo en el túrmix, triturarlo bien y pasarlo por el chino para que nos quede una salsa suave y uniforme. Mantener la salsa al baño María hasta que tengamos que utilizarla.

Para hacer los pimientos: Rehogar la cebolla y el puerro. Cuando esté pochado añadirle los txipirones troceados muy pequeños, rehogar, añadir la harina, añadir la leche previamente calentada, dejar que hierva y salpimentar. Pasar a un recipiente para que se temple. Saltear los pimientos, dejando que se hagan lentamente sin que se rompan ni se agarren.

Una vez salteados, rellenar cada pimiento con una cuchara o manguera. Una vez rellenos, introducirlos un rato al horno fuerte. Montar en 4 platos calientes y añadir la salsa de txipirón que tendremos en baño María caliente.



El toque personal de Izaskun Etxeberria: En Benta-Aldea, habitualmente, los pimientos verdes se rellenan de bacalao y se acompañan de dos salsas: de una salsa de tinta como la que se recoge en la receta y de una salsa de piquillos que se elabora con pimientos del piquillo, ajo, cebolla y nata.



LA DESPENSA D' LUJO
Directo de la tierra

681 096 729 www.ladespensadelujo.com



LANDETA SAGARDOTEGIA

LA SIDRERÍA TODOTERRENO DE AZPEITIA

texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

Tuvimos el placer de conocer a **Roberto Etxeberria** en una cata que ofrecimos de la mano de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa en Azpeitia hace cosa de año y medio, y ya entonces este dinámico hostelero nos invitó a acudir un día a su sidrería, sita en el dinámico y muy casta barrio de Landeta, del que toma su nombre. Generalmente solemos responder con más rapidez a las invitaciones de este estilo, pero por diferentes circunstancias no pudimos acudir a la céntrica villa guipuzcoana hasta el pasado 9 de julio, eso sí, la visita valió la pena.

Y valió la pena, sobre todo, por conocer en profundidad a Roberto Etxeberria, hostelero de pura cepa, uno de esos profesionales en vías de extinción que ha dado su vida por el oficio invirtiendo incontables horas y dineros y recibiendo a cambio estrés, disgustos y preocupaciones. En cualquier caso, su carácter abierto y jovial muestra que algo bueno también habrá recibido por el camino, pues alegría y buen humor no le faltan a nuestro anfitrión.

Roberto se inició en el mundo de la hostelería en serio con en pub **Fideo de Mileto**, que inauguró hace ya 40 años y que todavía conserva en propiedad, un garito que ha sido durante casi medio siglo una referencia de la noche azpeitiarra y uno de los locales más conocidos tanto por el público local como por los visitantes. Y en 1997 le propusieron hacerse cargo de la sidrería Landeta, un enorme local de 500 metros cuadrados que puede acoger hasta 180 personas. Así que sin pensárselo dos veces, algo habitual en él, Roberto se hizo el rey de la noche y del día en el Medio Urola, sirviendo menús, sidra y chuletones a lo largo del día y el atardecer y cervezas, gin-tonics y combinados varios hasta el amanecer.

En cualquier caso, nuestra visita de julio fue para conocer Landeta, establecimiento que a día de hoy mantiene el nombre de sidrería pero que es más un asador o restaurante al uso, que si bien mantiene el menú de sidrería y la **opción de disfrutar de la sidra al Txotx** provista por diferentes sidrerías de Gipuzkoa, se dedica principalmente a despachar menús al mediodía y una variada carta tradicional tanto al mediodía como por las noches.

El menú de Landeta es de esos menús de crear afición. No en vano Roberto se muestra orgulloso del mismo y lo mima con la misma intensidad que la carta. Así, en el menú de Landeta todos los días encontraremos 3 ensaladas, un plato de pasta, un potaje y un plato de verdura. Como segundo siempre habrá carne y dos opciones de pescado fresco, y en los postres ya echan el resto con alrededor de 12 opciones, todas ellas elaboradas en casa: Flan de queso, Flan de café, Goxua, Tarta de queso, Natillas... por supuesto, este cuidadísimo menú cuenta con no pocos adeptos que día a día confían a Roberto su sustento.

En cuanto a la carta, **las carnes y pescados a la brasa son la estrella de esta casa** que ha renovado recientemente las instalaciones de su cocina y su parrilla aprovechando el parón del Coronavirus. Como comenta Roberto, la clientela ha cambiado y cada vez se consume más pescado a la parrilla en perjuicio de la carne, por lo que la oferta piscícola es rica y variada en Landeta donde podremos encontrar todos los días Cogote y/o cola de merluza, Rodaballo o Rape, además de Besugo cuando el precio lo permite y otras opciones según la temporada. En carnes, como no, la reina es la Txuleta a la parrilla, provista por la carnicería Montoya con la que Roberto trabaja de manera habitual. En cualquier caso, los carnívoros pueden





LANDETA SAGARDOTEGIA

Landeta Hiribidea, 12

AZPEITIA Tf: 943 81 09 59

disfrutar de otras opciones como las Albóndigas, el Confit de pato, el Osobuco, los Callos...

Respecto a los entrantes de la carta de Landeta, la obsesión de Roberto es que estos sean de calidad, objetivo por el que apuesta ofreciendo Espárragos de La Catedral de Mendavia, Jamón ibérico de Guijuelo que se sirve solo o acompañado con paté de foie, Fritos caseros cuidados con especial mimo y, sobre todo, el **revuelto de hongos**, otra de las estrellas de la casa, elaborado siempre con hongos que han sido adquiridos en fresco, confitados y puestos en conserva en el propio restaurante. Los hongos en conserva tienen la entrada vetada en este restaurante que apuesta decididamente por los productos auténticos. También destaca (y arrasa) la Ensalada templada de txipirones, gulas y gambas, aunque quien quiera puede optar también por la Mixta de toda la vida. En cuanto a los postres, éstos ya han sido mencionados en el apartado de menú, pero hay que destacar otro de los productos más apreciados de la casa, el queso del caserío Antxumari de Zumarraga aportado por el cocinero del local, Juan Unanue, uno de los pilares de esta casa, profesional que lleva en Landeta toda la vida y al que Roberto pone continuamente en los altares.

Finalmente, a Landeta también podemos acudir a pikotear en su zona de barra donde triunfa el **pintxo de Lengua de**

ternera en salsa, así como la Carne cocida, los Callos, los Bokatas, los Platos combinados... Landeta es uno de esos establecimientos todoterreno donde siempre cubriremos nuestras necesidades alimenticias, sean éstas grandes o pequeñas y del que raramente saldremos con hambre.

Landeta cuenta con **tres comedores** y abre todos los días a partir de las 7 de la mañana. El menú del día tiene un precio de 11 euros (22 euros el fin de semana) y el de sidrería se factura a 28. Comer a la carta, por su parte, nos costará entre 25 y 30 euros. Un establecimiento que guarda, sin duda, una excelente relación calidad-precio.

El pasado 31 de julio, día de San Inazio, habría sido un día de locura en Landeta en circunstancias normales. La desgraciada situación que atravesamos se ha cargado también estas fiestas, unas de las más emblemáticas de nuestra provincia, aunque sin duda, las gentes de Azpeitia celebraron, de una u otra manera, el gran día de su patrón que es el de todos los gipuzkoanos. Y es que que nadie lo dude... una buena cena en esta recomendable sidrería a base de Ensalada templada, Revuelto de hongos, Rape y Txuleta (la comanda habitual de los grupos que acuden regularmente) puede ser una de las mejores maneras de sacudimos esa pena y esa incertidumbre que nos embargan... al menos, que no perdamos el gusto por la buena mesa!!!

ARANGOYA Ardoak, s.l.
Distribuciones

ARDANBERA
Distribuciones Exclusivas



arriaga
Quemados para hornear y parrillado

artetxe
Hostelería & Alimentación



Comercial Costa, s.l.



Covylsa
comercial de vinos y licores

e errasu 2004, S.L.

FRILA SL

G O N I
ardoteka



igartza
FOOD SERVICE

IPARDIS, S.L.

Irizar Ardoak



LASTUR
DESDE 1985

Lizaso patatak

EXCLUSIVAS
Mardue
— almuerzo & bebidas —
GOURMET

ONBISA
BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN



comercial
atrústegui



urola
food solutions

URRAKI
gourmet.com



villaverde
zergoxo
carnes!!!

ZUBELZU
EMBALAJES PARA ALIMENTACIÓN, S.L.

GIBAK

Gipuzkoako
Banaketak

Asociación de
Distribuidores
de Gipuzkoa

ASOCIATE A GIBAK Y SÚMATE A ESTE PROYECTO

Después de varios meses de trabajo, nos ilusiona comunicar a los distribuidores de Gipuzkoa que GIBAK renace como **Asociación de Distribuidores de Alimentos y Bebidas de Gipuzkoa**.

En nuestra provincia, todos los sectores relevantes de un ámbito económico parecido al nuestro cuentan con una Asociación que les representa y aúna sus intereses, y nos parece importante estar también nosotros en esa misma línea.

Nuestra profesionalidad y dedicación a lo largo de tantos años ha contribuido de manera significativa al éxito gastronómico de nuestra provincia y creemos que GIBAK es la mejor plataforma par dar visibilidad a nuestra labor y velar por los intereses de los miembros asociados ante las instituciones y organismos que proceda.

Problemas de tráfico, movilidad...

Las dificultades a la hora de realizar nuestra labor y la necesidad de exigir una serie de mejoras al respecto es uno de los principales motivos por los que hemos retomado la actividad de GIBAK. Donostia y Gipuzkoa han crecido mucho gastronómicamente a lo largo de los últimos años y con ello también han crecido los problemas de logística y reparto. Hay muchas más furgonetas repartiendo alimentos y bebidas pero prácticamente se mantiene la misma cantidad de zonas de carga y descarga que hace unos años, y cada vez hay más restricciones de horarios y más dificultades para realizar nuestra labor.

Y no hay que olvidar que si hoy contamos con un prestigio gastronómico es porque los distribuidores hemos trabajado con un gran nivel de profesionalidad y compromiso a pesar de que durante muchos años las tareas de reparto y distribución no se han podido realizar en las mejores circunstancias.

También hay otras dificultades y retos referentes a la fiscalidad, morosidad y otros problemas que es más conveniente afrontar en bloque y convenientemente asesorados que haciéndolo cada uno por su cuenta.

Toda una serie de ventajas

Esta Asociación retoma el nombre y la filosofía de la Asociación original GIBAK, creada en 2004, con la intención de generar un foro que permita a nuestras empresas no sólo tener información relevante y actualizada de las normativas/decisiones que nos afectan, sino también llevar a cabo actuaciones administrativas desde la propia Asociación.

Formar parte de GIBAK te permitirá:

- Estar representado en todos los foros de interés para tu negocio / actividad
- Generar sinergias entre los asociados
- Disponer de asesoramiento en temas vinculados a nuestro sector
- Estar informado puntualmente sobre novedades que nos apliquen
- Recibir apoyo en situaciones en las que requieras la intervención de GIBAK
- Beneficios sociales por ser asociado (descuentos, promociones, etc...)

Creemos firmemente que juntos tendremos más fuerza para sugerir, apoyar e impulsar los cambios que se prevén tanto en normativas medioambientales como las relativas a nuestro sector y que atañen a aspectos de nuestro trabajo y nuestra economía como la circulación, los impuestos, la morosidad...

Darnos a conocer nos permitirá ocupar de manera natural el lugar que nos corresponde tanto a nivel social como administrativo y poner en valor nuestra labor dentro del mundo de la gastronomía.

Empezamos una nueva etapa y contamos contigo.

SOLICITA, SIN COMPROMISO,
INFORMACIÓN SOBRE GIBAK

- POR MAIL: asociaciongibak@gmail.com

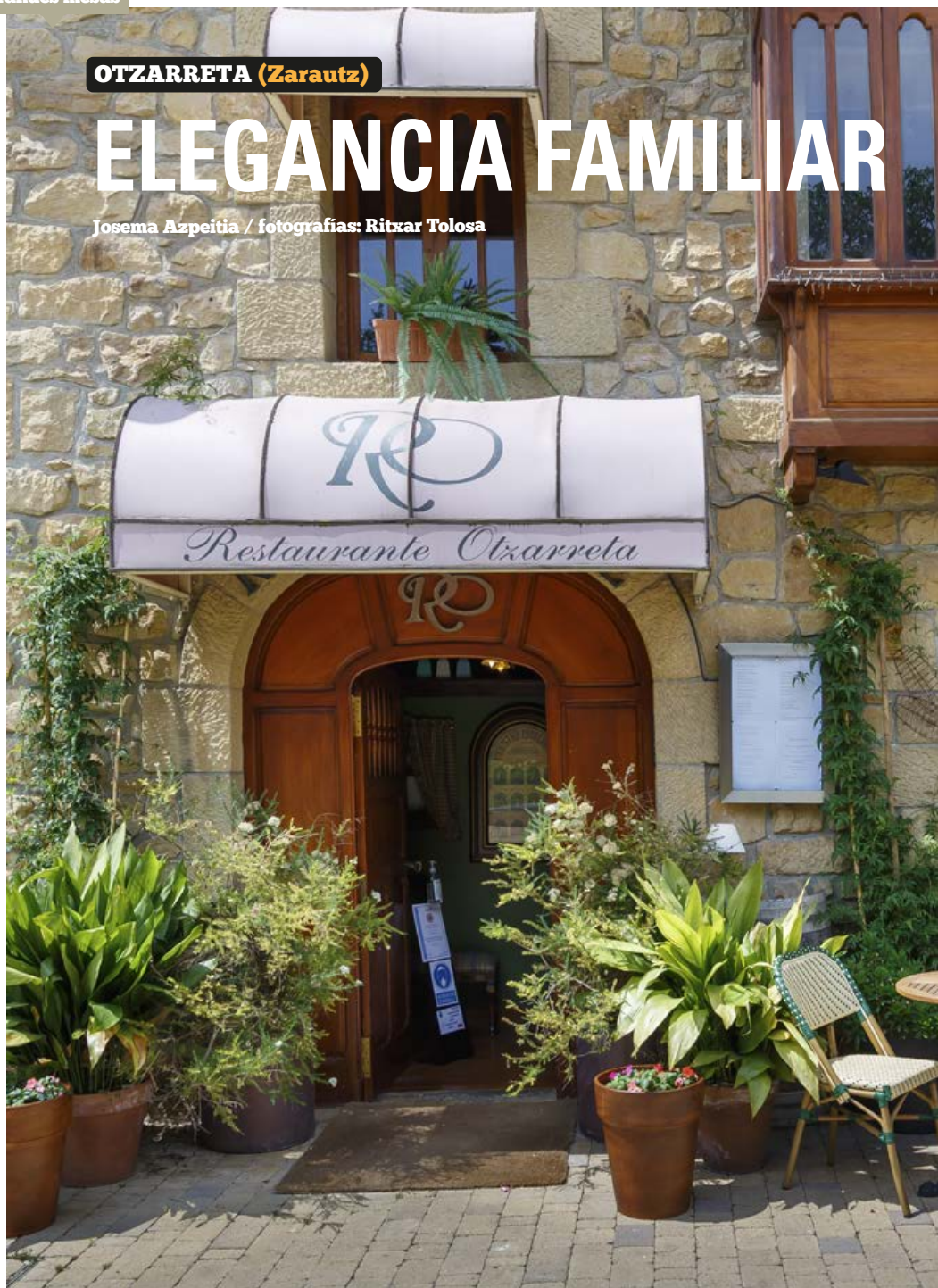
- POR TELÉFONO: 619 416 008

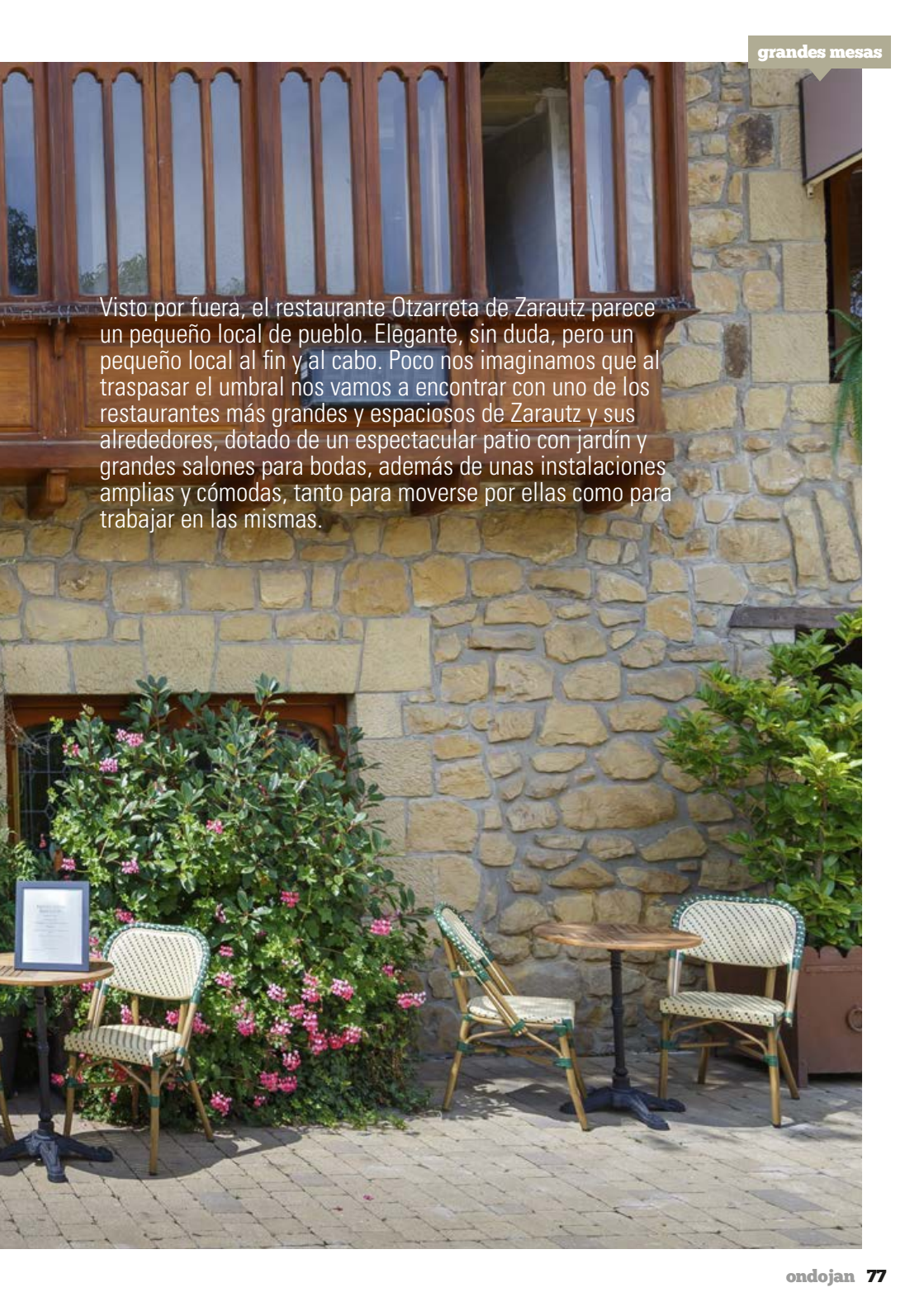
GIBAK

OTZARRETA (Zarautz)

ELEGANCIA FAMILIAR

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa



The image shows the exterior of the restaurant Otzarreta de Zarautz. The building features a rustic stone wall and a balcony with a wooden railing that has arched glass panels. In the foreground, there is a paved patio area with two small round tables and wicker chairs. A large, lush green bush with pink flowers is positioned to the left of the tables. A small framed sign is visible on the leftmost table.

Visto por fuera, el restaurante Otzarreta de Zarautz parece un pequeño local de pueblo. Elegante, sin duda, pero un pequeño local al fin y al cabo. Poco nos imaginamos que al traspasar el umbral nos vamos a encontrar con uno de los restaurantes más grandes y espaciosos de Zarautz y sus alrededores, dotado de un espectacular patio con jardín y grandes salones para bodas, además de unas instalaciones amplias y cómodas, tanto para moverse por ellas como para trabajar en las mismas.



Hacía tiempo que queríamos acudir al Otzarreta de Zarautz, pero por un motivo u otro no habíamos encontrado la ocasión adecuada para hacerlo. Afortunadamente, este mes de julio tuvimos la oportunidad de conocer este emblemático restaurante de la mano de nuestro amigo Ramón Errasti, responsable de la bodega de txakoli Arbela de Aia y emparentado políticamente con la familia de este local.

Y es que Otzarreta, a pesar de su tamaño y su importancia, es **de esos establecimientos en los que impera y ha imperado siempre la filosofía familiar**, esa que cada vez es más difícil de encontrar en este gremio de la hostelería que poco a poco se va deshumanizando.

A día de hoy son tres hermanos los que dirigen este imponente restaurante abierto por sus abuelos: **Iñaki, Joxe y María Gesalaga**. Iñaki, tras varios años dedicado a la sala está hoy más absorbido por administración y papeleos junto a su mujer, **Gotzone Makazaga** que se ocupa de la sala, Joxe dirige cocina y fogones y María es la repostera. Además, la cuarta hermana, **Beatriz**, acude a echar una mano los fines de semana y el hijo de Iñaki y Gotzone, **Bittor**, ha entrado de lleno en el restaurante ocupándose de la sala y asegurando el relevo y, por consiguiente, la continuación de la tradición.

La historia de Otzarreta viene de muy atrás, hasta el punto de que el caserío Otzarreta original se encontraba en el actual Parque de Pagoeta, en Aia, localidad de la que provienen los Gesalaga. Ya a inicios del siglo XX, Otzarreta se encontraba en su emplazamiento actual, en lo que entonces eran las afueras de

Zarautz, y los bisabuelos de los actuales propietarios ya elaboraban sidra de sus propios manzanos. En cualquier caso, ya como establecimiento de hostelería oficial, Otzarreta fue **inaugurado en 1962** por los abuelos de los actuales responsables aunque pronto fueron sus padres, **Eleuterio Gesalaga y Jeshu Lopetegi** quienes tomaron las riendas.

A partir de ahí, según nos cuenta Iñaki Gesalaga, "han sido varios los hitos en la historia de Otzarreta". El primero fue en 1975, cuando decidieron cerrar el bar y convertir el local exclusivamente en restaurante ante las protestas de los vecinos y los clientes habituales. Hay que tener en cuenta que Otzarreta era un establecimiento popular al que la gente acudía

todos los días a disfrutar de la sombra de los plátanos en su terraza mientras acompañaban su estancia de una sidra o un txakoli para empujar los míticos champiñones de Katalina, la abuela, que gozaban de gran fama.

El segundo hito se dio en 1983 cuando Eleuterio inauguró, junto a unos socios, el Aiten-Etxe, otro mítico restaurante que también ha sido durante décadas una referencia en Zarautz hasta su reciente cierre. En cualquier caso, poco duró el padre de los actuales propietarios de Otzarreta en dicha sociedad, que abandonó en 1985, a los dos años de inaugurar el espectacular local. A partir de entonces, Eleuterio se centró en sacar adelante el local familiar que han ido mejorando y ampliando hasta convertirlo en el actual establecimiento que destaca por su espectacular y acogedor jardín, un espacio discreto y elegante en el que podemos comer tanto bajo los toldos como en





sus zonas cubiertas, o donde podemos disfrutar del aperitivo o de una buena copa al término de la comida si hemos preferido comer en su igualmente atractivo y acogedor interior, un espacio también digno de ser disfrutado.

Nuestra degustación: cocina tradicional sobria y perfectamente ejecutada

Al encontrarnos en pleno mes de julio, optamos por el interior para comer aunque admitimos que nos quedamos con las ganas de disfrutar, en un futuro, de su elegante y vistoso interior, salpicado con gran gusto con fotografías y otras referencias cinematográficas, un mundo que apasiona a Iñaki, que se encarga habitualmente de las labores decorativas.

Empezamos nuestra degustación con una exquisita degustación de croquetas, un producto que debido a su carácter casero y a su muy bien trabajada bechamel, cuenta con gran fama tanto entre los clientes que acuden individualmente como en las bodas y celebraciones. La degustación, además, resulta gustativamente muy entretenida ya que hay croquetas de foie, de txangurro, de jamón, de txipirón, de hongos y de guindilla, además de diferentes salsas para acompañarlas.

Seguimos con un plato de piparras con ibérico crujiente, fritas de manera impecable, que antecede a una de las grandes especialidades de la casa, las kokotxas en dos maneras:

en salsa verde con almejas y rebizadas. Ambas preparaciones nos maravillan por la excelente ejecución, aparte del tamaño y la calidad de las kokotxas. En el caso de las rebizadas, además, éstas son albardadas con huevos procedentes de su propio gallinero, cosa que se nota, tanto en la amarilla y espectacular apariencia como en el exquisito sabor.

El mar sigue siendo el protagonista de los siguientes platos, tanto el exquisito y hermoso bogavante a la parrilla que nos es servido en primer lugar, como el impecable rodaballo a la parrilla que le sigue, dos productos que dejan clara la mano de Joxe Gesalaga y su equipo en las brasas, ya que ambos platos cuentan con el toque de parrilla adecuado y justo sin que el humo enmascare el sabor y la calidad del producto base, que es provisto por la pescadería Getaria, casa con la que los Gesalaga se encuentran cómodos y satisfechos. Y tres cuartos de lo mismo sucede con la chuleta, procedente de Cárnicas Dastatzen, de profundo sabor y brillantemente asada, un producto que hará las delicias de los carnívoros, que también pueden optar por otras posibilidades como el Solomillo, las Chuletillas de cordero a baja temperatura o las Carrilleras en salsa, aunque éstas no están disponibles todos los días.

Y como a nadie le amarga un dulce, y menos cuatro, terminamos la comida con una gustosa "orgía" de postres entre los que no faltan la rica pantxineta casera, la piña caramelizada con yogur, las medias lunas de hojaldre con salsa de frambue-



Degustación de croquetas



Piparras con ibérico crujiente



Rodaballo a la parrilla



Txuleteta de viejo a la parrilla

sa o las tejas y cigarrillos de Tolosa con los que terminó una degustación que nos dejó ahitos y plenamente satisfechos.

Cuidados menús y otras opciones

Además de a la carta con platos como los que hemos comentado, en Otzarreta podemos comer con diferentes fórmulas, como el **menú del día**. Eso sí, no estamos ante el típico menú obrero, sino ante un muy cuidado menú de 30 euros en el que los platos son similares a los de la carta. Para muestra un botón: el día de nuestra visita el menú contaba, entre los primeros platos a elegir, con Raviolis de trigueros, champiñones y jamón con salsa de espárragos, y Cóctel de cangrejo real. De segundo había Carrilleras de ternera en salsa al vino tinto o Tartar de salmón, y de postre Canutillos rellenos o Yogur casero con frutos del bosque. Como puede verse, nada que ver con un menú convencional. Otzarreta cuenta asimismo con un excelente **menú degustación** a 50 euros, y podemos igualmente solicitar una **parrillada de marisco** de sus viveros propios con langosta o bogavante, cigalas, gambas... por 120 euros. Comer a la carta, por su parte, nos costará una media de 70 euros aproximadamente.

Otzarreta abre de martes a domingo a mediodía permaneciendo cerrado por descanso semanal el domingo noche y el lunes durante todo el día. Sin duda, un restaurante imprescindible para los amantes del buen producto y de esa hostelería de formas clásicas y elegantes ya casi extinta y que constituye la firma de la casa en el solar de los Gesalaga.



RESTAURANTE OTZARRETA

Santa Clara, 5 - ZARAUZ

Tf: 943 13 12 43

www.restauranteotzarretacom



Kokotxas en salsa verde y rebozadas con almendras



Bogavante a la parrilla



Panxineta casera



Phia caramelizada con yogur

GIPUZKOAKO SAGARDOTEGIAK SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

BIDASOA

IRUN

OLA Barrio Meaka, s / n. Tf. 943 62 31 30

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA

TXINDURRI-ITURRI Bº Mardari, 12. Tf.943 19 93 89

DONOSTIA

DONOSTIA

ARAETA Berridi Bidea 22 (Zubietza). Tf. 943 36 20 49

BARKAIZTEGI Barkaiztegi Bidea, 42. Tf. 943 45 13 04

CALONGE Padre Orkolaga, 8 (Igeldo). Tf. 943 21 32 51

GARTZIATEGI Martutene Pasealekua, 139. Tf. 943 46 96 74

DONOSTIALDEA

ANDOAIN

GAZTAÑAGA Buruntza Auzoa. Tf. 943 59 19 68

ASTIGARRAGA

BEREZIARTUA Bere-Aran Etxea. Tf. 943 55 57 98

GURUTZETA Oialume Bidea 63. Tf. 943 55 22 42

PETRITEGI Petritegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88

ZAPIÁIN Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33

ALORRENEA Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

ETXEBERRIA baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97

LARRARTE baserria. Tf Muñagorri-enea. 943 55 56 47

REZOLA Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20

IRETZA Troia Ibilbidea 25. Tf. 943 33 00 30

HERNANI

ALTZUETA Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02

IPARRAGIRRE Osinaga 10. Tf. 943 55 03 28

ITXAS-BURU Osinaga 54. Tf. 943 55 68 79

ZELAIA Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51

OTSUA-ENEA Osinaga Auzoa, 36. Tf. 943 55 68 94

AKARREGI Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

URNIETA

OIANUME Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83

ELUTXETA Oztaran bailara 34. 943 55 69 81

USURBIL

AGINAGA Auzoa Aginaga. Tf. 943 36 67 10

SAIZAR Kale-Zahar 39. Tf. 943 36 45 97

ARRATZAIN Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

GOIERRI

ALTZAGA

OLAGI Altzaga Bidea, 1. Tf. 943 88 88 26

ATAUN

URBITARTE Barrio Ergoiena s / n. Tf. 943 18 01 19

LEGORRETA

AULIA Barrio Guadalupe s / n. Tf. 943 80 60 66

OLABERRIA

ETXE ZURI Errekalde Auzoa. Tf. 943 88 20 49

ORDIZIA

TXIMISTA Gudarien Etorbidea, 2. Tf. 943 88 11 28

ZERAIN

OTATZA Otatza etxea, 5. Tf. 943 80 17 57

OIHARTE Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO

ITURRIETA Bº Arraga 2, Ibarra. Tf. 945 44 53

OARSOALDEA

ERREENTERIA

EGI-LUZE Auzoa Zamalbide. Tf. 943 52 39 05

OIARTZUN

ETXE-ZAHAR Putxutxoerreka, 2. 943 49 32 26

ARISTIZABAL Txalaka bidea 4 (Iturriotz). Tf. 943 49 27 14

TOLOSALDEA

ADUNA

ABURUZA Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

ZABALA baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

IKAZTEGIETA

BEGIRISTAIN baserria Iturrioz. 943 65 28 37

LIZARTZA

GOIKOETXEA Elbarrena 9 Aroztegi Baserria. Tf. 943 68 21 75

TOLOSA

EGUZKITZA Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13

ISASTEGI Aldaba Txiki Auzoa 16. Tf. 943 65 29 64

UROLA ERDIA

AZPEITIA

ANOTA Barrio Elosiaga s / n. Tf. 943 81 20 92

UROLA KOSTA

AIA

IZETA Auzoa Elkano. Tf. 943 83 29 86

SATXOTA Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

ZARAUTZ

ARIZIA Aitze Auzoa, 531. Tf. 943 10 04 89

ZESTOA

EKAIN Irure Txiki baserria, Astotxiki bidea 4. Tf. 943 14 80 33

Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



OSKAR URZELAI

COCINERO DE DEBA AFINCADO EN YAKARTA (INDONESIA)

“EN EL RESTAURANTE TXOKO TRATAMOS DE TRANSMITIR MEDIANTE LA GASTRONOMÍA LA CULTURA Y LAS RAÍCES VASCAS”

Oskar Urzelai Lazaroaster (Deba, 1972) lleva toda la vida relacionado con la cocina y sus recuerdos de infancia están unidos a los sabores y olores de su tierra. “Recuerdo que desde muy pequeño me gustó la cocina”, recuerda, “solía ir los fines de semana a la churrería del Casino de Deba donde mi ama trabajaba de camarera. Allí, sentado encima de una saca de patatas olía, veía, escuchaba... toda aquella mezcla de bonitas sensaciones... la cocina en acción !” Con 17 años, empezó a trabajar con Martín Berasategui quien ya terminó de introducirle el gusanillo de la cocina... y en ello sigue al cargo de un restaurante de cocina vasca en un lugar tan alejado de su tierra como es Indonesia.

entrevista: Josema Azpeitia

“Martín Berasategui fue quien me inculcó el amor a esta bonita profesión. Estaba con él cuando conseguimos la primera Estrella Michelin. Para mi Martín-txo es sabiduría, humildad, respeto, admiración... el puto amo!”

¿Qué circunstancias de la vida llevan a un cocinero de Deba a terminar en un lugar tan alejado como Yakarta? ¿Cómo y cuándo surgió la idea de crear un restaurante vasco en la capital de Indonesia? ¿Habías tenido anteriormente contacto con Indonesia o con personas del lugar o fue un cambio radical?

Llevo en Indonesia 10 años y 24 alrededor del mundo, he convivido con todo tipo de razas, religiones... y eso te va dejando cicatrices y te vas curtiendo. Sobre todo, te enseña a ver la cosas con perspectivas diferentes sobre un mismo tema.

Martín Berasategui fue quien me inculcó el amor a esta bonita profesión. Estaba con él cuando conseguimos la primera Estrella Michelin. Para mi Martín-txo es sabiduría, humildad, respeto, admiración... el puto amo!!

Luego trabajé en Madrid con la familia Oyarbide en Zalacain, todo un 3 estrellas Michelin, con el gran Benjamín Urdiain, Custodio Zamarra y De Blas... eso era la Champions de la Gastronomía, una calidad de producto top y un servicio de sala personalizado y profesional como nunca más he vuelto a ver alrededor del mundo.

En el 96 me fui al Caribe, pasando 5 años en Cuba y 2 en la República Dominicana con la cadena hotelera Sol Meliá, y en el año 2002 llegué a Singapur y ya me quedé en el sureste Asiático, pasando por Bali, Camboya, Tailandia y vuelta a Indonesia en 2010 donde ya me quedé definitivamente, siempre trabajando con compañías hoteleras como Sol Meliá, Marriott, Intercontinental... y el 1 de mayo de 2019 entre varios amigos abrimos el restaurante “Txoko Basque Cuisine” en el corazón de Jakarta

La idea de abrir Txoko surgió entre varios amigos, cuando entendimos que Indone-



“Indonesia es un país con 270 millones de personas, 2.000 islas y 30 lenguas. Aquí varía la gastronomía según en qué isla te encuentres, según si son musulmanes o cristianos... ten en cuenta que Indonesia es el país musulmán más grande del mundo”.

“La gente joven ha empezado a valorar la calidad y no la cantidad y eso es un paso importante, y en el tema del vino está pasando lo mismo, cada vez se ven vinos más buenos en los restaurantes. Y los turistas también, como cada vez la gente viaja más, ya vienen informados y con ganas de probar los platos típicos de la gastronomía indonesia y sus nuevos sabores. Es una cocina de mucho sabor que utiliza una grandísima variedad de especias.”

sia estaba creciendo gastronómicamente y que no podía faltar un local con la esencia de la gastronomía vasca. Entendemos que esa es nuestra función: representar, con responsabilidad, una cosa tan valiosa para nosotros e intentar transmitir mediante la gastronomía la cultura y las raíces de un Pueblo.

- ¿Cuál fue tu primera impresión al bajar del avión en Yakarta? ¿Con qué te encontraste? ¿Qué fue lo que más te llamó la atención al llegar?

El tráfico, es una locura, aquí en Jakarta las distancias son enormes y no se miden por kilómetros sino por tiempo.

- ¿Cómo es la gastronomía en Yakarta y en Indonesia?

Indonesia es un país con 270 millones de personas, 2.000 islas y 30 lenguas. Aquí varía la gastronomía según en qué isla te encuentres, según si son musulmanes o cristianos... ten en cuenta que Indonesia es el país musulmán más grande del mundo. El arroz es el alimento principal de su dieta, junto con los noodles y el chilly, y algunos de los platos típicos son el Nasi Goreng, el Beef Rendang, el Gado Gado, el Chicken Satay...

¿Cómo se alimenta un indonesio normal?

Comen muy fresco y la gran mayoría son platos preparados al momento. Es un país tropical, con lo que las frutas y hortalizas que tienen son de una gran variedad. Eso sí, no comen como nosotros, en tres golpes, lo hacen como de 6 a 8 veces al día, en cantidades pequeñas.

¿Comen en casa o en la calle?

En los pueblos comen en casa y en las ciudades lo hacen más en los “Warung” o puestos de Street Food. De hecho, el street food es lo que más me llamó la atención cuando llegué a este país: puedes encontrar desde sopas a parrilladas de pescado, arroces, Satays (brochetas)... cada puesto de comida callejera tiene una especialidad,

¿Hay, como en Euskal Herria, una tradición de cocinar en casa con mimo?

Sí, tienen platos de larga cocción y a fuego lento y otros muchos de cocinar al momento en un Wok.

¿Se aprecia la gastronomía en Indonesia?

Sí, de hecho durante los últimos 5 años he hablado a menudo con chefs indonesios y proveedores y hemos comentado que temen que empecen a hacer pequeños certámenes de cocina como se hacían en su día en el Zaldiaran de Vitoria. Hoy en día existen algunos certámenes, pero los organizan las grandes empresas hosteleras de Jakarta y sólo lo hacen para exponer y promocionar sus productos.

¿Es algo que se valora socialmente o no se le da importancia?

La gente joven ha empezado a valorar la calidad y no la cantidad y eso es un paso importante, y en el tema del vino está pasando lo mismo, cada vez se ven vinos más buenos en los restaurantes. Y los turistas también, como cada vez la gente viaja más, ya vienen informados y con ganas de probar los platos típicos de la gastronomía indonesia y sus nuevos sabores. Es una cocina de mucho sabor que utiliza una grandísima variedad de especias.

¿Hay tradición culinaria, cocineros populares... está enraizada en la sociedad? ¿Cómo es la restauración en Yakarta e Indonesia?

Aunque está avanzando, todavía es muy pobre. Por ejemplo, se ve claramente que faltan escuelas de Hostelería. El sector ha crecido en los últimos años, pero no tiene formación. En mi caso, yo gasto un 20-25% de mi tiempo en sanidad e higiene y otro tanto en formación. Hay que entender que Indonesia es un país en vías de desarrollo. Pero eso no es un problema. Poco a poco estamos empezando a poner la gastronomía indonesia donde se merece.

¿Predomina la cocina local o la internacional?

La cocina local, sin duda, pero cada vez se están abriendo más a otro tipo de mercados.

¿Cómo fue la acogida del restaurante Txoko? ¿Qué reacción tuvo por parte del público local?

Muy buena. La gente, como te digo, cada día viaja más y temenos muchos clientes que han estado en Donosti, Bilbo, Gazteiz... en las bodegas de Rioja Alavesa... y saben lo que se come en Euskadi. Imagínate que un día que estaba cocinando empecé a oír caaciones en euskera y cual fue mi sorpresa al encontrarme con el coro de Jakarta, que había estado tres veces en el Certamen de Masas Corales de Tolosa, y conocían de buena mano tanto la música como la gastronomía de Euskadi. Por lo demás, la gente ha acogido muy bien el restaurante y la crítica también.

“Se ve claramente que faltan escuelas de Hostelería. El sector ha crecido en los últimos años, pero no tiene formación. En mi caso, yo gasto un 20-25% de mi tiempo en sanidad e higiene y otro tanto en formación. Hay que entender que Indonesia es un país en vías de desarrollo”.



“Ofrecemos cocina tradicional y cocina creativa con un toque asiático, pero sin perder la base de la cocina Vasca. Ofrecemos platos 100% vascos y a otros les añadimos algunos ingredientes de la zona como puede ser la citronela, hojas de limón, cúrcuma, hojas de panda, Quimbobo, etc....

“En Yakarta una comida normal viene a costar unas 250.000 rupias, que es el equivalente a 15 euros. Y en Txoko la media a la carta ronda las 650.000 rupias, es decir, unos 40 euros.”.



¿Practicáis algún tipo de fusión culinaria o la oferta es 100% vasca?

Ofrecemos cocina tradicional y cocina creativa con un toque asiático, pero sin perder la base de la cocina Vasca. Ofrecemos platos 100% vascos y a otros les añadimos algunos ingredientes de la zona como puede ser la citronela, hojas de limón, cúrcuma, hojas de panda, Quimbobo, etc...

¿Habéis tenido que adecuar vuestra oferta a las exigencias del público o habéis conseguido marcar vosotros completamente la pauta?

Hemos seguido nuestro criterio personal, pero respetando las bases de la cocina vasca. Por ejemplo, tenemos en la carta las 4 salsas madres de nuestra cocina: Pil Pil, Vizcaína, Salsa de txipirón y Salsa verde.

Describenos brevemente la oferta del restaurante y los platos que más éxito han tenido por parte del público.

El menú de comida lo cambiamos cada 2 meses, igual que el de los vinos. Estamos siempre jugando con la temporada y con los productos de cada estación: frutas, verduras, pescados y mariscos principalmente. Esto marca nuestra línea. En cuanto a platos, destacan las Gambas cocinadas directamente ante el cliente a soplete, la Tortilla de Patata con Trufa Negra, La Sopa de Pescado, El Foie, La tarta de queso Idiazabal...

¿Qué viene a costar una comida en Yakarta y qué cuesta comer en Txoko?

En Yakarta una comida normal viene a costar unas 250.000 rupias, que es el equivalente a 15 euros. Y en Txoko la media a la carta ronda las 650.000 rupias, es decir, unos 40 euros.

¿Hay más restaurantes o cocineros vascos en Yakarta o alrededores?

En Jakarta, no pero en Bali, sí. Concretamente hay uno que se llama Rubén Crespo, es de Donosti y tiene un restaurante llamado “Pescado”. Hablamos toda las semanas.



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.



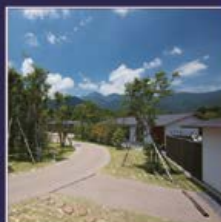
The joy to pick
fresh strawberries.



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

“La verdad es que temenos mucha gente que repite, lo cual es muy buena señal. El boca a boca nos ha ayudado mucho. En parte es normal, porque intentamos que la gente se sienta como en casa y tratamos de dar un servicio totalmente personalizado. También tenemos muchos clientes que han estado en Euskadi de vacaciones o de negocios y lo que se llevaron de recuerdo fue la comida, y claro... vienen a degustar de nuevo la cocina vasca..



¿Mantenéis algún tipo de relación, jornadas, puesta en común de ideas...??

Sí, claro, pero no sólo de Jakarta. Estamos trabajando con otros cocineros vascos de la zona que trabajan en Singapur, Bangkok, Manila... con la idea de hacer algunas jornadas gastronómicas vascas en todas esas ciudades mencionadas anteriormente.

¿Cuál es vuestro cliente habitual? ¿Es local o turista?

Nos visita gente de toda las nacionalidades: coreanos, japoneses, alemanes, franceses... y, cómo no, indonesios. Eso sí, lo que hay en Jakarta es muy poco turismo. La gran mayoría de los clientes es gente del mundo de los negocios o expatriados que trabajan en Jakarta.

¿Sois un restaurante con una clientela habitual o vuestros clientes son ocasionales más movidos por la curiosidad y el hecho de vivir una experiencia diferente???

La verdad es que temenos mucha gente que repite, lo cual es muy buena señal. El boca a boca nos ha ayudado mucho. En parte es normal, porque intentamos que la gente se sienta como en casa y tratamos de dar un servicio totalmente personalizado. También tenemos muchos clientes que han estado en Euskadi de vacaciones o de negocios y lo que se llevaron de recuerdo fue la comida, y claro... vienen a degustar de nuevo la cocina vasca.

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



“Nos visita gente de toda las nacionalidades: coreanos, japoneses, alemanes, franceses... y, cómo no, indonesios. Eso sí, lo que hay en Jakarta es muy poco turismo. La gran mayoría de los clientes es gente del mundo de los negocios o expatriados que trabajan en Jakarta.”

“Yo estoy echando aquí mis raíces. Llevo 10 años en Jakarta y estoy muy contento. Me han ayudado mucho los expelotaris que en los años 70 vinieron a Jakarta a jugar en el Jai Alai. De hecho, tenemos en el restaurante un rincón de homenaje a los primeros pelotaris que vinieron a Jakarta. Son unos máquinas. De vez en cuando nos juntamos y lo pasamos en grande”



¿Habéis tenido alguna experiencia, queja, problema, anécdota... que pudiera ser digna de contar para nuestros lectores?

Tengo una anécdota muy bonita, de esas que te hacen sentirte orgulloso como cocinero. Un matrimonio mayor de Estados Unidos vino a comer un día sobre las 11 de la mañana, y a eso de las 2 del mediodía, cuando se marchaban, salí a despedirles y al decirles “hasta pronto”, el hombre me contestó “Te veo esta noche !!”. Me quedé mosca, pensé que no nos habíamos entendido, le volví a preguntar y la contestación fue la misma. Entonces me comentó que no tenían ningún plan para cenar y que habían comido tan bien que habían decidido volver a cenar el mismo día a nuestro restaurante.

¿Cómo es un día de rutina habitual en la vida de Oskar Urzelai ??

Me levanto sobre las 8 de la mañana y bajo a la piscina. Después voy a Txoko a las 10, me tomo un café para ponerme las pilas... y la oficina!! Trabajo una hora a tope en tema de papeleos y en cuanto termino, paso a la cocina. A las 11 tengo la primera reunión con todo el personal para preparar el servicio de la mañana, luego almuerzo y ya me

meto de cabeza en los fogones, mientras voy recibiendo toda la mercancía y hablo con nuestros proveedores sobre qué cosas podemos trabajar juntos y cómo podemos mejorar la calidad del producto. Ya terminado el servicio del mediodía, a las 4 tengo otra reunión con el turno de la tarde, preparamos el servicio de cena y siempre hacemos un training de 10 minutos tanto de cocina como de servicio o bar. Y terminado el servicio de la tarde, a las 10:30 de la noche me voy a casa y desconecto de la locura del día con una película, la PS4 o un libro, y me acuesto a eso de la 1 de la madrugada. Son jornadas larguísimas, pero tengo la suerte de trabajar con mi mujer, que es indonesia. Eso sí, tenemos una norma sagrada: cuando ya estamos fuera del restaurante, no se habla de trabajo ni delTxoko!!.

¿Y un día de fiesta?

Normalmente me gusta estar en casa por la mañanas con mi mujer y mi hija, y si puedo me escapo un rato a los mercados locales. Y por la tardes visito a mi amigos cocineros.

¿Has tenido ocasión de conocer el resto del país?

Muy poco. Indonesia es un país Inmenso y cuando tengo un par de días de descanso me gusta ir a Bali a Bali a descansar: playa y mas playa. Eso sí, en Jakarta cada 3 meses tienes que salir a descansar, pues la ciudad gasta mucho, y al tener 200 islas la oferta es muy amplia. Lo malo es que esta muy lejos de Euskadi,

¿Qué recomendarías visitar a un vasco que quiera conocer Yakarta e Indonesia ?

“Indonesia es un país Inmenso y cuando tengo un par de días de descanso me gusta ir a Bali a descansar: playa y mas playa. Eso sí, en Jakarta cada 3 meses tienes que salir a descansar, pues la ciudad gasta mucho, y al tener 200 islas la oferta es muy amplia”.

ETXEBERRIA

BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

**VEN A DISFRUTAR
NUESTRA AMPLIA CARTA**

24 GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

IMPORTACIÓN:
Konig Ludwig - Grevesteiner - Gordon Abadía -
Affligem - Guadrapel - Dominus - St. Bernardus -
Tennent's IPA - Coors light - Bitburger - Marlen -
Licher - Salvator - Lobcowicz - Konig Pilsener...

LOCAL CRAFT - ARTESANAS:
Bidasoa - Mala Gissona - Naparbier - Olañeta -
Basqueland Brewing Project - Zarautz...

MONTADITOS FRÍOS ESPECIALES
para acompañar la cerveza
VERMOUTH ELEGANTINI... y gran ambiente!!



**DE NUEVO
CON VOSOTROS!!**

**Iñigo, 8 (Parte Vieja)
DONOSTIA**

¿E PASA ELEGANTE?

“La crisis del Covid-19 la hemos vivido muy mal. Ha sido un golpe muy duro para todos: restauradores, proveedores... Nosotros estuvimos cerrados 2 meses al público pero al menos pudimos ofrecer el servicio de Delivery. Dentro de lo malo ,no nos podemos quejar pues el gobierno actuó muy bien desde el principio, todos con mascarillas y siguiendo todo los protocolos. Ahora estamos en la fase 2, pero todavía hay mucha gente que tiene miedo, sobre todo con los brotes que aquí también están saliendo. Espero que no nos confinen de nuevo, porque sería un desastre. Lo que está claro es que de aquí solo se sale trabajando, y haciendo más con menos recursos.”

Jakarta es una ciudad donde vivimos 22 millones de personas y el tráfico es una locura. Pero puede visitarse la parte antigua que en su día fue una colonia holandesa. También puede visitarse “Monas”, el principal monumento nacional, que debajo tiene un bonito museo y “Sunda Kelapa”, el puerto marítimo de Jakarta donde están atracados gran cantidad de barcos de madera. Otro sitio indispensable es Bali, la isla de los mil templos, muy recomendable.

¿Cómo se vive en Indonesia?

Yo estoy echando aquí mis raíces. Llevo 10 años en Jakarta y estoy muy contento. Me han ayudado mucho los ex-pelotaris que en los años 70 vinieron a Jakarta a jugar en el Jai Alai. De hecho, tenemos en el restaurante un rincón de homenaje a los primeros pelotaris que vinieron a Jakarta. Son unos máquinas. De vez en cuando nos juntamos y lo pasamos en grande.

Pregunta obligada: ¿Cómo se ha vivido el Coronavirus en general? ¿Y cómo lo ha vivido la gastronomía en particular y Oskar Urzelai personalmente?

Muy mal. Ha sido un golpe muy duro para todos: restauradores, proveedores... Nosotros estuvimos cerrados 2 meses al público pero al menos pudimos ofrecer el servicio de Delivery. Dentro de lo malo ,no nos podemos quejar pues el gobierno actuó muy bien desde el principio, todos con mascarillas y siguiendo todo los protocolos. Ahora estamos en la fase 2, pero todavía hay mucha gente que tiene miedo, sobre todo con los brotes que aquí también están saliendo. Espero que no nos confinen de nuevo, porque sería un desastre. Lo que está claro es que de aquí solo se sale trabajando, y haciendo más con menos recursos.

¿Cómo ves personalmente el futuro al respecto?

En mi caso, me crezco ante las dificultades, siempre avanzando y sin dar un paso atrás. Hay que ser positivos y enérgicos. No hay otro camino.

¿Volviendo a la cocina de tu país “adoptivo”, cuál es tu plato favorito de la gastronomía indonesia?

El Sopo Buntut, es una sopa a base de rabo de ternera con muchas especias, acompañada de arroz blanco.

¿Practicas personalmente ese tipo de cocina?

Sí, me gusta por la variedad de especias que usan y la técnicas de cocina: comida envuelta en hojas de plátano, arroces cocinados dentro del bambú...

- ¿Cuál es el restaurante que no nos debemos de perder, aparte del Txoko, si vamos a Yakarta?

Para conocer la comida indonesia, el restaurante Seribu Rasa, y de cocina internacional, el restaurante argentino La Posta, especializado en carnes.

¿Hay algún chef local al que admires y con el que mantengas una relación especial?

Sí, el chef Hans Christian. Y ahora están saliendo muchos chicos jóvenes indonesios que trabajaron en Oriente Medio y están abriendo sus propios restaurantes de cocina

indonesa con técnicas de cocina occidentales. Llegan tiempos interesantes.

- ¿Has conseguido que el público de Indonesia pronuncie correctamente la palabra “Txoko”?

No, ja ja ja, sabía que no iba ser fácil, pero me gustaba el nombre.

- ¿Vuelves a menudo a casa?

Suelo ir una o veces al año. Justo estuve en casa en febrero y no me pilló la pandemia en Euskadi por una semana.

- ¿Cuáles son los restaurantes que visitas obligatoriamente cuando vuelves a Euskal Herria de visita?

Martin Berasategui, obligatorio porque es mi casa gastronómica, y la Parte Vieja de Donosti. Y luego me gusta visitar los restaurantes que han destacado ese mismo año o han tenido muy buenas críticas.

- ¿Y de cara al futuro? ¿Volverás a tu tierra natal a culminar aquí tu vida profesional o te quedarás en tu tierra de acogida?

Tengo muy claro que mi futuro esta en Indonesia. Eso sí, me gustaría seguir los pasos de los ex-pelotaris, que se pasan el invierno en Indonesia y el verano en Euskadi.

“Tengo muy claro que mi futuro esta en Indonesia. Eso sí, me gustaría seguir los pasos de los ex-pelotaris, que se pasan el invierno en Indonesia y el verano en Euskadi.”



LAS RECETAS DE OSKAR URZELAI / 1

TARTAR DE ATÚN CON CITRONELA Y CREMA DE AGUACATE

Como complemento a la entrevista, hemos pedido a Oskar Urzelai que nos haga llegar alguna receta para conocer más de primera mano su cocina. El chef de Deba nos ha cedido no una, sino tres recetas que reflejan la labor que lleva a cabo en su día a día desde el restauranter Txoko de Yakarta. Eskerrik asko, Oskar !!.

INGREDIENTES

Para el tartar

- 100 gr. de Atún
- ¼ de Citronela
- 25 gr. Aceite de Oliva
- 10 gr. de Tío Pepe
- 1 gr. Semillas de Comino
- 5 gr. Aceite de Sésamo
- Zumo de Lima y su ralladura
- Sal

Para la crema de aguacate

- 1 aguacate
- Zumo de medio limón
- Unas hojas de cilantro
- Sal

ELABORACIÓN

Lo primero escaldamos la citronella 3 veces con agua, se pone con agua fría y cuando hierve volver a repetir la operación 3 veces.

Para crema de aguacate

Pelamos el aguacate y lo mezclamos con el zumo de limón, el cilantro y la sal. Lo trituramos a la máxima potencia hasta formar una crema ligera,

Para terminar el plato

Cortamos en dados el lomo de atún. Por otra parte mezclamos todos los ingredientes en un bol y lo montamos con una varilla. Añadimos la citronela bien picada como las semillas de comino,

Mezclamos con el atún,

Para montar el plato echamos la crema de aguacate y cilantro y encima ponemos el tartar de Atun.

Lo presentamos encima de una pequeña pecera .



C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería







LAS RECETAS DE OSKAR URZELAI / 2

CROQUETAS DE REMOLACHA Y QUESO FETA

INGREDIENTES

- 75 gr. Mantequilla
- 75 gr. Aceite de Oliva
- 225 gr. Harina
- 500 gr. Leche
- 200 gr. Nata
- 300 gr. Zumo de Remolacha
- 150 gr. Queso Feta

- Unos granos de pimienta rosa
- Sal al gusto

ELABORACIÓN

Hervimos la leche con la nata y el zumo de remolacha.

En otra cazuela ponemos el aceite con

la mantequilla, añadimos la harina y la cocinamos juntos durante 5 minutos. Añadimos la leche, la nata y la remolacha poco a poco. Cuando esté la bechamel hecha le añadimos fuera del fuego la pimienta rosa, la sal y el queso feta. Recuerda que el queso feta tiene bastante sal.

Dejar reposar un día y al día siguiente hacer las croquetas.



viura

★ ★ ★ ★

RELAX, NATURALEZA Y VINO

El Hotel Viura está ubicado en Villabuena, en pleno corazón de Rioja Alavesa.

Con 43 bodegas y 300 habitantes, su entorno abre mil posibilidades a la cultura del vino.

Un lugar ideal para desconectar y descansar en un ambiente seguro y tranquilo.

Aquí podrás visitar las bodegas de la zona y disfrutar del sabor de esta tierra.

¡Te esperamos para brindar!

HOTELVIURA.COM



LAS RECETAS DE OSKAR URZELAI / 3

MOUSSE DE TXOKOLATE DE MENDARO CON SAL DE AÑANA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN

INGREDIENTES

- 600 gr Txokolate de Mendaro Saint Gerons
- 500 gr Leche
- 500 gr Nata
- 250 gr Azúcar
- 5 unidades de Yemas de Huevo
- Sal de Añana
- Aceite de oliva Virgen Arbequina

ELABORACIÓN

Calentamos la leche y la nata. Cuando esté a 65 grados añadimos el chocolate. Por otra parte montamos las yemas con el azúcar.

Cuando baje la temperatura del chocolate a 40 grados los mezclamos con las yemas y el azúcar montado y lo pasamos todo junto por la batidora 1 minuto a máxima potencia.

Emplatamos una quenelle de chocolate en el plato y le rociamos un poco de aceite de oliva Arbequina y por último un poco de sal de Anana.



GANAR CON **ondojan**.com UN VINO EXCEPCIONAL



Marco Real Colección Privada es una de las niñas bonitas de las **Bodegas Marco Real** de Olite (Navarra), un vino excepcional elaborado con uvas vendimiadas a mano procedentes de viñedos propios, envejecido durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés y criado en botella para que llegue al mercado en su momento óptimo de consumo.

**¿QUIERES GANAR
UN MÁGNUM
DE 1,5 LITROS
DE ESTE GRAN VINO?**

Participa en nuestro concurso: ¿Qué conoces de Bodegas Marco Real? **Premiamos las frases más originales. Los diez concursantes que definan mejor con una frase a Bodegas Marco Real, ganarán un Magnum crianza de dicho vino.**

Un jurado compuesto por dos miembros de Bodegas Marco Real, un miembro de Representaciones Alai y un miembro de Ondojan.com decidirá qué 10 frases definen mejor a la bodega. **Se valorará el ingenio, la brevedad, el humor y, por supuesto, que la frase esté bien redactada.** Las 10 mejores frases y el nombre de sus autores serán publicados en la versión digital y en las redes de Ondojan.com y en las redes de Marco Real. El participar en este concurso significa que Marco Real puede publicar y utilizar las frases que le lleguen, incluso en el caso de que éstas no sean merecedoras de premio.

Envíanos por E-mail tu frase a
INFO@ALAI GOURMET.COM ... Y ¡¡MUCHA SUERTE!!

REPRESENTACIONES

alai

MARCO REAL
 BODEGAS

UN LIBRO PARA EL COVID-19

Recogemos aquí el artículo publicado por Mikel Corcuera en la sección "Gastroleku" del diario **Noticias de Gipuzkoa** el 31 de julio de 2020

Mikel Corcuera fotos: **Ritzsar Tolosa**

Hace unas semanas, justo antes de las elecciones autonómicas del 12 de julio, se dieron a conocer los **Premios Euskadi de Gastronomía 2019**. Y como todo aquel o aquella que me sigue sabe de mi buenísima relación con **Josema Azpeitia y Ritzsar Tolosa**, responsables de **ZUM Edizioak** y la revista *Ondojan.com*, a nadie le sorprenderá el saber que sentí una profunda alegría al comprobar que estos sufridos gastrónomos han sido premiados con el Premio a la mejor Publicación Gastronómica gracias al libro **"Rutas y Restaurantes con encanto de Gipuzkoa"** publicado, además, a seis manos con la colaboración de un tercer legazpiarra, **Txusma Pérez Azaceta**, autor de un sinfín de libros de temática montañera y uno de los principales valedores de la editorial que ha tenido el buen gusto de publicar el libro, **SUA Edizioak**, filial del grupo Elkar, que hace dos años tuvo a bien publicar otro excelente libro firmado por los mismos autores: **"Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra"**.

Mi alegría, además, viene justificada por partida doble. No sólo por la satisfacción de ver reconocida la labor de personas a las que admiro y aprecio, sino además al ver el buen criterio de la Academia Vasca de Gastronomía, impulsora de este premio, al elegir un libro que, en mi opinión, resulta ideal en la actual situación de crisis sanitaria que ha acarreado la inesperada irrupción en nuestras vidas del **Covid-19** o Coronavirus para los amigos.

Y es que si algo va a ser necesario a lo largo de las próximas vacaciones de verano y los próximos meses (y, tal vez, a lo largo de los próximos años) va a ser el olvidarse de largos viajes y odiseas y centrarse en conocer nuestro entorno más próximo. No es tiempo de



trasladarnos a ultramar para bañarnos en el Caribe con la mascarilla puesta y sin saber si podremos regresar a casa en el avión que hemos contratado, sino que estamos en tiempos de precaución, y de pocas aventuras. Los experimentos, en casa y con gaseosa como decía aquel.

Así, tanto “Rutas y restaurantes con encanto de Gipuzkoa” como su predecesor navarro se configuran como **los libros ideales para este verano**, pues nos sugieren un sinfín de excursiones montaÑeras fáciles y accesibles para las que no hace falta preparación previa, capaces de ser realizadas por cualquier persona si ésta se enfunda un buen calzado deportivo y una cantimplora, además de una serie de recomendaciones gastronómicas que harán que al final de cada excursión, si nos apetece, podamos disfrutar de un buen restaurante de la zona para terminar la jornada “mendizale” con un broche de oro.

La estructura de los capítulos de estos interesantes y prácticos libros no podía ser más sencilla. Ambos han dividido cada provincia en 10-11 comarcas y, en cada una de ellas, se proponen entre 3 y 4 excursiones, con lo que **tenemos cerca de 35 planes en cada uno de los libros**, complementados con otros tantos restaurantes. ¿Qué el Covid-19 nos ha dejado con una mano encima de la otra?? Podemos limitarnos a realizar las excursiones, que ya vendrán tiempos mejores para acudir a los restaurantes propuestos. ¿Qué todavía contamos con músculo financiero como para permitimos un capricho gastronómico? Pues seguimos las recomendaciones de Josema, Ritxar y Txusma y nos deleitamos en uno de los muchos templos del buen yantar que podemos encontrar en Gipuzkoa.

Además, hay que tener en cuenta que, salvo 5 ó 6 excepciones en cada libro, la gran mayoría de los restaurantes reseñados en dichos volúmenes responden a criterios de autenticidad y buen gusto, es decir, que son **restaurantes familiares, sencillos, populares, accesibles...** en los que, además, podemos optar por la carta o por el menú o raciones, con lo que en la mayoría de los casos podremos disfrutar de excelentes propuestas gastronómicas sin que nuestro bolsillo salga especialmente resentido.

Así, en “Rutas y Restaurantes con encanto de Gipuzkoa” descubriremos lugares sorprendentes y con una gran relación calidad-precio como el **Ostatu de Orendain, Otzaurteko Benta, el Arrate de Leintz Gatzaga**, el excelente **Hotel-Restaurante Santa Ana de Iñaki Pildain en Arrasate**, el recientemente remodelado Txopekua de Oñati, el genial



Gurutze-Berri



Ikaitz



Aratz



Belaustegi

Azpikoetxe de Legazpi guiado por ese crack de la cocina en miniatura que es **Juanjo Intxausti**, el muy recomendable **Ostatu de Ezkio**, el inclasificable asador **Mendizabal de Azpeitia** donde se conserva ese plato en vías de extinción que es la "Xexina"... así como asadores imprescindibles como el **Aratz de Donostia**, el **Joxe Mari de Orío**, el **Gure Txokoa de Zarautz**, el **Laia de Hondarribia** (que ilustra la portada del libro)... y como no, joyas gastronómicas imprescindibles como el **Gurutze Berri de Oiartzun**, el **Kantabria de Eibar**, el **Belaustegi de Elgoibar**... y no sigo porque si no destriparía el libro, cosa que no hay que hacer ni con una bula novela policiaca ni con un excelente libro gastronómico como el que nos ocupa. Si a alguien se le han puesto los dientes largos con lo leído hasta aquí, que haga el favor de adquirir el libro pues su excelente precio, 18,50 euros, justifica sobradamente el gasto.

En cuanto al resto de premios, estamos encantado porque algunos de ellos han implicado a gente del mundo de la gastronomía a la que queremos y con la que nos hemos cruzado en el camino. Para empezar, el Premio a la mejor labor periodística ha recaído en **Sergio Errasti**, periodista, casualmente, colaborador de Ondojan.com, y el Premio Jose María Busca Isusi ha recaído en la **Asociación Jakitea**, creada y comandada por Xabier Zabaleta, en cuya fundación y desarrollo quien esto firma tomó parte activa y que acaba de cumplir 10 años en la defensa de la cocina tradicional más auténtica.

Los premios Euskadi de Gastronomía de este año se repartirán el **26 de octubre en el Bizkaia Aretoa** de Bilbao, pero, lo dicho, hasta que llegue dicha fecha, quien quiera disfrutar en este raro y especial verano de los sabios consejos que se dispensan en las páginas de este libro, puede hacerlo encargándolo en su librería favorita (usemos siempre que podamos el pequeño comercio), o, en su defecto, solicitándolo por internet a la propia editorial en esta dirección:

<https://sua.eus/es/libros/rutas-y-restaurantes-con-encanto-de-gipuzkoa/>

Nuestra más sincera felicitación, por lo tanto, a nuestros amigos legazpiarras y nuestra aún más sincera recomendación a nuestros lectores y lectoras para usar y abusar de este magnífico libro... Zorionak, ekipa !!!

NOTA: Las imágenes muestran algunos de los restaurantes recogidos en el libro.



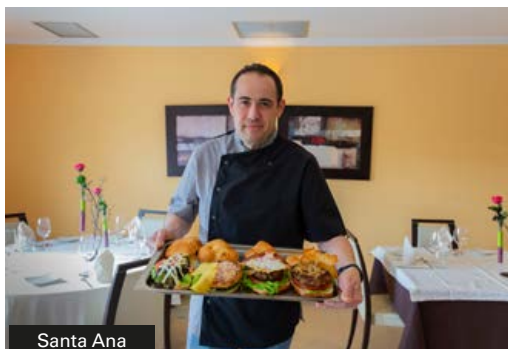
Azpikoetxea



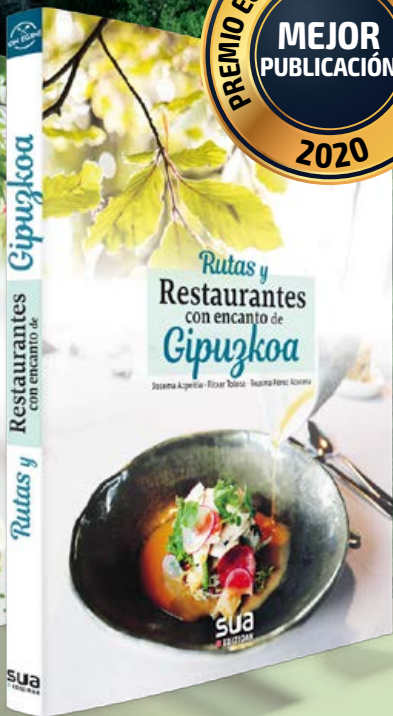
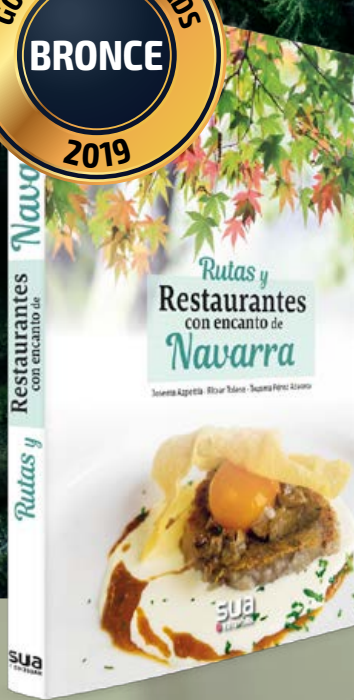
Botarri



Joxe Mari



Santa Ana



Nuestros libros tienen *label*

Rutas y
Restaurantes
con encanto

sua
EDIZIOAK



MENDAVIA CELEBRÓ, A PESAR DE LOS PESARES, SU CONCURSO ANUAL DE PINTXOS

De no haber sido por la situación generada por el Coronavirus, este año se habría celebrado la XI Edición de la **Feria de las Denominaciones de Origen** de Mendavia, la localidad navarra que cuenta con el honor de ser la única del estacdo que acoge 11 Denominaciones de origen y calidad. Eso sí, el ayuntamiento, en una decisión que le honra, decidió mantener el concurso de pintxos en el que se animaron a participar 6 establecimientos locales y que se celebró a puerta cerrada, en los salones municipales, siendo transmitido por la televisión local.



Bar La Galera

Toda precaución es poca y este concurso de pintxos, que hasta ahora se ha celebrado a la vista del público en un escenario situado en La Carrera, la calle peatonal más concurrida del pueblo, se celebró en esta ocasión en los salones municipales, donde fuimos convocados los jurados que hemos tomado parte en las últimas ediciones del concurso, a saber

Fotografía superior: De izquierda a derecha, los miembros del jurado: Silbia Redondo, Alberto Rodríguez Cota, Aitor Buendía y Josema Azpeitia. El concurso fue amenizado por la presentadora local Rebe Ortega Barrasa,

Fotografía inferior: El pintxo ganador, "Verduras de mar" presentado por el bar La Galera.

el periodista eibarrés **Aitor Buendía**, conductor del programa de Radio Euskadi La Ruta Slow y colaborador de esta casa, la cocinera y comunicadora **Silbia Redondo**, autora del blog “La Cocina de la Silbi”, el gastrónomo **Alberto Rodríguez Cota**, responsable del blog “Me comería el mundo” y nuestro coordinador **Josema Azpeitia**.

Tras la degustación de los seis pintxos presentados a concurso, el jurado acordó conceder el primer, segundo y tercer premio, respectivamente, a los bares La Galera, La Tau y Picacha, en base a los siguientes criterios:

1.- BAR LA GALERA: “Verduras de mar”

Se valoró la inclusión en el pintxo de dos productos de Mendavia: las verduras y el aceite de Navarra, así como la cuidada presentación, y la osadía de presentar un arriesgado “mar y montaña” en el que la potente presencia de la zamburriña no logró camuflar los sabores de la verdura y el aceite logrando un bocado exquisito y equilibrado.

2.- BAR LA TAU: “Mendavia ibérica”

Se valoró la fuerte presencia visual y gustativa de dos productos tan emblemáticos de Mendavia como son la Alcachofa de Tudela y el Pimiento de Piquillo, que a pesar de guardar una gran diferencia gustativa entre ambos, quedaron unificados en boca por la utilización del tocino y el jamón ibérico que justificaban el nombre del pintxo y lo convertían en un bocado contundente en el que todo tenía sentido.

3.- BAR PICACHA “A tres gustos”

El cordero de Navarra, la salsa de Cava local y el espárrago estaban perfectamente integrados y equilibrados en este bocado en el que todo convergía logrando un excelente sabor de boca.

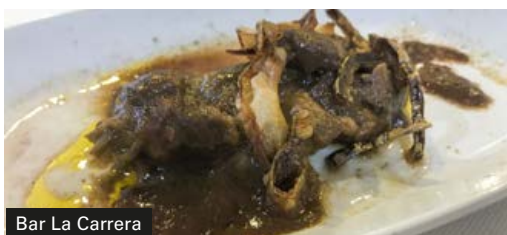
El jurado destacó que todos los pintxos cumplían con el requisito de incluir productos de Mendavia y que resultó un placer degustar los seis bocados, que se completaron con los presentados por los bares **La Carrera, Uruguay y Chaves**. Asimismo felicitaron a todos los participantes por animarse a concursar en unas circunstancias tan complicadas, así como al Ayuntamiento de Mendavia por mantener este concurso demostrando el amor y el respeto que sienten hacia sus productos y sus productores y productoras.



Bar La Tau



Bar Picacha



Bar La Carrera



Bar Uruguay



Bar Chaves

TALAI-BERRI: UNA EXPERIENCIA IMPRESINDIBLE EN TORNO AL TXAKOLI

Desde que en el mundo del turismo se ha puesto de moda la palabra “Experiencia” nos hemos creado una especie de coraza que nos protege de todo lo que se intenta vender bajo ese nombre, ya que en muchas ocasiones, por no decir en la mayoría de ellas, la utilización de dicho vocablo es una excusa para colar al visitante un producto eminentemente turístico, más bien pobre y además sobrevalorado en precio. Vamos, que muchas veces el recuerdo principal de la experiencia es el del desembolso que hay que realizar para poder percibir la “autenticidad” del lugar que hemos elegido para pasar nuestras vacaciones.

No sucede así, sin embargo, con la experiencia que en esta ocasión traemos a esta página, la denominada **“Talaítatik Begiradak / Miradas desde la Atalaya”**, que pudimos disfrutar el pasado viernes y que nos pareció una recomendable forma de disfrutar de una bonita jornada en torno al txakoli en una de las bodegas más emblemáticas de la D.O. Getariako Txakolina. Además, “Miradas desde la Atalaya” resulta igual de recomendable tanto para el turista como para el público local, incluso si éste está ya familiarizado con las bodegas de txakoli, ya que además de la visita en sí de las instalaciones de la casa, cuenta con un fuerte peso gastronómico que hará las delicias, y nunca mejor dicho, de todo tipo de público.

Las encargadas de hacer de “guías” a lo largo de la visita que nos ocupa son **Onditz e Itziar Eizagirre**, que conforman la 5ª generación al frente de esta veterana bodega en la que se ha hecho txakoli desde tiempos inmemoriales aunque el inicio de la elaboración con fines comerciales data aproximadamente de 1952, cuando el abuelo de las actuales



responsables, Roke Eizagirre, comenzó a comercializar el txakoli y a venderlo en lugares que entonces se antojaban tan lejanos como Madrid. Su labor fue continuada por su hijo Bixente, padre de nuestras anfitrionas, y a día de hoy Talai-Berri vende una buena parte de su producción a países como Estados Unidos y Japón, entre otros muchos.

El txakoli de siempre, el de casa

La visita se inicia frente a la puerta de entrada de Talai-Berri, donde tras hacerse las debidas presentaciones, se accede al interior para encontrarnos con la primera sorpresa visual del recorrido: la visión de un espectacular tragaluz redondo que nos ofrece la primera vista sobre el viñedo que rodea la casa familiar. Como nos explica Onditz, Talai-Berri es una **bodega familiar** que cuenta con 12 hectáreas de viñedo buena parte de las cuales rodean la casa, y que no tiene la más mínima intención de crecer. Han encontrado su tamaño adecuado y se muestran orgullosos de mantener la tradición familiar y el **"Estilo Talai-Berri"**, es decir, un típico txakoli de Getaria de modos clásicos con la txinparta natural, la acidez y la salinidad que caracteriza habitualmente a este vino, eso sí, realizando todos los procesos, desde la recogida de la uva hasta el embotellado, siguiendo unos estrictos parámetros de calidad. No en vano Itziar ha cursado estudios de enología y se ha empapado convenientemente acerca del que es su modo de vida.

En cualquier caso, el no crecer no implica que las hermanas Eizagirre se limiten a elaborar el txakoli de siempre sin más. Así, a día de hoy, aunque el grueso de su producción es ese vino "marca de la casa", en Talai-Berri se elabora igualmente un exquisito y sorprendente tinto de Hondarrabi Beltza, un rosado que principalmente se embotella para el mercado estadounidense, un txakoli especial elaborado sobre sus lías con la técnica de Battonage, con uvas procedentes de la finca "Jakue", un viñedo situado al borde del Camino de Santiago del Norte, que atraviesa por la mitad el viñedo de Talai-Berri, y otros productos como vinagre, un potente orujo de txakoli llamado "Lamin Ura" y dos ricos vermouths, tinto y blanco, altamente recomendables. De todas maneras, ante lo que pueda parecer una gran diversificación, hay que tener en cuenta que la gran mayoría de la producción de esta txakolindegi, casi el total de la misma, se dirige a su preciado txakoli, el Talai-Berri de siempre.

Todo esto y más es explicado por Onditz Eizagirre a los visitantes que toman parte en esta experiencia que, tras realizar la visita de rigor a la bodega contemplando los tanques y las zonas de recepción





de la uva y almacenaje, termina en la maravillosa terraza desde la que se contempla una vista sin igual de los viñedos y la tortuosa carretera que los atraviesa y que habitualmente aparece frecuentada por peregrinos de todas las edades que recorren el camino hacia Galicia.

En esta terraza es donde comienza la experiencia gastronómica que se inicia con la degustación del producto estrella de la casa, el txakoli Talai-Berri blanco, y se acompaña de el primer bocado de la visita: **"Kantauri"**, un pintxo de bonito curado en casa con sal y azúcar acompañado de una mayonesa de piparras en vinagre y unas piparras encurtidas. El autor del pintxo y de todos los platos que siguen a partir de él es el joven barcelonés **Joan Ferré**, alumno del **Basque Culinary Center** que ha elegido Talai-Berri para llevar a cabo su proyecto final de carrera, el diseño y puesta en marcha de esta experiencia. Joan es locuaz y expresivo, explica uno a uno sus platos a los asistentes y afirma que "no cambia Barcelona por esta maravillosa terraza". Además, parece que lo dice en serio.

Un menú variado y original

Finalizado el agradable momento de la terraza, en el que también nos dieron a degustar el fino y nada empalagoso vermouth blanco de la casa, los visitantes pasan al interior donde a la vista de los comensales y manteniendo todas las medidas de seguridad e higiene, Joan e Itziar Eizagirre finalizan los platos que conforman la comida, consistentes en las siguientes propuestas:

- **BARATZA:** Ensalada elaborada principalmente con productos de la propia huerta como Tomatitos cherry y lechuga, acompañados de pepinillos encurtidos, queso Idiazabal rallado y pistachos, con unos dados de mango que aportan el toque dulce al conjunto.

- **MOLLARRI:** Un exquisito pulpo a la plancha acompañado de patata cocida y machacada al mortero junto al jugo del propio pulpo y ajetes salteados, todo ello sobre una salsa romesco con la que el chef realiza un breve guiño a su

Cataluña natal, eso sí, utilizando pimiento choricero en vez de ñora y dar así también un toque vasco a la salsa.

- **ASIA:** Un plato con el que Joan Ferré trata de home-najear el vínculo creado entre Talai-Berri y dicho continente por efecto de la exportación. En este caso, el chef se va a la India ofreciendo una exquisita merluza elaborada a baja temperatura con un toque final de grill acompañada de una ligera salsa de curry con hoja de capuchina que redondea un plato original y divertido en el que el producto principal, la merluza, no pierde su esencia.

- **BASERRIA:** Termina la parte salada del menú con una pieza de cochinillo asada 24 horas a baja temperatura, desmigado, moldeado y acompañada de un puré de boniato y una salsa con tintes dulzones además de cebollitas glaseadas.

- **LATXA:** Postre consistente en una tarta de queso de Idiazabal al que se añade un golpe de humo para dar la sensación de queso ahumado, servida con melocotón en almíbar casero y arándanos.

Este excelente menú se marida con diferentes vinos de la bodega como el txakoli blanco y el rosado, y el postre se sirve con una copita de Lamin Ura, el orujo elaborado a partir de los restos de la fermentación del txakoli, un potente licor de 45 grados que supone el colofón ideal para la experiencia.

Una experiencia para todos los gustos... ... y todos los bolsillos

Como ha podido comprobar todo el que haya leído hasta aquí, la experiencia comentada es tan interesante para el público local como para el extranjero. Basta con estar interesado en el vino y la gastronomía para disfrutar con la misma sea cual sea nuestro origen. Eso sí, lo que más agrada de la misma es su precio, 45 euros por persona, precio que, a nuestro modo de ver, podría pagarse tan sólo por la

comida servida en la parte final de la visita y, aun y todo, estaríamos hablando de un precio adecuado. Este precio, a nuestro modo de ver, deja claro que el interés de las hermanas Eizagirre no es hacer que el Enoturismo, como pasa en otras bodegas, supere a la actividad normal de la bodega sino, más bien, que éste sea un complemento que sirva para dar a conocer su actividad habitual y su pasión, ese txakoli que empezaron a elaborar sus antepasados y es la seña de identidad de la casa.

Esta experiencia, que en la página web de la bodega viene reseñada, en el apartado “Enoturismo” simplemente como “Visita bodega + Cocina en directo” se ofrecerá durante lo que queda de julio y todo el mes de agosto de lunes a viernes, aunque si tiene buena acogida no descartan seguir con ella algunos meses más. La visita se inicia a las 12:30 del mediodía y finaliza a las 15:30. No se sirve café al término de la misma con lo que resulta una excusa ideal para bajar a Zarautz, buscar una buena terraza y disfrutar de un buen café y una copa o un combinado que supondrían el broche de oro a la visita.

Otras posibilidades de visita

Además de la mencionada, que debe solicitarse con reserva, en Talai Berri puede accederse a otro tipo de visitas como la **Visita convencional**, que se ofrece los viernes y sábados a las 11:30 y que termina con un exquisito aperitivo y una degustación de txakoli al precio de 15 euros por persona, o la **Visita Familiar** que se diferencia de la primera en que los niños, aparte de pagar tan solo 7 euros, tienen la oportunidad de probar el exquisito mosto natural de la propia bodega, además de recibir el cómic “Tumatxa” de Antton Olariaga donde se les explican de una manera amena y divertida los secretos del mundo del Txakoli.

Sin duda alguna, una divertida e interesante labor la que están realizando las hermanas Eizagirre en la cuna de sus antepasados. Un precioso plan ideal para este verano en el que la opción más habitual y más inteligente va a consistir en quedarse cerca de casa y disfrutar de las atracciones y recursos que nos ofrece nuestro propio entorno... ¿Y qué mejor que hacerlo con una copa de txakoli en la mano??

BODEGA TALAI-BERRI

Talaimendi Auzoa, 728 - ZARAUTZ

Tf: 943 13 27 50

www.talaiberri.com





VUELVEN LAS VISITAS GUIADAS DE “EL FABULISTA” A LAS BODEGAS DE RIOJA ALAVESA

Desde el viernes 17 de julio, la mítica bodega **El Fabulista**, situada en el corazón de la D.O.Ca. Rioja, en Laguardia (Álava), ha abierto de nuevo sus puertas con sus características visitas de fábula donde se marida el vino y la cultura con los cuentos eróticos de Samaniego.

En un entorno único como Laguardia, en Rioja Alavesa, el **Espacio Gastronómico Villa-Lucía** volvió a abrir sus puertas a principios del mes de julio con una enorme acogida. Ahora, es el momento de dejar volar de nuevo la imaginación de la mano de la Bodega El Fabulista. En pleno corazón de esta villa medieval, sus calados han vuelto a llenarse de vida guardando siempre todas las medidas sanitarias necesarias para disfrutar de una visita de cuento con total seguridad, y con una importante novedad: el wine bar ‘El Fabu’.

En pleno corazón de la D.O.Ca. Rioja, la localidad de Laguardia acoge dos espacios únicos. El primero es el Espacio Gastronómico y Centro Temático del Vino Villa-Lucía, un lugar en plena naturaleza donde se puede disfrutar de diferentes experiencias inolvidables. Conocer los secretos del vino en

su museo del vino —el primero del mundo 100% inclusivo en lengua castellana— y su experiencia 4D ‘En tierra de sueños’, deleitarse con una gastronomía cuidada, con productos Km.0 siguiendo los procesos de elaboración que aúnan tradición y vanguardia, y hacerlo junto a un maridaje cultural sorprendente, vuelve a ser posible desde principios de julio, cuando volvió a abrir sus puertas, recibiendo una enorme acogida por parte del público.

Ahora, en pleno corazón de la Villa Medieval de Laguardia, es momento de volver a abrir la Bodega El Fabulista. En el centro de la localidad, y bajo el palacio del siglo XVIII que en su día moró **Félix María Samaniego**, esta bodega vuelve a recibir visitantes para desvelar los secretos de la tradición de la elaboración de sus vinos de uva tempranillo y con el sistema de maceración carbónica. Siguiendo los procesos históricos, las visitas de convierten en mágicas gracias a los calados en donde los vinos reposan hasta ser embotellados. De nuevo, se podrá degustar en sus catas algunos de los cinco vinos exclusivos que se elaboran en la Bodega El Fabulista: su blanco joven y los tintos joven, el ‘Ilustrado’, el ‘Sabio’ y el ‘Fábula’, que rinde honores con su nombre a su tipicidad.



En esta ocasión, los recorridos serán algo diferentes a lo habitual, ya que la Bodega El Fabulista se ha adaptado para cumplir con todos los estándares de salubridad necesarios para disfrutar de un trayecto mágico y seguro. Además, aquellos que se acerquen podrán vivir una nueva experiencia enogastronómica en el recién inaugurado wine bar 'El Fabu', donde se podrán probar todos los vinos de la bodega, así como productos de cercanía con los que maridarlos en un aperitivo diferente. A través de las visitas de fábula los sábados por la tarde, quienes se acerquen descubrirán, no solo la manera en la que se elaboran estos caldos, sino que, incluso, podrán ser sorprendidos durante el recorrido con la aparición del famoso fabulista que le entregó el nombre a la bodega, o quizás de su esposa, que les acercarán a los cuentos eróticos del primero recogidos en el libro 'El Jardín de Venus' que también puede ser adquirido en la bodega.

Para más información y reservas, www.bodegaelfabulista.com, info@bodegaelfabulista.com, en el 945 621192 o en www.villa-lucia.com, en el 945 600 032 o reservas@villa-lucia.com



EL TALLER DEL BUEN GUSTO DE LA PARTE VIEJA

Josema Azpeitia / fotografía: Ritxar Tolosa

Siempre nos ha encantado acudir a **La Fábrica de Iñigo Bozal**. Desde que tras finalizar su etapa en el antiguo Urepel este cocinero decidiera lanzarse en solitario en La Muralla hasta que hace ya más de 10 años se hizo con las riendas de su actual restaurante, son incontables las veces en las que hemos aterrizado en este pequeño y muy acogedor restaurante, una de esas excepciones en la gastronomía donostiarra en la que un local es solo utilizado como comedor, renunciando a la posibilidad de explotar un espacio de barra y pintxos, algo bastante inusual en esta ciudad y, sobre todo, en un enclave como la Parte Vieja en el que muchos establecimientos basan su economía exclusivamente en el mundo de la gastronomía en miniatura..

En el caso de Iñigo Bozal, este chef fue un precursor en el sistema, importado de Francia, de ofrecer una carta cerrada, es decir, una fórmula similar al menú del día, solo que ofreciendo la calidad y las presentaciones de platos a los que estábamos acostumbrados tan solo en el formato "carta", cuidando de manera escrupulosa la calidad del producto, así como su manipulación y su ejecución.

El resultado ha sido una fórmula de trabajo con la que Iñigo ya lleva en activo dos décadas habiéndose convertido en una referencia indiscutible en la cada vez más escasa oferta de restaurantes de la Parte Vieja. Además, esa condición de "no bar" hace que en estos tiempos de pandemia el local de Iñigo se convierta en un espacio mucho más fácil de controlar en cuestiones de higiene y seguridad al no verse sometido a la rotación de gente que se da en establecimientos más populosos. Al Restaurante La Fábrica se viene solamente a comer y cada comensal permanece quieto en su plaza durante todo el servicio sin que se den apenas contactos o intercambios con el resto de usuarios.

Elegancia en plato, intensidad en boca

En cualquier caso, como viene sucediendo a lo largo de toda su existencia, lo más importante en La Fábrica es lo que nos encontramos en el plato, y eso es algo en lo que Iñigo Bozal nunca decepciona como nos lo volvió a demostrar la semana pasada desde el primer hasta el último plato de la degustación que nos ofreció, que comenzó por algo tan simple y a la vez tan efectivo como un pequeño "combinado" de Guindillas de Ibarra y Pimientos de Gernika, un entrante en el que no cuenta la creatividad del chef, pero sí el arte de la fritura, algo que, a pesar de su simpleza, no se domina en todas las plazas. No es el caso de La Fábrica, donde las dos verduras estaban tiernas y carnosas sin una sola gota de exceso de aceite, guardando la textura y la temperatura ideal, al igual que ideal resultó el primer vino propuesto para la degustación, un godello de Valdeorras, Rochel, que acompañó de maravilla tanto a este pica como al Pastel de cabratxo y langostinos con mayonesa de su coral que siguió a los pimientos, un plato simple pero efectivo que en La Fábrica sobresale por dos







motivos principales: la gran cantidad de tropezones de kabratzo, que le aportan una suculencia no habitual en esta preparación **(Foto 1)**, y la textura del enorme langostino que lo corona, que se sirve en su punto, al dente, ofreciendo una medida y agradecida resistencia al mordisco que hace que una pieza que normalmente cubre una función decorativa en otras propuestas similares, se convierta en una parte clave del plato. Si sumamos a esto la temperatura de servicio, bien fría, ideal para el verano, nos encontramos ante un plato que nos va a saber a poco.

De todas formas, poco nos dura la pena de finalizar el pastel ante la llegada inmediata del Timbal de pimientos asados, ventresca de atún y antxoas marinadas con piparras **(Foto 2)**, otra delicia que destaca por su base de pimientos rojos asados y la fina escarola que lo complementa a la perfección creando, de nuevo, un bocado de una finura y una elegancia fuera de serie,

además de una intensa sabrosura que inunda el paladar.

Continuamos con un Salteado de setas con foie a la plancha, finísima espuma de patata y huevo a 65°, uno de esos platos que se comen a cucharadas y que se disfrutan de manera pecaminosa, rebañando el vaso que los contiene, seguido de otro timbal, en este caso el Salteado de judías verdes y jamón con huevo poché y espuma de patata **(Foto 3)**, un alarde de vainas finamente fileteadas coronadas con yema de huevo y terminado en mesa con la adición de un suculento caldo de jamón que unifica y reaviva el conjunto de la preparación: color, vistosidad y sabor en un plato que ya de por sí, por su saborazo y jugosidad, justifica el acudir a este restaurante.

La parte del pescado la acometió lñigo, de nuevo, con dos señores platazos que dejaron claro su dominio del producto y las técnicas: Un sabrosísimo Bacalao en dos estilos **(Foto 4)** acompañado de uno de los pil-piles más densos y suculentos que



1



2



3



4



5



6



hemos degustado en mucho tiempo y servido sobre un ajoarriero de levantar la boina y un "Tataki" de atún presentado sobre una cama de tomate concassé que le aporta frescura y variedad a un plato del que habríamos comido una bandeja.

Un Ángeles de Amaren, uno de nuestros vinos favoritos de Rioja Alavesa elaborado por el grupo Luis Cañas, anunció la llegada de la carne, apartado en el que Iñigo Bozal mantiene la finura y la sensibilidad de las que hace gala con los entrantes y los primeros. De nuevo, dos propuestas a cada cual más tentadora: un tierno y jugoso Cordero con puré de berenjena carbonizada (**Foto 5**) y un fundente Rulo de rabo de buey con foie a la plancha y cuscus acompañado de una finísima crema de patata. De nuevo dos platos que casi no nos dejan sitio para el postre, consistente en dos clásicos irremplazables de la casa: el Chocolate en texturas (**Foto 6**) y la Tarta de queso homeada, dos dulces creaciones de Iñigo Bozal que no resultan en absoluto empalagosas, resultando el colofón ideal a este grandísimo alarde de buena mano culinaria.

Una propuesta inusualmente accesible

La Fábrica sigue siendo uno de esos establecimientos en cuya descripción no podemos dejar de utilizar la gastada expresión de **"una excelente relación calidad / precio"**, pero es que es imposible no utilizar dicho sonsonete cuando podemos disfrutar de estas de-

licias culinarias mediante dos fórmulas de menú a precios completamente lógicos y accesibles como son el **"Menú de Trabajo"** a 30 euros (33 euros con 1/2 botella de vino D.O. o sidra por persona) y el **"Menú Degustación La Fábrica"** a 38 euros (42 euros con bebida). Los precios son cerrados, incluyendo el IVA. El fin de semana la oferta se reduce a un único menú a 36 euros (40 con bebida) y toda la semana hay disponible un **menú infantil** por 18 euros.

A esta excelente oferta culinaria hay que añadir el trato profesional y cordial de **Yolanda Bozal**, hermana de Iñigo y gran profesional de la sala, así como la evidencia de encontrarnos en un entorno seguro, pues siguiendo los protocolos y las indicaciones sanitarias pertinentes, La Fábrica ha reducido su aforo ha separado sus mesas, ha retirado decoraciones innecesarias, ha descartado elementos comunes como servilleteros, cartas de papel, prensa, cualquier elemento de papel o cartón de uso común, mantelería... con lo que el local aunque tal vez haya perdido una casi imperceptible parte del encanto que tenía originariamente, ha ganado de manera evidente en higiene y seguridad.

Lo dicho, como es habitual, como siempre, fue un placer dejarse mirar y sorprender por los hermanos Bozal en La Fábrica, este imprescindible restaurante kokxero que no debería dejar de ser visitado por todos aquellos que quieran vivir una experiencia culinaria de primer orden en la Parte Vieja.



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

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.

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maidier 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.

OLAGI

**SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO**

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



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

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

URBITARTE SAGARDOTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

ERGOIENA AUZOA, 2/G
TEL. 943 18 01 19



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

LANDETA SAGARDOTEGIA

LA SIDRERÍA TODOTERRENO DE AZPEITIA

AZPEITIA

LANDETA AUZOA, 12
TEL. 943 81 09 59



Restaurante-sidrería dirigido desde 1997 por **Roberto Etxeberria**, experimentado hostelero que basa su oferta en una **oferta eminentemente tradicional** dirigida por el cocinero Juan Unanue y basada en platos como Jamón Ibérico de Guijuelo, Ensalada templada de gulas, gambas y txipirones, Fritos variados, Espárragos de La Catedral, Revuelto de hongos (auténtica especialidad de la casa) y **Carnes y Pescados a la parrilla**. Entre semana, Landeta destaca por su **popular menú del día** que siempre cuenta para elegir con 3 ensaladas, una verdura y un potaje como primeros y Carne y 2 opciones como segundos, además de cerca de una docena de postres caseros como su afamado Flan de queso, el Goxua, las Natillas, la Tarta de queso... **Menú:** 11 € **Menú Fin de Semana:** 22 € **Menú de Sidrería:** 28 € **Carta:** 25-30 € No cierra.

ZARTAGI

COCINA TRADICIONAL EN UN ENTORNO RURAL Y TRANQUILO

BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12



Las hermanas **Amaia e Itziar Urtasun** se han hecho cargo del restaurante Zartagi de Balarraín 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 bizkaina, Txipirones tinta, Rodaballo al horno, Rabo de vaca, Chuletillas de cordero... también, por encargo, **se asa cochinitillo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos **Sandwiches, bocadillos y hamburguesas** de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta:** 30-35€ **Carta de pikoteo:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 12€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

KATEA, 4
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 han sido siempre las CHULETAS**, con mayúsculas. Chuletillas 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 a su responsable, el recientemente fallecido **Juanma Garmendia** el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Su mujer, **Arantxa Agirrezabala**, sigue al frente del establecimiento continuando con la misma filosofía en lo referente a la carne de vacuno que se sigue cuidando con el mismo mimo y profesionalidad. Y para completar la oferta, **especialidades tradicionales** y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas.

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostataua**, 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**.

DOLAREA JATETXEA

COCINA COMPROMETIDA CON LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

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



El restaurante del **primer hotel de cuatro estrellas** del Goierri ofrece una cocina en la que la 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): 20€ (Bebida incluida). **Menú fin de Semana:** 35€ (Bebida y café incluidos). **Menú cena** (lunes a viernes): entre 12 € y 18,90 € (Bebida y café incluidos). **Menus de grupo** desde 35€. **Tarjetas:** Todas. Excelente carta de vinos y Cavas.

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 vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y las carnes provienen al **100% de Euskal Herria**. Destacan los Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...), los Mariscos y especialidades como Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces... En su cafetería, podemos disfrutar de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas Rabas. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€ (Fin semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

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:** 30€ + IVA **Menú especial:** 36€ **Menú degustación Debagoiena:** 55€ (Para mesa completa, bebida no incluida, IVA incluido) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



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

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.

JULI (EL 9)

REAPERTURA DE UN CLÁSICO CON IMPORTANTES NOVEDADES

ERRETERIA

BITERI KALEA, 27
Tf. 943 84 58 95



Natxo Ugarte, responsable del **Café S7ete** de Amara ha tomado, junto con el cocinero **Aitor Riaño** las riendas de este emblemático restaurante sito en pleno centro de Erreterria. El interior ha sido totalmente renovado, contando con un precioso expositor de carne y producto que nos adelanta la filosofía del local: **Un bar-restaurante en el que la brasa toma un especial protagonismo, y en el que se asan pescados traídos día a día de Pasaia y carnes de Goya, además de contar con una breve pero intensa carta con productos de cercanía y filosofía Kilómetro 0** como la espectacular ensalada de Tomate de Labaka, cultivados en el mismo Erreterria, la Ensalada de Lumagorri a la parrilla, las Rabas de begihaundi, el Pulpo, el Lumagorri a la brasa, la Hamburguesa de pepito de ternera... manjares que pueden ser remojados con buena cerveza, pues Juli es también **Tap Station** de San Miguel con una gran carta de cervezas internacionales.

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO
Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

B° 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€ Domin- go: 23€)**. También ofrece **menús de parrilla** a 28 y 36 euros.

TOPA OSTATUA

BAR, TIENDA, RESTAURANTE...
UN ESPACIO DE ENCUENTRO

EZKIO

B° STA LUCÍA, 9
943 72 95 37



Tras 14 años al frente del Apain de Urrebu, **Margari Arruti** se ha hecho cargo de Topa Ostata, un variopinto espacio en el que encontraremos desde un bar con una amplia variedad de pintxos y raciones especializado, principalmente en sus **enormes bocadillos**, hasta un **restaurant** con dos comedores y una amplia terraza, pasando por una **pequeña tienda** en la que se ofrecen productos de caserío (huevos, pan, verduras...) hasta los artículos habituales de la compra diaria. En sus especialidades destacan las Ensaladas, Pimientos rellenos, Albóndigas, Callos, Carne guisada, Bacalao con tomate, Txipirones en su tinta, Pollos asados.... **Carta: 20-25€ Menú del día: 11,45 € (11,95 con café)**. También ofrece **platos combinados** a 11,50 euros.

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



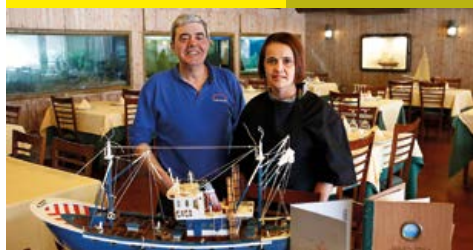
Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: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

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL
BIDASOA

HONDARRIBIA

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



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

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

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



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

LAZKAO

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



Maitte es un precioso establecimiento que **combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería** en la que podemos disfrutar desde primera hora de la mañana de **sanos y energéticos desayunos elaborados con productos naturales** como leche y yogures de caserío, cereales, productos integrales... También consumir las especialidades de la casa, u optar por el **Menú del día para llevar** (9 €). La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño, con especialidades como Tortilla de patatas, Fritos de todo tipo, Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-14:30 y 16:30-20:30. **Cierra:** Domingos

MUTILOAKO OSTATUA

JUVENTUD Y PASIÓN POR LA COMIDA DE MERCADO

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66
@mutiloakoosta



El gasteiztarra **Iñaki Telleria** oficia desde hace dos años en solitario en el Ostatu de Mutiloa 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 viernes, Iñaki ofrece un **menú degustación del día a 20 euros** (5 platos y bebida) y para los valientes, de martes a domingo, un **menú degustación "de mercado"** a 38 (7 platos y bebida aparte) en el que el comensal no sabe qué va a comer. Los fines de semana, además del menú de mercado, cuenta con una **Carta de temporada** a 35-45€. **Cierra:** lunes. **Cenas:** Sólo los viernes.

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.

GURUTZE-BERRI

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

OIARTZUN

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



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

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

El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. **La carta de vinos**, actualizada continuamente por Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-50€ **Menú de empresa:** 35€ **Tarjetas:** Todas exc. **AMEX. Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

ETXE AUNDI**COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y
GRANDES SALONES PARA BODAS****OÑATI**TORRE AUZO, 9
TEL. 943 78 19 56
www.etxeaundi.com

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

MARTÍNEZ**EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA****ORDIZIA**SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.com

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

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

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

ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha 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.**

LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

PASAIA

EUSKADI ETORBIDEA, 53
TEL. 943 39 23 86
www.lacervepasaia.com



En **Trintxerpe**, a 300 metros del embarcadero para Pasai Sonibane, La Cerve es la **1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de Bodega natural**. Edu y Amaia dirigen este local equipado con tres espectaculares tanques de cerveza refrigerados de 500 litros, donde también se ofrece un **exitoso menú del día para llevar por 6 euros** que está causando furor y que cuenta para elegir con **11 primeros y 9 segundos** que cambian todas las semanas. Además, La Cerve cuenta con una extensa carta de **Ensaladas frías y templadas, bocadillos, pintxos, hamburguesas**, platos de pasta, sandwiches, platos combinados, raciones... que pueden ser consumidos en el interior del local o en su amplia y atractiva terraza. **Menú del día: 11€ (Sábados: 12€. Domingos: 14€) Menú del día para llevar: 6€**

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 ya veterano restaurante con la andoaindarra **Leire Etxezarreta**, campeona de Gipuzkoa de parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, 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 y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuletón de viejo... **Menú del día (Mediodía y noche):** 15 € + IVA – **Sábados:** 28 € + IVA – **Menú infantil:** 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Jueves todo el día y domingos tarde-noche.

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



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero** y **Gorka Rico**, conforman AMA, un espacio gastronómico **recentemente 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.

ZALDIBIA

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

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



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

ARTZABAL BASERRIA

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8

TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un precioso caserío del s. XIX, a 5 minutos a pie del centro de 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 tirolina. **Carta:** 10-20€. **Menú del día:** 10,60€. **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 14 y 36 €.

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA

TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



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

GURE TXOKOA ERRETEGIA

PRODUCTO DE TEMPORADA Y EXCELENTE PARRILLA A LA VISTA

ZARAUTZ

GIPUZKOA KALEA, 22
TEL. 943 83 59 59
restauranteguretxokoa.es



Joxemari Mitxelena y Elena Aizpurua dirigen desde 2003 este prestigioso asador en el que **las carnes y pescados frescos a la parrilla y la calidad del producto marcan las pautas** de una carta en la que encontramos especialidades como Ensalada de pimientos y cogollos con vinagreta de queso azul y bonito, Tataki de bonito a la parrilla y vinagreta de aguacate, Cigalitas rebozadas y salsa tártara, Txipirón begihaundi troceado guisado en su tinta... a destacar también la excelente carta de vinos con botellas de gran cantidad de Denominaciones de Origen, y la acogedora decoración del local, salpicada de cuadros y otros elementos realizados por artistas locales. **Carta:** 30€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche, lunes y martes.

ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A AIZARNAZABAL - ZESTOA
TEL. 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 salpición 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€

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa, dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta y destacado por ofrecer una **cocina de temporada con los productos de siempre**. La cocina, dirigida por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de rabo con reineta caramelizada y sidra, Huevos Perigord, 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 hasta 300 invitados. **Carta:** 60€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche

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 Txintilla 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 Entrécua 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; Arroz y Risottos; Cochinillo confitado o asado a baja temperatura... cuidando al máximo la filosofía Slow Food y Kilómetro 0. **Carta:** 30-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú de fin de semana:** 23€. **Menú Txuleta:** 29€. **Menú Flysch:** 34€.

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA

ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6
TEL. 943 86 02 75
@zumaia_baibidea



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen con gran gusto y profesionalidad este céntrico, luminoso y acogedor restaurante que cuenta con una atractiva terraza en la animada plaza Eusebio Gurrutxaga. Los **pescados y carnes asadas a la parrilla** de carbón se cuidan especialmente, 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, y sugerencias del fin de semana como Gambas blancas a la plancha; Almejas en salsa; Merluza en salsa o a la parrilla; Rape a la parrilla y una **remarcable Chuleta de vaca vieja** y otras piezas de carne, que son maduradas en el propio establecimiento en su armario de maduración, en el que el público puede elegir directamente las carnes que va a consumir. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Finalmente hay que subrayar su mimado menú del día, así como su **cuidada y variada carta de vinos** con excelentes referencias de blancos y tintos de múltiples Denominaciones de Origen. **Carta:** 35-45 € **Menú del día:** 12 € (13 € en terraza) **Cierra:** Miércoles todo el día y noches de domingo a miércoles.

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 por la noche y lunes todo el día

ARAETA**RESTAURANTE Y SIDRERIA 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 sidrería:** 38,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles. Amplio aparcamiento y comedores ideales para bodas y celebraciones.

ARATZ ERRETEGIA**TREINTA AÑOS DE TRADICIÓN, MODERNIDAD... Y GRAN COCINA****DONOSTIA****IGARA BIDEA 15
(IBAETA)
TEL. 943 21 92 04
www.restaurantearatz.com**

Iker y Xabier Zabaleta han cumplido 30 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada, así como una amplia y cuidada variedad de pintxos y raciones en su animada zona de bar. En sus instalaciones, recientemente reformadas, provistas de dos comedores y una amplia y atractiva terraza, puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€

BERA-BERA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

DONOSTIA

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



Bera-bera es un espacioso y luminoso restaurante dirigido por **Javier Penas** en la cocina e **Izaskun Gurrutxaga** en la sala, veterana pareja de hosteleros que da un toque de cariño y cercanía al comedor del hotel Palacio de Aiete (****), haciéndolo muy atractivo tanto para acudir al mismo a disfrutar de su menú y carta como para todo tipo de eventos y celebraciones con capacidad hasta 160 personas. También es de destacar su **nueva terraza, igual de atractiva de día como de noche** debido a su agradable iluminación nocturna. 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 impecablemente ejecutados, 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): 16,50€ Menú de fin de semana: 27,50€ Buffet desayuno: 13,20€ Cierra: Domingo noche.**

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN

DONOSTIA

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



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

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5)
(CENTRO)
TEL. 943 46 39 74



Jesús Mari Pérez Muriel dirige desde diciembre de 2014 este céntrico local que abre todos los días a las 10 de la mañana y cuenta con una **agradable terraza** en una de las calles más atractivas de Donostia. Entre sus especialidades destacan los **Pintxos** como Burrito picante de carne y queso, Callos, Caracoles en salsa al estilo "Viena", Alcachofa confitada con cebolla, Chorizo criollo, Mejillones picantes, Espinacas con bechamel y dos quesos, Croquetas, Tortilla de patata... Café Viena es igualmente conocido por su exitoso **"Vermouth Viena"** que puede consumirse en el local o adquirirse en prácticas botellas de 1/2 litro para llevar a 8,50 euros, así como por sus excelentes **Gin Tonics clásicos**. El café, provisto por **Cafés Panchito**, goza también de merecida fama en este local, principalmente el muy solicitado **Café con leche y hielos**. **Cierra:** Martes.

CAFÉ S7ETE

DESAYUNOS, RACIONES, PINTXOS
Y NUEVA OFERTA CULINARIA

DONOSTIA

J. DE BARKAIZTEGI, 13
(AMARA)
TEL. 943 46 94 00



Sito frente al Ambulatorio de Amara, se inauguro en 2007. **Desde las 7.30 de la mañana** (sábados a las 9 y domingos a las 10), da de desayunar a sus clientes y, llegada la comida, pueden elegir entre **menu de 12 euros o plato del día**. Especializados en **secreto ibérico**, nos sorprenden con todo tipo de **platos de temporada, ibéricos** (salchichón, chorizo y jamon), **queso Mausitxa, tostadas, hamburguesas...** y una **amplia carta de vinos y aceites** especiales de Almazara. Repasando la semana, los martes realizan Iberico-Pote, los miércoles Pinto-Pote y los viernes Pizza-Pote. Llegado el fin de semana, deleitan con un **menú especial de 16 euros** y la posibilidad de realizar menús y eventos a medida, que pueden acabar en **Karaoke**.

DONOSTIA

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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

www.casaurolejatetxea.es



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos platos como Habitas saltadas con alcachofas, yema y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra... En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, fijos y 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...y, a partir de ahora, cuenta también con un nuevo **Menú de Pintxos** con un precio que ronda los 20-25 euros. **Carta:** 50 € **Cierra:** Martes

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 Donostiarr**, 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 brochetas**, los productos en **salazón** de Santoña, los **ahumados** de Barbate, las **ensaladas**, los **carpaccios**, los **bocadillos**... El donostiarr **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.

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

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



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elcano de Getaria, ha abierto junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito no debemos dejar sin degustar los **pescados frescos asados a la parrilla** (rodaballo, besugo, cogote...), que deben ser **encargados con antelación**. También destacan sus **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€ **Plato del día:** 8 - 12 € 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 como pintxo, ración, y **todo tipo de tamaños 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 excelente café, proveniente de Casa Paulista, totalmente diferente al resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta**: 11-15€ **Menú del día**: 11€ **Menú especial**: 15€

GASTEIZ**ALUBIAS DE CAMPEONATO****DONOSTIA**VITORIA - GASTEIZ 12
(ONDARRETA)
TEL. 943 21 07 13

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

ITXAROPENA**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 encebollado; Bacalao al ajoarriero; 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**

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Fico seco**. 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; Suprasyemas 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: 22€ (Fin de semana: 36€) Menú degustación (bebida incluida): 50€ Cierra:** Lunes y martes (resto semana, abierto día y noche).

DONOSTIA

SAN MARTÍN, 30
(CENTRO)
TEL. 943 42 83 16
www.bariiturrioz.com

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



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 aporcionada.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



Kenji Takahashi, Japonés de Kobe residente desde 2005 en Donostia, dirige el primer Sushi bar de Donostia en la Parte Vieja. Kenji y su equipo ofrecen una gran variedad de platos que mantienen un **perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna**: Sushi, Sashimi, Maki y Nigiri (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), Nigiri de buey de Kobe, Tempuras, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas... Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

DONOSTIA

ENBELTRAN, 3
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 35 08

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR



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

LA FÁBRICA

LA COCINA DE IÑIGO BOZAL

DONOSTIA

C/ PUERTO, 17
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 21 10



Dirigido por **Iñigo Bozal**, este restaurante ofrece, al igual que su local "hermano", La Muralla, **una cocina de corte tradicional con toques actuales y cuidados platos** como Arroz cremoso de setas y hongos con crema de foie, Ensalada templada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos, Tomate de temporada en ensalada con ventresca de atún y piparras, Chipirones troceados en su tinta, Lomo de dorada asado con confitura de tomate y albahaca y vinagreta de guindilla dulce, Taco de buey asado con puré ligero de patata y salsa de su jugo, Chocolate en texturas, Tarta de queso horneada, Tiramisú... **Menú de trabajo:** 30€ (33 con bebida) **Menú degustación:** 38€ (42 con bebida) **Menú fin de semana:** 36€ (40 con bebida) **Menú infantil:** 18 € Los precios incluyen el IVA. **Tarjetas:** Todas

MAMISTEGI

NUEVOS MENÚS Y GIRO CONCEPTUAL, MANTENIENDO LA CALIDAD

DONOSTIA

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



EL experimentado **Marcos Castro** dirige este precioso restaurante en el que **la propuesta gastronómica, fresca y original, cambia continuamente**. Ya no hay una carta fija ni una pizarra en barra con una oferta cerrada de pikoteo. Ahora tenemos un menú del día, al fantástico precio de 17 euros, IVA y bebida incluida, o un menú degustación al precio de 25 euros. Ambas opciones se ofrecen al mediodía, como única alternativa, de miércoles a viernes, mientras que por la noche encontraremos una carta corta pero intensa con cerca de 10 propuestas en los que manda la temporada y el mercado con el añadido, como no, de la creatividad del chef. Pasando al fin de semana, durante el sábado y el domingo, al mediodía, el menú pasa a tener un precio de 22 euros y el menú degustación, 32, mientras que de noche se mantiene el sistema de una carta reducida con platos y raciones ideales para compartir (no perderse sus callos) Además, cuenta con una agradable y acogedora terraza. **Menú del día:** 17€ (Fin de semana: 27 €). **Menú degustación:** 25 € (Fin de semana: 32 €). **Menú del día:** 16,5 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche, lunes y martes.

OCHO

**CAMBIO TOTAL A BAR Y
RESTAURANTE VEGETARIANO**

DONOSTIA

MANUEL LEKUONA, 9
(BENTA BERRI)
TEL. 943 31 04 10



El antiguo Añamendi ha sido retomado por el equipo del **Café S7ete** de Amara que ha renovado completamente el bar convirtiéndolo en uno de los escasos **"Tap Station"** de Donostia, un concepto en el que las diferentes cervezas del mundo, servidas directamente de los cañeros, cobran un protagonismo especial. Por si eso fuera poco, los nuevos responsables han decidido dar un golpe de timón total al apartado gastronómico convirtiéndolo en un **bar y restaurante vegetariano 100%** en el que encontraremos Talos, Burritos, Pizzas de verdura, Bravas, Verduras de Navarra... **apostando también por los productos locales**, filosofía que también seguirá el mismo equipo en otro local que también han empezado a gestionar: el **JULI** de Errenteria.

PORTUETXE

**COCINA DE MERCADO Y EXCE-
LENTE PARRILLA EN IGARA**

DONOSTIA

PORTUETXE, 43
(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com



Javier Bereciartua y Josetxo Perurena, pelotaris de renombre, abrieron en 1982 un asador en un precioso **casero 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 de 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€ Tarterjetas: 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; Tataki de Wagyu y Quinoto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro...

Podemos acudir a Punta Sal a comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour. Recomendaciones: Sushi; Tempura, Karages, Ceviche carretillero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tataki de atún; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Carta:** 30 € **Menú:** 15,50 € **Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

TATAMI

ESPECIALIDADES JAPONESES 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
(LORÉA)
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 Txipiro-nes en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosas bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€). Menús para grupos.

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

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



En plena Parte Vieja, Tsi Tao, que ha cumplido 9 años, ofrece excelentes platos de comida china, japonesa, tailandesa y vietnamita. De la mano de su encargado, **Pomen Jin** y su nuevo y experimentado cocinero, **Mr. Guo**, forjado en los mejores restaurantes asiáticos de Madrid y Marbella, Tsi Tao ofrece **gran variedad de Dim Sum y nuevos platos**: Tallarines planos con marisco o con pato, Fideos crujientes con pollo y verduras, Pato sobre pak choi salteado, Pollo salteado con albahaca y toque de picante, Ternera al curry rojo, Lomo de dorada al estilo Szechuan... Tsi Tao cuenta, además, con una **interesante carta de vinos**. **Menú del día:** 12,50€ **Menú degustación:** 22€. **Menú variado:** 28€. **Menú infantil:** 10€. **Carta:** 25-30€.

TXOLA**AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA****DONOSTIA**

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



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

TXULETA**11 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA****DONOSTIA**

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



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

UREPEL**EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE****DONOSTIA**

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



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

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 Reyno. 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 !!

TOKIKO

PASIÓN POR LA TRADICIÓN VASCA
Y EL PRODUCTO LOCAL

SAN JUAN DE LUZ

45, CHEMIN DE CHIBAU
(LAPURDI)
TEL. 00 33 (0)5 64 11 56 69
FB: @TokikoRestaurant



La **pasión por la gastronomía vasca y el respeto por el producto local y de temporada** es la filosofía principal que ha impulsado a **Anne Sophie y Xabier de Portal** a abrir, el pasado agosto de 2019, este restaurante situado a la salida de San Juan de Luz hacia Biarritz. Situado en un **entorno natural y tranquilo**, tanto el precioso interior como su relajante terraza llaman a disfrutar con tranquilidad de su apetecible oferta gastronómica en la que predominan los **productos vascos elaborados de manera sencilla buscando el sabor y la calidad**: Crujiente de morcilla con piquillos al ajillo, Tataki de atún con carpaccio de rábano blanco y avellanas, Tallarines de castaña en ensalada con queso de oveja, pasas y cebollino,

Tabla de charcutería local de las casas Maskarada y Perekabia, Tabla de charcutería de atún, Pollo de caserío a la sidra, Merluza crujiente al jamón con piperrada, Trucha marinada al pimentón de Ezpeleta, Dorada rellena de jamón y piquillos, Salchichas confitadas de Sauveterre con su puré y cebollitas tiernas, "Cane Kriaxera" (Pato hembra) de Irissary asada en su jugo con polenta gratinada de maíz rojo autóctono, Cochinillo lechal de la variedad Kintoa, Txuleton de Galicia provisto por Carnicas Luismi, Postres caseros y tradicionales... **Carta: 35-50€ Menú del día: 17€ Horario de cocina ininterrumpido de 11:00 h a 23:00 h. Tarjetas:** Todas. Parking propio y zona de juegos. Salones privados para grupos y menús concertados.

ZUZULUA

EXCELENTE CARNE A LA PARRILLA
Y COCINA DE TEMPORADA

SENPERE

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



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

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



acvdrone

drone zerbitzua

943 80 57 99 · Ordizia
644 52 61 71 · Donostia



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 Balnearios, 19. 943 446210
La Antigua Plaza José María Sert 6. 943 218558
La Braserie Mari Galant Zubietza, 2. 943 440770
La Cepera 31 de Agosto, 7. 943 426394

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO
Amplia oferta gastronómica con cocina ininterrumpida.
Pza. Gorgoño, 1 (E Antiguo). 943 47 73 63

La Colchonera San Vicente, 9. 943 561816
La Cuchera de San Telmo 31 de Agosto, 28
La Cueva del Pollo Euskal Herria, 2. 943 437172
La Espiga S. Marcial, 48. 943 421423

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

La Guinda Zabaleta, 55. 843 981715
La Kabutza Igentea, 9 (Club Náutico). 943 473682
La Madame San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mina (pizzería), Urbietta, 1. 943 427240

LA MURALLA
Acogedor local con una cocina muy personal
Enbeltaín, 3 (Parte Vieja). 943 43 35 08

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

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

La Rampa Muelle, 26-27. 943 421652
La Tabla Teyra y Mar S. Martín, 42. 943 426092
La Tagliatella Peña y Goñi, 5. 943 289184
La Tagliatella San Martín, 29. 943 427326
La Torre de Piza S. Vicente, 9. 943 431469
La Txuletaria del Iraeta Padre Larroca, 4. 943 321366
La Vaca Andretegi, 4. 943 317744
La Vaca Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Venta de Curro Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Viña 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri Zabaleta, 9. 943 293866
Lagunak Pza. Gorgoño, 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 9. 943 558256
Lobo Easo, 13. 943 142933
Los Riojanos Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkategi Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

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

M2 Cafetería Hondarribia, 20. 943 42169
Maizeta Enbeltaín, 1. 943 430600
Mañoliñeta Elkartea Intxaurren, 52. 943 288246
Malandrino Miguel Imaz, 4. 943 326832z
Malandrino Zarautz, 2. 943 356669

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

Mandarin Zabaleta, 32. 943 320217
Mandragora José María Sert, 9. 943 312699
Marinela Muelle, 15. 943 421388
Mariqueria Ondareta Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Marugame Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matalauva Zabaleta, 17. 608 158412
Mel Yuen (chino), Matia, 35. 943 218275
Mendi S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz Plaza Lizardia, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulla Pº de Ulla, 31. 943 271258

MIL CATAS
Menús con patilla y género fresco
Zabaleta, 55 (Gros). 943 32 16 56

MESÓN LUGARITZ
Cocina de temporada, pintxos y vinos
Avda. Tolosa, 7 (E Antiguo). 943 21 85 03

Mesón Martín Elcano, 7. 943 422866
Mirador de Ulla Pº de Ulla, 193. 943 272707
Morcos Cerveceria Sagües, 943 277236
Morgan Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club Usandizaga, 3. 943 289904

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

Munto Berri Munto, 6º Aiete
Muxarra Igara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Lau Mayor, 4. 943 433991
Narrika Narrika, 16. 943 427327
Narru San Martín, 22. 843 931405
Néstor Pescadería, 11. 943 424793
Nikkei Urdaneta, 11. 943 443511
Nikolas Andor Butzintxuri, 10. 943 217151
Nino Zurriola, 1. 943 003162
Nipper Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oialea Camino Golazobiki, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino), Euskal Herria, 8. 943 427030

OCHO
Tapas, Pintxos, Raciones y Hamburguesas
Manuel Lekuona, 9 (Benta Berri). 943 31 04 10

Oliyes Erregeazaina, 4. 943 214989

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

ORIENTAL II
Precioso local con alta cocina oriental
Manterola, 6 (Centro). 943 47 08 55

Oquendo Oquendo, 8. 943 420736
Ordizia San Lorenzo, 6. 943 422424
Orhi San Jerónimo, 22. 943 427508
Orhiz Portuete bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osingaga Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostadar Pº Berioy, 13. 943 211940
Paco Bueno Mayor, 6. 943 424959
Pagadi General Artebe, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería Pº Arbustos, z/g. 943 218330
Palacio de Aiete Golea Galtzara Berri, 27. 943 210071
Pasaleku C/ Ilumbite, 11. 943 969533
Pata Negra Ibañeta, 15. 943 450147
Pekin (chino), General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733
Perus Bº Igeldo. 943 211591

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

Pitxi Txulo Eskaintxan, 118. 943 520770
Playa de Ondareta Playa, z/g. 943 310896
Plaza Café Buen Pastor B. Pastor, 14. 943 445712
Polifona S. Jerónimo, 3. 943 42579
Portobello Gran Vía, 12. 943 537828

PORTUETE
Sobrio bar asador templo del buen producto
Portuete, 43 (Igarra). 943 21 50 18

PUNTA SAL
Cocina peruana actualizada
Secundino Ensaola, 7 (Gros). 943 55 99 46

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

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

Ramuntxo Berri Peña y Goñi, 10. 943 321661
Raviolina Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57 Recalde, 57. 943 363126
Regatta Fuenterabía, 20. 943 424169
Rekondo Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto Pza. Antzuxa, 9. 943 282881
Ricky Pollo C. Cam. Arco, Pza. Irún. 943 466570
Rincón Reyes Católicos, 20. 943 450558
Rojo y negro San Martín, 52. 943 431862
Rita Duque de Mandas, 6-8. 943 507288
Salaberria Sideria J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Salzipi Calzada Vieja de Ategorrieta, 3. 943 323310
San Bartolomé S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial S. Marcial, 50. 943 431720
Sansse S. Marcial, 37. 943 434922
San Telmo Pza. Zuloga, 943 573628
Sebastián Muelle, 14. 943 425682
Siderria Ametz Ametz Gokoia-Igeldo 943 217233
Siderria Donostiara Enbeltaín, 5. 943 420421
Siderria Intxaurren Pº Zubairu, 72. 943 292074
Slabon Café Urbietta, 44. 943 464208
SM Café Urbietta, 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 Cultura Pº de Heriz, 3. 943 227482
Syräh Pza. Irún. 943 466643
Tamboril Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI
Cocina y comedores japoneses
Usandizaga, 32 (Gros). 943 29 04 07

Tedone Korta kalea, 10 -Gros- 943 273561
Tejeria Tejeria, 9. 943 282004
Tejipizza Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Tejipizza Bermingham, 25. 943 286033
Tejipizza Easo, 27. 943 431377
Tendido 5 Secundino Ensaola, 38. 943 276040
Tenis Ondareta Pº Eduardo Cilla, 9. 943 314118

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

Toki-eder Victoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17
Topa Sukalderia Agirre Miramon, 7. 943 569143
Tracamundana Etxaide, 4. 943 124675
Tribuna Norte Mª Dolores Agirre, 22. 943 276263
Tun Tun S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalupa Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Txepetxa Pescadería, 5. 943 42227
Tximista Pza. Constitución, 10. 943 423270

TSI TAO
Cocina oriental de nivel con vistas al mar
Pº Salamanca, 11 (Parte Vieja). 943 42 42 05

Txindoki Gran Vía, 28. 943 325920
Txinparta Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegi Illarraberri, 2. Barrio Igarra
Txirrita Isabel II, 4. 943 456960
Txiskuenpe Pº Dr. Begiristain, 85. 943 450987
Txistu Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txofre Berri Gloria, 2. 943 029731
Txoko Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador Manterola, 4. 943 463491

TXOLA
Menús, pintxos y raciones
Portuete, 53 (baeta). 943 31 67 84

Txomin Pº Antzietza, 6. 943 451964
Toxa Kristobal Balenzaga, 47. 943 311511

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

Txurrut Pza. Constitución, 9. 943429181
Ubarrechena Puerto, 16. 943 428352
Udane Isabel II, 6. 943 451401
Ullia Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdiñola Carlos I, 16. 943 450410

Ur-Gain Trento, 6. 943 312806
Urgull Euskal Herria, 8. 943 423185

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

Urkabe Serninguz Ipizua, 33. 943 291891
Urtxori-Bi Bermingham, 17. 943 277395
Urumea Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene Boulevard, 14. 943 422416
Valverde Pº de Larrarzo, 49. 943 392463
Via Foral Pº Federico García Lorca, 10. 943 470899
Vidaure Iparragirre, 6. 638 774570
Vinoteca Bernardina Victoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viura Gran Vía, 12. 943 270363
Warung Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)
Cocina tradicional y pescados a la plancha
Anoeta pasealekua, 30 (Amarra). 943 45 74 36

Xarma Cook & Culture Miguel Imaz, 1. 943 142267
Xilares S. Jerónimo, 20. 943 421127
Zabaleta Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán 31 Agosto, 28. 943 424844
Zazpi San Marcial, 7. 943 500677
Zelai Txiki Travesía de Heriz, 7. 943 274622
Zen Fusión Larramendi, 11. 943 451988
Zibibio Pza. Sarriena, 13. 943 425334
Zorroaga Pº Zorroaga, 27. 943 444146z
Zuhimuso Logroño, 5. 943 314465
Zumardi Zumardi pasealekua, 22. 943 383775

ABALTZISKETA

Larraitz Larraitz auzoa. 943 652483
Larraitz-Gain Larraitz auzoa. 943 653572
Narriari Larraitz auzoa. 943 655815
Osztatu Centro 943 651676
Estanko taberna Centro. 943 653283

ADUNA

Aburza Sagardotegi Goliuburu auzoa. 943 692452
R. Zabalza Sagardotegi Garagara. 943 690774
Uparan Sagardotegi Polig. Uparan. 943 691253
Urtizta Pol. Urtaki. 943 683396
Uztartza Herriko plaza. 943 693481

AIA

Aizondo Lauargin Disem, z/g. 943 832700
Altzerri Ubeagun, z/g. 943 830762
Aristarazu Nucleo Andatza, 13. 943 834521
Arralde Sideria Ubeagun. 943 890125
Ashé Bº Santo Ereke 29. 943 835311
Erota Casa Rural Olasokega. 943 835465
Hurriezina Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteategi Elcano auzoa. 943 131606
Izarra Urdaneta. 943 311867
Izeta Asador Bº Elcano, 4. 943 311693
Jauregi Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kanua Asador Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-eder Urdaneta Auzoa. 943 132373
Portu Asador Santo Ereke, z/g. 943 894434
Saxota Sideria Bº Santiago, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

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

ALBIZTUR

ELANE
Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur
Entrada de Albiztur. 943 65 23 14

Herriko Etxe Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Sergio Etxe-Berri Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Ugarte Albiztur. 32. 943 651728

ALEGIA

Eizmendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskinea. S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil. 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 Uruzola. Arana Baiara, 18. 658 734471

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 1-8. 943 658948
Beartzana. Bartolome Deunaran, 18. 943 650695
Txindoki. Ereka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugaldé, 4. 943 50 83 52
Arteas. 5. 943 593094
Bámbola (pizieria). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erra, 2-4. 943 593600
Iruinberrri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurri. Pza. Bazkardo, 9. 943 594044
Gaztañabidea. S. Juan, z/g. 943 591968
Gorburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizauran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi. S. Juan, 81 Leizotz, z/g. 943 583954
San Esteban. Goiburu auzoa, z/g. 943 590663
Trainerum. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txakala. Aita Larremendi, 943 591604
Xerxota. Gobiuru, 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

Arin. Kalebarren, 7. 943 573325
Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 78051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787066
Loki Berri. Irmo Auzoa, 943 766094
Ongi Ertzi. Burtizuri, 6. 943 766349

ARAMA

TOKI ALAI

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

ARETXABALETA

Aretz Batale. Markole, 5. 943 791467
Audiaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791704
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegoia. Nafarroa, 6. 943 792045

Goyaran. Solohaurdi, 8. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Itakua. Pº Azatza, 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldepe. Iruizotz, 41. 943 796369
Arteaga. Pº Garagartza, 37. 943 711881
Bititori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zaragale, 24. 943 793991
Buenueva. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizieria). Armatzuri, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Mañakoa, 8. 943 798514
Dragon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa, 943 791559
Eroski. Musakola auzoa, s/n. 943 795659
Errastikua. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA

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

Gaioendi. Lapudi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iruizotz, 33. 943 791115
Gran Muralia. Olatza, 36. 943 791195
Hilarion. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larrintxe. Bº Urdala, 943 792115
Loratze. Iruizotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostea. Iruizotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Meson Manolo. Bañez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaila Etorbidea, 943 791125
Pildain. Urdala Plaza, 943 791165
Rumba. Iruizotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA
 Cocina tradicional con toques de autor
 Bº Urbairi, 37. 943 79 43 39

Sara Merenderue. Meatzereka, 943 771586
Taxa. Olatza Lizenziatuz, 18. 943 080415
Txitritza Taberna. Gosalbar auzoa, 943 791035
Txoado. El Olatza Lizenzi, 12. 943 795850
Yyandria. Bizkaila Etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatza, z/g. 943 772004
Ugarran. Garagartza, 2. 943 797658
Urrin. Urbairi Etorbidea, 22. 943 795524
Uxarte. Bº Urdala, 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarate. 943 580866
Matxetandui Sidreria. Zeballete, 11. 943 692222
Paxtine. Eremitani, 1. 943 691025
Sarasola Sidreria. Bebelara auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenia Sidreria. Camino Dialume, 57. 943 333333
Alorreneta Sidreria. Camino Petriegi, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 551838
Artola Sidreria. Ioliza Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Sidreria. Txontxikieta, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Berezartzu Sidreria. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sidreria. Cam. Alta, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomás Alba, 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidreria. Ergobia plazaboa, 19. 943 553301
Etxeberria Sidreria. Santia-Enea Baserna, 943 555697
Gartzategi Sidreria. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Sidreria. Camino Dialume, 63. 943 552242
Ibat-Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Iorrala Bidea, 25. 943 330030
Irgioien Sidreria. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kiziki Koketxea. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidreria. Caserio Muriagorri, z/g. 943 555647

Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidreria. Caserio Gartzategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550338
Menditxo. Altza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sñr. Sagardotegi Zaharra Aldea, 2. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidreria. Txontxikieta, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sidreria. M. Azorandi, 16. 943 552938
Oiarbide Sidreria. Bº Astigarraga, 943 553199
Petriegi Sidreria. Petriegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidreria. Caserio Ibitza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sidreria. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 333842
Txinguri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapiain Sidreria. Errekale Etxea. 943 330033

ATAUN

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

URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

Victor. Herribarena, 17. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 5. 943 814315
Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urjio, 11. 943 028651
Basterretxe. Basterrete Industrialdea, 943 851061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Irendibaren Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Ainguru kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale Nagusia, 120. 943 850017
Itziaz. Aingurutz auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale Nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 2. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maite. Urdaga 75 Industrialdea, 943851103
Maritite. Maritite auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aingurutz auzoa. Tel. 943 853492
Suharrri. Altzibar etorbidea, 13. 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 61 (Pintxoak)
Txikigolf. Txeriloia auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Ellosiaga auzoa z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14. Urdetilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparan auzoa, 1. 943 810097
Ekuzeta Ostatu. Bº Ibarraize, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Pº Ertzi Arregi, 19. 943 028656
Iraurgi. Ildafonso Gurrugabe, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urdetilla bidea. 943812271
Juanto Txiki. Paseo de Arteite, 17. 943150311
Kiruri. Loloiala auzoa, 24. 943815808
Landeta. Landeta, 252. 943810959
Larrañaga. Urdetilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loloia Hotel. Loloiala Hibeldea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzubieta, 13. 943 812071
Oñgi-Ertzi. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuerbe auzoa, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hibeldea, 16. 943 81 20 01
Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 028680
Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patzko. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Azpiroz, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Ellosiaga auzoa 353. 943 813442
Saneagustin Kulturunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220

Uranga. Loloia auzoa, 7. Telef. 943 812543
Xoxetoke Altepza. Xoxete. 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

BALIARRAIN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA

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

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asegin Handuek. Zaldizureta, 1. 943 882122
Basakana. J. Miguel Iruizotz, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 086955
Bideluze. Pza. Bideluze, 8. 943 085975
Black Label. Joan Iturrigale Kalea, 1. 943 088889
Gorrialdea. Carretera G-634, Km. 1,5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Ippara Taberna.

Zaldizureta, 3.
 Irizar etxea. Navarro Larraetegi, 13. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234

Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

Ongi Ertzi. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI

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

Plazape. Pza. San Martin, 943 882997

Titi Tia. Nagusia, 18. 943 880000

Txanxanagorri. J. Miguel Iruizotz, 7. 943 886949

Urkola. Mayor, 7. 943 086131

Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 760329
Vento de Belauñza. Leizakoz Ertzepea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirreberria. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeitxi. Arane Ereka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Dragon Oriental. Fraskozuri, 3. 943 250677
Etxargi. Mahastetxea, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Hiri bide. Urdaga, 9. 943 761845
Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Jani. Santaleiz, 5. 943 760969

LASA

Gran restauración con locales para todas
 Zubiabarra, 35. 943 76 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 763551

Toki-Ona. Mahastetxea, 13. 943 763953

Torrekua. Ibaragarai Hibeldea, 37. 943 538997

Txarranantzia. Zubiabarra, 33. 943 761584

Zabala Hotel. Ibarra, 14. 943 762007

Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106

Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

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

BIDANIA-GOITZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza. 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Alvarez. Sakagin, 14. 943 191297

Aztoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662

Aztizen. Aztizen bidea, 6. 943 192854

Bordatxo. Zra. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970

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

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

Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473

Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. P^o Cárdenas, z/g. 943 192377

Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397

Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 192327

URGAIN

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

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

EIBAR

Aguinasi Mesón. P^o Urquiza, 22. 943 200608

Arloa. Plaza. Ureaga, 7. 943 206349

Astelena Gastroteka. Estazioñ, 7. 943 20 70 32

Aztain Asador. B^o Aztain, 6. 943 121854

Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206753

Birjiñape. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalcha. Isasi, 3. 943 201126

Eskañe. Aragueta, 4. 943 121650

Fotxter. Plaza Barria, 8. 943 121255

Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844

Ixua. Ctra. Arate, 8. 943 701232

Jaiki. Txantxa-Zelai, 18. 943 207081

Josean Cafeteria. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

Kantabria. B^o Arate, 4. 943 121262

La Jara. Sarasueta, 5. 943 254360

Maitane. Campo de tiro. B^o Arate, 5. 943 208859

Maixa. Calbetón, 8. 943 207730

Mirari. Urqui Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo. Jose Antonio Irujoiz, 1. 943 567036

Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Toribio Etxebarria, 11. 943 207007

Orelba Harbingeria. P^o Urquiza, 24. 943 120792

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

Paulaner. P^o San Andrés 3. bajo. 943 201329

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

Su Borna. Bista Eder, 11. 943 477779

Txoko. Unzaga plaza, 10. 943 207010

Unzaga. P^o Urkizu, 12. 943 257275

Zubi-Gain. P^o Urkizu, 11. 15. 943 254060

ELDUAİN

Kontzeju Taberna. Hiriñueva - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artealea, 4. 943 768284

Espaloia. Maela, 4. 943 768905

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Oñakorta. Añola Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudariñ Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Asgi. Urnandiz, 31. 943 742838

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezzenaro, 15. 943 058335

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Siglo. Uperitazte, 3. 943 031185

Ibai-Ondo. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028

Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Iurri. Kalegon Plaza, 5. 943 257448

Ja. San Francisco, 50. 943 531606

Karakate. Olasepe, z/g. 943 741424

Kebab. Bernardo Ezzenaro, 15.

King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714

Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196

Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421

Malape. San Francisco, 60. 943 254537

Mendibe. Santa Clara, 14. 649 252511

Mintxteta. Zona deportiva Mintxteta. 943 748744

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. 943 66 53 25

Sigma. Xixilon, 1. 943 748531

Tantaka. Alta Agirre Plaza, 5. 943 030736

Txariduna. Eguarribide, 1. 943 740793

Urkiola. San Francisco, 8. 943 046209

Usatorre. San Antolin, 6. 943 741799

Usua. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezzenaro, 17. 943 03453

Vinoteca Mahats. Kalegon Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERREENTERIA

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

Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

Aker. María Lezo, 1. 943 516104

Benito. Santxoenea, 22. 943 511085

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

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

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

Donosti Sideria. Zamalabe, 9. 943 526041

Egiburu. Zamalabide-Zentelon. 943 341831

Egi-Luze Sideria. B^o Zamalabe. 943 523905

Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225

El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701

Ereka. Zamalabide, z/g. 943 515913

Ereterriko Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468

Frantxilla. Astigaragako bentak. 943 511445

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

Gamon. 14. Gamon, 14. 943 577035

Gatzelu Hotel. Andra Mari, 6. 943 511084

Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363

Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195

Irrintzi. Kapitain Enea. 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469

KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404

Julii. Viteri, 27. 943 510002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Ikua, 5. 665 755540

Lapurdikio Pizak. Ikutza Korsaria, 1B. 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintulu, z/g. 943 529614

Mesón Extremo. P^o Iteitia, 3. 943 511033

Mikel. Arditiuri, 11. 943 522536

Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455

Oarso Sideria. Zubiaure, 8. 943 515566

Oñena. Zamalabide, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigaragaa, 6. 943 514105

Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193

Peruena. Astigaragako Bentak. 943 515252

Pizza Sprint. Morigorrieta, 4. 943 522000

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

Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055

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

Taji Mahal. Sorgintulu, z/g. 943 529614

Telepizza. Madalena kalea, 8. 943 513651

Tey. S. Marcos, 4. 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510096

Xera Gastrroteka. C.C. Niessen. 943 344875

Zamalabide. B^o 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 515728

Letea. Letea, 943 812887

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baserria, 943 815355

Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIALTZ

Benta-Motz. Gastaldiari, 21. 943 714822

Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

Ozteta. Aranburuzal, 9. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aranburuzaldea, 26. 943 715046

EZKIO

Argindegi Ostata. Argindegi etxea. Ezkio. 943 720057

AGIRRE ETXEA

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

Anduaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007

Labeoko Berri. B^o Sta. Lucia. 943 722552

GABARIA

Aztiria Erretegia. B^o Aztiria, z/g. 943 733622

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiniko Ostata. Gabaria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

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

Oteite. Larrazit Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 1404455

Alda-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Anona Maria. Katrapona, 2. 687 965313

Astillerro Asador. Portua, 1. 943 140412

Azkue. Alto Meagtas, z/g. 943 130500

Balearrí. Portua, z/g. 943 580911

Elkano. Herrieta, 2. 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017

Getaka. Nagusia, 35. 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Itxaspe. Nagusia, 8. 943 504420

Kaia-Kaipa. General Amaro, 4. 943 140500

Katrapona Kantina. Katrapona Plaza

Kasu. Nagusia, 14. 943 254741

Ketarri. Txorintope, 27. 943 140194

Mahasti. Elkano, 8. 943 140906

Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

Pintxos, menú del día y pescados a la parilla
Nagusia, 9. 943 14 01 13

dónde comer

ARRAUNLARI BERRI

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

Arroka Berri. Higuer bidea, 6. 943 642712
Ballestana. Arkoli-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Beko-Erota. Jaizkibel, 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642732
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. San Pedro, 33. 943 640497
Currykade Danontzar. Denda Kalea, 6. 943 646597
El Gorr Verde. Minatera, 3. 943 537779
Enbata. Zuloaga, 6. 943 641454
Erandenea. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodemá. San Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. San Pedro, 65. 943 642701
Guell. Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea. San Pedro, 34. 943 645597
Hermanad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Basentari Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. San Pedro, 20. 943 643557
El Capo. Minatera, B2. 943 643532
Itaspe. San Pedro, 40. 943 644940
Ixaropenea. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaleia. Itassarri, 4. 943 641195
Kaifolma Hamburguereria. Santiago, 65. 943 642552
Kulluxka. San Pedro, 19. 943 642440
Kuipia. Zuloaga, 12. 943 644025

LAILA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
Bº Arkolia, 33. 943 643 69

Larra. Damarri, 4. 943 642704
Lekuna. San Pedro, 45. 943 642762
Lokate Sideria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298
Mahasti. Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitxe. San Pedro, 35. 943 642771
Miñori Asador. Santiago, 63. 943 643712
Olaia Aipi Sideria. Jaizkibel, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortazar Cerveceria. Itassarri, 12. 943 642374
Pizzeria Portuxo. Pº Butrón, 943 645555
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Sadara. San Pedro, 10. 943 030301
Sigarritzen. Nagusia, 11. 943 640167
Subasti. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Sutan. Bº Jaizkibel, 266. 943 116000
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txorri. Pº del faro 56. bis. 943 644170
Urdele. Santiago, 75. 943 646614
Urdin Marisqueria. Bidasoa, 10. 943 64614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 33. 943 642780

IBARRA

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

IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagarte, z/g. 943 187655
Giardi. Guardi polygona, 943 801918
Plararena. Nagusia, 52. 943 187866

IKAZTEGIETA

Begiristain Sideria. Caserio Iturriotz, 943 652937
Ostua. San Lorenzo, 7. 943 655892
Zubiaurre. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Alfaldigi Bistoka. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aialde. Avda. Jaizkibel, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Juncal Lanbardiart, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Aldapa. Pinar, 1. 943 616033
Antea de Arretxe. Avda. Elizaboi, 52. 943 627438
Aia. Pza. Urdinbilla, 943 508281
Anaka Berri Asador. Pases de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mujika, 18. 943 615048
Antxon. Pza. San Juan, 943 630512
Artia. Dario de Regoyos, 13. 943 624173
Atencia. Ariztondo, 69. 943 635518

BAKAR

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

Baserri. Errotazar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotarén, 4. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 628483
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 7. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmera. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibaria. Bº Meaka, 6. 943 630914
Cerveceria Boulevard. Pza. Antzarán, 11. 943 536918
Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628945
Casa Barandiarán. Polig. Soroaxeta, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Chicken's. San Pedro, 16. 943 621429
Cioba. Pº Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Letunborro, 62. 943 637377
Colón. Colón Ibilbidea, 62. 943 039146
Corner. C. Ferns, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzuñika, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Larragaña, 2. 943 615831
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larragaña, 4. 943 616794
Eguzki. J. Talhama Lanbardiart, 9. 943 630185
Elcano. Jose Eginio, 9. 943 660014
Erota Berri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estebeña. Bº Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Ibaria. Bº Meaka, 9. 943 84 19 64
Ferton. C. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterribia F66. Fuenterribia, 3. 943 616028
Gambirius. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puñua, 4. 943 616064
Gaztelumendi. San Juan, 3. 943 630512
Gran Muralda. Aduna, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
I2 Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibaiondo. J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarlako Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibiza Hotel. Avda. Letunborro, 77. 943 620795
El Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Irungo Atsegiñi. S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta. Pza. Urdinbilla, 4. 943 621059
Izartxo. Mayor, 17. 943 638630
Jaizkibel. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larragaña, 20. 943 615154
Juncal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakua. Polig. Letunborro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2. 943 632040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Txingudi Bertsolariak, 4. 943 630481
La Bellotta. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Cepa Rioja. Belaskoena, 32. 943 628447

La Vinoteca. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
La Rotonda. Juncal Lanbardiart, 13. 943 629556
Lagun Arteen. Serapio Mujika, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Moulane Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mujika, 29. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidasoa, 16. 943 629977
Manolo. Nagusia, 12. 943 621195
Mariño. Zubelzu, 6-Bº Anaka- 943 615001
Marken. Santiago, 27-A. 943 611626
Martinez. Pio Baroja, 27. 943 633429
Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterribia, 4. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 58. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Juncal Lanbardiart, 36. 943 620071
Nagore Sideria. Gabria, 13. 943 620562
Narao. Avda. Iparralde, 5. 943 614564
Nerea. Korokoitz, 19. 943 631914
Novoa. Poligono Soroaxeta, 36. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mujika, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puñua, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamaga, 1. 943 622890
Ortazar Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 632120
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paocha. Edificio Paocha-Anaka- 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patrixi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Labandart, 46. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Pollo Golfo. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñua. Avda. Puñua, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º. 943 633557
Sargia. León Iruetegigoyena, 1. 636 935951
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterribia, 8. 943 616023
Stop. Serapio Mujika, 943 612884
Swing. Santiago, 46. 943 578665
Telepizza. Lope de Irujoen, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fueros, 2. 943 621954
Toki Goxo. Pº Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquete. Mª Juncal Lanbardiart, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txalaka. Laretxuti, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterribia, 8. 943 619317
Txuntxuro. Pio XII, 5. 943 615084
Vagon de Cola. Moulane Mitxelena, 2. 943 020120
Vitoria. Arbesko Etorb., 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Etorb., 5. 943 117992
Wauerna's. Behobia, 4. 943 629990
Yung Feng (japones). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Area Servicio A-6. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

IRURA

Aizpurua. Santiago, 12. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetoi, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibari, 1. 943 690497

ITSASO

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

ITSASONDO

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

ITZIAR

Bikain. Muxiarte 39, Itziar, 943 199370
Itxaspe. Bº Itziar, 943 199401
Itziar. Bº Itziar, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

Salagi. Galtzaida, 13. 943 19 90 04
Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397
Txiniduri-Turri Sideria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, z/g. Itziar, 943 199066
Urburu Sideria. Bº Elornaga, 2. 943 199237
Zubikarary Buru Gorri. Muxiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutoizabal, 5. 943 372089
Arukpe. Lagaena, 2. 943 371742

AVENIDA

Menús, pintxos, raciones y buena música
Hipódromo Elortibia, 2. 943 37 76 62

Bugati. Arrapide Pasalekua, 14. 943 362709
Beggy Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Epel. Goikale, 1. 943 36 27 01
Errekatxo. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Goiegi. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 714
Iñaki. Inigo de Loiola 4. 943 365 501
Jalai. Nagusia, 67. 943 372780
Larre. Larrekotebe Bidea, 10. 943 361012
Lavie Gastrobar. Geltoki, 14. 943 324861
Luxa XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Loiti, 4. 943 366471
Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530694
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Sideria. Camillo Illarratueta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutoizabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustien, 13. 943 362720
Rote 33. Avda. Oria, 8. 943 377353
Rummy. Nagusia, 71. 943 363341
Tati's. Juan de Garai, 1. 943 371805
Txarri. Xakoa, Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192

TXITARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada
Oria Etorbidea, 12. 943 04 62 97

Zaldúa. Pº Hipódromo 8. 943 366620

LAZKAO

Amehi Sideria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hirigoina, 4-6. 943 889308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierrieta auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
Elosegi, 22. 943 88 76 74

Nerea. Uhartz, 3. 943 88 08 88
Orubione. Elosegi, 34. 943 540817
Pipas. Lazkaoendi, z/g. 943 880805
Zelata. Uhartz, 13. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aiturri. Legazpioko Industrialdea, 943 730600
Aztiria. Santa Marina Auzoa, 943 736322
Bidea Batzokia. Labartegi 8. 943 731584

AZPIKOETXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Goiko-Izarra. Laubide, 17. 943 03 47 93
Gurrutzaketa. Nagusia, 10. 943 731271
Katilu. Euskal Herria Enparantza. 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Oilarra. Euskal Herria Enparantza
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidreria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Esnaola, 2. 943 806206
Inausti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café N-1. Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Alto Borda. Antonio Pildan kalea. 943 676476
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Camen. Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Elortegi. Elortegi bidea, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzuzuketza, z/g. Polig. 108. 943 490087
Erreka Idazte. Bº Gaintzuzuketza. 943 490285
Exteberri. Ctra. Lezo-Gaintzuzuketza. 943 529889
Exkola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzuzuketza, z/g. 943 529889
Iruzzun. Iruzzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubiko, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarenre, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527599
Laztorra. Elias Salaberria, 12. 943 346078
Lur Jatexea. Urune, z/g. 943 511888
Maritu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Oritarra. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urdubaru, 4. 943 527833

PATXIUKI-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
Bº Gaintzuzuketza. 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzuzuketza, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943 523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorjin Taberna. Guillermo de Lázón. 943 527945
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

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

MENDARO

Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 750591
Landa. Garagartza, 32. 943 756028
Luzaide. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2. Garagartza. 943 756072

MUTILOA

Mujika. Lierna, z/g. 943 801507
Ortu. Ergoña (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU

Los mejores hongos al horno del Goierri
Herriko Plaza, z/g. 943 8011 66

MUTRIKU

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

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragua. 943 491230
Amazkar. Casa Zameteta. 943 492783
Albistur. Bº Altzibar. 943 490711
Aristasol. Bº Ugaldeto, z/g. 943 492558
Aristzabal. Ixalaka Bidea, 4. 943 492714
Aripze. Bº Ugaldeto, z/g. 943 493088
Autogirill. Autopista A8, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bei Auro. C. Cam. Mamut. 943 490028
Bide Alde. Bº Ergioin. 943 521661
Bidebarthe Sidreria. Arragua-Núcleo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldeto. 943 492749
Entreplatos. C. Cam. Carrefour. 943 100880
Ereka. Casa Errekalde. 943 490087
Esnoia. Zuaznabar, 72. Ugaldeto. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergioin, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goiko-Etxe. Bº Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxibux Asador. Bº Ugaldeto. 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergioin, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Irunderrene. Bº Altzibar, 9. 943 490335
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomilla, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Lushe. Ugaldeto. 943 492101
Marcos. Zelamusi-Polig. Ugaldeto. 943 494390
Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Mattio. Iruñita Bidea, 2. 943 491194
Merka Oiartzun. Merka Oiartzun. 943 493020
Miren Taberna. San Juan, 1. 943 491221
Nuevo Alamiñ Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaidola. Tomilla, 2. Bº Ergioin. 943 492050
Olizola. Polig. Lintziñu, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sidreria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergioin, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Guntze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardía plaza, 2. 943 492120
Toki Auro. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolara. Tomilla, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Alde. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiardi Sagaridoteia. Astigarraga Bidea. 943 490678
Usategieta Hotel. Malsdubaru bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1 (Bº Iruñitzi), 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
Etxe Zur Sagaridoteia. Errekalde auzoa 943 882049
Gartxo. Pol. Ind. Olaberria. 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

ZEZILONEA

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

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ONÁTI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Garbai, 17. 943 782483
Debatarra. Olatzu zuhaitzia, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. Bº San Pedro. 943 781956

Galicia. Atzeke, 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
Isturritz. Atzeke Kale, 32. 943 716078
Lapiko Corri. Ultegiñ, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. Bº Olaberria, 83. 943 781886
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 525669
Milikua. Bº Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Orioko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumbeltzei. Torre Zumbeltzei. 943 540000
Urbialdo Fonda. Campa de Urbia. 943 781316
Urritxio. Lezesari Auza, 19. 943 783479
Urdiagoin. Urbirai, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

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

KUKO

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

ORDIZIA

19-90. Garagarza, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Haizpe. Gudarién Etorbidea, z/g. 943 883960
Kantoi. Anpuero, z/g. 943 160471
Majori. Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangui. Oiangui Parkea. 943 161371
Papulus (Pizpuri). Pza. Domingo Unzuar, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxea. Urdetxe, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudarién Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubiri. Gudarién Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

OREDAINGO OSTATU.
Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
Errasano Plaza, 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostatu. Errebotte Plaza, 1. 943 882290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832308
Arдора. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olaskogeta Auza, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lertxundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bala. Hondartza 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 BODEGA

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

Oliden. Ortaizka Auza, 44. 943 830883
Orioko Benta. Camino Orío-Igeldo. 943 835751

San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 880058
Sarasua Asador. Eusko Gudarién, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixarri Asador. Eusko Gudarién, 2. 943 830019
Zaharren Babeslekua. Enparantza. 943 835398

PASAJA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antxeta. Arraunaldi, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupeberrí. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakaregi, 1. Antxo. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalantei, 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 525525
Casa Cámara. San Juan, 7. 943 525939
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Colfradia. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dax. Pº Euskadi, 38. Antxo. 943 511180
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. Tintimprepe. 943 399071
E-16. Eskalantei, 16. Antxo. 943 528169
Ekarri. Zumalakaregi, 10. Antxo. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 30. Tintimprepe. 943 404424
Erdibana taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erizkiza. Pablo Enea, 14-16. Tintimprepe. 943 390357
Errekatxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Eze Ona. Eskalantei, 8. Antxo. 943 525696
Ezer. Eskalantei, 40. Antxo. 943 513362
Ganbarra. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goiherri. Eskalantei, 36. Antxo. 943 510019
Gure Borda. Arrandegi, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arrandegi, 5. Tintimprepe. 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo. 943 515300
Iparr. Pº Nafarroa. Antxo. 943 340164
Izkña. Euskadi Etorb. 17. Donibane. 943 399043
Juantxo. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardi, 29. Antxo. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda. Oarsu, 8. Antxo. 943 515414
Marisol. Ensalbide, 18. Tintimprepe. 943 394751
Marixu. Euskadi Etorb. 2, Tintimprepe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 9. Donibane. 943 523833
Muguruxa (Falcon Cerri). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane. 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80. 943 392386
Pitxitxulo. Eskalantei, 118. Antxo. 943 520770
Romeral. Eskalantei, 40-42. Antxo. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Tintimprepe. 943 399074
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Ensalbide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkña. Zubano, 17. 943 8002512

SORALUZE

Amendia Asador. Ezioia, 7. 943 751002
Eduztur. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ulaia Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
66 Taberna. Martin Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustina-Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

ALLURI

La cafetería de la estación de Tolosa
Paseo Alluri, 33. 943 65 56 94

AMA

Etxean, etxean beazalea (En casa, como en casa)
Arostegui, 13. 609 91 32 94 - 600 72 78 02

Amairu Beotibar, 5. 943 245469

Amets Laramendi, 1. 943 848389

Asteasuarr Herros, 18-20. 943 673186

Astelena Euskal Herria Plaza, 4. 943 650966

Bar Ordizia Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai Arostegui, 16. 943 673301

Bidebide Usatol Kiroldaga, 943 577573

BOTARRI

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

Burrutini Asador San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruria Gorniti plaza, z/g. 943 016565

Casa Julián Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás Zumalakaregi, 7. 943 654759

Eguzkitza Sideria B° Usabal, 35. 660 654317

Euskal Pizarra Gudari, 16. 943 655656

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

Ikatz Plaza Berria, 6. 943 674913

Ilargi Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Irutxo Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Iruria Amaro, 10. 943 119828

Irrintzi Oria, 3. 943 654334

Isastegi B° Aldeaba Itxiki, 15. 943 652964

Izarra Batxoliri Zaldibia, 1. 943 841427

Jokel Martin Jose Iraola, 10. 943 116017

K-2 Plaza Nueva, 943 570068

Kupela Pza. Berria, z/g. 943 672070

Landroa Nafarroa etorri, 943 651062

Larrea Laramendi Aldea, 15. 943 675998

Lurian Bistró Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alde B° San Esteban, 39. 943 651799

Muga Asador de pollos Agintari, 3. 943 673943

Orbela Taberna Errementari, 10. 943 016780

Ordizia Taberna P° Martin J. Iraola, 647 007275

Plan B Laramendi, 8. 943 598486

Sausta P° Belato, 7-8. 943 655453

Solana A. Solana, 4. 943 017636

Telepizza Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

Tolosalde N-Iñuri-Madrin, km 432. 943 650656

Triángulo Triángulo plaza, s/n

Tripoli (pizzería) Correo, 14. 943 670659

Usabal Sideria Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna P° Alluri, 1. 943 689513

Zuloaga-txiki Montesku, 943 650036

URNIETA

Aballari Irizabal, 21. 943 330525

Alfuna B° Lategi, 943 554917

Adarra B° Gohiuru, 37. 943 552036

Besabi B° Gohiuru, z/g. 943 330131

Bosteko Erratzu, 943 337357

Etxetza Sideria B° Oztaran, 1. 943 556981

Eula Sideria B° Lategi, 19. 943 552744

Fronton Estación, z/g. 943 009077

Guria Idiazabal, 46. 943 005560

Oñame Sagardotegia B° Ergioien, 18. 943 556583

Pintoredeportivo Pintore Kalea, 3. 943 009408

Setien Moko Sideria B° Oztaran, 11. 943 551014

Uruzola Etxetza Baseria, 943 556981

Zaldumendi Irizabal, 34. 943 551008

URRETUXU

Aldapa Taberna Areizaga, 3. 943 720230

APAIN

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

Atsegin Barrenkale, 13. 943 532667

Collins Areizaga, 3.

Eire Gernikako Arbola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi Poligono Mugitegi, 8-37. 943 725165

Hokaba Areizaga, 3. 943 63 33 76

Navarro Iparragirre, 13. 943 721867

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

Pizzeria Madaya Labeaga, 33. 943 229133

SANTA BARBARA

Tradicional con cuidadas presentaciones
Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87

Telepizza Iparragirre, 4. 943 101033

Zabaleta Ipiarieta, 2. 943 724320

Zona Zero Areizaga, 1. 943 533097

USURBIL

Aginaga Sagardotegia B° Aginaga 31. 943 366710

Antxeta Zubiaurena, 6. 943 370344

Arratzain Erretegia Arratzain Baseria, 943 366663

ARTZABAL

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

Abceja Gipuzkoa Aiteizarra, 1. 943 371150

Bordatxo Zubiaurena, 5. 943 371042

Cantina Marichi C. Com. Urbil. 943 363582

Hurbil Centro Comercial Urbil. 943 367281

Ibarrola Agroturismo Kaleaz, 2. 943 363007

Iguarte Iguarte, 11. 943 370113

Ilunbe Sideria B° Txoko Alde, 943 371649

Iratxo Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentuen Txoko-Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador Poligono Ugaldeta, 36. 943 366968

Patxi Nagusia, 14. 943 362725

Saizir Sideria B° Kale-Zahar, 39. 943 364597

Sakaña Asador Aginaga, 20. 943 362773

Tragoxika Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734

Txapeludin Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki C. Com. Urbil. 943 360772

Itxiki Eder Errotale, 1. 943 362735

Xinpatara Sagard C. Com. Urbil. 943 376698

Xixiriboga Irazu, 6. 943 361398

Xixiri Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

Xixirista Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdara Sideria B° Aginaga, 943 372691

Zumeta B° Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol Ebeondo, 943 690296

Aizalze Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Alustiza Berria, 29. 943 690623

Ongi Etorri Berria, 18. 943 691236

Sagasti-Berri Obaxoko, z/g. 943 692365

Shepherd's Kale Berria, 1. 943 691558

Txapeludin Berria, 23. bajo. 943 696449

Urrizpe Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurugne Olaeta Agroaldea, 6. 943 501086

Urtu Sta. Fe, 8. 943 887146

LAZKAO-ETXE

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

ZERAUTZ

Alai Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel Seiziminetara, 4. 943 830143

Almaia Nafarroa, 9. 943 130549

Aniak Altzola, 2. 943 835975

Aurgi Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Argoin Txiki Asador Argoin, z/g. 943 890184

Aralde Araba, 41. 943 834433

Artea Zigorria, 32. 943 016693

Aurrera Egipta Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea Seiziminetara, 4. 943 130586

Batzokia Batea, 1. 943 002049

Basarri Patxiu, 10. 943 021275

Beach Cafeteria P° del Malecón, z/g. 943 831262

Berazadi-Berri Talai Mendi, 723. 943 130003

Bordatxo Elizurrea, 5. 943 132889

Café Iruria Ipar kalea, 13. 943 004023

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

Egoki Asador Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro Azara, 4. 943 132844

Eguzki Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitx Araba, 32. 943 890096

Etxaiz Gipuzkoa, 57. 943 982731

Eumoran Nafarroa, 37. 943 131020

Euskalduna Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoa Asador Gipuzkoa, 22. 943 835959

Haritz Gurmendi, 10.

Iluntze Zelai-Ondo, 23. 943 417199

Isabel Bizkaia, 24. 943 832264

Ixas-Berri Kamping Zarautz, 943 131619

Ixas-Lur Santurium plaza, 3. 943 890138

Jacoba Patxiu Kalea, 10. 943 03 65 18

Joe Iparkalea, 13. 1376 6713

Kandela Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguñano Mendialdua, 33. 943 130000

Kebab Zarautz Bixkonde, 4. 943 013899

Kirkilla Enea Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixika Bixkonde, 1. 943 134604

La Perla P° Maritimo, 943 013873

Lagumak San Francisco, 10. 943 833701

Manuela San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele Nafarroa, 4. 943 504556

Mollari (pizzería) Patxiu, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria Mibelenza, 27. 943 834561

Naparrak Barren Plaza, 1. 943 13519

Okamika Ipar kalea, 1. 943 561328

Orbegozo Taberna Indamendi, 6. 943 834074

Oztarreta Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiu Kiriki, 1. 943 131358

Pedro Enea Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pio Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint Bizkaia, 27. 943 894314

Salegi Barren Plaza, 3. 943 132772

Sheller Itasertza, s/n. 943 580285

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

Sunset Bar Mandabide 34 (Malecón), 943 000355

Talai-Berri Txakolondiegi Talai Mendi, 728. 943 132750

Telepizza San Inazio, 1. 943 831551

Teleforno Asador Plaza Donibane, 6. 943 830901

Tivoli Kiriki, 1. 943 131358

Txiki-Poli Musika plaza, 943 835357

Yubio Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiki Eumoran, 37. 943 131486

Zazpi Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai Ondo Zelai-Ondo, 23. 943 021980

Zelaixo Mibelenza, 11. 943 011399

Zubi Ondo Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostatu San Martin 3. 943 801051

take away

comida
para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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



943 559 783

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

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

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



**PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO...
Y GANA EL MEJOR BACALAO !!!** (VER PÁGINA 65)

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irun y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos a los que **se ha sumado un tercer puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalaos del mundo. En Urantzú, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco**: Medallones, Kokotxas, Carri-

leras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Urantzú una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaosuranzu.com

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, Amaia 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. Estamos en pleno verano, y como nos comenta Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar del bonito y de un buen Marmitako**. Asimismo, 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**.

LO NUESTRO ES LA buena CARNE



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 Txuletón 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

ELABORACIÓN ARTESANA DE EMBUTIDOS

Hasta 15 tipos de salchichas artesanas, hamburguesas caseras de gran cantidad de sabores y morcillas y txistorras artesanas ganadoras de múltiples premios y menciones

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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

y además...

Temera de Baztan - Vinos y licores -
Cochinillo de Segovia - Gran variedad
en quesos - Cordero de Castilla-León -
Conservas y delicatessen -
Hamburguesas caseras - Charcutería...

PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tl. 943 372 668
www.patxilarrañaga.com | patxilarrañaga@telefonica.net

KUKAÑA

ALIMENTOS LOCALES
Y DE OTRAS LATITUDES

DONOSTIA

PLAZA SARRIEGI, 10
TEL. 678 21 66 28

@kukanedonostia
kukanedonostia@gmail.com



A finales de julio abrió sus puertas **Kukaña**, la nueva tienda que **Sylvain Foucaud** y **Aurkene Etxaniz**, de **Zapore Jai** han abierto en plena plaza Sarriegi, en la Parte Vieja Donostiarra. Bajo el slogan "Alimentos locales y de otros horizontes", estos especialistas en jamón y producto de cercanía en general ofrecerán una gran cantidad de **productos de calidad contrastada procedentes de Euskal Herria en un 70-75% y de otras latitudes tomando como premisa, siempre, la excelencia de los mismos**. En Kukaña, así, encontraremos una gran gama de **jamones**, incluido el excelente Euskal Txerri Maskarada de Lekunberri, **vinos, sidras, conservas,**



dulces... También encontraremos opciones de **pikoteo** como las sabrosas patatas a la trufa negra de Torres, sardinas en escabeche de Portugal, jamón cortado al momento y servido en su cucurucho, txakoli, conservas de Torres y Olasagasti... Además, Kukaña estará también especializado en **regalo** y preparará vistosas **cajas de obsequio que nos harán quedar de cine** en cumpleaños, celebraciones, fechas señaladas... todo ello sin dejar de despachar en **Zapore Jai** (Calle San Jerónimo, 21, Parte Vieja) sus excelentes ibéricos al corte así como otra gran cantidad de artículos que nos harán la boca agua... Ongi etorri, Kukaña !!

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)

TELF. 943 32 16 72

MERC. GROS (PUESTO 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 Z/G
TEL. 943 604 749
www.hotelarbe.com



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



HOTEL GUDAMENDI

TU BODA EN IGELDO

DONOSTIA

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



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

PENSIÓN KURSAAL

EN PRIMERA LÍNEA DE GROS

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 2 (GROS)
TEL. 943 29 26 66
pensionesconencanto.com



Dirigida desde hace 20 años por **Julia Galdona**, a un paso del Auditorio Kursaal y la Playa de la Zurriola, esta preciosa pensión cuenta con 21 habitaciones, 7 de las cuales **miran directamente al Kursaal**. Perteneciente al grupo "**Pensiones con Encanto**" junto a las pensiones **Aida**, en el centro e **Itxasoa**, en la Parte Vieja, esta coqueta casa de huéspedes ofrece amplias y diáfnas habitaciones con todas las comodidades, dando una **importancia primordial al trato personal** y haciendo real su slogan: "Hacemos inolvidable tu estancia en San Sebastián".



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).

ODÓN ELORZA (RESPONSABLE DEL DEPARTAMENTO DE MARKETING DEL CASINO KURSAAL)

“PARA UNO DE DONOSTI, IR A BILBAO Y PASEAR POR LA ZONA DEL GUGGENHEIM Y ABANDOIBARRA ES COMO PERDERSE EN NEW YORK”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Odón Elorza, que siempre tiene que especificar al hacer una reserva telefónica o cualquier otra gestión “el del Casino Kursaal”, nació en Donostia, en noviembre de 1969, por lo que ya ha superado la cincuentena, algo que subraya al ser preguntado por su edad. Pasó su infancia entre el Parque de Amara los fines de semana y Amara Viejo por las tardes al bajar de Marianistas, cerca de sus “amigas de la Compañía de María”. Dotado de alma de artista, quería estudiar Bellas Artes pero, como reconoce, “mi madre fue muy persuasiva y acabé entrando en la Escuela de Turismo de Deusto”. El poder viajar y trabajar en un sector con tantas salidas profesionales le acabó enamorando. Así, tras diplomarse sacó el Grado en Turismo y tras trabajar en lugares como el Hotel M^o Cristina o la Agencia Best Travel, aceptó el reto de crear el Departamento de Marketing del Casino Kursaal. “Que me digan a mí si no es turístico Las Vegas, en Donosti estamos en el Petit Casino, todo en escala a la ciudad” afirma defendiendo la casa que defiende a muerte y en la que espera jubilarse.

¿Además de la comunicación y el marketing, qué aficiones cultivas?

Hacer maquetas de aviones me relajaba mucho de pequeño y quiero retomarlo en serio. Hace tres años empecé a hacer Meditación en Baraka y es un camino de autoconocimiento muy interesante, me faltan horas para practicar pero 2 horas a la semana ya procuro rascar.

¿Cuál es tu lugar favorito en Donostia? ¿Y en Gipuzkoa?

En Donosti me quedo con un periódico, un capuccino en la terraza de El Muro y soy feliz viendo el mar. En Gipuzkoa ir hasta Arantzazu a pasear por los alrededores, un buen almuerzo o visitar la Basílica con los retablos de Oteiza

¿Y en Euskal Herria?

Para uno de Donosti ir a Bilbao de vez en cuando y pasear por la zona del Guggenheim y Abandoibarra es como perderse en New York.

¿Y en el resto del mundo? París, siempre París!! Fui con el cole,



sólo por trabajo, con mi mujer, con mis hijos.... sigue enamórandome.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Uno que Sólo uno es difícil. Haré como en la ruleta, a rojo o negro: Con mi mujer a Costa Rica... "Pura vida!!" que dicen allá. Y por trabajo a Macao, como Las Vegas pero lleno de asiáticos.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

San Francisco, el Gran Cañón y Las Vegas. Es el clásico que vendíamos a parejas de novios.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La lealtad y la creatividad

¿Y qué detestas en una persona?

La mentira y la impuntualidad

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Llevo 30 años con mi mujer, al poco de empezar a salir le invité a Akelarre, yo trabajaba en la discoteca KU, y fue un capricho y una experiencia maravillosa. Pedro nos atendió como si fuéramos clientes de toda la vida, nos explicó platos, etc Me imagino que es lo que hace grande a un profesional, tratar a los clientes con cariño, cercanía y con naturalidad.

¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en Euskal Herria?

Las dos en una: producto natural y local en forma de pin-txo e ir con amigos de fuera a descubrirles cada bar, cada especialidad. En los últimos tiempos casi misión imposible encontrar "autenticidad".

¿Y el producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de aquí?

El aguante de los Japoneses con los brindis en un Karaoke en una reunión formal de trabajo. Si no cantas y les sigues al "Kanpai"....se enfadan

¿Cuál es tu plato favorito para comer?

La menestra de verduras de mi madre. Reboza todo individualmente: la zanahoria, la patata, etc...

¿Y tu plato favorito para preparar?

No soy muy cocinitas...arroz a la cubana lo bordo y a los niños les encanta. Todo solucionado!!

Sugiérenos dos restaurantes en Donostia o Gipuzkoa.

Soy de muy buen conformar, imprescindible la buena compañía de familia o amigos. Desde el Restaurante Mandarin de Carlos Liao en Gros o Zuberoa en un par de ocasiones.

¿Y algún restaurantes de Euskal Herria o del resto del mundo?

Cualquiera de las Brasseries de Paris con un buen plato de quesos variados para terminar, son perfectas.

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

Me parece que el equipo de Moha está haciendo un gran trabajo en la nueva etapa del Itxaropena

Convéncenos en tres o cuatro líneas para pasar "Una noche en el Casino".

Para empezar dos normas básicas: traer el DNI, ni te imaginas la gente que anda sin documentación por la noche, y venir a jugar lo que te sobra. La idea es pasar una noche diferente, tomando una copa y tentar a la suerte en los diferentes juegos que ofrecemos. Desde la tradicional ruleta o los clásicos como el Black Jack (como la 7 y media pero a 21) el Poker, el Texas Hold'em que es una variedad de Poker o las máquinas de azar. Antes del COVID habíamos programado pequeños conciertos de homenaje a las Divas del Soul, Elvis Presley, Gospel en navidad, etc. Esperamos poder retomarlo pronto.

¿Qué harías si te tocara la lotería?.

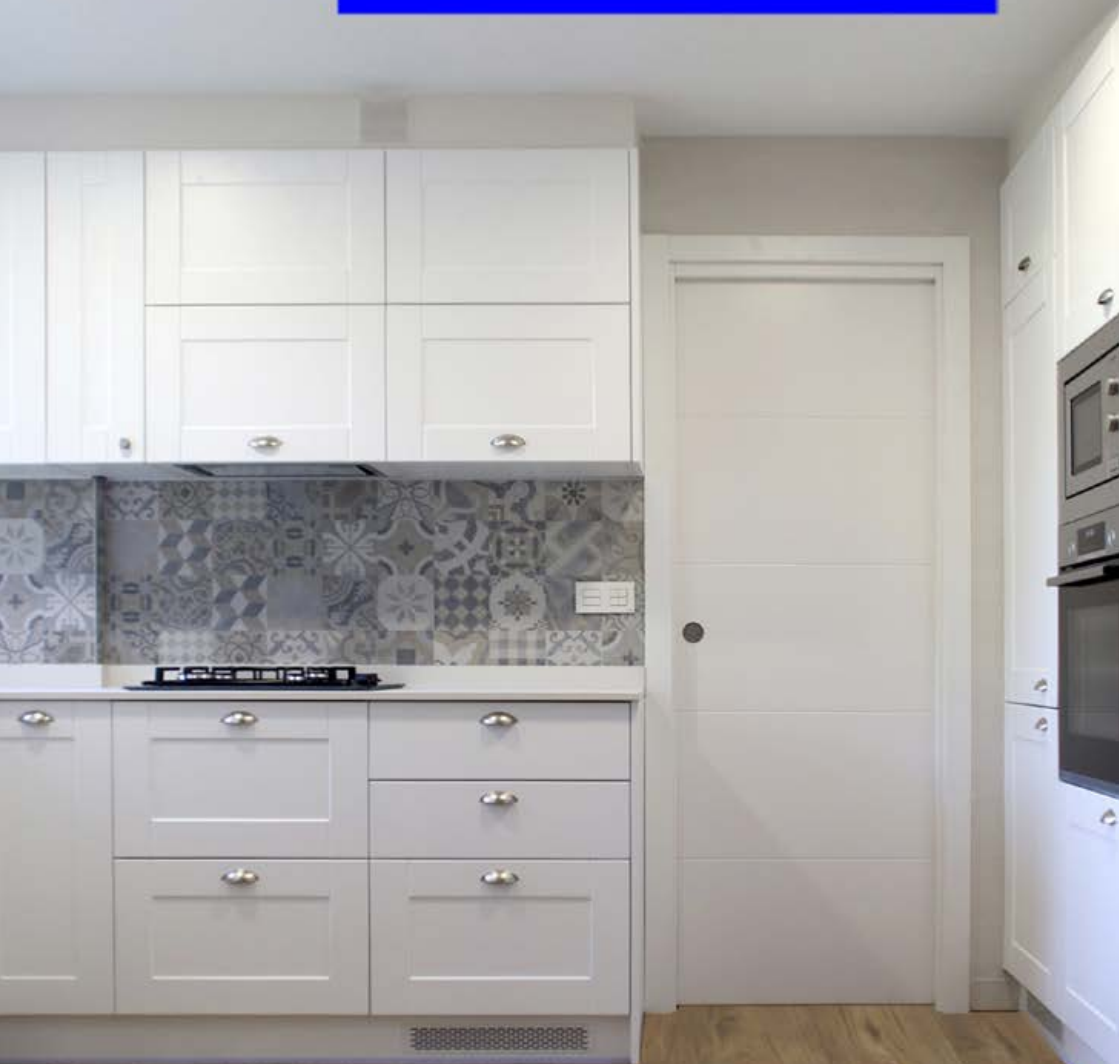
Con un pellizco me conformo para hacer un par de buenos viajes y educación para los hijos. Muchos millones es un problemón, la gente pierde el norte.

DJ Iñigo Etxenike

Ezkontzak
Despedidak
"Jaiak"

655 744 657

Bai Reformas



ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com



Jarraitu gure
facebooka