

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 190 : agosto 2020



K Pilota

GETARIKO TXAKOLINA
CRIANZA RIOJA ALAVESA
ROSADO NAVARRO

Siguenos @Grupolainvento



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz erretategia



- 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

Nº 190 Agosto 2020

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedizioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedizioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia
Redacción: Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

Colaboradores:

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

Fotografías: Ritzar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truке Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritzar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldzihari hau bilabetero banatzen da Gipuzkoako jatetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orriean iragartzen diren jatetxe eta taberner laguntzen esker.

Esta revista se reparte mensualmente en los bares, restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

Ondojan.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores. Asimismo, declina cualquier responsabilidad en caso de modificación de los precios, programas, horarios o fechas de las diferentes informaciones recogidas.

Los precios de menús, cartas, etc... no son contractuales y pueden estar sujetos a cambios de última hora o errores tipográficos.

estúpido concienzudo

Respeto hacia la hostelería

Entre nuestro anterior ejemplar, publicado a finales de junio, y éste que acababa 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 rebrotos 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 GASTRONÓMICO 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
gastroñómico

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 irremplazable 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 d**

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

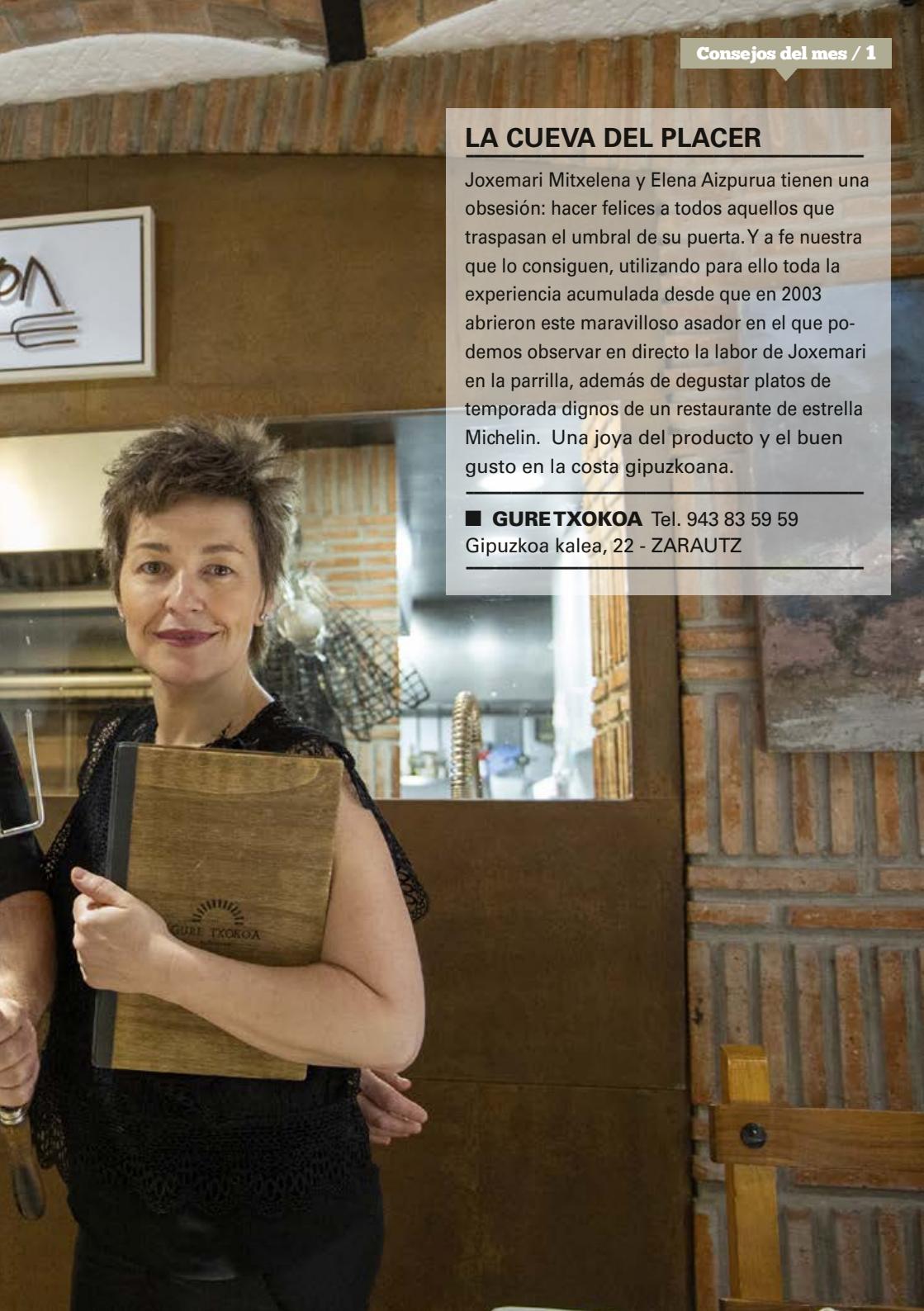


**Si babesten dugu
que más quieres**

GURE TXOKO

GURE TXOKO





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 Intxaurrendo. 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
Intxaurrendo - DONOSTIA

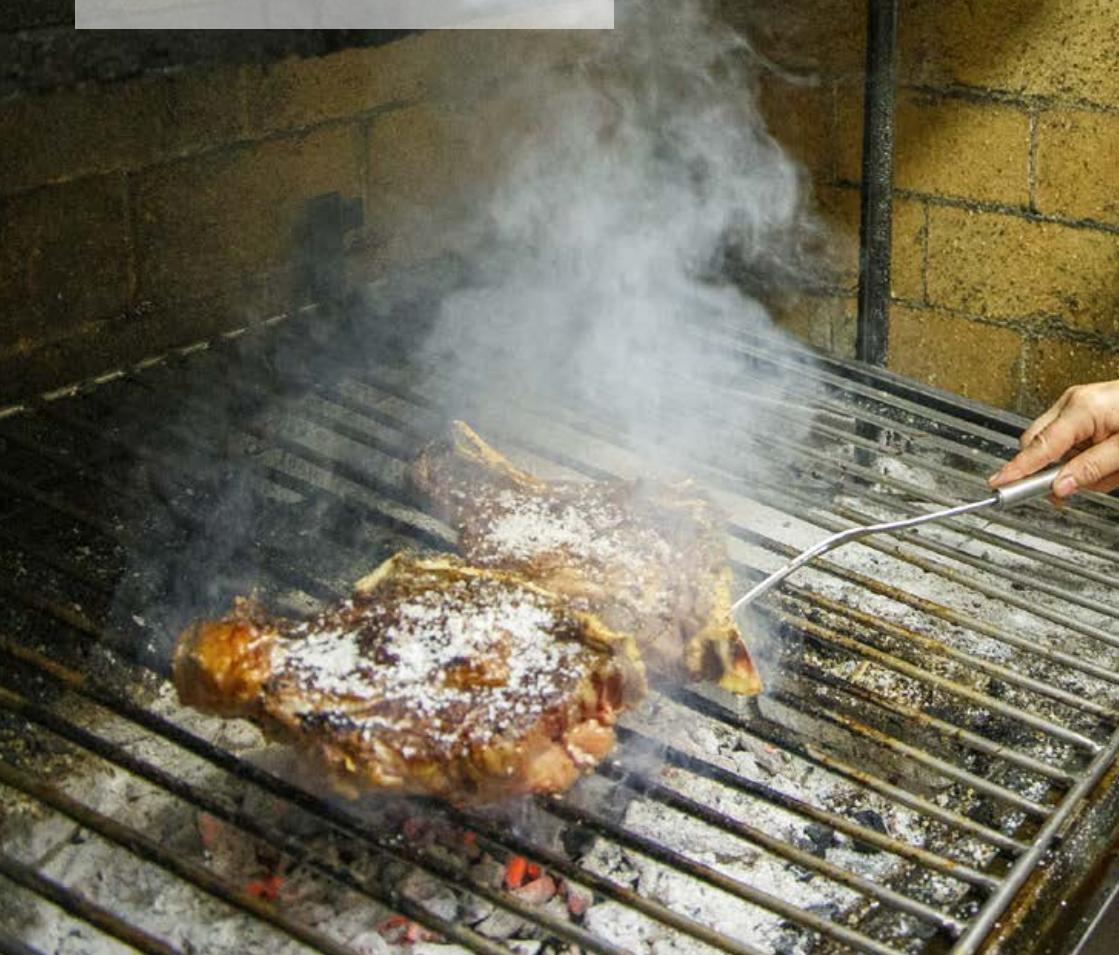




RELEVO EN EL KATTALIN

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 "Diplomisú" (Tiramisú de Ron Diplomático) en la barra de su local más apreciado, el Stick de Errerteria. Es difícil encontrar a Patxi debido a su actividad, pero el Diplomisú y sus excelentes gin-tonics son dignos de ser probados.

■ **STICK** Tel. 943 52 09 54

Nafarroa Etorbidea, 69 - ERRENTERIA







UNA ESTRELLA EN LA CONCHA

Paulo Airaudo, 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 delante suyo de los platos.

■ **AMELIA** Tel. 943 84 56 47
Hotel Villa Favorita - Zubietza, 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 como 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







kukaña

Kukaña es una hermosa localidad vizcaína del País Vasco. Es un pueblo que conserva bien su historia y tradición. Es famoso por su queso, que es uno de los más apreciados en el País Vasco. Los quesos de Kukaña son elaborados artesanalmente y tienen un sabor muy especial.

La Cuchilla o Plaza de Cuchilla es un parque natural que se encuentra en el centro de la villa. Es un parque que ofrece una gran variedad de actividades para todos los públicos, como senderismo, paseos en bicicleta, paseos en barco, etc. Es un lugar muy tranquilo y lleno de vida.



La Cuchilla es un paisaje mitológico que se menciona en la mitología medieval. Es un paisaje que se considera como un paraíso terrenal. No es necesario trabajar para vivir allí, ya que la tierra es muy buena y la comida es abundante. Se supone que allí vivían los dioses y los ángeles.

Cuchilla es un paisaje mitológico que se menciona en la mitología medieval. Es un paisaje que se considera como un paraíso terrenal. No es necesario trabajar para vivir allí, ya que la tierra es muy buena y la comida es abundante. Se supone que allí vivían los dioses y los ángeles.



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







MADRES NO HAY MÁS QUE DOS

De tales palos, tales astillas... Kontxi, en primer plano, es la madre de Monty, y Mª 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, Mª 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
alojamenduak

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
Guregasa 943 80 54 80
Kattalin 943 88 92 52
Kikara 943 88 62 34
Mandubikia Benta	943 88 26 73
Salbatore 943 88 63 07
Urkidola 943 08 61 31
Xerbera 943 88 88 29
GABIRIA	
Korta 943 88 71 86
GAINTZA	
Oteñi 943 88 98 48
IDIAZABAL	
Alai 943 18 75 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
Zeziñonea 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 Ebek 943 88 00 44
Kixkurgune 943 50 10 86

SAGARDOTEGIAK
ALTZAGA
Olagi 943 88 77 26
ATAUN
Urbitarre 943 18 01 19
LEGORRETA
Aulia 943 80 60 66
OLABERRIA
Etxezuri 943 88 20 45
ORDIZIA
Tximista 943 88 11 28
ZERAIN
 Oiharte 686 29 91 58
 Otata 943 80 17 57
HOTELAK
BEASAIN
 Dolarea *** 943 88 98 88
 Guregas*** 943 80 54 80
 Igartza* 943 08 52 40
 Salbatore 943 88 03 07
IDIAZABAL
Alai* 943 18 76 55
OLABERRIA
Castillo*** 943 88 19 58
Zeñilionea** 943 88 58 25
SEGURA
 Imaz* 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA
Mutiloa* 943 80 11 68
ORMAIZTEGI
Itxune** 639 23 88 89
Petit Goierri** ... 657 79 90 68
ZEGAMA
Zegama** 943 80 10 51

ATEP PET XEAK

ATAUN
Lizarrusti 943 58 20 69
ZALDIBIA
Alarpe 676 33 30 24
ZERAIN
Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU
TURISTIKOAK

GABIRIA

KOMERTZIOA

BEASAIN
Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA
Ordizian Elkartea 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

LANDETYEAH

LEGORRETA
Bartzelona 943 80 62 06
MUTILOA
Liernigarakoa ... 943 80 16 69
ZEGAMA
Otzaurteko Benta . 943 80 12 93



Tecnológico de Monterrey

Logo honekin markatutako
enpresek kalitate turistikorako
konpromezuaren ziurtagiria dute

www.goierriturismo.com



IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- »Asteazkenetan Ordiziako azokara. Los miércoles al mercado de Ordizia.
- »Gaztandegietara bisitak. Visitas a queserías.
- »Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaziaren 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 mitología. 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 gaziaren 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.lizarustiabentura.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. Gaziaren Interpretazio Zentroa. Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- ORDIZIA. Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elkatzu. Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elkatzu. 943 88 22 90. www.delikatzu.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: Ritzar 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, en contráondo 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 antoxas 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 esta 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 simplicidad, 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, burrata 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 spaghetti 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 doificado 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 "taperados" de la ciudad.



La receta de portada: MAMISTEGI

Spaghettis 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 spaghetti o tallarines de calabacín:

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

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 spaghetti 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. Bi eta hiru hilabete eman dugu irki gabe horrek ekarri dizkigu zaitasun eta galera guztiekin. Osasun eta garbitasun-protokolo guztiak betetzen ari gara estaltzen dugu, mahaiak separatzetan ditugu, kartak erretiratuta ditugu... arauak betetzen ditugu eta gure bezeroei betearazten dizkiegu. Ez da beti erreza

BEZEROA, LAGUNA, ERABILTZAILEA: Arauk bete, gainontzeko bezeroak errespeta itzazu, gorde ezazu giza-distantzia eta, batez ere, ulertu

UDALETXEA: Malgutasuna eta gizatasuna erabil itzazu arauak sortzean. Enpatia erabili, jarri zaitez gure sektorearen tokian. Bizilagunekiko elkarritzua

ADMINISTRAZIOA: Gehiago babestu ezazue gure sektorea eta herriko merkataritza. Justizia eta neurria erabili legeak sortzean. Enpatia erabili gure

ZINTZO JOKATU DUTE



OSTALARIEKIN !!

Eta orain "normaltasun berria" delakoaren itzuleran, sektorerik zainduena eta kontrolaturikoena kota gara. Lehenengo egunetik gure ateak itxi genituen. Gure ordeutegi eta aforoak murritzen dituzten arauak errespetatzeko ari gara. Maskarilla janzen dugu, mahai eta aulkiek desinfektatzen ditugu, janaria Ez da beti guztion gustuko. Baino ostalariok zintzo jokatu dugu. Zintzo jokatu zu ere ostalariekin !!

u gure akats eta gabeziak. Egoera hau guztiontzat berria da, baita zuretzat ere. Sektore eta ulermea bultzatu. Sektore guztiek osatzen dugu eta egiten dugu herria. ure sektorearekin eta bere zaittasunekin. Informazioa aldez aurretik erraz izeaguzue.

ondojan
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 Ondoan 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 Advisor

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 medida, mientras que Trip Advisor siempre ha estado rodeado de polémicas y escándalos debido a su carácter chabacano y poco serio.

20minutos.es | **Tecnología** | Un estudio revela que una de cada tres opiniones en Tripadvisor son falso...

Un estudio revela que una de cada tres opiniones en Tripadvisor son falsas

20MINUTOS.ES 23.09.2018 - 12:15H

■ **Sentencia histórica en Italia contra el fraude de las opiniones pagadas en webs como Tripadvisor.**

Resumen | **Noticias (200)** | **Últimas** | **Mercado y empresas (2)** | **Mónito**

BLOGS DE 20MINUTOS

VENTE SEGUIDOS
Se cayó el móvil, llegó el gran clásico negro

BRUNO FERNANDO - FÓRMULA 1 Y FERNANDO ALONSO
Alonso se entrena específicamente para competir en Fórmula 1

LA DENTE DE ROSY RUBÍN

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, impretaba 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 cabaña 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

radio euskadi
Domingos, 13 h.

radio vitoria
Jueves, 17 h.

PORTALTIC

Crean un restaurante falso en Tripadvisor que se convierte en el mejor de la ciudad



tripadvisor Ofertas de restaurantes

ÚNETE INICIAR SESIÓN

ENIGMAS Hoteles Alquiler vacacional Restaurantes Lo mejor del 2013 Tu mejor amigo MÁS + Encuentra un restaurante

9 ¿Qué buscas? Buscar

¡Encuentra el restaurante perfecto!

Ciudad o nombre del restaurante Buscar

EUROPA PRESS

Publicado 06/07/2015 18:26:33 CET

MADRID, 6 Jul. (Portaltic) -

Un restaurante de Italia, de nombre **La Scaletta**, ha llegado a lo más alto del ranking de mejores restaurantes de la ciudad de Moniga del Garda, incluso cuando se trata de un restaurante que no existe en la localidad italiana que lo



Con 5G, serás más ilimitable que nunca. **Más info**

O2

Fibra y Móvil

300 Mb
Línea fija incluida

25 GB
Llamadas ilimitadas

50 € IVA INCLUIDO
Precio Real

Período Básico: cobertura 4G Mondadori.

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 gente movidas por intereses ocultos e inconfesables.

2.- Tiene intereses económicos

Trip Advisor se vende como el colmo de la democracia en Internet. El buho justicero 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 inclinaran 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 comentarios 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 búho 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, juzgios 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.

EL PAÍS

MERCADOS MIS FINANZAS VIVIENDA MIS DERECHOS FORMACIÓN TITULARES >

ECONOMÍA
Retina CincoDías NEGOCIOS

AVANCE Consulte la portada de EL PAÍS, Edición Nacional, del 13 de febrero >

TRIPADVISOR >

El hosteler de Mérida que venció a TripAdvisor

Un juez obliga a la empresa estadounidense a borrar un comentario que calificaba de "fraude" y "robo" el negocio



ELENA G. SEVILLA · Madrid · 22 ENE 2018 · 00:36 CET



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 Erreneria superado por establecimientos como Lapurdiko Pizzak, 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 (lo 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 (Diverxo) 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 Iturriaga "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 "Manolole" 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

Europa - 13/10/2011



00
Compartir
Enviar
Crear PDF
Replicar

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 Guiguerre de Landudec, en Bretaña. Estos dos establecimientos se sometieron a la denuncia presentada inicialmente



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 compor-

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 nubes de Trip Advisor.

Por mucho que algunos restauradores se esfuerzen 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 borrase 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 desengaños, 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.

EL PAÍS PAÍS VASCO SUSCRIBETE

PREMIOS TRAVELLERS CHOICE

Berasategui, mejor restaurante del mundo para usuarios de TripAdvisor

El tres estrellas de Lasarte obtiene un reconocimiento internacional en los premios anuales Travellers Choice

MIKEL ORMAZABAL • San Sebastián • 15 OCT 2018 • 14:27 CEST



Santander

HIPOTECAS SANTANDER

Tan fáciles
que ya puedes
ir preparando
tu mudanza.

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 acarreando 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 exigencias:

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.

Habrá 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 Zaldíaran**. El primero es un exitoso restaurante que en los últimos años ha adquirido una gran popularidad en la capital alavesa. El segundo, Zaldíaran, 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 I 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 **Porrúa** 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 vermuts. No te pierdas nuestra especialidad: **MARIANITOS**, una estupenda mezcla de Campari y vermut, con dos o tres aceitunas y ralladura de naranja y de limón. Pregunta también por **"TXANTXILLO"**, nuestro vermut de grifo casero.

11Te 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 comparten 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 Mансo 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 aguado 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 pamplonico **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 Ablitas, 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 consultarla, 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 borrrara 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 puntuaciones 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 controlo, 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 **favoratismos, 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 Pilotu 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 sellos 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. Tres meses con todas las pérdidas y dificultades que ello nos ha supuesto. Estamos cumpliendo todos los protocolos de salud e higiene. Estamos a tu lado, te llevamos la comida, separamos las mesas, renunciamos a las cartas... tratamos de cumplir las normas y hacerlas cumplir a nuestros clientes. No es siempre fácil.

CLIENTE, AMIG@, USUARIO: Sigue las normas, respeta al resto de l@s clientes, guarda la distancia social y, sobre todo, comprende nuestras necesidades.

AYUNTAMIENTO: Utiliza la flexibilidad y la equidad en las normas. Empatiza, ponte en el lugar de nuestro gremio. Promueve el diálogo y la conciliación.

ADMINISTRACIÓN: Proteged más a nuestro sector y al pequeño comercio. Legislad con justicia y mesura. Empatizad con nuestro gremio.

LA 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 ni del gusto de todos... pero la Hostelería cumple y ha cumplido. Cumple tú con la Hostelería.

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

ondojan
comer bien en Gipuzkoa



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

**La llegada de las
verduras de América
transformó radical-
mente 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 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 bistro, 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 rícuras, 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 virgüería 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 oficiantes 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 servirlas 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, ajonjolí 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 Andújar.

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

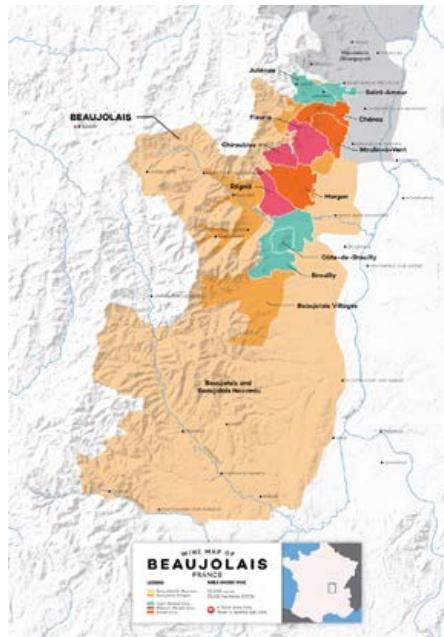
www.essenciwine.com

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

BEAUJOLAIS !!

Probablemente sea **Georges Duboef** 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 Duboef 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. Cierto 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 Duboef 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 cervecero 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 ***Beaujolais-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, Régny, 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 VIRGEN EXTRA
DE LA NUEVA COSECHA**

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMÁZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMÁZARA 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

de Arrastaria... algo así como un paraíso rodeado de diferentes cimas como el gran Tolo gorri 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 txapeldún 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 "OILOBIDE": Ainhoa Alava es su mentora, gran defensora del producto Km0, enamorada de Orduña y de "mi pico, el Tolo gorri, 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 croquettas "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-cebolla y calabacín-agrázón.

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

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, encontrarnos el Valle



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.baserrikzaporeak.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-unaica-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 Cazapeditos"

¡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
SEGUTO
COVID-19**

SELLO "RESTAURANTE
SEGUTO 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

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

cazo 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**



HYGGE, LA FELICIDAD EN LAS PEQUEÑAS COSAS

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 cacao a la luz de las velas"*.

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 **realeza 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

Muntorri 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 enamorais de por vida. Os recomiendo probar la **Mango Passion** de la cervecería sueca **Poppels**. Esta cerveza es genial si tequieres 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 **zumo 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.

Arnaud 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 DO. 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 26º 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.aquavitacocktails.com

LA SEGURIDAD, EL NUEVO VALOR AÑADIDO

Después de estar confinados, de la desescalada, de la vuelta a la normalidad, de los rebrotos... 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.



5
MASKARADA
Eikura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA

Euskal Gastronomía

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

En el mundo de la coctelería, la seguridad es super 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.

ASTOBIZA
HAND MADE
ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGE VINEYARD

www.astobiza.es



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.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 Lezo, 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 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 pescaderas y pescaderos, 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 pescadera, 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 pescaderas y pescaderos 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 pescaderas y pescaderos 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 marinaje, 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 deseas para llevarte a casa, tienes la oportunidad de degustarlas allí mismo y marinárlas 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 descubrimiento 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 contarla.

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:

Pon 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

Elije 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 sukaldaritzak&ikaskuntza

• **SALMOREJO, UN BÁSICO ACTUALIZADO**

Este 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 límbo 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 agárrate y no te menees 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 migas 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 plato 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 alegrarlos el verano, que falta nos hace.



SALMOREJO CORDOBÉS

INGREDIENTES:

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

ELABORACIÓN:

En un bol, desmenuzamos la migra 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 cebollita. Un aguacate en cubitos. Et voilà.

GANÁ UN LOTE



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 sortearemos 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.

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



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 dejarnos 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 toxifiaciones.

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 nº 1887
C/Prim nº 64 MZ, Donostia
+34 661.264.678

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
- PIKOTEÓ

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 tostadas 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 infuse 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 COCCIÓN dejar reposar 5 minutos en el microondas hasta que el caramelo se enfrie. **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 Alta (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 lurraiko produktuak
maite dituztenentzat.*



www.harinasurdanoz.com

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES
del vino



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

BENTA ALDEA: UN BODEGÓN EN EL CAMINO



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@zumedizioak.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 témix, 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 témix, 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, llenar cada pimiento con una cuchara o manguera. Una vez llenos, 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 un pub **Fideo de Miletó**, 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 Antxumarrí 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 sacudirnos 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 Exclusivos



arriaga
Comercio para Hostelería y Alimentación

artetxe
Hostelería & Alimentación



Cárnica San Marscial S.coop

Comercial Costa, s.l.



COVYLSA
comercial de vinos y licores

errasu 2004, s.l.

FRILA SL

G O Ñ I
ardoteka



igartza
FOOD SERVICE

IPAR DIS, S.L.U

Irizar Ardoak



KAPELA
Gourmet Selección

LASTUR
DEBES 1945

Lizaso patatak

Mardu
EXCLUSIVAS
alimentos & bebidas
GOURMET

ONBISA
BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN



comercial Sattrustegui



urola
food solutions

URRAKI
gourmet.com



villaverde

zergoxo

ZUBELZU
EMBALAJES PARA ALIMENTACIÓN, S.L.

GIBAK

Gipuzkoako
Banaketak

Asociación de
Distribuidores
de Gipuzkoa

ASOCIASTE 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 para 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

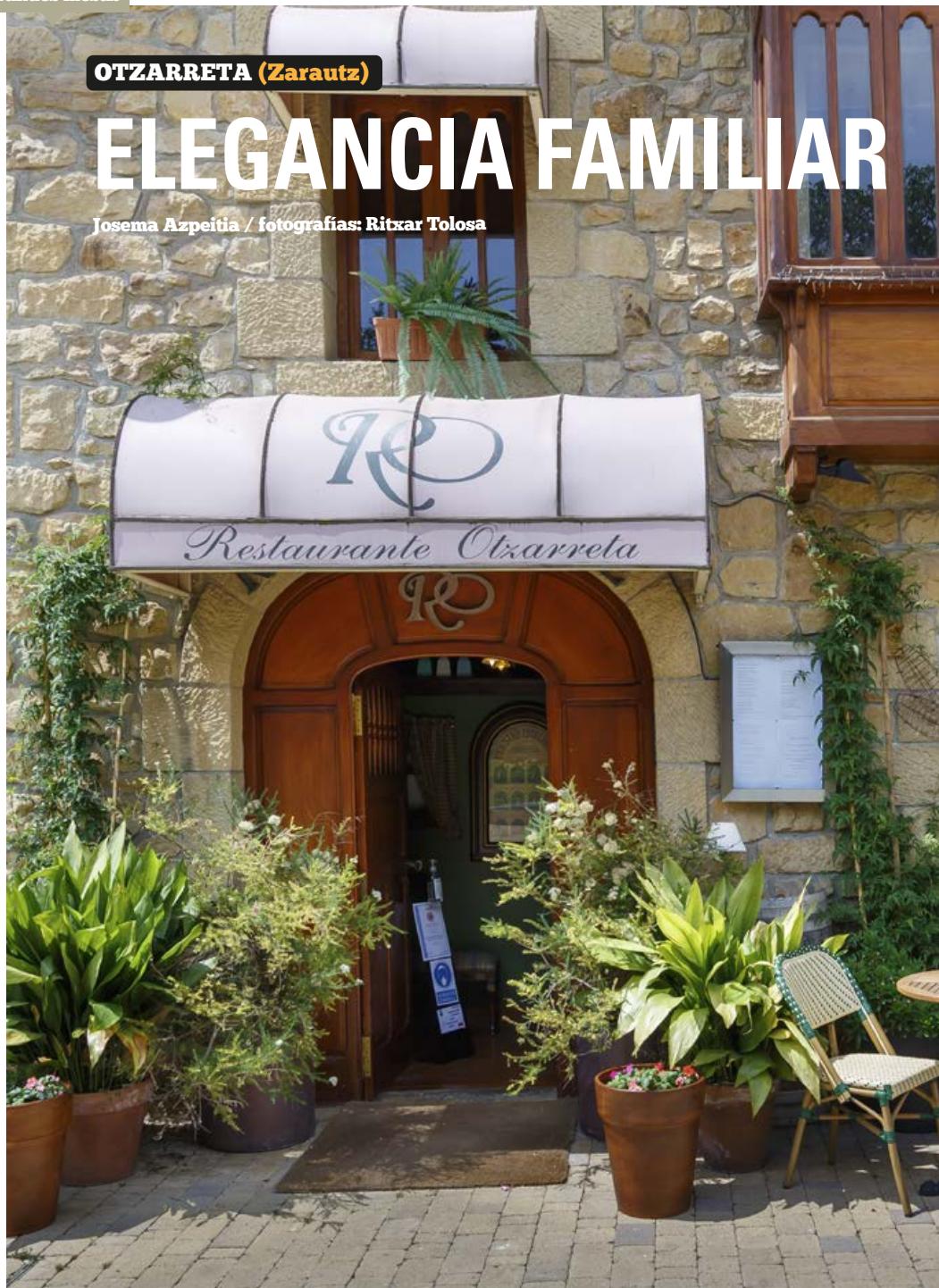
- POR TELÉFONO: 619 416 008

GIBAK

OTZARRETA (Zarautz)

ELEGANCIA FAMILIAR

Josema Azpeitia / fotografías: Rixar Tolosa





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 siguiente, 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 Aitene-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 quindilla, 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:



Degustación de croquetas

en salsa verde con almejas y rebozadas. Ambas preparaciones nos maravillan por la excelente ejecución, aparte del tamaño y la calidad de las kokotxas. En el caso de las rebozadas, 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 Cárnica 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 Chuletilas 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 frambo-



Piparras con ibérico crujiente



Rodaballo a la parrilla



Txuleta de viejo a la parrilla

sa o las tejas y cigarrillos de Tolosa con los que terminó una degustación que nos dejó ahítos 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 - ZARAUTZ

Tf: 943 13 12 43

www.restauranteoztzarretacom



*Kokotxas en salsa verde y rebozadas.
con almejas*



Bogavante a la parrilla



Pantxineta casera



Piña 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 (Zubieta). 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 Alorreneta Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

ETXEERRRIA 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 Martindegia Bailara 29. 943 55 58 51

OTSUA-EEA 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

EGLUZE Auzoa Zamalbide. Tf. 943 52 39 05

OIARTZUN

ETXE-ZAHAR Putxutxoerreka, 2. 943 49 32 26

ARISTIZBAL Txalaka bidea 4 (Iturrioz). Tf. 943 49 27 14

TOLOSALDEA

ADUNA

ABURZA Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

ZABALA baserria Garagartzia. 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 Aitzte 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



esas
segundas
Ocasión de Pk Noce

hazi

EGUN JALBAGETAK
GOSTERKO VRACO

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 Lazarobaster (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 Martintxo 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 las 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 Martintxo 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 Melia, 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 Melia, 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 entedimos 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 tememos que empezar 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 tememos 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 salsa madres de nuestra cocina: Pil Pil, Vizcaína, Salsa de txipirón y Salsa verde.

Describénos 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 Donostia y tiene un restaurante llamado "Pescado". Hablamos toda las semanas.



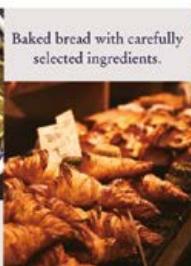
A paradise
where fire meets water

AQUAIGNIS

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



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Baked bread with carefully
selected ingredients.



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 tememos 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 tememos 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)

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 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”



¿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 del Txoko!!.

¿Y un día de fiesta?

Normalmente me gusta estar en casa por las mañanas con mi mujer y mi hija, y si puedo me escapo un rato a los mercados locales. Y por las tardes visito a mis 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 descansar: playa y más 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 está 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 más 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”.

ETXEBERRIÀ BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

VEN A DISFRUTAR
NUESTRA AMPLIA CARTA

24 GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

IMPORTACIÓN:

König Ludwig - Grevesteiner - Gordon Abadía -
Affligem - Quadrupel - Dominus - St. Bernardus -
Tennent's IPA - Coors Light - Bitburger - Marlen -
Licher - Salvator - Lobcowicz - König 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!!



Iñigo, 8 (Parte Vieja)
DONOSTIA

“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 avanzado y sin dar un paso atrás. Hay que ser positivos y energéticos. 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 Donostia. 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 está 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 está 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 restaurante 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 citronela 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 Atún.

Lo presentamos encima de una pequeña pecera .



C/ Pestaflorida, 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.

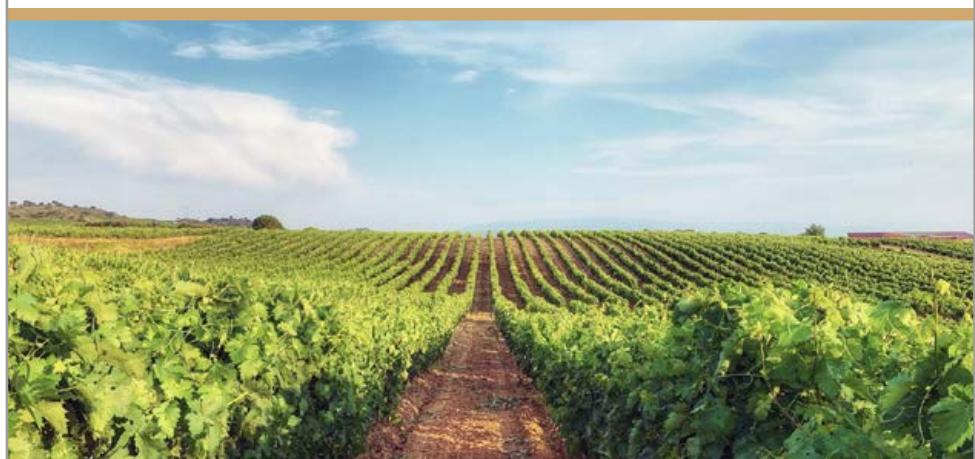
Con 43 bodegas y 300 habitantes, su entorno abre mil posibilidades a la cultura del vino.

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.



GANÁ 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 definen 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@ALAIGOURMET.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: **Ritxar 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 **Ritxar Tolosa**, responsables de **ZUM Edizioak** y la revista **Ondoian.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



Politena



Kantabria

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 aquél.

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 permitirnos 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

Azpioketxe 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 Orio**, el **Gure Txoko 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 buna 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 Jai-kitea**, 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, ekipo !!!

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



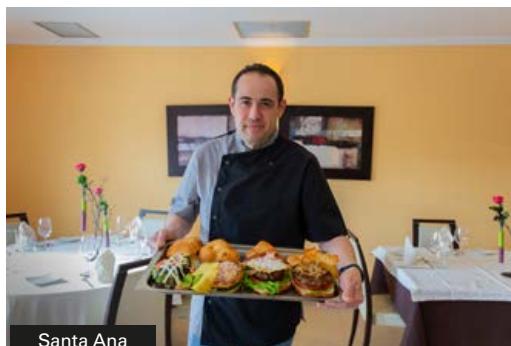
Azpioketxe



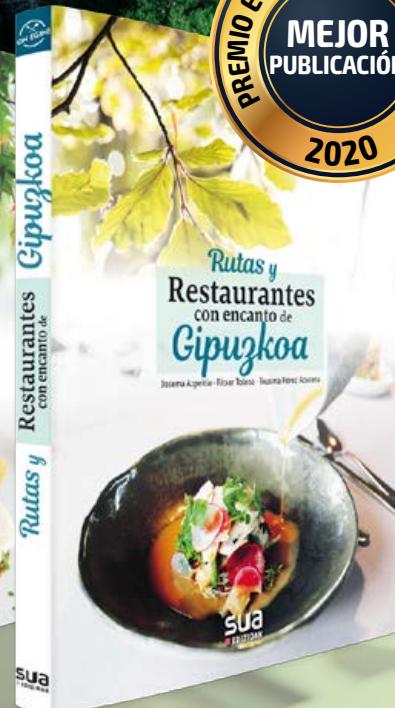
Botarri



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.

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



Bar La Galera

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 gatrónomo **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 zamburiña 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 IMPRESCINDIBLE 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 "auténticidad" 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 **"Talaitatik 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 **Ondiz e Itziar Eizagirre**, que conforman la 5^a 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 pinto de bonito curado en casa con sal y azúcar acompañado de una mayonesa de piparras en vinagre y unas piparras encurtidas. El autor del pinto 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.

- **MOLLARI**: 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 homenajear 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.

- **BASERIA**: 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 las 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: Ritzar 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...

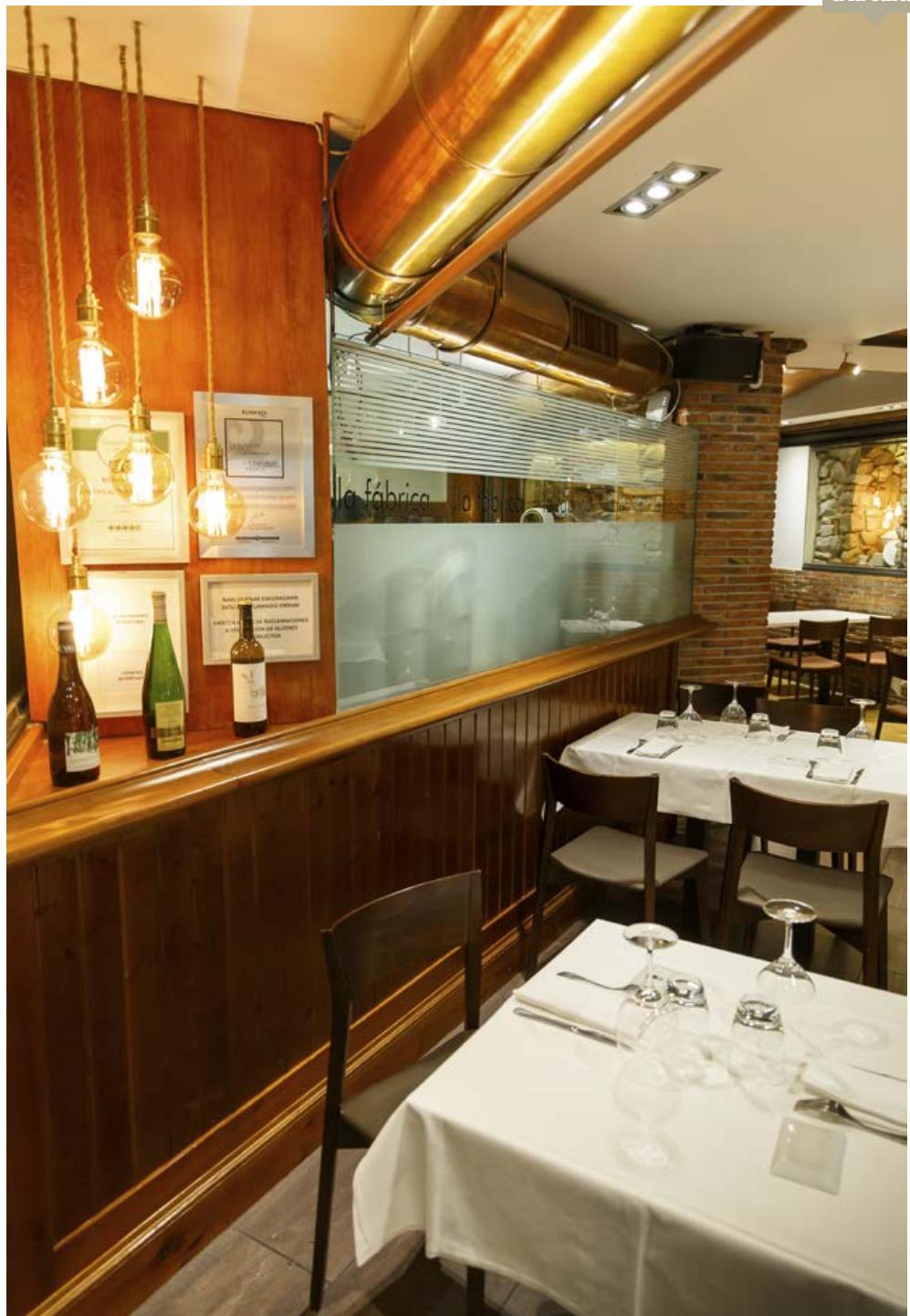
En el caso de Iñigo Bozal, este chef fue un precursor en el sistema, importado de Francia, de ofrecer una carta cerrada, es decir, una fórmula similar al menú del día, solo que ofreciendo la calidad y las presentaciones de platos a los que estábamos acostumbrados tan solo en el formato "carta", cuidando 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 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 si el arte de la fritura, algo que, a pesar de su simplicidad, 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 cabratox 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 kabratxo, 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 antoñas 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 65º, 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 succulento 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 succulentos que





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 irreemplazables de la casa: el Chocolate en texturas (**Foto 6**) y la Tarta de queso horneada, 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 mimar y sorprender por los hermanos Bozal en La Fábrica, este imprescindible restaurante kokero 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 gastronet!

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



Maider 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



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y Mª 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, Chuleton, Entrecot con setas, Costilla... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta: 25-30€ Menú de sidrería: 28-30€ Menú del día: 11€ (Café e IVA incluido) Menú fin de semana: (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) Cierra: Noches de lunes y martes. Tarjetas: Todas. Aparcamiento.**

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



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

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46

URBITARTE SAGARDOTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

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



Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza, dirigen **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Cuenta durante **todo el año** con una carta, corta pero intensa, en la que podemos optar por la Tabla de ibéricos, Setas de temporada, Chuleton 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 Baliarrain ofreciendo una **cocina tradicional especializada en Carnes y pescados a la brasa** y especialidades como Flor de huevo con foie, Alubias de Tolosa, Sopa de pescado, Ensalada de cigalas, Bacalao confitado sobre bizkaina, Txipirones tinta, Rodaballo al horno, Rabo de vaca, Chuletillas de cordero... también, por encargo, **se asa cochinillo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos **Sandwiches, bocadillos y hamburguesas** de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta: 30-35€** **Carta de 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. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte le hizo ganar a su responsable, el recientemente fallecido **Juanma Garmendia el Campeónato 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
TEL. 943 08 78 02



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



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). **Menús de grupo** desde 35€. **Tarjetas:** Todas. Excelente carta de vinos y Cavas.

BEASAIN

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

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 miticas 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 cristalerías corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasas**, 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, Papillotte 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, Lengua 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**



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.

ELGOIBAR

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

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

ERRENTERIA

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 Errenteria. 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 Errenteria, 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



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

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 50
943 72 29 86

TOPA OSTATUA

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



Tras 14 años al frente del Apain de Urretxu, **Margari Arruti** se ha hecho cargo de Topa Ostatua, 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 **restaurante** 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, Pollo 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; Cochino con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bixigari 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



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 destaca 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

HONDARRIBIA

MOLLA IBILBIDEA, 5
TEL. 943 64 49 39

www.arraunetxea.com

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL
BIDASOA

HONDARRIBIA

BARRIO ARKILLA, 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 Antxoxas 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

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 Guijote 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 Cochinitillo 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).

ITZIAR

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

www.sakabaserria.com

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 Véneto (1 estrella Michelin), **Sergio Humada** regresa a su tierra natal para hacerse con el 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 Poulanga 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 CARIÑO



eraman eta gozatu

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
@mutiloakooosta



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



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.

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

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

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 saltadas 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

OLABERRIA

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

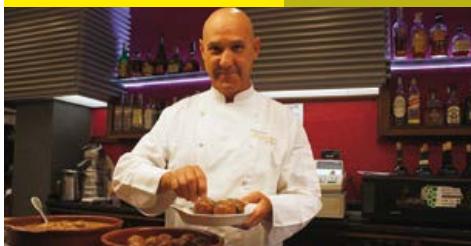
ETXE AUNDI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y
GRANDES SALONES PARA BODAS

OÑATI

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

MARTÍNEZ

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

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, Begiraudí 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

ORDIZIA

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

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 llaman la atención su **gran variedad de pintxos y cazuletas**: 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 la plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piparrada, Chuletilas 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 bocatas.

ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD



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**

ORENDAIN

EROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO



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 Markínez** 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



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 **exitooso 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€**

PASAIA

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



BOTARRI

INTERESANTES MENÚS Y COCINA A LA PARRILLA



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 Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuleton 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)



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

TOLOSA

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

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

ZALDIBIA

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



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

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 Lienia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostattu 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



Joxemari Mitxelena y Elena Aizpuru 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, Cigalas rebozadas y salsa tártara, Txipirón begiraundi 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.**

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR



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**

ZARAUTZ

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

ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019**, trabaja con maestría sus fuegos en los que se asan sin descanso excelentes Chuletas y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega... También cuenta con **sugerencias de temporada** como Alcachofas a la parrilla, Revuelto de zizas u hongos... En su **extensa bodega** apenas se cargan los vinos y rotan continuamente. Ambiente familiar y cercano. **Carta: 35-40€ Menú del día: 10€**

ZUMARRAGA

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

BEHEKO PLAZA

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y COCINA INTERNACIONAL

ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA
TEL. 943 86 17 00
688 658 240
www.beheko Plaza.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 Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo; Risotto de Parmigiano Regiano; Pizzas artesanas... Sin olvidar el producto y la tradición con platos como Rape negro a la parrilla; Pulpo Km. 0 a la parrilla; Gambas frescas; Arroces y Risottos; Cochinchillo 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

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

DONOSTIA

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

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO

DONOSTIA

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

Auténtica "Tolare Sagardotegia" que elabora su propia sidra con manzana propia dentro de la nueva D.O. "Euskal Sagardoa". Araeta ofrece una cuidada cocina tradicional actualizada con una interesante carta: Rodaballo o Pulpo a la brasa, Fritos caseros, Parrillada de verduras con romesco, Carabinero plancha, Arroz negro de txipirón con alioli, Carrilleras con emulsión de patata, Chuleton 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 cochinillos, 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** (Chuleton de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...) y otras exquisites como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agrodulce, 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 celiacos 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 ARTETX 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 tentan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoxas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoxas 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 VIENNA

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 picantones, 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

Situado frente al Ambulatorio de Amara, se inauguró en 2007. **Desde las 7.30 de la mañana** (sabados 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 jamón), **queso Mausitxa, tostadas, hamburguesas...y una amplia carta de vinos y aceites** especiales de Almazara. Repasan la semana, los martes realizan Iberico-Pote, los miércoles Pintxo-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**.

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 44 13 71

www.casaurolajatetxea.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, encontrándose platos como Habitas salteadas 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 ajolí 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



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

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elkano 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.

DONOSTIA

LOUIS LUCIEN

BONAPARTE, 8

(ERROTABURU)

TEL. 943 35 87 78

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS

La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, Ezkurra sigue siendo **mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos 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€**

DONOSTIA

MIRACRUZ, 17
(GROS)

TEL. 943 27 13 74

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- restaurante 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, INTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Supravemas 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

PASEO COLÓN 21
(GROS)

TEL. 943 29 01 24

www.restaurantekaitz.com

ITURRIEZ

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 antoxa, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yurrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, la Tosta de Bogavante, las **Tostas** con pan de cristal... En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de 10 referencias. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

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, Yakitoro (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 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)

TEL. 943 53 75 27

www.kenjikakahashi.com

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR

DONOSTIA

ENBELTRAN 3
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 43 35 08



En septiembre de 2016 cumplió 17 años este acogedor local regentado por **M. Eugenia Bozal**. Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de antoñas 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**

El antiguo Auñamendi 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.

DONOSTIAMANUEL LEKUONA, 9
(BENTA BERRI)
TEL. 943 31 04 10**PORTUETXE****COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA****DONOSTIA**PORTUETXE, 43
(IGARA)
TEL. 943 21 50 18
www.asadorportuetxe.com**ORIENTAL I Y II****COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES**

Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental: Vietnamita, Thailandesa, 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

DONOSTIAREYES CATÓLICOS, 6
(CENTRO) TEL. 943 47 09 55
MANTEROLA, 6
(CENTRO) TEL. 943 47 08 55

y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares...

En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería abierto desde las 8 de la mañana** con desayunos, bollería y productos especiales como Bollos integrales, Leche de soja o sus **grandes y deliciosas Tostadas especiales**. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada.

Carta: 30€ Menú del día: 10,70€ Menú especial: 25€ Tarjetas: Todas menos Am. Express. **No cierra**.

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES



DONOSTIA

SECUNDINO ESNOLA, 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 Quinotto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro...

Podemos acudir a Punta Sal a comer o sencillamente a tomar un píntxo 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 JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO



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



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar dotado de una **oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos con bollería artesanal hasta las cenas, pasando por los pintxos, sus menús, las copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€). Menús para grupos.

DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85
(LOREA)

TEL. 943 21 33 08

www.teresatxo.com

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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 Chuletilas de cordero, así como generosas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30- 20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo.

UREPEL

EL RETORNO DE UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



Clásico donostiarra recuperado por **Mª Eugenia Bozal**, del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado teniendo 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.**

DONOSTIAPORTUETXE 53
(IGARA).
TEL. 943 31 67 84
www.txola.com**TXULETA**11 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA

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.

TUDELA - NAVARRACARNICERÍA, 2
(CASCO VIEJO)
TEL. 678 32 07 26
www.lacatedraltudela.com**LA CATEDRAL**UNA BARRA "DONOSTIARRA"
EN EL CORAZÓN DE TUDELA

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 antxoa, aunque no desmerecen sus muy bien presentadas gildas, su taco de manitas, sus champiñones, su tortilla de patatas... y otras muchas exquisitezas. Un bar modélico de visita imprescindible si pasamos por la zona !!

TOKIKOPASIÓN 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

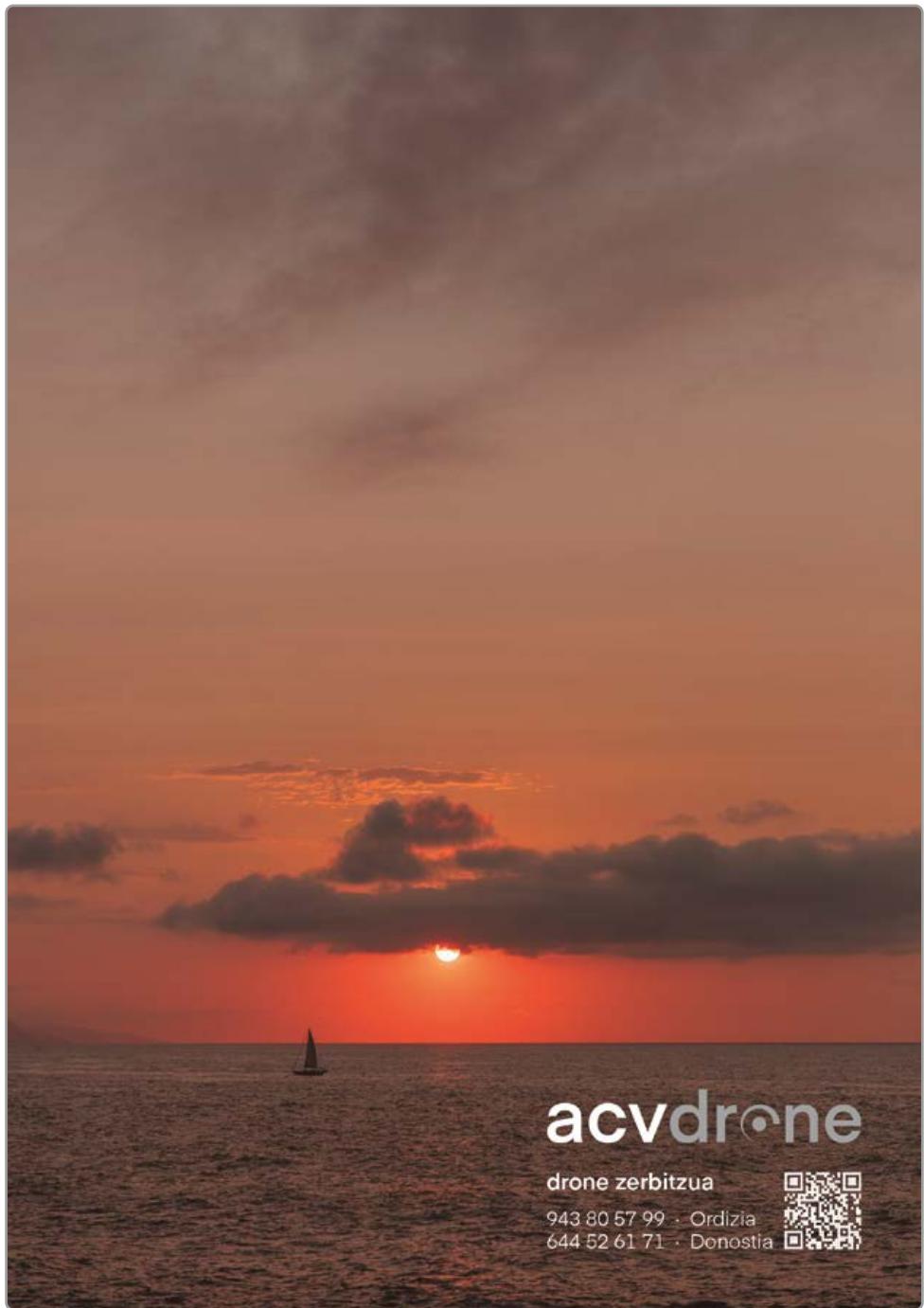
La pasión por la gastronomía vasca y el respeto por el producto local y de temporada es la filosofía principal que ha impulsado a **Anne Sophie y Xabier de Portal** a abrir, el pasado agosto de 2019, este restaurante situado a la salida de San Juan de Luz hacia Biarritz. Situado en un **entorno natural 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 Iriarry asada en su jugo con polenta gratinada de maíz rojo autóctono, Cochinitillo lechal de la variedad Kintoa, Txuleton de Galicia provisto por Cárnicas Luisma, 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.

ZUZULUAEXCELENTE CARNE A LA PARRILLA
Y COCINA DE TEMPORADA**SENPERE**BARRIO CHERCHEBRUIT
(LAPURDI)
TEL. 00 33 (0)5 59 43 94 72
www.zuzulua.fr

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

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



acvdrone

drone zerbitzua

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



¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

A Fuego Negro. 31 de Agosto, 31. 65013573
Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portutxu, 14. 943 224328
Agustin. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aho-mihi Virgen del Carmen, 5. 943 389164
Aita Mari. Puerto, 23. 943 431359

AKARI

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa
 Amara 14 (Junto a Plaza Easo). 943 21 1138

Akelarre. Pº Padre Orkola, 55. 943 311209
Alaiar. Parque Atracciones Igeldo. 943 223662
Alamandeji. Urbitarrán, 1. 943 362349
Alberro. Alto Zorrilla, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 422884
Albitzur. Matia, 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldider-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254
Algiorri. Pto. Zatuza - Erratburu. 943 218479

ALL I OLI

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

Alleru. Ctra. N-1/Bº Zubieta, 943 366572
Ama-Lur. Caruquiano, 7. 943 274584
Ambigú Estación. Aldeamar, 12. 943 049701
Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Ametzagaña. Cº Uba, 61. 943 456399
Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 9. 943 536763
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Anorgia Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

AREETA SAGARDOTEGIA

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

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegi. R. Católicos, 7. 943 467477

Argintz Jatetxea. Plaza Ametzaketas, 943 474246

Aroka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192

Artola. Salud, -Amara Viejo-. 943 460815

Arratxika. Campanario, 3. 943 431302

Arrikituan. Igara bidea, 19. 943 983141

Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137

Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 274645

Asia (chino). Segundo Ispizua, 15. 943 270908

Astelena 18. Igeldo, 1, esp. Constitución. 943426275

Astelena 197. Euskal Herria, 1. 943 425867

Astizarran. Irigoien Baseria -Zubieta-. 943 361229

Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Atotxa. Teresita de Calcuta, 4. 943 276372

Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

Barkaizegi. P. Barkaizegi, 42. 943 451304

Barun. Pescadería de Terranova, 1. 943 465604

Basajuan. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

Batzan. Puerto, 8. 943 424272

Batzarre. Virgen del Carmen, 25. 943 116350

BCN. Avda. Barcelona, 38. 943 474265

Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474495

Beharriz. Narrika 22. 943 431631

BERA-BERA

Cocina tradicional y nuevos aires

Goiko Galtzaria Berri, 27. 943 22 42 60

BERGARA

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

Bernardo Etxea. Triunfo, 3. 943 462384

Bideleuze. Pza. Gipuzkoia, 14. 943 422880

Bideleuze. Garibai, 24. 943 430314

Bigarren. Isabel II, 67. 943 462959

Biñotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568

Bitácora. J. Zarautza, 4. 943 446111

Bodega Donostiarra. Peña y Gorri, 3. 943 011380

Bodega Alejandro. F. Calbetón, 4. 943 427158

Bodegón Aquárium. Pza. J. Cousseau, 3. 943 431842

Borda Berri. F. Calbetón, 12. 943 430342

BOULEVARD 9

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

Bouquet. C. Logroño, 5. 943 227943

Buenavista. K. Balenciaga, 42 (Igeldo). 943 210600

Bulky Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214267

Bugatxi. Arriapide pasaleku, 74. 943 377662

Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372

Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6

Café de la Concha. Pº Concha, 12. 943 473600

Café de la Plata. Padre Larraga, 12. 943 290239

Café Saigón. Hotel M. Cristina, 943 426689

Café Santana. Reina Regente, 1. 943 432162

Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ S7TE

Désayunos, pintxos, menús, ... y karaoke!
 Javier Barkaizegi, 13 (Amaria). 943 46 00 00

Café Viena. R. Católicos, 5. 943 463974

Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990

Caps. R. Católicos, 12. 943 463990

Capricho. Zabalaeta, 55. 943 326734

Caravansera. Plaza Busti Etxea, 1. 943 475418

Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

Casa Alcalde. Mayor, 19. 943 426216

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 20. 943 287419

Casa Durán. Secundino Espanola, 20. 943 287419

Casa Galicia. Zabalaeta, 28. 943 274391

CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donosti
 Pº Biekatz, 14 (Amaria) 943 46 10 62

Casa Tiburcio. Fermín Calbetón, 40. 943 421310

CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional

CASA VALLÉS

Chuletas, buñuelos ibéricos y mejor trato
 Reyes Católicos, 10 (Centro). 943 45 21 10

Ciaboga. Easo, 9. 943 422926

Cívico 14. Duque de Mandas, 35. 943 048801

Cubi. Aldamar, 18. 943 425908

Cueva de lobos. J.M. Barandiaran. 943 265882

Dakara. 31 de Agosto, 25.

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

Danena. Matia, 6 -Antiguo-. 943 217320

Danena. Eibarren, 8 (Parte Vieja). 943 425197

Darilaria. Avenida Madrid, 3. 948 038385

Derby. Sánchez el Sabio, 4. 943 457557

Desy. Ronda, 4. 943 29 37 63

Divinum. Isabell I, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

Gran variedad de pintxos, raciones y menús
 Av. Barcelona, 24 (Rib. de Loiola). 943 57 31 58

Dóner Kebab 1. Miracruz, 28

Dóner Kebab 2. Sagardietegi, 1. 943 367620

Dóner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9.

DONOSTIARRA TASKA

Pintxos, tablas de quesos, ibéricos y bocatas

Eibarren, 5 (Parte Vieja). 620 45 94 80

Drinka. Matia, 50 -Antiguo-. 943 212101

Duit. Antonio Arzak, 4. 943 312717

Edar. Baso Txiki, 11. 943 281887

Etxe Biistro Basque. Secundino Espanola esq. Ispizua

Eibarren, Fermín Calbetón, 13. 943 420442

Etxazkia Asador. Pº Padre Orkola, 131. 943 212024

Etxeko. Avda. Zurriola, 18. 943 421474

El Alamo. Duende de Mandas, 19. 943 286619

El Andén. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 325695

El Café de María. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077

El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176

El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

El pescado de la bahía de San Sebastián. José M. Sert, 19. 943 59 35 50

El Puente. Rio Deba, 2. 943 278829

El Quinto Pino. Pza. Saiz de Oria, 4. 943 426153

El Txoko de Ramiro. F. Calbetón, 4. 943 279799

EL VASKITO

Pescados a la parrilla y productos de temporada

LLN. Bonaparte, 8 (Erratburu). 943 35 87 78

Elizalde. Aralar Mendi, 32. 943 452943

Elosta. Pº Colón, 13. 943 380305

Ene Be Garrote Grill. Igara bidea, 37. 943 227971

Endika. Autonomía, 1. 943 456969

Eriberria. Camino Portubet, 14. 943 213000

Errota. Usurbil, 943 317553

Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394

Etxe Alabide. Zabalaeta, 75. 943 291516

Etxeixe. Duende de Mandas, 35. 943 298254

Etxeixe 4. Etxeixe, 4. 943 625257

Etxalde. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742

Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBAERIA CERVECERIA

22 cañeros de cervezas locales e internacionales

Iñigo, 8 (Parte Vieja). 943 42 34 91

ETXEBA PUB

Vinos, cervezas, y pintxos variados

Iñigo, 8 (Parte Vieja). 943 42 13 40

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkola. Igeldo. 943 216502

Etxekoa P. Extremadura. 9. 943 277300

Etxeiza. Santurtegi, 13. 943 214311

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa de los contornos

Miracruz, 17 (Gros). 943 27 13 74

Faralle. Avda. Libertad, 21. 943 426054

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

Foster's Olympia. Zabalaeta, 1. 943 320988

Galerna Pº Colón, 45. 943 278839

Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575

Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362

Garbera Sidrería. C. Com. Barra, 943 394358

Garibai 21. Garibai, 28. 943 433134

Garra. Narrika. 20. 943 436562

Garrafix Vegetariano. Tejería, 9. 943 275699

GASTEIZ

Especialidad en Alubias de Tolosa

Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta). 943 21 07 13

Gaztelu Txiki. Carriquiano, 3. 943 327997

Girok. Eibarren, 4. 943 421365

Gorostiz. Plaza del Txofre, 12. 943 576072

Gran Vía. Gran Vía, 9. 943 271601

Guardaplata. Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas

Pº Gudamendi, 26 (Igeldo). 943 21 40 00

Gure Arkupe. Itzlingeria, 7. 943 225560

Haizea. Aldamar, 8. 943 425710

HAIZEPE

Amplia oferta de pintxos y cuezas

Pza. Sagastieder, 12 (Intxaurrondo)

HIDALGO 56

Pintxos de vanguardia y menús variados

Pº Colón, 21 (Gros). 943 29 01 24

Hipica de Loiola Cº de la Hipica, 44. 699 750567

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

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

Huang (chino). Larramendi, 11. 943 451968

Ibai. Getaria, 15. 943 428764

Ibai Lux. Natura Oñati, 15. 943 335255

Igea. Pza. Ibar, 2. 943 030473

Igeldo Síde. Gurutze Basera. - Igeldo-. 943 213251

IAKITZ

Cocina de autor en un precioso local

Pº Colón, 21 (Gros). 943 29 01 24

Intxaurrondo Sagard. Zubaia, 72. 943 292074

INTZA

Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas

Esterilines, 12 (Parte Vieja). 943 42 83 33

Iñautsi Pº de Erratburu, 8. 943 31109

Iñautsi. Pto. Zatuza, 1. 943 31109

Iombi. Pza. Gipuzkoia, 15. 943 428423

Iraeta. Padre Larraga, 2. 943 279793

Kokotxa Campanario, 11 (P. Vieja). 943 421904

KOSTALDE

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

Kukuarri Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aránzazu). 943 219077

Kursaal Bar Avda. Zumilla, 22. 943 291150

La Albarca Balleneros, 19. 943 446210

La Antigua Plaza José María Sert, 6. 943 218558

La Brasserie Mari Galant Zubizuri, 2. 943 440770

La Cepa 31 de Agosto, 7. 943 426394

LA CERVECERIA DEL ANTIGUO

Amplia oferta gastronómica con cocina ininterrompida
Pza. Gorgoratz, 1 (El Antiguo). 943 47 73 63

La Colchonería San Vicente, 9. 943 561816

La Cuchara de San Telmo 31 de Agosto, 28

La Cueva del Pollo Euskal Herria, 2. 943 431722

La Espiga S. Mártil, 48. 943 412423

LA FABRICA

Cocina tradicional avanzada y buenos menús
C/ Puerto, 1 (Parte Vieja). 943 42 21 10

La Guinda Zabaleta, 55. 943 881715

La Kubatuta Igentea, 9 (Club Náutico). 943 473682

La Madama San Bartolomé, 35. 943 444269

La Mamma Mia S. Bartolomé, 18. 943 465293

La Mina (pizzería) Uribetia, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

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

La Rampa Muelle, 26-27. 943 421652

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

La Tagliatella Perla y Gorri, 5. 943 289184

La Tagliatella San Martín, 29. 943 427326

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

La Txuleteria del Iraeta Pade Larroca 4. 943 321636

La Vaca Andretegi, 4. 943 317744

La Vaca Avda. Liberad, 40. 943 429796

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

La Viña 31 de Agosto, 3. 943 424795

La Zurri Zabaleta, 9. 943 253886

Lagunak Pza. Gorgoratz, 1. 943 228133

Las Vegas Pº Colón, 10. 943 270871

Lau Hazeita Lau Hazeita, 9. 943 352445

Leite 31 de Agosto, 22. 943 435693

Lobo José María Sert, 10. 943 32 56 84

Lobo Perla y Gorri 6. 943 142333

Los Riojanos Duque de Mandas, 47. 943 270549

Lukainkategi Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía

Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berri). 943 22 48 00

M2 Cafetería Hondarribia, 20. 943 421619

Maiatzu Eibarreñan, 1. 943 430600

Makrobiotika Elkartea Ibaizburu, 52. 943 282846

Malandrino Miguel Ima, 1. 943 326932z

Malandrino Zarautz, 2. 943 358669

MAMISTEGI

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

Mandarin Zabaleta, 32. 943 320217

Mandrakora José María Sert, 9. 943 312699

Mariniela Muelle, 15. 943 421389

Marisquería Ondarreta Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Marumape Pza. Marugame, 1. 943 429288

Martinez 31 de Agosto, 13. 943 424965

Matalava Zabaleta, 17. 608 158412

Mei Yuan (chino) Matía, 35. 943 218275

Mendi S. Francisco, 13. 943 427288

Mendizorrotz Plaza Lizarda, 4. Igeledo. 943 212023

Merendero de Uria Pº de Uria, 311. 943 271258

MIL CATAS

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

MESÓN LUGARITZ

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

Mesón Martín

Elkano, 7. 943 422866

Mirador de Uria Pº de Uria, 193. 943 272707

Monpas Cervecería Sagüés. 943 277236

Morgan Nárika, 9. 943 424661

Moto-Club Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

Gran variedad en pintxos y cocina tradicional

Fernán Calbetón, 17 (Pte. Vieja). 943 42 60 88

Munto Berri

Munto. Bº Aiete

Muxarra Igara Bidea, 16. 943 310797

Nagusia Lau Mayor, 4. 943 433991

Narrika Nárika, 16. 943 427327

Narru San Martín, 22. 943 3191405

Nestor Pescadería, 11. 943 424873

Nikkie Urdaneta, 14. 943 443511

Nikolas Asador Bustintxuri, 10. 943 217151

Nimue Zumola, 1. 943 003162

Nipper Pza. José María Sert, 1. 943 313992

Nuevo Oiakoa Camino Galaritzu, 100. 943 330953

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

OCHO

Tap Station, Pintxos, Raciones y Hamburguesas

Manel Lekuona, 9 (Benta Berri). 943 31 04 10

Olivos

Eregezaina, 4. 943 214889

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

Ortiz San Lorenzo, 6. 943 422424

Ortiz San Jerónimo, 22. 943 427508

Ortigal Portebate ibidea, 23. 943 312601

Orzamabla Etxea 31 de Agosto, 22. 943 429907

Osinaga Corsarios Vascos, z/g. 943 451327

Ostdar Pº Berio, 13. 943 219340

Padilla Pº Berio, 13. 943 219340

Pagadi General Artxele, 2. 943 284299

Pagoxa Cafetería Pº Arbutos, z/g. 943 218330

Palacio de Aleto Galar Galtería, Berri, 27. 943 210701

Pantxika Muelle, 9/g. 943 421179

Paraparaz Virgen del Carmen, 4. 943 031100

Parrilla C/ Ilumbe, 1/11. 943 965533

Patia Negra Isabel II, 15. 943 450407

Pedro Enea Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pekin (chino) General Jáuregu, 5. 943 428930

Pepe Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733

Perus Bº Igeldo, 943 217591

PIÑUDI

Buen foie, pintxos y bocadillos XXL

Nárika, 27 (Parte Vieja)

Pitxu Txulo

Elkantegi, 118. 943 520770

Playa de Ondarreta Playa, z/g. 943 310896

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

Pollitena S. Jerónimo, 3. 943 425779

Portobello Gran Vía, 12. 943 537828

PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto

Portuetxe, 43 (Igara). 943 21 50 18

PUNTA SAL

Cocina peraia actualizada

Secundino Esnada, 7 (Gros). 943 55 99 46

QING WOK

El primer wok de Donostia, con txiki-parque

Gran Vía, esq. Zumilla (Gros). 943 28 62 56

QUEBEC

Gofres, especialidades de Quebec y zumos

Fernán Calbetón, 11 (Parte Vieja). 943 90 05 60

Ramuntxo Berri Perla y Gorri, 10. 943 321661

Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126

Regatta Huerterrabia, 20. 943 424169

Rekondo Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto Pza. Artikutz, 9. 943 282881

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

Rincón Reyes Católicos, 20. 943 450558

Rojo y negro San Marcial, 52. 943 431862

Rita Pza. Duendesa, 6-8. 943 50728

Salaberria Sideria 5/M Salaberria, 15. 943 456311

Saltxipi Calzada Vieja de Ategorrieta 3, 943 323130

San Bartolomé S. Bartolomé, 32. 943 437638

San Marcial S. Marcial, 50. 943 431720

Santxiki Gorri, 1. 943 420421

Sidreria Donostiarra Eibarreñan, 5. 943 420421

Sidreria Iñaki Zubizuri, 22. 943 292074

Slabon Café Uribeta, 44. 943 464208

Slabon Uribeta, 6-C. San Martín, 943 427610

Sport Fernán Calbetón, 10. 943 428688

Sport X Pza. Teatro, 2. 943 421780

Suhai Zubia, 11. 943 421780

Sukalde Kultura Pº de Heriz, 3. 943 227482

Syráh Pza. Irún, 943 466643

Tamboril Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

Cocina y comedores japoneses

Usandizaga, 3z (Gros). 943 29 04 07

Tedone Korta kalea, 10-Gros. 943 275561

Tejeria Tejeria, 9. 943 282304

Telexipiza Avda. Tolosa, 13. 943 313255

Telexipiza Birmingham, 25. 943 286033

Telexipiza Easo, 29. 943 291338

Tendido 5 Secundino Esnada, 38. 943 276040

Tenis Ondarreta Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO Cocina tradicional, menús, pintxos, bocatas...

Avda. Zarautz, 85 (Lorea). 943 21 33 08

Toki-Eder Vitoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17

Tokalera Agirre, 9. 943 561493

Tolakera Agirre, 9. 943 124675

Tribuna Tribuna, 10. 943 276263

Txitxun Txitxun, 22. 943 298882

Txalupa Fernán Calbetón, 3. 943 429875

Txepetea Fernán Calbetón, 3. 943 422227

Tximista Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar

Pº Salamanca, 1 (Parte Vieja). 943 42 42 05

Txindoki Gran Vía, 28. 943 252520

Tximari Avda. Navarra, 8. 943 291506

Tximarraga Sideria Iñaki, 2. Barrio Berria

Txirrita Isabel II, 4. 943 456960

Txistu Pza. Constitución, 14. 943 426819

Txofe Berri Gloria, 2. 943 029731

Txoko Mari, 12. 943 425412

Txoko Sideria Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones

Portuetxe, 53 (Igara). 943 31 67 84

Txomin Pº Antzieta, 6. 943 451964

Txoxa Kristobel Beniajiza, 47. 943 311511

Txuleta Producto de temporada y cocina tradicional

Plaza Trinitad (Parte Vieja). 943 44 10 07

Txurru Pza. Constitución, 9. 943 423181

Ubarechenia Puerto, 16. 943 428352

Udane Isabel II, 6. 943 451401

Ulia Pº Barria, 15. 943 317930

ALEGIA

Eizmendi. San Juan, 52. 943 653098
 Hilario Berri. S. Juan, 53. 943 654819
 Izkina. S. Juan, 59. 943 653097
 Kupril. Auzoa, 35. 943 560903
 Route 33. Polig. Baskurra, 1. 943 698604

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostatua. San Martin Plaza, 943 691836
 Inazio Urrozula. Arana Balarra, 18. 658 73471

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disen.18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

Arandia. Segoretxe etxeak, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitz Plaza. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
 Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 656095
 Txindoki. Etxeleta Aldo, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugalde, 4. 943 50 83 52
 Arleta. Arreta, 5. 943 593094
 Bambola (Txirrindularia). Plaza Góiko, 7. 943 300289
 Burutza. Kale Txiki, 15. 943 576308
 Hiru. Juan Bautista Erru, 24. 943 593600
 Irurberri. Nagusia, 39-41. 943 593032
 Iturri. Pk. Baskardo, 8. 943 594044
 Gatzainaide Sidrería. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
 Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
 Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
 Mizpiria Sidrería. Bº Leioz, z/g. 943 593954
 San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663
 Traimeru. Kale Nagusia, 6. 943 593982
 Txalaka. Aita Larramendi, 943 591604
 Txertota. Goiburu, 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

Goikoetxea. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Arin. Kalebarren, 7. 943 537325
 Hitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
 Larrea. Kalebarren, 17. 943 787086
 Leku Berri. Irimo Auzoa, 943 766094
 Ongi Etorri. Buztintzur, 6. 943 765349

ARAMA

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

ARETXABALETA

Aretx Taberna. Markole, 5. 943 791467
 Anduaga. Arala bilbidea, 31. 943 791047
 Basabe. Polig. Industrial, 943 791184
 Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
 Bodegoia. Nafarroa, 6. 943 792045

Goyarri

Solokoundi, 8. 943 504223
 Gurea. Durana, 32. 943 792064
 Hirrusta. Plaza Iñaki, z/g. 943 790657
 Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
 Matikua. Bº Atazka, 943 791668
 Zarria. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldape. Iruroz, 41. 943 798369
 Arreaga. Bº Garagartza, 37. 943 711181
 Bittori Asador. Arala Etxeberria, 3. 943 795582
 Bolinete Asador. Zarugabe, 15. 943 793391
 Buenesa. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
 Cassolo (pizzeria). Arimazuri, 2. 943 794564
 Cafetería Express. Maiala, 8. 943 798514
 Dragón Oriental. Arala Etxeberria, 14
 Elizondo. Garagarta Auzoa, 943 791599
 Eroski. Musikala auzoa, s/n. 943 795569
 Errastikue. Bedolla, 18. 943 791013

EZKÍÑA

Pintxos, bocatas y hamburguesas caseras
 Olarte, 25. 943 04 43 88

Gaindegia. Lapurdi, 4. 943 797060
 Goiz Alde Degustación. Iruroz, 33. 943 791115
 Gran Muralla. Otalora, 36. 943 791195
 Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169
 Kanpanzar. Kanpanzar Gaine, 943 582912
 Kaitade. Poligono Kaitade, z/g. 943 771080
 Larriñeta. Bº Udal, 943 792215
 Lortegi. Iruroz, 7. 943 790467
 Lukas Zerkosatua. Iruroz, 11. 943 794797
 Meneta. Gipuzkoako Etxeberria, 943 796351
 Mesón Manolo. Báriz, 3. 943 792240
 Muxibar. Bizkaia Etxeberria, 943 791125
 Piliñar. Udalía Plaza, 943 791165
 Rumba. Iruroz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merendero. Meatzera, 943 771586
 Taxkka. Otalora Lizenzadiuna, 18. 943 080415
 Txirrila Taberna. Gesalbur auzoa, 943 791035
 Txoko II. Otalora Lizenz, 12. 943 795850
 Txondorra. Bizkaia etxetako, 943 794726
 Uarkape. Otalora, z/g. 943 772004
 Ugaran. Garagarta, 2. 943 797658
 Urriñ. Uriñarri Etxeberria, 22. 943 799524
 Uxarte. Bº Udal, 943 791250

ASTEASU

Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
 Izturri Asador. Alto de Andarakarate, 943 580866
 Matxetxuendu Sidrería. Zabeletta, 11. 943 692222
 Patxine. Errermentari, 1. 943 691025
 Sarasola Sidrería. Bébalarra auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelena Sidrería. Camino Oláume, 57. 943 333333
 Alorrenera Sidrería. Petriketegi, 943 336999
 Amets. Poligono 26, 943 551938
 Aritola Sidrería. Ioltza Bidea, 19. 943 557296
 Astarbe Sidrería. Txoritxuena, 3. 943 551527
 Beizama Hostal. Pz. Ergobia, 12. 943 550042
 Bereziartua Sidrería. Aran aezta, 943 555798
 Buenaventura Sidrería. Ctra. Alitz, z/g. 659 100392
 Bukiok Taberna. Tómas Alba, 2. 943 551204
 Ekaizt. Tomás Alba, 9. 943 553943
 Ergobia Sidrería. Ergobia plaza, 19. 943 553301
 Etxebidea Sidrería. Santiago-Etxe Baserria, 943 555697
 Gartziztegi Sidrería. Pº Martutene, 139. 943 469674
 Goko Iruri. Foro Espanyola, 1. 943 557867
 Gurutxeta Sidrería. Camino Oláume, 9. 943 552242
 Ibai-Lur. Nabarra Oláiz, 1. 943 335255
 Ikatza Taberna. Mayor, 32. 943 554989
 Irtza Sagardotegia. Iparralde Bidea, 22. 943 530033
 Irtzioen Sidrería. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
 Kako. Mayor, 19. 943 551741
 Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
 Larrate Sidrería. Caserío Muñagorri, z/g. 943 555647

Las Vegas

Errekatu plaza, 2. 943 553498
 Lizeaga Sidrería. Caserío Gartzategi, z/g. 943 468290

Matxa. Nagusia, 40. 943 500038

Mendixto. Altxa Bidea, z/g. 943 357207

Mendizabal Sidr. Sagardotegia Zeharra Aldeia, 2. 943 555747

Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007

Mina Sidrería. Ixotokieta, z/g. 943 555220

Oialuma Zar Sidrería. M. Arozamendia, 16. 943 552339

Oiarbide Sidrería. Bº Astigarraga, 943 553199

Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188

Rezola Sidrería. Caserío Iñaztegi, 12. 943 556637

Roxario. Nagusia, 59. 943 551136

Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14. 943 555745

The Robin Taberna. Etxeberria Plaza, 3. 943 332422

Txingurri Berri. Donostia Ibilbidea, 90. 943 333944

Urdiñarbe. Camino Oyarbide, 34. 943 330503

Zapiain Sidrería. Errekatu Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrioz Parketxoa. Parque Aralar, 943 582069

Trosketa. Elbarrena, 59. 943 180037

Urbita. Elbarrena, 72. 943 180014

URBITA

Tolara Sidrería y Asador abierto todo el año

Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Herribarrena, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abarazka. Altamira, 5. 943 814315

Attola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186

Bai-Azkoitia. Urdiñarbe, 11. 943 026951

Basterretxa. Basterretxa Industrialde, 943 851061

Erexil. Kala Nagusia, 1. 943 852888

Gelotki. Trenbidearen Zamarida, 9. 943 852228

Ibaiondo. Nagusia Kala, 80. 943 850771 (Pintxoa)

Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003

Iturri. Kale nagusia, 120. 943 850017

Iztaia. Aizpuru auzo, 943 852630

Joseba. Aizkibel, 10. 943 563512

Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoa)

Laja. Santa Cruz auzo, 20. 943 851412

Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666

Latz. Kala Nagusia, 55. 943 851319

Ulate. Ugarte 75 Industria, 943 851103

Marritte. Marritte auzo, 943 857332

Otarre. Madariaga auzo, 943 853756

San Agustin. Aizpuru auzo, Tel.943 853492

Suhari. Biziaketa etxetako, 9. 943 252714

Tikun. Kale Nagusia, 82 (Pintxoa)

Txitigorri. Txerloia auzoa, z/g. Tel.943 851008

Zuri. Kale Nagusia, 68 (Pintxoa)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoa)

Añota. Elosia auzo, z/g. 943 812092

Aurtena. Barrena kalea, 14. Urestilla, 943 815754

Baigera I. Espana kalea, 6. 943 814464

Baigera II. Saliba auzo, 4. 943 812389

Bost. Erdi Kala, 28. 943 812092 (Pintxoa)

Diz-diz. Enparanza nagusia, 1. 943 810097

Ezkutza Ostatua. Bº Izarratza, 24. 943 811128

Exce-Zuri. Alegria auzo, 19. 943 268565

Iraurgi. Ildefonso Gurutzea, 10. 943 0940416

Jai Alai. Jai alai etxea, Urestilla bidea, 943 812271

Juanto Txiki. Jose de Artebe, 17. 943 150311

Kirri. Llodio auzo, 24. 943 815608

Landeta. Landeta auzo, 12. 943 810959

Larraia. Urestilla bidea, 9. 943 811180

Lau Bide. Landeta, 2. 943 816978

Loiola Hotel. Loiola Hiribidea, 47. 943 151616

Ondariz. Harizibide, 49. 943 812071

Ongi-Etorri. Saliba auzo, 21. 943 150889 (Pintxoa)

Orbegozo. Niarbe auzoa, 9. 943 810509

Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01

Rezola. Etxeberria, 6-7. 943 7943 02660

Pastorukoa. Jose Artebe, 13. 943 811857 (Pintxoa)

Patxo. Pablo VI, 16. 943 812040 (Pintxoa)

Pizza Spring. Iriak Azpiazu, 6. 943 816312

Sagasti-Zahar. Elosia auzoa 353. 943 813442

Sanagustín Kulturgunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220

LASA

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

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551

Toki-Ona. Matxategi, 1. 943 763953

Torreku. Ibarriko Hiribidea, 37. 943 533997

Txarrantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584

Zabal Hostal. Ibarra, 14. 943 762007

Zubi Berri. Santón, 9. 943 764106

Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

Uranga

Lola auzoa, 7. Tel. 943 812543

Xoxeteko Aterrea. Xoxete, 943 581007

Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

BALIARRAIN**ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA**

Nueva dirección y cocina tradicional

Hirgunea, 6. 943 16 30 76

BEASAIN

Artzai Enea. Andre Mari, 1. 943 161116

Atxegi Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122

Basakan. J. Miguel Iruroz, 11. 943 882023

Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 686855

Bideluze. Pk. Bideluze, 2. 943 885975

Black Label. Jose Iriarte, 1. 943 088889

Goierrialdea. Carrereta D/L64, Km. 1. 943 881940

DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafetería

Nafarria Etxeberria, 5. 943 88 98 88

IPARRA Taberna

Zaldizurreta, 3.

Irizar etxea. Navarro Larreageti, 13. 943 161763

KATTALIN ERRETREGIA

Carnes y pescados a la parrilla de carbón.

Katea, 4 (Frente Polideportivo). 943 89 92 52

KIKARA Lounge Bar

Dolarea, 2. 943 882234

Nirra. Mafatua Etxe, 51. 943 881076

Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI

Pintxos, raciones y cocina equilibrada.

Nafarria Etxe, 4 (Pk. Estación). 943 08 78 02

Plazape

Pza. San Martin, 943 882297

Tti Tta. Nagusia, 19. 943 880000

Txantxorigorri. J. Miguel Iruroz, 7. 943 866949

Urkiola. Mayor, 7. 943 061311

Xerbera. Nafarria Etxeberria, 21. 943 672828

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTAZ

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928

Venta de Belaunta. Leitzako Erepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirreberria. Ibarra, 2. 943 761245

Azpeiti. Arane Etxea, 13. 943 765500

Batzokia. San Pedro, 1. 943 253704

Beko Taberna. Angizor, 8. 943 765574

Dragón Oriental. Frakizorri, 7. 943 250677

Etxagi. Mahastegorri, 8. 943 765312

Galway's Irish. Plaza Martín, s/n. 94

BERROBI

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

BIDANIA-GOIAZT

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia, 943 681234

BIDEGOIANDendale. Hernik Plaza, 943 681009
Kontzeju. Bidania Gunea, z/g, 943 681003**DEBA**Alvarez. Sokagin, 14, 943 191297
Atoze Kafetegia. Lersundi, 10, 943 192662
Azaitan. Azaitan bidea, 6, 943 121854
Bordatxo. Pta Zesteroku, 2, 943 191590
Calbetón. Hondarribia, 7, 943 191970
Errota Berri. Txaxua Auzoa, z/g, 943 199423
Igarza. J. M. Oztola, 5, 943 191197
Izenbe. Iteala, 12, 943 192473
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3, 943 199033**MAZANTINI**Pimox, y más de 40 bocadillos diferentes
Sokagin kalea, 7, 943 19 24 22Ondar Gain. P' Cárdenas, z/g, 943 192377
Santuraran. Mardari, z/g, 943 199397
Urberu. Elorriaga auzoa, 2, 943 199237**URGAIN**Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
Hondarribia, 5, 943 19 11 01Zalburdi. Pza. Arakistain 1, 943 192003
(Restaurantes de Itzarr: Ver apartado "Itzarr")**EIBAR**Agiunaspis Mesón. P' Urquiza, 22, 943 200608
Artola. Pza. Unzaga, 7, 943 206348Astelena Gastroteka. Etxaztina, 7, 943 20 70 32
Azaitan Asador. B' Azaitan, 6, 943 121854

Bossa. Egoian, 7, 943 206753

Birjinjana. Toribio Etxebarría, 16, 943 821341

Chalcha. Isasi, 7, 943 201126

Eskame. Araguesa, 4, 943 121650

Fotxter. Plaza Barria, 6, 943 121255

Iruki Sagardeotegia. Avda. Otxola, 3, 943 206844

Ixua. Pta. Urkiza, 7, 943 701293

Jaiki. Txantxa-Zelai, 16, 943 207081

Josean Cafetería. Pasie Urkiza, 22, 943 200608

Kantabria. B' Aranet, 4, 943 121262

La Jara. Saratxegi, 5, 943 254360

Maitano. Campo de trik. B' Aranet, 5, 943 208859

Maixa. Callejón, 8, 943 207730

Mirari. Iruki Pasealeku, 17, 943 127222

Nuevo. Sesión António Iñurrioz, 1, 943 567036

Oria Txiki. Zirkulu Iturbide, 15, 943 014756

Ongi Etorri. Toribio Etxebarría, 21, 943 207007

Orbelu Hamburguesería. P' Irukiza, 1, 943 120792

Palacio Oriente (chino). P' Calbetón, 14, 943 208899

Pualenar. San Andrés, 3, Ibaiz, 943 201329

Slow. Ego Gain, 10, 943 254133

Su Berro. Bista Eder, 11, 943 477779

Txoko. Unzaga plaza, 9, 943 207010

Urkizu. P' Urkizu, 12, 943 257275

Zubi-Gain. P' Urkizu, 11, 15, 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4, 943 768284

Espanolia. Maala, 4, 943 789085

Iñaki. San Roke, 4, 943 768233

Oikakorta. Aulux Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudarien Bidea, 4, 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2, 943 530465

Asgi. Urrazidi, 17, 943 742838

Aterpe. San Roke, 5, 943 742595

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

El Bichito. Bernardo Etxanarro, 15, 943 058335

El Gaucha. Erroniaro, 31, 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g, 943 741230

Corbea. Sta. Ana, 10, 943 740580

Gran Siglo. Urrupizaga, 3, 943 031185

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

Iriñola. Pedro Mugurza, 2, 943 740015

Iurri. Kalegoen Plaza, 5, 943 257448

Kaiia. San Frantzisko, 50, 943 531606

Karakate. Olasape, 3, 943 741244

Kebab. Bernardo Etxanarro, 15

King-Kong. San Frantzisko, 21, 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Mugurza, 22, 943 742500

La Perla. P. Mugurza, 38, 943 145714

Lanbroa. Pedro Mugurza, 5, 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3, 943 741316

Maiala. P. Mugurza, 5, 943 252741

Malape. San Frantzisko, 20, 943 254537

Mendiabe. Santa Klara, 14, 649 252511

Mintxeta. Zona deportiva Minibetza, 943 748744

Olaso. Olaso, 15, 943 741835

Pilon Bokategi. P. Mugurza, 5, 943 744435

Salente. P' Urquiza, 10, 943 740196

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

San Roke. Iraizoz, 18, 647 66 53 25

Sigma. Xixilon, 1, 943 748531

Tantaka. Aita Plaza Agirre, 5, 943 030736

Txarriurdia. Etxarriabide, 1, 943 740793

Urkiola. San Frantzisko, 8, 943 046209

Usatore. San Antolin, 6, 943 741799

Usua. Giza Eskubilaketa, 1, 943 256028

Viento Sia. Bernardo Etxanarro, 17, 943 034353

Vinoteca Mahats. Kalegoen Plaza, 3, 943 740309

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19, 846 080086

ERRENTERIA

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

Alidu. Fuente San Pedro, 5, 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7, 943 519564

Aker. María Lezo, 1, 943 516104

Bentito. Sanxoneko, 22, 943 511085

Borda Berri. Campas de Listoretza, z/g, 943 529274

Deportiva. Aita Donostia, 4, 943 511047

Desiria. Alfonso XI, 10 (CC. Nicasen), 943 513451

Donostia Sidrería. Zamalbide, 8, 943 526041

Egiburu. Zirkulu-Bentzelot, 943 341831

Egi-Luze Sidrería. B' Zamalbide, 943 523905

Esko. Oretxa, 2, 943 341225

El Txikito. María de Lezo, 20, 943 527701

Ereka. Zamalbide, z/g, 943 515913

Errenteriko Batzoki. K. Mitzelena, 4, 943 002468

Frantxilla. Astigarraga bentak, 943 511445

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

Gamon. Gamon, 14, 943 573035

Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6, 943 511084

Gra. Muralla (chino). Avda. Navarra, 75, 943 521363

Gurkula. Txirrila, 943 003 1935

Iraztia. Kapitan Enea, 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 9, 943 340469

KB. Gamon Zumerdia (Alameda), 943 247404

Juli. Viter, 29, 943 510002

La Cepa. Viter, 26, 943 511081

Lapiko. Cues. Iruza, 5, 665 755540

Lapurdi Pizzak. Iruza Korsarioa, 18, 943 026037

Las Cuezas. Aita Donostia, 12, 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3, 943 516441

Listoretxe Merendona. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maita. Aldeamola Gamón, 2, 943 516392

Merino. Sorginoltxu, 23, 943 526314

Mesón Extremo. P' Iztietz, 3, 943 511033

Mikel. Arditrun, 11, 943 522536

Muguritz. Aldua Aldea, 20, 943 522455

Oñar Sidrería. Zubiaurre, 8, 943 515956

Oñama. Zamalbide, 11, 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6, 943 514105

Paraiso. Sanbioenea, 4, 943 527193

Perurena. Astigarraga bentak, 943 516252

Pizzi Sprint. Morriguileta, 5, 943 522000

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

Sindikato. Madalena kalea, 38, 943 346183

Susperregi. Zona Aldurra, z/g, 943 580055

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

Taj Mahal. Sorginoltxu, 39, 943 529614

Telepiza. Alfonso XI, 5, 943 513651

Tey. Marcos, 4, 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1, 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viter, 39, 943 510096

Xera Gastroketa. C.C. Nicasen, 943 344875

Zuket. Z. Zamalbide, 5, 943 519001

Zubia. Gabirretxa, 3, 943 115275

Zuket. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

ERREZIL

Antoniori borda. Zelatun, 943 814981

Borondegi. Errazuelo guinea, 2, 943 151728

Letea. Letea, 5, 943 812877

Izarr. Letea auzo, z/g, 943 813524

Granada. Granada Basiria, 943 815355

Trintxera. Letea, 14, 943 816206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gatzarradi, 21, 943 714822

Maulanda. Maulanda, z/g, 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5, 943 713435

Otxeta. Aranburuola, 9, 943 715190

San Miguel. Apotaga elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aranburuola, 26, 943 715046

EZKIO

Argindegia Ostatua. Argindegia etxeak, 943 712027

Agrirre Etxea. Nueva etapa de un clásico del Alto Urola

B' Sta. Lucía, 5, 943 72 29 86

Anduaga. Industrialdea, pab, 1, 943 041007

Labekoa Berri. B' Sta. Lucía, 943 722552

GABIRIA

Aztria Erregerria. B' Aztria, z/g, 943 733622

Korta. San Lorenzo, 29, 943 887106

Gabirio Ostatua. Gabiria Gunea, 6, 943 887913

GAINTZA

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

Oteñe. Larriarte Bidea, z/g, 943 888848

GETARIA

Agote-Haundi. Asizku, 943 140455

Aida-Bier. Aldamor, 20, 605 016719

Amona Maria. Katrapona, 2, 687 145631

Astillero. Minasroeta, 1, 943 642789

Azkue. Alto Meágas, z/g, 943 130500

Balearr. Portua, z/g, 943 580811

Elkano. Herrieta, 2, 943 140242

Elkano Txiki. Elkano, 13, 943 140017

Getaka. Nagusia, 35, 943 021613

Giria taberna. Nagusia, 20, 943 140800

Iribar. Nagusia, 26, 943 140406

Itxas Etxe. Kaita, 1, 943 140021

Itxaspe. Nagusia, 8, 943 504042

Kaike-Kaipe. General Añero, 4, 943 140500

Katriona. Katrapona Plaza

Katu. Nagusia, 25, 943 252471

Ketarri. Txortingo, 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

POLITENA

Pintxos, menú del día y pescados a la parilla

Nagusia, 9, 943 14 01 13

San Anton. Muelle, 943 140324

Taxco. Herrieta, 5, 943 140176

Txoko. Katrapona Eparantza, 5, 943 140539

Xagu. Elkano, 4, 943 140274

HERNANI

Akarregi Sidrería. Akarregi Baserria, 943 553495

Albero Sidrería. Sta. Bárbara, 61, 943 550019

Altzuta Sidrería. Osinaga Auzo, 7, 943 551502

Aralar. Zapa, 8, 943 331506

Amigain. Arriaga, 28, 943 550097

Artzai. Zizurkia Balerri, 7, 943 550045

Belazara Etxea. Ctra. Goizuetako, 57, 943 551316

Cereales de Oro. Txirrila, 8, 943 332196

Deportivo. Kardabar, 29, 943 552684

Etxeberri. Etxeberri, 2, 943 551267

Euskal Pizza. Larramendi, 3, 943 333337

Fagollaga. Etxeberri, 8, 943 550031

Galizia Etxea. Zizurkia, 33, 943 556124

Garin. Nafar, 10, 943 550022

Goiko-Lastola Sidrería. Etxeberri, 8, 943 553247

Gunea. Argarain, 2, 943 332529

Gure Ametsa. Pota, 943 550086

Iparragirre Sidrería. Osinaga, 10, 943 550328

Iribar. Iribar, 50, 943 330461

Jauregi Asador. Ctra. Arizkun, 29, 943 550034

Karetero. Arizkun, 29, 943 550074

Kauri. Urkizun, 29, 943 550081

Larralde. Larralde, 29, 943 550035

Larrañaga. Zelai, 29, 943 550047

Larrañaga. Zelai, 29, 943 550047

Larrañaga. Zelai, 29, 943 550047

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar
Pº de Butrón, 3. 943 57 19 15

Arroka Berri Higer bidea, 6. 943 642712

Ballestea Arkoll-Santiago, 39. 943 641420

Batzoki Merendero Alameda, 943 645364

Beko-Erotar Jaiotiba, 943 64194

Camping Jaiotiba Ctra. Guadalupe, 943 641847

Casa Manolo Amute, 39. 943 642792

Cofradía de Pescadores Puerto Refugio, 943 644212

Conchetas S. Pedro, 33. 943 640497

Gastroteka Donanotz Denda Kalea, 6. 943 646597

El Curry Verde Minatira, 3-4. 943 537779

Enbata Zuloaga, 5. 943 641454

Errandonea Camino Guadalupe, 943 642933

Gaxen Matxin de Arta, 11. 943 641462

Goxondora S. Pedro, 73. 943 641952

Gran Sol S. Pedro, 65. 943 642701

Giell Bº Amute, 943 643297

Gure Etxea S. Pedro, 34. 943 645597

Hermandad Pescadores Zuloaga, 12. 943 642738

Hondar Zuloaga, 20. 943 642793

Horki Santiago, 45. 943 640455

Hotel Jaiotiba Baserri Etorb., 1. 943 646040

Ignacio S. Pedro, 20. 943 643557

Il Capo Minatira, 2B. 943 643532

Itaspe S. Pedro, 40. 943 644940

Itxaropena S. Pedro, 67. 943 641197

Justiz Merendero Bº Montaña, 73. 943 645557

Kai-Zaharra Almirante Alfonso, 12. 943 642784

Kiela Itsasargi, 4. 943 111968

Kalifornia Hamburguesería Santiago, 65. 943 642552

Kulluuxka S. Pedro, 19. 943 642440

Kupela Zuloaga, 12. 943 640425

LAIA ERRETGEA

Asador espectacular y cuidada gastronomía

Bº Arkolla, 33. 943 64 09

Larra Damari, 4. 943 642704

Lekuona S. Pedro, 45. 943 642762

Lokate Sidreria Bidasoa, 9. 943 645880

Loreduna Berri Santiago, 67. 943 643298

Mahasti Nafarrosa Behera, 2. 943 569132

Maitane Javier Ugarte, 6. 943 645911

Maité S. Pedro, 35. 943 642771

Maioñi Asador Santiago, 63. 943 643712

Oilurta Azpi Sidreria Jaiotiba, 21. 943 643708

Ondarritz 7 de Septiembre, 943 642799

Ortzadar Cervecería Itsasargi, 12. 943 642374

Pizzería Portuiko Pº Butrón, 943 645655

Rafael S. Pedro, 10. 943 642743

Sardara San Pedro, 10. 943 03301

Sebastián Nagusia, 11. 943 640167

Sugari Nafarrosa Behera, 1. 943 645408

Sutan Bº Jaiotiba, 266. 943 116000

Txantxangorri S. Pedro, 27. 943 642102

Txori Pº del faro, 6. bis. 943 644170

Uralde Santiago, 75. 943 646414

Urdin Marisquería Bidasoa, 10. 943 644614

Yola Berri S. Pedro, 22. 943 645611

Zabala S. Pedro, 8. 943 642736

Zeria S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danón Txoko Euskal Herria, 12. 943 675542

Eluska Euskal Herria 5. 943 671374

Izaskun Monté Izaskun, z/g. 943 675017

Karatz Euskal Herria, 2. 943 675636

IDIAZABAL

Alai Hostal Alto de Etxegarate, z/g. 943 187655

Guardi Guardi poligono, 943 801916

Pilarrenea Nagusia, 52. 943 187666

IKAZTEGIETA

Begiristain Sidreria Caserío Itziortu, 943 652837

Ostatura San Lorenzo, 7. 943 655892

Zubiaurre Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Afalegi Bistroka Bº Olaberria, 49. 943 631964

Aiakide Aita, Jaiotiba, 943 630440

Aitana Hotel Avda. Iparralde, 51. 943 635700

Aitor Asador Junktal Lanbandir, 7. 943 624477

Alberto Asador Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768

Alidapa Pin, 1. 943 616033

Aito de Arretxe Aita, Elizabto, 52. 943 627438

Aia Pza. Urbinaga, 943 508281

Anaka Berri Asador Peñas de Iria, 7. 943 611300

Anastasio Serapio Mújica, 18. 943 615048

Antxon Pza. San Juan, 943 630512

Aritia Darío de Regoyos, 13. 943 624173

Atalaya Antzorri, 69. 943 635518

BAKAR

La singularidad de Willem Aristizabal

Antzorri, 13. 943 24 21 48

Baserrí Erratzat, 1. 943 627907

Baserrí Asador Berrotaran, 5. 943 627745

Bidasoa Virgen Milagrosa, 3. 943 619193

Bidasoa Asador Virgen Milagrosa, 3. 943 632843

Bierhaus Virginia Luis Mariano, 7. 943 622040

Bikote Pilar, 1. 943 637060

Bi-Mireñ Begoña, z/g. 943 624521

Biribil Palmera Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570

Borda Txiki Ibarra Bº Meaka, 5. 943 630914

Cervecería Boulevard Pza. Antzorri, 11. 943 536918

Burke Burger C. Mendiñola, 943 633614

Cantin Marietta C. Com. Txingudi, 9. 943 628845

Casa Barandiaran Polig. Soroxara, 3. 943 610262

Casa Merino Avda. Iparralde, 57. 943 625703

Chicken's Santiago, 16. 943 621429

Ciaboga Pº Colón, 46. 943 619507

Café Irum Lezunberri, 943 613737

Colón Colón, 1. 943 031946

Corner C. Furos, 2. 943 621954

D-Vora-Vora Hamburg C. Com. Txingudi, 943 635187

Danaka Alzukarai, 1. 943 118924

Disco Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931

Don Jajabu Plaza del Ensanche, 8. 943 615089

Don Jajabu C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867

Eguzki Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794

Eguzki J. Talahmas Labandiria, 7. 943 630185

Elegia Jose Ignacio, 9. 943 660014

Errata Berri Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481

Estebenea Bº Olaberria, 51. 943 619262

ETH Hotel Kometa Sare, 4. 943 634100

Faisan C. Com. Behobia, 17. 943 621026

Felix Manso Barrio Bº Meaka, 9. 943 84 19 64

Ferton's C. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766

Fuenterrabía F66 Fuenterrabía, 3. 943 616028

Gambrinus C. Com. Txingudi, 943 626662

Gascón Avda. Pujana, 5. 943 616064

Gaztelumendi Pza. San Juan, 3. 943 630512

Gran Muralla Adriana, 5. 943 613176

Gure Borda J. Esteban Iardat, 3. 943 632915

Gure Etxea Teodoro Murua, 8. 943 620595

Ham-Bar Mayor, 3. 943 628790

12 Bar Luis Mariano, z/g. 943 628880

Ibaiondo J. Tadeo Murgia, 1. 943 628888

Ibariako Olegorri Bº Meaka, 21. 943 621848

Ibis Hotel Avda. Lezunberri, 77. 943 636232

Il Capo Mendiola, 943 639615

Indian Palace Sta. Elena, 4. 943 621284

Iñaki Asador Santiago, 34. 943 630933

Iñaki Gabiria, 3. 943 635217

Iligo Lavada Iñaki, 943 636369

Irungo Atxegina S. Marcial, 9. 943 628934

Irureta Pza. Urbinaga, 4. 943 621059

Izartxo Mayor, 17. 943 638630

Jaiotiba Kaskotegi, 6. 943 618066

Jantokia Avda. Iparralde, 11. 943 620490

Josuene Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154

Karitzak Taberna C. Comercial Mendibil, 943 639831

Karrotuka Polig. Lezunberri, 60. 943 614661

Ketian Luis Mariano, 2-4. 943 623040

Kostorbe Avda. Iparralde, 30.

Kulunka Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481

La Bellotta C. C. Txingudi, 6. 943 625330

La Canasta Plaza del Ensanche, 5. 943 618477

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

La Cepa Riojana Belaskoenea, 92. 943 628447

La Vinoteca Avda. Iparralde, 12. 943 627332

La Rotonda Junktal Lanbandir, 13. 943 629556

Lagun Arteen Serapio Mújica, 23. 943 61437

Lagun Arteen J. Esteban Iardat, 5. 943 617401

Lasia Mourlane Mitxelena, 2. 943 619766

Las Ruedas Estación, 20. 943 615426

Laxoa Javier Esteban Iardat, 9. 943 614042

Leones Serapio Mújica, 23. 943 615111

Liberri Bº Bidasoa, 16. 943 629597

Manolín Nagusia, 12. 943 62 11 95

Maribel Zubiri, 6-8º Bº Ibarra, 943 615001

Marken Santiago, 27. 943 612628

Martinez Pº Barro, 20. 943 623342

Matxibenta Pº Colón, 21. 943 621384

Mc Donald's Centro Comercial Txingudi, 943 635452

Mesón del Jamón Fuenterribia, z/g. 943 615068

Mesón J. M. Fernández, 2. 943 612062

Mikel Avda. Iparralde, 59. 943 623896

Morondo Página, 3. 943 621395

Muga Junktal Lanbandir, 36. 943 620071

Nagusia Gabiria, 23. 943 615132

Naxaria Gabiria, 23-3. 943 615132

AZPIKOETXE

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

Eliz-Ondo Nagusia, 1. 943 731550

Goiko-Irarra Laubide, 17. 943 03 47 93

Gurutxaga Nagusia, 10. 943 731271

Katilu Euskal Herria Enparantza, 943 081198

Lau Bide Lau Bide, 2. 943 731249

Hogei Plazaola, 10. 943 22 93 92

Oilarra Euskal Herria Enparantza

Xarpot Cafetería Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidrería Bº Guadalupe, z/g. 943 806066

Barzelona Eñaldea auzoa, 7. 943 806206

Insauti Nagusia, 2. 943 806121

Legorreta Café N-1, Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate San Inazio, 2. 943 714371

Gatz-Gain Alto de Ardaran, 943 715522

Gatzainzuketa Gatzainzuketa, z/g. 943 715164

Gure Ametsa Alto de Arlaban, 943 714952

Ostatu San Inazio, 3. 943 715171

Surax Etxea Hotel Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996

Aiton Borda Antonio Pildain kalea, 943 476476

Azkena Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

Carmen Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90

Etxorri Etxorri bidea, z/g. 943 525441

Erreka Gaintzuriketa, z/g. 108. 943 490807

Errekalede Sidrería Bº Gaintzuriketa, 943 490285

Etxeberri Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 528898

Exkola Taberna Lopene Plaza, 4. 943 525253

El Puerto Guillermo de Laredo, 9. 943 527995

Gure Txoko Nagusia, 13. 943 527079

Ipintza Irunzut, 35. 943 526599

Iriarte-Enea Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 529988

Irunzun Irunzun, 10. 943 526890

Izai Lopene Plaza, 943 519167

Jaizkibel Zubizto, 9. 943 521966

Kaiakide Polentzarreria, 6. 943 512003

Kike Taberna Pza. Lope de Iriarte, 943 527599

Lezoratza Elas Salaberria, 1. 943 512848

Lur-Jatxex Urune, z/g. 943 511888

Maritxu Taberna Donibane, 3. 943 524845

Ongi Etorri Elas Salaberria, 12. 943 527897

Oriolarra Donibane kalea, 6. 943 346078

Orquidea Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-NEUA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla

Bº Gaintzuriketa, 943 52 75 45

Rekalde Ctra. de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285

Sagarruzo Sidrería Alto de Altamira, z/g. 943523541

Sahatsa Nagusia, 2. 943 529244

Sorgin Taberna Guillermo de Lázaro, 943 527945

Zaldiak Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

José Mari Hostal Nagusia, 37. 943 682091

Leku-Alai Zubiaurre, z/g. 943 672616

Ostatu Txirrín gudarantza plaza, 7. 943 682256

MENDARO

Intxusai Pza. Industrial, 5. 943 755091

Landa Garagartz, 32. 943 760028

Luzaiade Mendarozabal, z/g. 943 755144

Toki-Alai Mendarozabal, 2. -Garagartz-, 943 756072

MUTILOA

Mujika Liernia, z/g. 943 801507

Orue Ergoña (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU Los mejores hongos al horno del Goierri

Henriko Plaza, z/g. 943 80 1166

MUTRIKU

Asador Ormazabal Alto de Calvario, 1. 943 604652

Bartzoki Conde de Mutrikua, 1. 943 604191

Camping Galdona Galdonamendi, z/g. 943 60509

Jarri-Toki Ctra. Deba-Mutrikua, km 3. 943 603239

Kai Bº Magdalena, z/g. 943 603344

Kalbaxio Laranga Auzoa, z/g. 943 603256

Kofradi Zaharra Muelle, z/g. 943 603954

Mijoia Polígono Mijoia, 943 603180

Pikua Bº Larangia, 629 105733

San Juan Larangia, 13. 943 603167

Txirrinxo Muelle, z/g. 943 95070

Galicia Atzeko, 22. 943 782208

Garaia S. Lorenzo, 29-31. 943 253094

Goieta Benta Hostal Arantzu, 943 781305

Helmuga Ugalde, 1. 943 90 25 81

Hotel Santuario Arantzu, z/g. 943 781313

Lapiko Gorri Ultzain, 32. 943 716078

Lizar-Etxe Bº Olábarrieta, 83. 943 781886

Mauxka Kale Zaharra, 55. 943 252669

Milukua Bº Arantzu, 943 781304

Olakua Olakua, 8. 943 782292

Orioko Barra Antilla, 1. 943 106474

Sindika Hotel Arantzu, 11. 943 781303

Torre Zumelzegi Torre Zumelzegi, 943 540000

Urbiako Fonda Campa de Uribia, 943 781316

Urriñan Lezarreriz Auzoa, 19. 943 783479

Urtiagain Uriñariz, 1. 943 780814

Zelai Barra Ctra. Arantzu, 7. 943 781306

Zotz Bº Zubillaga, 2. 943 783545

Zurnust Bidebarrena, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

Arantxa San Andres, 13. 943 882822

Itxune Gabiriaile, 14. 943 164844

KUKO

Imovación, técnica y producto de mercado
Berjaldoegi plaza, z/g. 943 88 28 93

ORDIZIA

19-30, Garagaza, 5

Altamira Ctra. deportiva Altamira, 685. 79 75 45

Haize Gudarren Etxorbidea, z/g. 943 889360

Kantoi Anpuru, 1. 943 160471

Maiorri Genikako Arbolaren paseal., 943 10 58 01

MARTÍNEZ

El restaurante del mercado de Ordizia

Santa María, 10. 943 88 06 41

MUÑOZ

Menú del dia, platos combinados, pintxos...

Euskal Pilotxa, 3. 943 08 52 24

Oniango Oiangu Parketa, 943 161371

Populus (pizzeria) Pza. Dominguo Unanue, 4. 943 160421

Pottoka Cafetería Legazpi, 3. 943 163034

Txepetxa Urdaneta, 1. 943 721089

Tximista Sidrería Guadarren Etxorbidea, 2. 943 881128

Txindoki Etxezarreta, 3. 943 884049

Uzibeki Guadarren Etxorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN**ORENDAINGO OSTATUA**

Cocina tradicional. Menú. Celebraciones

Errrosario Plaza, 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostatua. Errebote Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700

Atzperro Casa Rural S. Martín, z/g. 943 835419

Arran Ondarza, 16. 943 094388

Antilla Abeslari, 2. 943 832309

Ardorra Ondarza, 67. 943 134835

Arkaiztza Abeslari, 4. 943 831657

Errotxa Oleskegorri Auzoa, 943 880197

Goizkero Cafetería Aita Lertxundi, 33. 943 832855

Hotel Rest. Bales Hondarribia, 1. 943 894440

Joxe Mari Henrike Enparantza, z/g. 943 830032

Kolon Txiki Henrike Enparantza, 4. 943 830044

Kresala Antillako hondartza, 943 890475

KATXINA BODEGA

Comer entre viñedos al estilo Orio

Ortzaiza, 20. 943 58 01 66

Oidein Ortaizka Auzoa, 44. 943 830883

Orioko Benta Camino Oriko-Ilgeldo, 943 835751

San Martin Asador Bº S. Martin, z/g. 943 830058

Sarasua Asador Eusko Gudarren, 29. 943 830005

Txalupi Antillako hondartza, z/g. 943 868034

Xixario Asador Eusko Gudarren, 2. 943 830019

Zaharen Babesleku Enparantza, 943 835398

PASAIA

A Coruña Pº Euskadi, 7. 943 399009

Alkantxete Donibane, 65. 943 880121

Antxeta Arraunberri, 30. S. Pedro, 943 393994

Arkupeberri Donibane, 110. 943 341548

Arri Zumalakaregi, 1. Antza, 943 510068

Badiola Donibane, 21. S. Juan, 943 346402

Babia Eskalante, 21. Antza, 943 515522

Botero Pza. Erreka, z/g. 943 398470

Busturia Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 393907

Cantina Jaizkibel Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003

Cantina Puntas Camino de Puntas, z/g. 943 952525

Casa Cámaran San Juan, 79. 943 526399

Casa Mirones San Juan, 80. 943 510921

Cofradia S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150

Dani Hamarraketa, 8. Antza, 943 511180

Dax Pº Euskadi, 33. S. Pedro, 943 399006

Donibane Mariscos Blesa de Lezo, 16. 943 525057

Donostiarra Euskal, 1. Trinberpe, 943 399071

E-16 Eskalante, 16. Antza, 943 528169

Ekarri Zumalakaregi, 10. Antza, 943 510008

El Caserío Pº Euskadi, 23. Trinberpe, 943 404424

Erribalna taberna Arrandiz, 8. 943 247426

Erdizka Pablo Enea, 14-16. Trinberpe, 943 390357

Errekatu Donibane, 138. 943 247809

Etxe Onpu Antzu, 943 516471

Gure Borda Araiz, 36. Antza, 943 391846

Guria Arrandiz, 16. Trinberpe, 943 394562

Ibiza Nafarroa Etxorbidea, 1. Antza, 943 515300

Iparra Nafarroa, 8. Antza, 943 340164

Izkina Euskal Etxor, 19. Donibane, 943 399043

Juancho Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061

Kamia Gure Zumardia, 29. Antza, 943 510020

La Amistad Pº Euskadi, 8. 943 247809

Leunda Oso, 8. Antza, 943 514514

Marisol Esnabide, 18. Trinberpe, 943 394751

Maritxu Euskal Etxor, 2. Trinberpe, 943 399062

Matxet Donibane, 8. 943 247809

Meipí Asador Lezo Bide, 1. 943 247808

Pari-Berri Lezo Bide, 15. 943 247805

Paulaner Bierhaus Euskal Etxorbidea, 80. 943 393396

Pitxitxulo Eskalante, 118. Antza, 943 520770

Romeral Eskalante, 40-42. Antza, 943 528032

Terranova Azkuna, 2. Trinberpe, 943 399074

Txulotxo Donibane, 72. Donibane, 943 523552

Yola Berri Plaza Santiago, Donibane, 943 341353

Ziaboga San Juan, 91. Donibane, 943 510395

Zorzano Esnabide, 96. S. Pedro, 943 399120

SEGURA

Imaz Mayor, 27. 943 801025

Izkina Zurbano, 17. 943 8002512

SORALUZE

Armendia Asador Ezozia, 7. 943 751002

Edurra Santana, 18. 943 751383

Txurruka Txurruka, z/g. 943 751581

Ufala Irish Pub Santa Ana, 16. 943 750300

ALLURI

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

AMA

Etxean, etxearen bezala (En casa, como en casa)
Arostegui, 13. 609 91 32 94 - 600 72 78 02

Amairi Beotibar, 5. 943 245469

Amets Larramendi, 1. 943 648389

Asteasuarrá, Herrelos, 18-20. 943 673196

Astelena, Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

Bar Ordizia, Martín José Irala, 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 675381

Bidebide, Usabal Kirolegia, 943 577573

BOTARRI

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

Burrunzí Asador, San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruña, Gomiti plaza, z/g. 943 616565

Casa Julian, Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julian Bar, Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás, Zumalakarregi, 7. 943 654759

Euzkizta Sidrería, B' Usual, 35. 660 654317

Euskal Pizza, Gudar, 16. 943 655655

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

Ikatzá, Plaza Berria, 6. 943 749133

Illargi, Plaza Gipuzkoa, 9. 943 654229

Iraxo, Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Iruña, Amoraz, 10. 943 19826

Irriintzi, Orta, 3. 943 565334

Isastegi Sidrería, B' Alabda Txiki, 15. 943 652964

Izarra, Basterri Zaldibia, 1. 943 841427

Jokel, Martín José Irala, 10. 943 116017

K-2 Plaza Nueva, 10. 943 570688

Kupela, Plaza Berria, 9. 943 672070

Landrea, Nafarroa etorb, 943 051062

Larrau, Lurraldeñu Auzo, 15. 943 675998

Lurian Bistrot, Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alde, B' San Esteban, 943 651799

Mugica Aldear pollos, Agirre, 3. 943 673943

Orbela Taberna, Erementzai, 10. 943 016780

Ordizia Taberna, P' Martin J. Irala, 647 007275

Plan B, Larrañendi, 8. 943 598486

Sausa, P' Belate, 7-8. 943 655453

Solana 4, Solana, 4. 943 017630

Telepizza, Plaza Iratxe, 19. 943 108800

Tolosaldea, N-In-Madrid, km 432. 943 650656

Triángulo, Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzería), Corre, 14. 943 670659

Usabal Sidrería, Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna, P' Alliri, 1. 943 698513

Zuloaga-txiki, Monteskue, 29. 943 650363

URNIETA

Aballarri, Iraizabai, 21. 943 330252

Altuna, B' Lategi, 943 554917

Adarra, B' Goburu, 37. 943 552036

Besabí, B' Goburu, z/g. 943 330311

Bosteko, Erratzu, 443 337375

Elutveta Sidrería, B' Otaran, 34. 943 556981

Eula Sidrería, B' Lategi, 943 490077

Frontón, Estación, z/g. 943 000977

Guria, Iraizabai, 46. 943 005651

Oianuma Sagardotegia, B' Ergoien, 18. 943 556683

Polideportivo, Pintore Kales, 3. 943 009408

Setien Moko Sidrería, B' Otaran, 11. 943 551014

Urruzola, Elubeta Baserria, 943 556919

Zaldunegi, Iraizabai, 34. 943 551008

URRETXU

Aladpa Taberna, Aretxaga, 3. 943 720230

APAIN

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

Ategin, Barrakale, 13. 943 532667

Collins, Aretxaga, 3.

Eire, Gernikako Arrola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi, Poligono Mugiategi, B-37, 943 725165

Hokkaba, Aretxaga, 18. 943 98 33 76

Navarro, Iparaguire, 18. 943 721867

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

Pizzeria Madaya, Labeaaga, 33. 943 229133

SANTA BARBARA

Tradicional con cuidadas presentaciones

Santa Barbara auzoa, 943 72 33 87

TELEPIZZA

Iparragirre, 943 491 1033

Zahabeta, Iparaguire, 2. 943 724320

Zoma Zero, Aretxaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia, B' Aginaga 31. 943 366710

Antxeta, Zubiarráineta, 6. 943 370344

Arratzain Erretegia, Arratzain Baserria, 943 366663

ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional

Puntapax kalea, 8. 943 36 91 39

Ajxega Jareugia, Aitzetarra, 1. 943 371150

Bordatxo, Zubiaurrena, 5. 943 371042

Cantina Mariachi, C. Com. Uriel, 943 365382

Hurbil, Centro Comercial Uriel, 943 367281

Ibarrola Agroturismo, Kaleazar, 62. 943 363307

Igurte, Ibarrola, 1. 943 370113

Ilundain Sidrería, B' Txoko Ade, 943 371649

Iraxo, Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kontuene, Txoko Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador, Polígono Ugaldeha, 36. 943 369968

Patxi, Nagusia, 14. 943 362725

Saizar Sidrería, B' Kalo-Zahar, 39. 943 364597

Sekai Asador, Aginaga, 20. 943 362773

Tragoxka, Santa Enea Auzoa, z/g. 943 362734

Txapeldun, Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerniki, Com. Uriel, 943 360772

Txiki Ertz, Ertzalde, 1. 943 362735

Txipinaria Sagard, C. Com. Uriel, 943 376698

Txiriboga, Irau, 6. 943 361398

Txipri, Estraña, 6. Aginaga, 943 372806

Txirristra, Konterza, 13. 943 360466

Urdiaira Sidrería, B' Aginaga, 12. 943 372691

Zumeta, B' Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol, Etxeondo, 943 690296

Alustiza, Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Ibarra, Berria, 29. 943 690623

Ongi Etxori, Berria, 18. 943 691236

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

Shepherd's, Kale Berria, 25. 943 571558

Txapeldun, Berria, 23. bajo. 943 696449

Urriope, Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese, Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurgune, Olaeta Agroalimentaria, 6. 943 501086

Urtua, Sta. Fe, 49. 943 887146

LAKZAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural

Aiestaran Etxea, s/n. 943 88 00 44

ZARAUTZ

Aiai, Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel, Sebitximendia, 4. 943 830143

Amaia, Nafarroa, 9. 943 130549

Anaiak, Altxola, 2. 943 835975

Argi, Torre Luzea, 2. 943 834959

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

Arroalde, Araba, 41. 943 834433

Arrea, Zigorria, 32. 943 01 6693

Aurrera, Egaña Kalea, 13. 943 021638

Aspi-Ena, Sebitximendia, 4. 943 130586

Batzokia, Balea, 1. 943 002049

Basarri, Patxik, 10. 943 021275

URRETXU

Aladpa Taberna, Aretxaga, 3. 943 720230

APAIN

Pintxos, raciones, carta y menú del día

Ipiñarrieta, 18. 943 72 58 87

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

Berazadi-Berri, Talai Mendi, 723. 943 93 130003

Bordatxo, Elizatea, 5. 943 132889

Cafe Iruña, Ipar Kalea, 13. 943 004023

Dragón de Oro (chino), Biziakia, 6. 943 890329

Egoki Asador, Biziakia, 1. 943 132766

Casa Izaia, Azara, 4. 943 132644

Ezuzki, Nafarroa, 8. 943 893416

Etxe-Iruña, 59. 943 8934116

take away

comida
para llevar



ASADOR **CITYWOK**

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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



943 559 783

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

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD



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



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 ERRENTERIA 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 bacalao del mundo. En Uranzu, 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-**

PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO... Y GANA EL MEJOR BACALAO !!! (VER PÁGINA 65)

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 Uranzu 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,
PUESTO 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 Pasai**, 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 "Itzastotí", es **el momento ideal para disfrutar del bonito y de un buen Marmítako**. 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, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**.

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 Txuleton bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

KURSAL 2014

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

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 cría y la cuida como una más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.

y además...

Ternera de Baztan - Vinos y licores -
Cochinillo de Segovia - Gran variedad en quesos - Cordero de Castilla-León -
Conservas y delicatesen -
Hamburguesas caseras - Charcutería...

PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668
www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

KUKAÑA

ALIMENTOS LOCALES
Y DE OTRAS LATITUDES



A finales de julio abrió sus puertas Kukaña, la nueva tienda que **Sylvain Foucaud y Aukene 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**,

DONOSTIA

PLAZA SARRIEGI, 10
TEL. 678 21 66 28
@kukanadonostas
kukanadonostas@gmail.com



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 cucurucu, 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



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...

DONOSTIA

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

CHAMORRO

CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TEL. 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 Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Iñizar, lo que le ha permitido 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



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.



PENSIÓN KURSAAL

EN PRIMERA LÍNEA DE GROS



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 **Ixasoa**, en la Parte Vieja, esta coqueta casa de huéspedes ofrece amplias y diáfanas habitaciones con todas las comodidades, dando una **importancia primordial** al trato personal y haciendo real su slogan: "Hacemos inolvidable tu estancia en San Sebastián".



MUTRIKU

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

HOTEL GUDAMENDI

TU BODA EN IGELDO

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



En la ladera del Monte Igeldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. Wifi y **parking exterior privado gratuitos**. Vistas panorámicas del mar Cantábrico. Piscina exterior. Amplias terrazas y jardines, salones preparados para reuniones de empresa y **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas por el **grupo BOKADO**. Se añan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta.

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 2 (GROS)
TEL. 943 29 26 66
pensionesconencanto.com

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).

“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^a 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? Paris, siempre Paris!! Fui con el cole,



sólo por trabajo, con mi mujer, con mis hijos.... sigue enamorándome.

¿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 invitó 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 pinxto e ir con amigos de fuera a descubrirles cada bar, cada especialidad. En los últimos tiempos casi misión imposible encontrar "auténticidad".

¿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!!

Sugíérenos dos restaurantes en Donostia o Gipuzkoa.

Soy de muy buen conformar, imprescindible la buena compañía de familia o amigos. Desde el Restaurante Mandarín 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.



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