

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 191 : septiembre 2020



K Pilota

GETARIAKO TXAKOLINA
CRIANZA RIOJA ALAVESA
ROSADO NAVARRO

Sigomora en  @GrupLaNavarra



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



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



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



ondojan.com

Nº 191 Septiembre 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 Corman, Alberto Benedicto, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Arnau Estrader, Manu Méndez, Carol Archeli, Anne Otegi, Vanessa Blázquez, Txemari Esteban y Javier Etxayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau halebatero banatzen da Gipuzkoako jabetxeetan, hotelan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragazten diren jabetxe eta tabernen laguntzari esker.

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

Ondojan.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores. Asimismo, declina cualquier responsabilidad en caso de modificación de los precios, programas, horarios o fechas de las diferentes informaciones recogidas. Los precios de menús, cartas, etc... no son contractuales y pueden estar sujetos a cambios de última hora o errores tipográficos.

estúpido concienzudo

Colaborador@s de primera

Tras varios meses utilizando esta sección para ciscarme en todo lo que se mueve, desde el Covid hasta nuestras instituciones, pasando por los clientes intolerantes, las restricciones a la hostelería y todo lo más sagrado, en esta ocasión me apetece hacer una introducción positiva a esta revista que tienes en tus manos, aunque sea por medio del móvil o la tablet si es el caso. Y es que aunque el terminar este Ondojan y sus 148 paginazas ha sido, como siempre, una lucha contra reloj peleándonos con los plazos, las entregas, la búsqueda de fotos, las correcciones, los fallos informáticos... hay algo que me levantaba el ánimo cada vez que me vencía el cansancio o el desaliento, y es el tomar consciencia de la calidad de la gente que colabora con nosotros.

El colaborar con Ondojan, algo que hacen nuestro@s amig@s de manera altruista, podría ser "cubrir el expediente", escribir un artículo para salir del paso, quedar bien y punto pelota. Pero no, nuestro@s colaborador@s se lo curran mes a mes y nos elaboran unos artículos que son, sinceramente, de levantar la boina. Colaboraciones trabajadísimas en las que cada un@ de ell@s vuelca su pasión y su sapiencia. Artículos que tocan los diferentes palos de la baraja gastronómica con rigor, firmados por verdader@s enamorad@s de sus respectivas especialidades.

Este mes, **Mikel Corcuera** se sale con un señor artículo de 4 páginas sobre Hitchcock y la gastronomía que no tiene desperdicio, como no lo tiene la declaración de los derechos de las plantas a la que alude **Dani Corman**. **Aitor Buendía** nos recomienda un restaurante muy "salado" que nos ha puesto los dientes larguísimos, y **Nere Ariztoy** ha aportado positivismo y optimismo en un momento en el que es totalmente necesario. **Arnau**



Estrader nos sigue haciendo partícipes de su sapiencia cervecera abriéndonos la mente y el paladar y **Jon Méndez** esta vez se ha alejado del vino para recomendarnos un vermú que hay que probar sí o sí. Gracias a **Alberto Benedicto** sabremos, por fin, qué es el Calvados, y lo degustaremos de una manera fresca y divertida. **Carol Archeli** no se limita a hablar del pescado, sino que se vuelca con consejos y reflexiones terriblemente personales. **Anne y Vanessa** se comprometen hasta las cachas con sus reflexiones gastromilitantes, **Carolina Rincón** hace saltar por los aires las falsas verdades del desayuno. **Txemari Esteban** nos acerca al público más joven y **Javier Etxayo**, "Tasio", nos alegra la vida con sus caricaturas.

Casi nunca entregáis a tiempo, jodid@s, pero la espera merece la pena por lo mucho y bueno que nos daís. Muchísimas gracias a todos y a todos. De corazón. De verdad !!



Josema Azpeitia
Periodista gastronómico

ONDOJAN 191 EDITORIAL **03** INTRODUCCIÓN **04** CONSEJOS **08** EN PORTADA: **KATTALIN 28** REPORTAJE: **UN RESPETO HACIA LA HOSTELERÍA 34** OPINIÓN **42** COLABORACIONES **44** ESSENCIA DE VID **48** LA RUTA SLOW **50** TURISMO GASTRONÓMICO **52** BURP! **54** DI... VINOS **56** ARTE LÍQUIDO **58** ITSASOTIK **60** OREKATUZ **62** DIETÉTICA **64** MENU DO MENÚ **66** RECETAS **68** JAKITEA **70** GRANDES MESAS: **AMELIA 76** SAGARDOTEGIAK **82** KOFRADIA **86** A LA CARTA: **URBITARTE 102**. GUÍA RESTAURANTES **106** LISTADO RESTAURANTES **134** PLACERES **142** DORMIR EN GIPUZKOA **144** CON LAS MANOS EN LA MASA: **SILBIA REDONDO 146**

CUANDO LAS BARBAS DE TU VECINO VEAS CORTAR... PON LAS TUYAS A REMOJAR



**JOSEMA
AZPEITIA**

Periodista
gastronómico

Los lamentables hechos acaecidos a la salida de La Salve el pasado 14 de agosto y los varios videos que circularon recogiendo las protestas que tuvieron lugar delante de la Basílica de Santa María y el ensañamiento de las Fuerzas del Orden hacia quienes ejercían su derecho a la protesta han dado pie a varios debates, a críticas dirigidas tanto a los que protestaban como a los que les dieron leña, a adhesiones al sector hostelero y a desmarques incomprensibles... la polémica está en el aire, pero lo que no se puede negar es que la hostelería está muy sensibilizada y no tiene el cuerpo para ruidos. ¿Tendrá que pasar algo grave para que alguien tome cartas en el asunto y se deje de señalar a un solo sector?

Como siempre que hay conflicto y bronca por medio, las versiones y las opiniones son contradictorias y encontradas, pero haciendo caso de las fuentes que más fiabilidad me merecen, la cosa se desarrolló más o menos así:

Los hosteleros gipuzkoanos estaban protestando por la Parte Vieja donostiarra contra las medidas dictadas por las instituciones vascas. Coincidió la manifestación con la salida de la misa de la Salve, a la que acuden una buena cantidad de autoridades, con lo que la protesta se trasladó a la delantera de la Basílica de Santa María.

Las protestas siguieron de manera pacífica hasta que en un momento dado un fotógrafo que realizaba imágenes para los convocantes fue agredido por la policía. Hay también quien dice que uno de los políticos que recibía la pitada se burló de los manifestantes, y que al ser fotografiado por el reportero se produjo la agresión policial. Pero no hay constancia gráfica clara de esto último.

Dicho hecho hizo saltar a los manifestantes que se encararon con la policía y agitaron las vallas de protección que separaban a los asistentes a misa del resto de la gente, respondiendo la ertzantza con más porrazos, dando lugar a cruces de empujones, golpes y descalificaciones varias.

Está claro que el sector hostelero del ocio nocturno está muy quemado. Se le carga poco menos que con todos los contagios cuando no hay cifras que atestigüen que en los pubs y discotecas estén dándose más infecciones que en los funerales, los supermercados, las corridas o las playas y piscinas, por poner algunos ejemplos.

Pero las instituciones recurren, una y otra vez, al parche de culpar de todo a la Hostelería. Y ahora le toca al ocio nocturno, pero en cuanto terminen las vacaciones cargarán previsiblemente contra otras manifestaciones hosteleras.

Todavía durante el anterior confinamiento, tuve la oportunidad de hablar con un miembro de una importante asociación de cocineros de Gipuzkoa, que me contó que se habían reunido con un representante del Gobierno Vasco.

Según me comentó, el interlocutor de Lakua les dijo claramente que esperaban

un rebrote para después de vacaciones, y que la estrategia del Gobierno iba a ser “volver a cerrar Hostelería y Cultura y salvar lo que se pueda de la Industria”.

Es decir, que esta estrategia ya estaba decidida antes del final del primer confinamiento. El único obstáculo para la misma podían haber sido las elecciones, pero ya se encargaron de celebrarlas a toda costa sin tener en cuenta para nada la situación sanitaria y, lo que es más importante, de ganarlas.

Así que ya está el camino allanado para volver a encerrar al gremio hostelero. Han empezado por el ocio nocturno, pero que nadie se engañe, seguirán los bares de pintxos, las cafeterías, los restaurantes... y no se va a librar nadie.

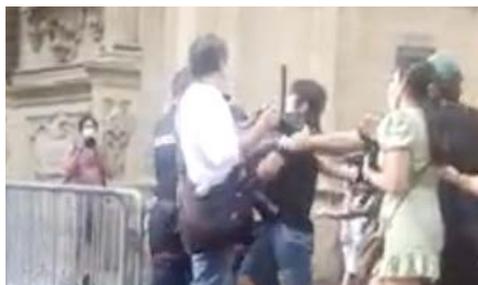
Así como el día 14 de agosto protestaron los representantes del ocio nocturno, el resto de los hosteleros debería reaccionar y organizarse cuanto antes contra esta agresión. Que nadie se piense que lo sucedido no va con él, porque sí que va, y aunque uno o una piense que su barecito, en el que ha mantenido escrupulosamente las medidas de seguridad, no tiene nada que ver con un disco-bar, sí que tiene que ver, pues en cuanto venga el cierre definitivo lo van a meter en el mismo saco.

Y cuidado, porque están manipulando los medios de comunicación y la opinión pública para crear un estado de opinión que justifique las medidas a tomar... Llevan tiempo en ello.

Es momento de reaccionar, unirse, protestar y pelear. Quien vea como algo ajeno lo del 14 de agosto está muy equivocado, y que nadie se confunda, lo sucedido fue una agresión en toda regla a la Hostelería.

Menos pasividad y más acción. Si no hay un puñetazo encima de la mesa van a tomar al sector por el pito del sereno. Cuando las barbas de tu vecino veas cortar... pon las tuyas a remojar !!!

Está claro que el sector hostelero del ocio nocturno está muy quemado. Se le carga poco menos que con todos los contagios cuando no hay cifras que atestigüen que en los pubs y discotecas estén dándose más infecciones que en los funerales, los supermercados, las corridas o las playas y piscinas, por poner algunos ejemplos. Pero las instituciones recurren, una y otra vez, al parche de culpar de todo a la Hostelería. Y ahora le toca al ocio nocturno, pero en cuanto terminen las vacaciones cargarán previsiblemente contra otras manifestaciones hosteleras.



Capturas de algunos de los vídeos que circularon por Whatsapp y otros conductos



Ventanas Goierri

20 **urte**
años

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15

Maite duzun hor
Protegemos lo c

A silhouette of a person stands in the foreground, looking out a large window. The view outside is a vast, layered sky filled with white and grey clouds. A bright, golden light source, likely the sun, is visible in the distance, creating a path of light through the clouds. The overall scene is serene and expansive.

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

ri babesten dugu
que más quieres

KELER

LA CUCHARA

con grabación
de imágenes
Aviso a Policía

Severitas Direct
W. 10. 10. 10



DE SAN TELMO

KELER



DONDE EMPEZÓ TODO

La Cuchara de San Telmo sigue siendo uno de los bares de pintxos más remarcables de la capital donostiarra. El joven equipo guiado por Álex Montiel y dirigido "sur place" por Ana Rodríguez fue de los primeros en ponerse en marcha tras el confinamiento y de su minúscula cocina siguen surgiendo las maravillas que han dado a este local fama mundial: Pulpo gallego cocido y asado, Foie a la plancha, Carrillera de ternera guisada lentamente en Rioja Alavesa, Oreja de cerdo ibérico prensada y crujiente...

■ LA CUCHARA DE SAN TELMO

31 de Agosto, 28 - DONOSTIA



JULI: LO ÚLTIMO DE "RENTE"

Natxo Ugarte y Aitor Riaño, impulsores del Café S7ete de Amara y el Ocho de Benta Berri, lejos de amilanarse por la crisis en ciernes, han trasladado su filosofía a este emblemático local de Errenteria que han rebautizado como "El 9" y en el que encontraremos una dinámica culinaria basada en la parrilla con chuletón de Goya, pescados, mariscos... elaborados a la brasa, combinados con platos tradicionales como mejillones en salsa, Ciervo, Hamburguesa, Torrija caramelizada... ¿Para cuándo el 10?

■ **JULI (EL 9)** Tel. 943 84 58 95
Biteri Kalea, 27 - ERRETERIA





¿HACE UNA PAELLITA?

La denostada y turística paella puede alcanzar rango de genialidad culinaria si se elabora con cariño, con buenos ingredientes y, sobre todo, con el tiempo necesario y los clientes esperando al arroz en la mesa. En Kotalde, restaurante de la Avenida de la Zurriola que conjuga la cocina mediterránea, las especialidades catalanas transmitidas por tradición familiar y la cocina vasca, llevan más de 40 años elaborando las mejores paellas de la capital gipuzkoana. Compruébenlo si no nos creen.

■ **KOTALDE** Tel. 943 27 77 91
Avda. Zurriola, 28 - DONOSTIA





PARA TODOS Y PARA TODAS

Si en su minúsculo local a Gorka Irisarri le hubiera dado por montar una taska convencional basada en la oferta de barra y la afluencia de público, tal vez ahora estaría sufriendo como tantos hosteleros. Pero desde un principio, contra corriente, optó por un modelo en el que acostumbró a los clientes a sentarse y donde la barra apenas cobraba importancia. Y es que las ideas originales a veces demuestran una gran capacidad de futuro... además de que aquí se come, hablando mal y pronto, de coña, oiga!

■ **DANONTZAT GASTROTEKA** Denda, 6
Tel. 943 64 65 97 - HONDARRIBIA



UNA TORTILLA MONUMENTAL

En el competitivo mundo de la tortilla de patata, más difícil que conseguir elaborar una remarcable es el mantenerla cuando se empieza a convertir en objeto de culto. No son pocos los locales que han alcanzado gran fama y, luego, sencillamente, se han echado a dormir. Para nosotros, una de las mejores en este momento en la capital es la que elabora Iñaki Azkue en Errotaburu. Fundente, melosa, sabrosa... su tortilla es un excelente ejemplo de su muy cuidada cocina tradicional.

■ **EL VASKITO** Tel. 943 35 07 78
Louis Lucien Bonaparte, 8 - DONOSTIA









UN OASIS ENTRE EMPRESAS

El maravilloso asador dirigido por los hermanos Enciso Azkoiti a las afueras de Pamplona es un remanso de paz y tranquilidad en una zona industrial frenética que parece desaparecer cuando traspasamos su umbral. Ya era el "restaurante de guardia" antes del COVID para cientos de gourmets por su calidad, pero ahora, con la preciosa terraza que han montado, han dado la campanada. Disfrutar en ella de sus verduras, sus pescados a la brasa o su gorrín al horno es tocar el cielo gastronómico

■ **ASADOR MUTILOA** Tel. 948 15 26 50
MUTILVA BAJA (NAVARRA)

HOJA DE
LAMACIONES A
DISPOSICION DE
QUIENES LA
SOLICITEN

GGG
Muestra analítica
de temperatura de
la conservación de los alimentos



DOMUS
DEI
Rioja



DONDE ESTÉ UN "VIENA"...

... que se quite el fútbol, y los toros, y el vermouth convencional !!Y es que esa es la especialidad del Café Viena de Reyes Católicos: su vermouth preparado de calidad insuperable que marida de cine con los diferentes pintxos que todos los días elabora su responsable, Jesús Mari Pérez Muriel, y entre los que destacan la Tortilla de patata, los Callos, los Caracoles en salsa al estilo "Vinea", el Burrito picante de carne y queso que sujeta en la fotografía... A todo esto, la foto que hemos elegido está protagonizada por un vino ya que no contábamos con una buena foto horizontal con un vermouth... Jesús Mari, ve preparando un par de "Vianas" que muy a nuestro pesar vamos a tener que pasar a repetir la imagen, ya lo sentimos...

■ **CAFÉ VIENA** Tel. 943 46 39 74
Reyes Católicos, 5 - DONOSTIA

HOSTELERÍA
SEGURA COVID-19





IN VINO VERITAS...

Pocos productos hay como el vino para tender puentes, hacer amigos, ejercitar el paladar, viajar, disfrutar de la gastronomía, hacer amistades... esta imagen muestra el primer encuentro entre tres generaciones: la de Iñaki Mata de Bodegas Aimarez que acudía por primera vez al local de su tocayo, la de Iñaki Gartxo, propietario del bar y una de las personas de Gipuzkoa que más sabe de vinos y la de Víctor Mata, padre de Iñaki, que comparte con su hijo la pasión por los buenos caldos. Si quieren, como ellos, DISFRUTAR (con mayúsculas) del buen vino y la buena gastronomía, además de una atención exquisita, no dejen de pasar por este local.

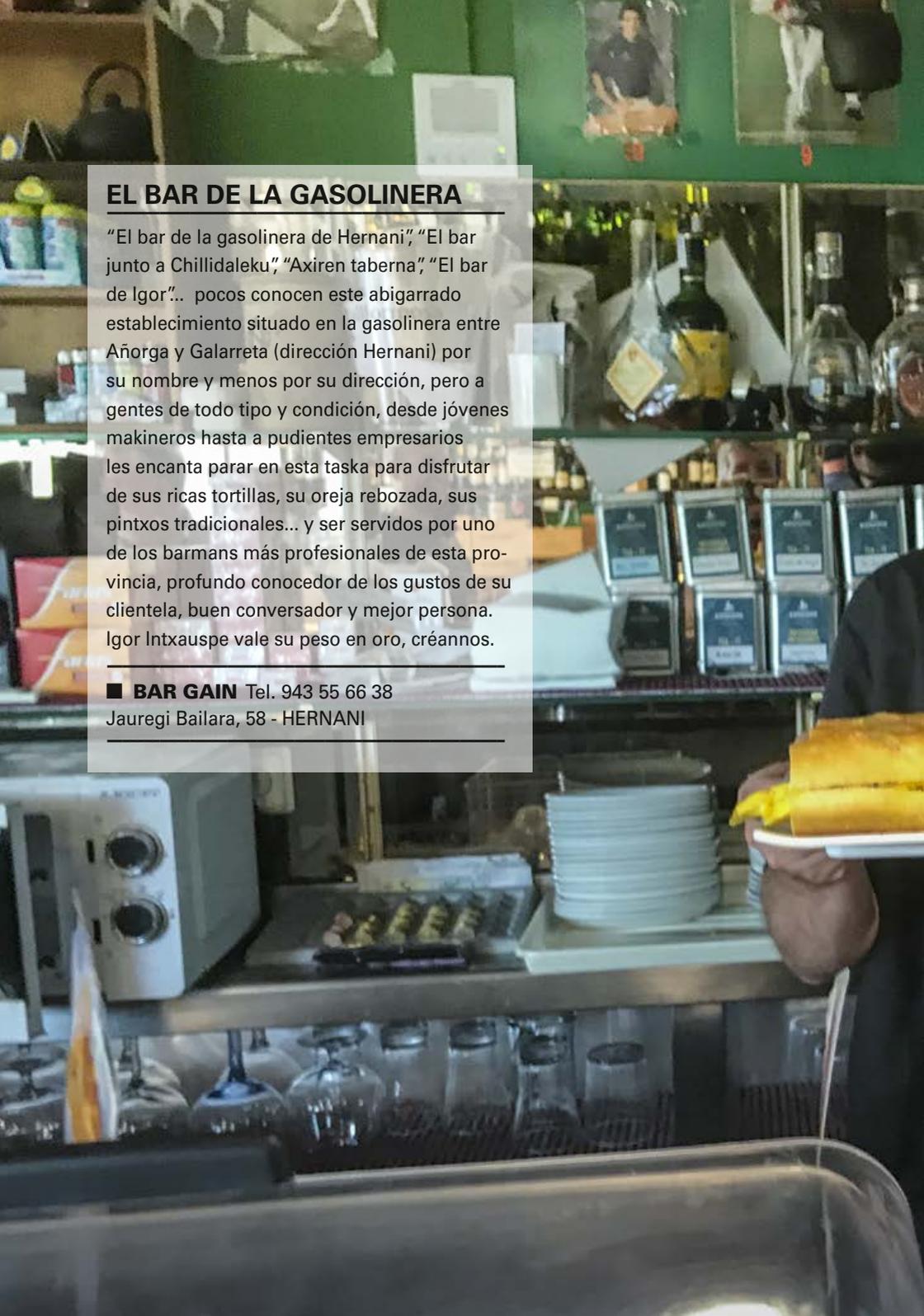
■ **GARTXO** Tel. 943 88 13 09. Ibai Ondo industrialdea, 118 - OLABERRIA



EL BAR DE LA GASOLINERA

“El bar de la gasolinera de Hernani”, “El bar junto a Chillidaleku”, “Axiren taberna”, “El bar de Igor”... pocos conocen este abigarrado establecimiento situado en la gasolinera entre Añorga y Galarreta (dirección Hernani) por su nombre y menos por su dirección, pero a gentes de todo tipo y condición, desde jóvenes makineros hasta a pudientes empresarios les encanta parar en esta taska para disfrutar de sus ricas tortillas, su oreja rebozada, sus pintxos tradicionales... y ser servidos por uno de los barmans más profesionales de esta provincia, profundo conocedor de los gustos de su clientela, buen conversador y mejor persona. Igor Intxauspe vale su peso en oro, créannos.

■ **BAR GAIN** Tel. 943 55 66 38
Jauregi Bailara, 58 - HERNANI





GOIERRI

zerbitzuak eta
alojiamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzal Enea 943 16 31 16
Dolarea 943 88 98 88
Guregas 943 80 54 80
Kattalin 943 88 92 52
Kikara 943 88 62 34
Mandubiko Benta 943 88 26 73
Salbatore 943 88 83 07
Urkolara 943 06 61 31
Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55
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
Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41
Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44
Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGARDETEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitate 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58
Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

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

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo** 943 88 19 58
Zezilionea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

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

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

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

ZEGAMA

Arietza Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91
Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak ... 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Goitur
GOIERRI TURISMO AGENTZIA

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.net • www.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.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com
- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.es
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.parketxesarea.org/anduetza • www.zegamaturismoa.net
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus

i 943 16 18 23



KATTALIN ERRETEGIA (Beasain)

LARGA VIDA AL ASADOR KATTALIN !!

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

El pasado 23 de mayo nos levantamos con la malísima noticia del fallecimiento de Juanma Garmendia, propietario y alma mater del asador Kattalin de Beasain. La fatalidad quiso que un accidente casero se llevara por delante a este excelente parrillero en la recta final del confinamiento, en pleno proceso de "desescalada", justo cuando faltaban escasos 3 días para volver a abrir el restaurante. La inesperada circunstancia sumió en un shock a sus parientes y allegados, pero la vida sigue y la determinación es imprescindible en circunstancias difíciles. Es el caso de su viuda, Arantxa Agirrezabala, que decidió tomar el timón del negocio y el 8 de junio volvió a abrir la persiana de este emblemático restaurante.

Al poco tiempo de la apertura, tuvimos la oportunidad de acercarnos a una vez más a Kattalin Erretegia, con el fin de visitar a **Arantxa Agirrezabala** y, entre otras cosas, animarle y felicitarle por su valiente decisión, tomada, estamos seguros, siguiendo el que habría sido el deseo de Juanma Garmendia.

Y, la verdad, tal como nos los esperábamos, Arantxa no lo está haciendo bien... lo está haciendo fenomenal !! El día de nuestra visita pudimos comprobar una vez más, de primera mano, la entereza, la profesionalidad y la capacidad de rehacer su vida que puede tener una persona cuando tiene las ideas claras y cuando cuenta, además, con la complicidad, la ayuda





KATTALIN ERRETEGIA

Katea, 4 (Frente al Polideportivo)

Tf: 943 88 92 52 BEASAIN

y el cariño de sus hijos **Ander e Imanol**, hijos que han sido testigos directos de la vida de sacrificio de sus padres y, como debe de ser, han estado presentes desde el minuto 1 ayudando a su madre a volver a poner en marcha los engranajes de esa máquina perfecta de asar buena carne que es el Kattalin.

A lo largo de nuestra primera parada en la nueva etapa de este asador pudimos comprobar, según degustábamos la carne de "Satán", último buey criado por Juanma Garmendia y "**Pantxo**" Aranburu en el caserío Abarizketa de Beasainmendi, que Arantxa encarna a la perfección la profesionalidad de Juanma Garmendia y que el Kattalin es un asador que todavía no ha dicho todo lo que tiene que decir

en cuestión de calidad de la carne y excelencia en el servicio. Arantxa Agirrezabala va a llevar a esta casa, sin duda alguna, a lo más alto. Es el mejor homenaje que puede hacerse a la trayectoria de Juanma Garmendia.

Según nos comentó la propia hostelera, la sensación inicial es que el día a día "no es como antes", algo totalmente comprensible por dos principales motivos: la ausencia de Juanma Garmendia y las actuales circunstancias tras la alerta sanitaria y el obligado confinamiento, pero al parecer la clientela de Kattalin está respondiendo de maravilla y las cintas del mencionado "Satán" al menos cuando acudimos a este restaurante, estaban siendo pasto de las llamas a una velocidad de vértigo.





Por lo tanto, si nuestr@s lector@s quieren disfrutar de la tierna y poderosamente sabrosa carne que se despacha, tal y como se ha hecho a lo largo de estos últimos 30 años, en este ya histórico y cada vez más reconocido asador, más vale que reserven, hoy mejor que mañana, una mesa en Kattalin. Eso sí, pierdan cuidado los amantes de la buena carne si ya no llegan, como nos imaginamos que pasará, a las piezas de este impresionante buey, pues en Kattalin la carne “conven-

cional”, la que se ofrece habitualmente, es de una calidad insuperable, tanto el género como su elaboración y presentación. Además, la responsable de Kattalin tiene la intención de seguir profundizando y perfeccionándose en el complicado y competitivo mundo de las carnes a la parrilla. Ganas y voluntad, al menos, no le faltan a Arantxa Agirrezabala.

Ilustración: Javier Etayo Larrainzar “Tasio”



La receta de portada: KATTALIN

La txuleta perfecta

Esta receta, más que una receta convencional, una colección de consejos sobre cómo asar de manera adecuada una pieza de carne, fue la que Juanma Garmendia nos cedió para el libro "Rutas y Restaurantes con encanto de Gipuzkoa". La publicamos aquí como homenaje al genial parrillero.

Juanma Garmendia
KATTALIN
ERRETEGIA



INGREDIENTES (Para 2 pax.):

1 chuletón de 1,200 Kg. aprox; Sal marina gruesa; Carbón de encina

ELABORACIÓN

Asar un chuletón con maestría es un proceso que lleva años de aprendizaje y aun así hay quien no llega a aprender a hacerlo en la vida. A nivel de receta no conlleva mucha complicación, pero sí hay unas pautas a tener en cuenta. Éstas eran las de Juanma Garmendia:

La carne no debe madurar en cámara más de un mes. Las maduraciones extremas no son la pelea de Kattalin. En esta casa, generalmente, las carnes maduran un mes, y a veces un poco más en caso de reses más gordas de lo habitual.

La cinta debe ser sacada de la cámara a las 9 de la mañana para que repose y se atempere para el servicio de comidas.

Antes de dicho servicio, se enciende la parrilla, obteniendo una brasa fuerte y regular a base de carbón de encina.

Cortamos la cinta de carne en chuletas de aproximadamente 1,100 kilos o 1,200. Es un tamaño adecuado para dos personas con buen apetito, aunque puede ser compartida por 3 o hasta 4 con unos entrantes.

Ponemos la chuleta al fuego con la llama inicialmente fuerte para que se selle y se tueste por fuera. Y mientras se hace el primer lado de la chuleta, cubrimos el otro lado completamente con sal marina gruesa.

Una vez está hecha de un lado (unos 10 minutos más



o menos, aunque dependerá de la brasa y el grosor de la pieza), le daremos la vuelta y la haremos del otro lado, en esta ocasión durante algo menos de tiempo que la cara precedente.

Cuando esté a punto la sacaremos de la brasa. Si la mesa no está todavía preparada para recibirla, la dejaremos al fondo de la parrilla atemperándose, para que no se enfríe. Sacudimos la sal sobrante y la servimos acompañada, a poder ser, de unos buenos pimientos del piquillo confitados.

OSTALARIEK ZINT



ZINTZO JOKATU

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

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

ZO JOKATU DUTE



OSTALARIEKIN !!

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

u gure akats eta gabeziak. Egoera hau guztiontzat berria da, baita zuretzat ere. Murriztu eta ulermena bultzatu. Sektore guzietik osatzen dugu eta egiten dugu herria. Sektorearekin eta bere zailtasunekin. Informazioa aldez aurretik erraz izagazue.

ondojan.com
 comer bien en Gipuzkoa



UN RESPETO HACIA LA HOSTELERÍA !!

En el número 190 de Ondojan fue publicado un artículo a modo editorial en la página 3, dentro de la sección “Estúpido concienzudo” bajo el título “Respeto a la hostelería”. En él, por cuestiones de espacio, se resumía esta reflexión, más extensa, que se publicó en su día en nuestras redes y hoy os ofrecemos aquí pues pensamos que es bueno que permanezca en un formato más estable.

Josema Azpeitia

Entre el anterior ejemplar de Ondojan.com, publicado a finales de junio, y el de julio apenas ha transcurrido un mes pero la situación ha cambiado bastante y, nos atrevemos a decir que a peor, al menos en lo referente al sector de la hostelería y la restauración.

Y es que los continuos rebrotes en diferentes localidades y el bombo y platillo de los mismos que se da en los medios de comunicación han contribuido a que el miedo de la población aumente y a que, en muchos casos, éste se focalice en este sector que es, precisamente, uno de los que más precauciones debe tomar y demostrar para hacer frente a la pandemia. La cantidad de medidas que la hostelería debe tomar en cuanto a aforos, horarios, medidas de higiene, distancia entre mesas, retirada de elementos co-

munes... no tiene nada que ver con las medidas que deben adoptar otra serie de establecimientos, como por ejemplo los supermercados y grandes superficies, por los que pasa tanta gente o más que por los bares y restaurantes, pero que no se ven sometidos a tantas restricciones.

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. En concreto, éstas eran las peticiones que realizábamos a los tres sectores mencionados:

CLIENTE, AMIG@, USUARI@: Sigue las normas, respeta al resto de l@s clientes, guarda la distancia social y, sobre todo, comprende nuestros errores y faltas. Esta situación es nueva para tod@s, incluso para ti.

AYUNTAMIENTO: Utiliza la flexibilidad y la equidad en las normas. Empatiza, ponte en el lugar de nuestro gremio. Promueve el diálogo y la comprensión con el vecindario. Todos los sectores hacemos ciudad.

ADMINISTRACIÓN: Proteged más a nuestro sector y al pequeño comercio. Legislad con justicia y mesura. Empatizad con nuestro gremio y sus dificultades. Mantenednos informados con antelación.



Pues bien, lamentablemente, no en todos los casos se está dando ese respeto que pedíamos, y pedían docenas de hosteleros y hosteleras en dicha campaña. Es más, en todos los sectores se dan fallas muy evidentes a la hora de aplicar dicho respeto, como vamos a repasar a continuación:

Respeto por parte de los clientes

Varios hosteleros nos han transmitido su preocupación por el comportamiento de una parte de la clientela. La mayoría de los clientes, según nos comentan, siguen escrupulosamente los protocolos establecidos, esperan, comprenden los retrasos debidos a la falta de personal que ha acarreado la situación, etc... Pero **una parte de la clientela actúa de una manera que deja bastante que desear**. Una queja de las más recurrentes es la falta de respeto a la petición de entrar con mascarilla en los bares y mantenerla hasta el momento de comenzar a tomar la consumición. Tanto un restaurante del centro de Donostia como uno de uno de sus barrios nos han transmitido la misma queja: que hay clientes que entran sin la mascarilla y que, al ser avisados de su obligación, se ofenden, se quejan y directamente se van del local, no sin antes soltar una perla del estilo "pues me voy al de al lado donde no son tan puntillosos".

Los clientes que acuden a un bar deben de comprender que la obligación de uso de la mascarilla no la ha impuesto el bar sino el Gobierno. Es más, los bares y restaurantes están sometidos a continuas inspecciones, mucho más a

menudo que otros sectores y si, a lo largo de las mismas, los clientes son sorprendidos sin la preceptiva mascarilla, es el bar el que "paga el pato" y la correspondiente multa. Muchos hosteleros se quejaron desde el inicio de esta situación de que se les obligara a lo que ellos entienden como "hacer de policías", pero la queja ha caído en saco roto y es el hostelero quien debe vigilar a los clientes y advertirles cuando su comportamiento no es el adecuado. Es una labor ingrata y desagradable y los clientes deben comprender que una persona, por muy bregada que esté, no puede actuar de la misma manera todo el día. No es lo mismo decir una vez o 10 veces al día a los clientes que se pongan la mascarilla, que tener que estar diciéndolo todos los días y a todas horas.

Y esos clientes que se ofenden por que se les pide que cumplan con las normas deberían comprender dos cosas: Primero, que el hostelero que les interpela estaría encantado de no tener que hacerlo y que en su fuero interno, lo que está deseando es decirle "Bienvenido, siéntete en tu casa. Quitate la mascarilla y relájate", pero no pueden hacerlo. Esta asquerosa situación ha llevado a que la hostelería pierda uno de sus principales atractivos, que era el hacer que la gente se sintiera como en su propia casa. Y segundo, ese cliente debe entender asimismo que entre la gente que hay en el bar puede haber personas de esas que sienten todavía pánico por salir a la calle y acudir a los locales, y que lo hacen muertos de miedo y comprobando que los locales cumplen escrupulosamente los protocolos. Su actitud lo único que consigue es que dichas personas sigan insta-

ladas en la desconfianza, además de originar un perjuicio al hostelero, tanto por crearle una situación incómoda para el resto de la gente como por negarle la consumición... y el hostelero no tiene ninguna culpa de lo que está pasando.

Respeto por parte de los Ayuntamientos

Pedíamos en la campaña flexibilidad, empatía, comprensión... a los Ayuntamientos. Son la institución que actúa como puente entre los hosteleros y los clientes, la base del sector, y las normas y directrices que llegan de los gobiernos centrales y autonómicos. **Son la autoridad local, la que puede adecuar las normas a las características de cada municipio** y la que puede establecerlas de una forma más personal y humana.

Aún así, también hemos recibido quejas de diferentes tipos a este respecto. La que nos ha parecido más grave ha sido la de un restaurante gipuzkoano que se vio obligado a cerrar por el contagio de un trabajador. A pesar de estar informados sobre la situación desde varias horas antes, la policía municipal se personó al anochecer en dicho restaurante, cuando la gente estaba cenando, obligando a cerrar en un tiempo mínimo. "Algunos clientes tuvieron que levantarse e irse en mitad de un plato, otros sin poder tomar el postre o el café... además de la mala impresión que se llevan del local" nos trasladaban, preocupados, los responsables del local. Y nosotros nos preguntamos: "¿No hubiera sido más sencillo llamar al restaurante y acordar una hora

y un protocolo racional de cierre?". Actuaciones como la aquí descrita, además de ser indiscretas y desproporcionadas, generan alarmismo, desconfianza y pánico entre la población. Los ayuntamientos y las policías locales pueden y deben adoptar otras formas y otros modos, y no actuar como los Hombres de Harrelson.

Respeto por parte de la Administración

A la administración le pedíamos legislar con mesura y, sobre todo, mantener informada a la hostelería con antelación. Esto venía a cuento de que en el cierre que precedió al confinamiento del 15 de marzo la información procedente de la administración fue escueta y tardía. No se informó a los bares y restaurantes (en realidad no se informó al conjunto de la ciudadanía) hasta el último momento, con lo que muchos establecimientos se vieron cerrados de un día para otro con exceso de género, o justo después de unos días de cierre a los que habrían podido renunciar de haber sabido lo que se avecinaba... diferentes situaciones que fueron terriblemente perjudiciales para algunos locales hasta el punto de llevar al cierre a no pocos de ellos.

Ahora, según avanza el verano y los medios nos van informando sobre nuevos focos y contagios, **se empieza a hablar sobre la posibilidad de un nuevo confinamiento** tras el fin de las vacaciones. Las fuentes oficiales ni lo mencionan, pero esta posibilidad se comenta en varios círculos y cada vez son más las voces que lo dan como posible. Es más,



ALLERRU



ARANETA



en Ondojan.com tenemos constancia de que a mediados del anterior confinamiento, un grupo organizado de cocineros gipuzkoanos se reunió con representantes del Gobierno Vasco entonces vigente para consultarles sobre la situación. Estamos hablando de los meses de abril-mayo. Pues bien, ya desde aquel momento, uno de los comentarios del representante de nuestro gobierno autónomo fue que “se esperaba un rebrote hacia octubre o noviembre” y que, de darse de nuevo una situación similar a la de mayo, la prioridad del Gobierno iba a ser “volver a cerrar hostelería y cultura y mantener, fuera como fuera, la actividad industrial”.

No cabe duda de que han pasado cuatro meses, de que ha habido unas elecciones con los cambios que eso conlleva, y de que las intenciones pueden cambiar con el paso del tiempo. Pero **no estaría de sobra que los Gobiernos dieran**

a conocer sus intenciones, bien de manera pública, bien reuniéndose con los representantes de los hosteleros por medio de sus grupos, asociaciones, etc... Un Gobierno no solo está para aplicar normas y decretos, sino para hacerlo ocasionando el menor perjuicio posible a los sectores afectados. En el caso de la hostelería, un nuevo confinamiento puede resultar fatal para una buena parte del sector... sobre todo si se vuelve a hacer como en la anterior ocasión, de golpe y porrazo y sin avisar hasta el último momento.

Respeto por parte de los Medios de Comunicación

Y ahora, visto el calvario que han sufrido y están sufriendo algunos bares y restaurantes obligados a cerrar en plena temporada alta, habría que añadir de la misma manera una

BAR ROBERTO

General Artetxe 1
Donostia

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



¡¡Te esperamos!!



DESY



MIL CATAS

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 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. Hay locales que, además de tener que cerrar, han visto como a lo largo de la mañana, la tarde y la noche, diferentes televisiones y periódicos acudían a filmar y fotografiar su puerta cerrada, a realizar declaraciones delante de su restaurante... mostrando sin pudor la fachada

y el nombre del mismo y propagándolo a los cuatro vientos. Asimismo, hay bares y restaurantes que han visto con estupor no sólo que su puerta y su rótulo aparecían visiblemente en la información que hablaba sobre su cierre... sino que incluso, posteriormente, han visto publicada la fotografía de su fachada y su nombre como recurso, en informaciones posteriores que no tenían nada que ver con su cierre. No es difícil hacerse a la idea del perjuicio que puede suponer esta publicidad negativa para un bar o restaurante.

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**. Bastante tienen estos establecimientos con las críticas infundadas y anónimas de las plataformas como Google, Trip Advisor, etc... como para tener que bregar, además, con dianas que se les ponen en la frente desde los medios de comunicación "serios". Mesura, discreción y responsabilidad. No pedimos otra cosa a los medios que en este asunto, además, tienen la sartén por el mango, pues no hay ley que les obligue a desvelar nombres y son ellos quienes pueden elegir entre caer en el sensacionalismo y el amarillismo o realizar una labor informativa correcta y consecuente.



TOLOSALDEA



A FUEGO NEGRO



MIRADOR DE ULIA

Respeto, respeto y respeto... y no sólo a la hostelería

Lo dicho. La Hostelería se merece un respeto por parte de todos los estamentos mencionados. Y ojo, **no queremos dar a entender que la Hostelería y la restauración sean el centro del mundo y que se merezcan un trato especial. Este respeto lo merece igualmente el pequeño comercio, las pymes, los pequeños pro-**

ductores... muchos sectores que también tienen sus quejas y sus problemáticas y que también son abandonados a menudo, tanto por parte del público como por parte de las administraciones, a los pies de los caballos. Aunque desde Ondojan.com principalmente tocamos el sector hostelero, también iremos hablando poco a poco de esos sectores igualmente afectados... y es que el respeto no tiene, no tendría que tener, límites concretos ni destinatarios exclusivos.



LA HOSTELERÍA



CUMPLE TÚ CON

El gremio de la Hostelería y la Restauración es uno de los que más ha sufrido las consecuencias de la pandemia del Covid-19 y el Estado de Alarma. En estos tres meses con todas las pérdidas y dificultades que ello nos ha supuesto. Estamos cumpliendo todos los protocolos de salud e higiene. Estamos cuidando 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, AMIGO, USUARIO: Sigue las normas, respeta al resto de l@s clientes, guarda la distancia social y, sobre todo, comprende nuestras dificultades.
AYUNTAMIENTO: Utiliza la flexibilidad y la equidad en las normas. Empatiza, ponte en el lugar de nuestro gremio. Promueve el diálogo y la colaboración.
ADMINISTRACIÓN: Protege más a nuestro sector y al pequeño comercio. Legisla con justicia y mesura. Empatiza con nuestro gremio y con los clientes.

A HA CUMPLIDO



LA HOSTELERÍA

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

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

ondojan.com
comer bien en Gipuzkoa.



Juanma Garmendia
Presidente de FECOGA

COFRADÍAS PARA EL FUTURO

Las cofradías surgen para la promoción de sus pueblos y regiones, a través de la promoción de sus productos

Los actos organizados por nuestras cofradías que más repercusión tienen son sin duda sus capítulos.

A los cientos de cofrades que conformamos y apoyamos las distintas cofradías gastronómicas nos interpellan frecuentemente muchas preguntas, dudas, inquietudes sobre el futuro y los retos que deben sortear estas organizaciones para ser productivas y exitosas las próximas décadas y así garantizar su futuro. ¿cuál es la función que deben cubrir? ¿cómo deben organizarse? ¿cómo pueden colaborar con sus productores, con otras cofradías, con las federaciones, con las administraciones? Una respuesta acertada a estas preguntas puede disipar los nubarrones del futuro.

Hoy en día el altruismo no está de moda, lo que prima es la productividad personal y cortoplacista. Las nuevas generaciones se acercan con dificultad a las cofradías, debieramos estudiar la forma de motivar su incorporación, aunque el concepto de "juventud" aplicable para las cofradías pudiera ser más flexible.

La fortaleza y atractivo de las cofradías vendría, no sin mucho trabajo, del estricto cumplimiento de los fines fundacionales de las mismas. Surgen para la promoción de sus pueblos y regiones, a través de la pro-

La actividad que desarrollan las cofradías en las distintas regiones supone un activo muy positivo en la promoción de los productos elegidos, siempre referenciados a un lugar y, como derivada, en la promoción de nuestros sectores primarios y turísticos de nuestras regiones, a través de nuestros restaurantes, productores y

moción de sus productos. Para ello los cofrades deben conocer:

- Todas sus características
- Épocas de producción
- Productores (manteniendo una estrecha relación con los mismos)
- Su distribución (tiendas y mercados)
- Sus recetas (tradicionales y modernas)
- Restaurantes que lo ensalzan

Todas las experiencias y los conocimientos que una rica vida asociativa aportan al cofrade constituyen su "única" y más "rica" remuneración. A título personal puedo afirmar que mis 29 años como Cofrade de la Cofradía Vasca de Gastronomía (cofradía cuyo producto es la vivencia y conocimiento de la gastronomía) me han enriquecido mucho a nivel personal.

Unos cofrades formados y motivados pueden constituir equipos para desarrollar actividades muy diversas de gran calado. Su aspecto altruista y desinteresado constituye un elemento diferenciador que les permite dirigir catas, participar en ferias, escribir artículos, promover mercados, organizar concursos de una forma legítima y que lleve a sus productos a mercados y públicos a los que de otra forma no tendrían fácil acceso.

Las cofradías (sociedad civil) debieran estar apoyadas en su labor por las instituciones (ayuntamientos, diputaciones, comunidades autónomas, denominaciones de origen, asociaciones de productores...) ya que encontrarán con dificultad asociaciones y personas tan involucradas y desinteresadas. Conocemos muchos ejemplos de armonía y productividad de colaboración ejemplares a este nivel.

Las cofradías pueden trabajar en red, para ello son básicas las colaboraciones entre distintas cofradías. Estas colaboraciones debieran producirse para temas concretos, organizando actividades conjuntas (catas, ferias, mercados...). Los capítulos son actos importantes para las cofradías, pero no debieran ser los únicos actos que organizan, ni los más importantes. Debieran ser la fiesta a compartir entre cofrades, pero no la razón de ser.

Otra forma de trabajar en red, una forma que lo facilita, es la integración en alguna federación. Las federaciones tienen como objeto coordinar e informar a las cofradías y publicitar todas las actividades que desarrollan éstas. Los directivos de las federaciones estamos al servicio de las cofradías que las integran.



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 PATO: REFERENTE EN LA GASTRONOMÍA GIPUZKOANA



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

¡SILENCIO!... SE COME Y SE BEBE

Cuando se han cumplido cuarenta años, en concreto el pasado 29 de abril, de la muerte del gran **Alfred Hitchcock**, hemos querido rendir nuestro modesto homenaje a este genio del cine, desde un punto de vista gastronómico. Pero antes de nada quiero aclarar que estas reflexiones nacen de las conversaciones cinéfilas y gastronómicas con mi hermano **Federico** (así como otros colaboradores de

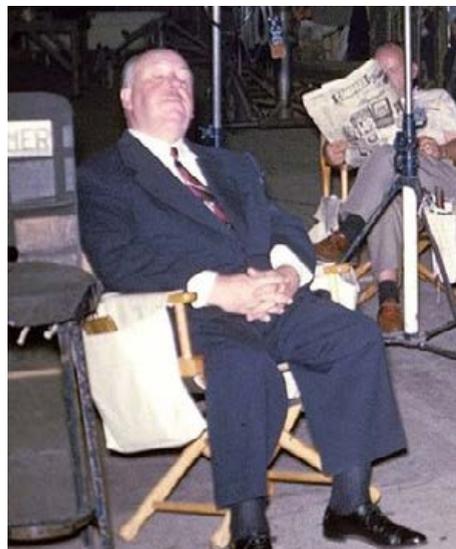
~~~~~  
**Hitchcock tenía dos aficiones señeras: una era el cine, y la otra, como puede adivinarse por su oronda figura, fue la gastronomía.**  
~~~~~

un servidor como el amigo **Anxo Badía**), durante nuestros respectivos confinamientos él en Madrid y nosotros en Irun. Hace ya un tiempo, durante unas fiestas navideñas, decíamos: "...de lo poco que recuerdo gratamente de estas fiestas, al margen de las cuchipandas, cada vez menos pantagruélicas ya que todo el año no paramos de zampar, son las tertulias posteriores que giran en torno al tema *culinario*", algo que hemos llamado, con algo de cachondeo, "Comida forum". Es decir, seguir hablando de comida y vinos después de ponernos hasta las trancas. El otro tema, siempre presente, aunque suene pedantillo, es charlar de cuestiones culturales, sobre todo de cine, ya que son los días en que coincidimos familia y amigos de verdad con un cinéfilo de aúpa, y que lo es desde muy niño, mi hermano Federico. No se pierdan sus "Divagaciones cinéfilas" en, <http://fcorcu.blogspot.com/> que son, sin pasión parafraseando alguna, canela fina. Vamos, que mi hermano, parafraseando al buen amigo y estupendo chef **Félix Manso**, "es una enciclopedia (de Cine en este caso) con patas".

Volviendo al tema que nos ocupa, conviene dejar claro que Alfred Hitchcock, que fue y es uno de los directores de cine más conocidos de todos los tiempos, no siempre fue reconocido. En su época de máximo esplendor, aunque su cine era adorado por el público, estaba considerado por la mayoría de críticos de cine de la época como un buen técnico especializado en el suspense (fue bautizado como "el mago del suspense") pero para nada como un gran director al que prestar la más mínima atención crítica. Esta situación empezó a ser revertida cuando unos cuantos jóvenes críticos de la revista francesa Cahiers du Cinéma (esto es, los **Truffaut, Godard, Chabrol, Rohmer**, etc...) convirtieron su figura en una de las piedras angulares de una teoría fílmica que llegó a ser conocida como "la política de los autores".

Desde entonces, su figura se ha ido engrandeciendo para convertirse en uno de los directores más admirados y reverenciados por espectadores de todo tipo y, junto con algún otro, uno de los que han logrado servir de puente entre cinéfilos de diversas generaciones. Incluso en las actuales redes sociales encontramos perfiles que imitan al orondo inglés reviviendo su figura cuarenta años después de su muerte, una muerte física que contrasta con la vigente y eterna pervivencia de su obra fílmica.

Hitchcock, hombre de orden (por más que intenten mancillar su honor "post mortem" algunos y algunas mediocres) y poco dado a los eventos sociales y a los bienes materiales, tenía dos aficiones señeras. Una, como no podía ser de otra forma, era el cine. La otra, como puede adivinarse por su oronda figura, fue la gastronomía. No hace falta más que observar su perímetro, para colegir que entre sus virtudes no destacaba precisamente la de la frugalidad. Por referencias bibliográficas y numerosas declaraciones propias, sabemos de su inclinación por las comidas copiosas, el vino y los puros habanos, amén de por las rubias de aspecto glacial, no sabemos si en ese orden, y que revelan al orondo director como un epicúreo de primera magnitud. Sus biógrafos han destacado su pasión por la cocina casera y también su desmedida afición a la bebida, acrecentada por el transcurrir de los años y la tenencia de una espléndida bodega propia con una selecta variedad de caldos.



Derecha: Alfred Hitchcock haciendo la estatua ante unos niños en el escaparate de una tienda de antigüedades de la Avenida cuando en 1958, el director británico llegó a San Sebastián para el estreno mundial de su película *Vértigo* en el VI Festival Internacional del Cine. Del 21 al 24 de julio

Página anterior: Hitchcock descansando después de comer en uno de sus rodajes

Como dato anecdótico, entresacado del libro que el donostiarra **José Luis Tuduri** consagró al Festival de Cine de San Sebastián, destaca que en su única visita al todavía bisoño Festival en el año 1958, en su sexta edición, con motivo de la presentación mundial de su película *Vértigo* (considerada por la revista *Sight & Sound* en su encuesta de 2012 como la mejor película de la historia del cine), fue llevado a comer a un restaurante (el histórico **Casa Cámara**) de la localidad guipuzcoana de Pasajes de San Juan y allí, todos quedaron boquiabiertos con el apetito de Hitchcock, el cual se metió entre pecho y espalda nada más y nada menos que una ración de entremeses, lenguado, un grandioso turnedó con guarnición, arroz con leche, café y un puro de quitar el hipo. Y eso que, la víspera, tras su llegada a Donostia, según las crónicas locales e internacionales también "comió copiosamente en la sociedad **Gatzelubide**". ¡Ah! Y en su periplo de esos días, incluyendo la zona de Iparralde, visitó una pastelería en Biarritz y se comió un helado en Bayona.

Así, no es de extrañar que en muchos de sus rodajes se quedase dormido siendo despertado por los propios actores a los que dirigía, aunque bien es cierto que el director llevaba tan bien estudiada la planificación y el guión que el rodaje era para el director británico la parte más aburrida en la elaboración de una película.

Por ello, los motivos gastronómicos no son difíciles de encontrar en su filmografía (como también sucede en la de



uno de sus aventajados alumnos, el anteriormente mencionado **Claude Chabrol**, quien superando en ello a su maestro, no dudaba en elegir las localizaciones para sus películas en base a su proximidad a los restaurantes con estrellas Michelin.

Sin duda, la comida y los buenos vinos en el cine de Hitchcock tienen gran importancia. Unas veces como elemento de distensión y en otras como explicitación de un conflicto. En cuanto al primer caso son claros ejemplos los de *Frenesi* (1972) y *El hombre que sabía demasiado* (1956). En esta última, la cena en un restaurante de Marrakech (con el emblemático plato de Tajín de pollo con limón y aceitunas) pone de relieve con humor la diferencia de culturas y usos sociales, algo que gravita en toda la primera parte del film, poniendo de relieve la futura indefensión de la pareja protagonista. Hay que decir que en el cine del inglés las secuencias más aparentemente intrascendentes esconden una finalidad y siempre hacen avanzar



la acción otorgando nuevos elementos de conocimiento para el espectador en orden a ir ensamblando el típico puzzle hitchcockiano.

En cuanto a lo conflictivo debemos poner como ejemplo *La ventana indiscreta* (1954). La película, de una riqueza visual y temática que abarca varios estratos reflexivos, también nos da una visión caleidoscópica de la vida sexual del americano medio en forma de ventanas en las que se proyectan los deseos y la represión de uno de ellos. No es baladí que ese **L.B. Jeffries (James Stewart)** esté impedido física y también psicológicamente. Su relación con la perfección hecha mujer, su novia **Lisa Freemont, (Grace Kelly)** tiene el contrapunto perfecto en ese patio vecinal en el que las diferentes ventanas se corresponden con las diferentes proyecciones de su represión afectiva. En Hitchcock la comida tiene una pulsión sensual, e incluso podríamos decir que ejerce de sustitutivo del acto físico. En esta obra maestra, el fotógrafo impedido, que es hasta incapaz de descorchar la botella de un gran *Montrachet* borgoñés, contempla con embelesamiento el plato de Haute Cuisine *Langosta Thermidor*, con su ración de patatas paja, que había sido encargada al icónico restaurante neoyorquino *Club 21* por su glamurosa novia, al que Hitchcock dedica un immaculado plano, pero es incapaz de hincarle el diente, tal como le sucede a su relación con la previsiblemente volcánica Lisa (una rubia aparentemente gélida de esas que tanto le gustaban al maestro británico). El plano final de esa secuencia nos muestra a Lisa entre dos candelabros, una manera de mostrar lo inalcanzable que deviene para su novio por su perfecta perfección pero, a su vez, podríamos decir que la perfecta diosa se ha quedado también a dos velas.

Mucho antes, en el período mudo, la cinta de ilustrativo título *Champagne* (1928) desvelaba en una secuencia las interioridades de un restaurante de lujo y sus hipocresías formales. Son fantásticos los planos en los que se nos

muestra, paso por paso, el devenir de un bollo de pan en un restaurante de lujo, de ser cogido de un suelo mugriento por el jefe de cocina con unas pringosas manos a ser servido elegantemente por el camarero, con guantes y pinzas al ignorante comensal.

Esa fina observación sobre los usos y costumbres sociales alrededor de una mesa también aparece en *Sospecha* (1941), en la que por la forma de comer una pechuga (al parecer de codorniz), sabremos que el oficio de uno de los comensales no es otro que el de... ¡forense!

Fiel a su manía de aparecer esporádicamente en sus películas (los ahora tan de moda cameos) y debido a que la trama de su filme *Naúfragos* (1944) transcurría íntegramente en un bote salvavidas, con lo cual tenía muy difícil su aparición, no se le ocurrió sino otra genialidad de las suyas, que consistía en mostrar en un periódico que está leyendo uno de los supervivientes del naufragio un par de fotografías del propio Hitchcock antes y después de seguir una dieta de adelgazamiento, insertadas en un anuncio de publicidad de una marca de productos adelgazantes.

En *La sombra de una duda* (1943) son recurrentes las reuniones familiares en torno a la mesa a las horas señaladas de las comidas, desvelando así la rutina habitual de una familia acomodada de una pequeña ciudad provinciana. Por el contrario, en *Psicosis* (1960), no hay comidas alrededor de una mesa, no hay familia. Hay una huida hacia adelante de una empleada que roba una cantidad de dinero elevada de su empresa. Por eso, las comidas se reducen a unos tristes sándwiches que **Marion Crane** come con su novio en un mugriento hotel y después en el propio motel Bates, antes de tomar una catártica última ducha.

En *Topaz* (1969) entramos de lleno en el mundo de la política de bloques y por ello las comidas son distintas según se sea un alto funcionario de un país de la NATO (ahora OTAN) o bien un revolucionario castrista. Mientras estos beben mal whisky en vasos sucios y utilizan los expedientes para envolver las hamburguesas (un detalle marxista, pero de **Groucho**), los diplomáticos franceses se ponen hasta las cejas de foie-gras con Sauternes en una reunión, en un restaurante francés, con la oculta intención de descubrir a un espía. Mucho se habló del sesgo anticastrista del film, pero los cubanos, a pesar de los pesares, son más de fiar que los diplomáticos de los países pertenecientes a la NATO, tal como los presenta el cineasta.

Por último, uno de los ejemplos más señeros en cuanto a la querencia de Hitchcock por los motivos gastronómicos se nos aparece en *Frenesí* (1972), una de sus grandes obras maestras. Y no sólo porque la acción se desarrolle

Fotografías de ambas páginas: Figura de cera de Alfred Hitchcock en el vestíbulo del Astoria 7, un "Hotel de Cine" de Donostia (Fotos: Eduardo Bueso)

mayoritariamente en el mercado del Covent Garden londinense y aledaños, que Hitchcock conocía bien, ya que su familia poseyó un puesto de frutas y verduras en su Londres natal, sino que las referencias gastronómicas puntúan la acción de manera profusa, definiendo magistralmente la relación entre los personajes, en especial la del matrimonio del policía que lleva las pesquisas, al contraponer, con jocosos resultados, la culinaria afrancesada a la cocina tradicional inglesa, sobre todo cuando el inspector de policía, para desayunar, pide un par de huevos fritos con salchichas, despotricando del desayuno basado en un café acompañado con "un bollo relleno de aire".

Las desopilantes puyas hacia la cocina de autor francesa no dejan de tener algo de paradójico, habida cuenta que fueron los críticos franceses, tal como hemos indicado anteriormente, los primeros que elevaron al director inglés a la categoría de autor. Es curioso cuando menos que Hitchcock la tome tanto con la cocina de autor, como con la cocina francesa, términos ambos (autor, francés) muy ligados a la propia revalorización tardía del cineasta, como comentamos anteriormente. Premeditado o no,



ello pudiera ser la revelación de un estado de ánimo en Hitchcock, y la película desvela que ese estado de ánimo no es otro que el malestar y desesperanza del propio director hacia la especie humana, un escepticismo que cala en el espectador a pesar de las carcajadas que provocan en los espectadores los gestos del policía contemplando horrorizado los repugnantes platos que le sirve su esposa, como una sopa de la que el poli se deshace arrojándola en la sopera, casi como el asesino del film lo hace con sus víctimas.

No es de extrañar por lo expuesto que Hitchcock ante la absurda pregunta de un periodista de pocos recursos sobre "¿Cómo elegiría ser asesinado?" contestara: "Hay muchas formas preciosas, comiendo es una de ellas". Genio y figura, bien onrada por cierto.

ESSENCIA

WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

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

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com



Dani Corman
www.essenciawine.com

LA NACIÓN DE LAS PLANTAS

Hacía mucho que no leía un libro tan interesante. Ante la insistencia para que lo hiciera, de nuestro gran amigo y célebre personaje **Mikel Camino**, no tuve otra que ponerme a la labor y dedicar unas horas a su lectura. Vamos, que prácticamente me obligó a hacerlo, en el pequeño apartamento que habíamos alquilado en el *Barrio Alto de Sanlúcar*. “chaval, tú de aquí no te mueves hasta, al menos, ojear esto”. Reconozco

que, en aquel momento, hubiera preferido salir a tomar unas manzanillas junto a Mikel e Iñaki a *Los Aparceros*, *La Herrería* o *el Navarro*, lugares sanluqueños 100%, pero ahora me siento francamente agradecido.

Resulta que su autor, **Stefano Mancuso**, es una de las máximas autoridades mundiales en el campo de la neurobiología vegetal. Habéis leído bien: neurobiología vegetal. Ha publicado varios libros, todos ellos relacionados con la parte más profunda y complicada de explicar del mundo de las plantas: su inteligencia, alma y sensibilidad. Apasionante.

En **La Nación de las Plantas**, nombre del libro en cuestión, nos introduce en el tema con este pequeño párrafo: “*En nombre de mi relación durante décadas con las plantas, imaginé que estos queridos compañeros de viaje, como madres cariñosas, después de hacer posible la vida sobre la tierra, se disponen a ayudarnos al comprobar nuestra incapacidad para garantizarnos nuestra supervivencia. ¿Cómo? Sugiriendo una constitución real sobre la cual constituir nuestro futuro de seres respetuosos con la tierra y el resto de seres vivos. La constitución consta de una serie de pilares fundamentales en los que se basa la vida de las plantas y, por lo tanto, la vida de todos los seres vivos*”.

Pues sí, puede parecer un texto más, en el que dice mucho y no dice nada, pero lo mejor viene cuando te adentras en sus páginas. Datos científicos que, vistos desde un prisma diferente pero sencillo, te hacen reflexionar acerca del paso del ser humano por la Tierra. A pesar de las grandes posibilidades de que existan civilizaciones, al menos tan evolucionadas como la nuestra, en los miles de

Stefano Mancuso

La nación de las plantas



Galaxia Gutenberg

millones de galaxias del universo, hemos de ser conscientes que nuestro hábitat es nuestro planeta y que difícilmente podremos desarrollar nuestra civilización fuera de ella. Así que, si no queremos desaparecer, fruto de nuestro afán egoísta de un mal llamado progreso, deberemos de cambiar radicalmente nuestra ideología y vivir de una manera diferente.

El autor asume que el mundo vegetal comprende la llave de nuestro futuro y establece la “**Declaración de los Derechos de las Plantas**” en ocho puntos que considera básicos:

Artículo 1: *La Tierra es la casa común de la vida. Su soberanía pertenece a todos los seres vivos.*

Artículo 2: *La Nación de las Plantas reconoce y garantiza los derechos inviolables de las comunidades naturales en cuanto sociedades basadas en las relaciones mutuas entre los organismos que las conforman.*

Artículo 3: *La Nación de las Plantas no reconoce jerarquías animales basadas en la centralización del mando y la concentración de funciones, sino que favorece las democracias vegetales difusas y descentralizadas.*

Artículo 4: *La Nación de las Plantas respeta por igual*



Stefano Mancuso

los derechos de los seres vivos actuales y futuros.

Artículo 5: *La Nación de las Plantas garantiza el derecho al agua, a la tierra y a la atmósfera limpias.*

Artículo 6: *El consumo de cualquier recurso no renovable queda vetado.*

Artículo 7: *La Nación de las Plantas no conoce fronteras. Todo ser vivo es libre de circular, desplazarse y vivir en ella sin limitación alguna.*

Artículo 8: *La Nación de las Plantas reconoce y promueve el mutuo apoyo entre las comunidades naturales de seres vivos como instrumento de convivencia y de progreso.*

Quizás pueda pareceros palabrería, pero cada uno de estos puntos se desarrolla de manera magistral en el libro. Una lectura apasionante que no te deja levantar la mirada hasta haberlo devorado.

En estos complicados y convulsos momentos que nos ha tocado vivir, cada uno de estos puntos cobra una importancia mayor aún. O nos ponemos las pilas o estamos condenados a la desaparición de la especie.

Pero, ¿qué podemos hacer cada uno de nosotros para variar el rumbo? En relación al mundo del vino, uno de los aspectos clave consiste en fomentar el consumo de vinos de pequeños productores, ecológicos, biodinámicos, naturales o, al menos, con la mínima intervención posible para que resulten mucho más sostenibles. Son precisamente los vinos que se muestran más auténticos, con mayor personalidad y que, además, sientan mucho mejor que los convencionales. Mejoran la armonía con los alimentos, su digestión y asimilación en el cuerpo; generalmente suelen ser más ligeros e incluso con menor grado alcohólico; no nos dejan "pesadez", "tontera" ni dolor de cabeza al día siguiente. Al ser cultivos donde no se emplean productos químicos, la riqueza de microorganismos en el suelo está garantizada. Las plantas se encuentran mucho más sanas y viven mucho más "felices", la biodiversidad en el viñedo es muy superior a la de los viñedos convencionales, con niveles mucho más elevados de flora y fauna en armonía con el cultivo de la vid.

Manos a la obra.

Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

Quien acude al “Almazen” sabe que va a tener un menú a modo de “show cooking” compuesto por platos con diferentes variantes de la Sal de Añana

UN ALMACÉN DE SAL RECONVERTIDO EN RESTAURANTE EN EL VALLE SALADO DE AÑANA

No ocurre todos los días que estés disfrutando de una buena comida rodeado de paredes que rezuman sal. Esto es lo que te ocurre si vas a comer al “Almazen”, un antiguo almacén de sal reconvertido en restaurante y que se encuentra, cómo no, en pleno Valle Salado de Añana (Alava). Hasta allí nos fuimos con los micrófonos de “La Ruta Slow”

para dar testimonio de ello y, especialmente, de la rotunda apuesta por el producto local y de temporada por parte de su chef, **Beatriz Pascual**.

La disposición del establecimiento ya dice mucho de lo que nos espera. Una mesa de hormigón en forma de U, sillas altas pero confortables rodeándola y toda la zona de cocina y emplatado en el centro, cara al público. Más transparencia es imposible y obliga, desde luego, a una perfecta armonía entre lo que se va preparando y lo que se va sirviendo. Y todo ello, en un lugar espectacular con visitas guiadas, muchas de ellas inclusivas, y siguiendo escrupulosamente todo el protocolo de seguridad organizado por la Fundación **Valle Salado de Añana** (Más información: www.vallesalado.eus)

Valentín Angulo, presidente de “Gatzagak” fue uno de los ilustres invitados a la tertulia gastronómica de “La Ruta Slow”. Quién mejor si no es él para explicar el lugar en el que nos encontramos y, sobre todo, la intrahistoria.

“Durante todo el año, en el pueblo quien más quien menos tenía cabras. Y cuando iban en manada, yo siempre tenía la imagen de las cabras chupando las paredes de las casas y de los almacenes. Tiene su explicación. Las piedras absorben la sal, son tova volcánica (“carniolas”, “ofitas”...). Aquí no caben piedras areniscas que con el tiempo se endurecen pero con la humedad y la sal se deterioran y se descomponen. Por ello el entrejuntado de las piedras aquí es con arcilla y cal y con greda, y siempre están rezumando sal. Mantiene la constante y cuando viene el calor, la piedra suda”, advierte Valentín.



Un poco de historia

En cuanto al origen del espacio donde nos encontramos, “era de la familia de los Alejandro Ortiz de Zarate, aquí guardaban su producción de sal. A partir de las desamortizaciones, los particulares adquieren y construyen sus propios locales o bien lo llevaban a sus troj (lugares donde se almacenaban las semillas para la siembra). Estamos hablando a partir del año 1.800... una vez que entra el particular, la sal ya no la administra el estanco real y el





alfolí (almacén en ebreo) sino que es el particular quien se encarga de comercializarla, por eso la sal de Añana tenía tanta proyección porque era el propio productor quien se encargaba de comercializarla”, asevera el “alma mater” de la Fundación Comunidad de Caballeros Herederos de las Reales Salinas de Añana, “el nombre de referencia que tenía en sus orígenes y que dice mucho de cómo se administraba la comunidad del Valle Salado, la más antigua de España ya que data del año 1114”, recuerda Valentín.

Un menú Km0

En cuanto al menú... quien acude al “Almacen” sabe que va a tener un menú a modo de “show cooking” compuesto por platos con diferentes variantes de la Sal de Añana y que se concretan en: aperitivo, entrantes, pescado, carne y postres (40€/pax bebidas aparte). En esta ocasión nos tocó disfrutar de:

- Pimientos dulces de Landas con su AOVE Eusko Label
- Salmorejo de remolacha
- Tartar de atún rojo de Almadraba con tomate y espinacas malabar fritas tras ser maceradas previamente en soja

- Crema de patata con huevito, cecina de potro y vainas eko saltadas
- Txupito de lechuga “Martina” para acompañar a un pulpo con base de cebolla morada de Zalla
- Txuleta de vaca vieja con pimientos asados
- Tarta de queso y una bolita de helado con txokolate bien acompañado de AOVE y Sal de Añana

Algunos datos

El “Almacen”, cuyo nombre guarda mucha relación con la filosofía de Beatriz, lleva abierto desde el pasado mes de agosto. Su ubicación es privilegiada, frente a las Salinas de Añana. Sólo abre para dar un menú para un mínimo de 7 personas y un máximo de 10 dado el protocolo covid-19 (sábados y domingos sí permite acercarse a las 14:30 horas sin un mínimo previo). Reservas: 628 175 079 / reservas@almazensalinas.com

Podéis escuchar el programa aquí: <https://www.eitb.es/es/radio/radio-vitoria/programas/la-ruta-slow/audios/detalle/7443484/programa-especial-restaurant-almazen-valle-salado-anana/>



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.





Nere Ariztoy

Consultora Turismo Gastronómico

TIEMPO DE OPORTUNIDADES: EL NUEVO TURISMO GASTRONÓMICO

Dicen que el ser humano es un *animal de costumbres* al que una de las cosas que más le cuesta por naturaleza es el **cambio**. Porque es muy normal y humano **tener miedo** a esa transformación aunque sea voluntaria. Miedo a no dominar la situación, miedo a lo desconocido, miedo a

equivocarnos...

Ni en el más imaginativo de los guiones de una **película de ciencia ficción** hubiésemos soñado a principios de este año todo lo que nos iba a tocar vivir estos meses. Cambios involuntarios, forzosos, rápidos. Los más complicados. Y aquí estamos. Y sólo por seguir estando aquí somos unos afortunados. **Hemos vencido**.

Y podemos estar tocados sí, pero no hundidos.

El **turismo**, ese maravilloso sector en el que tengo la suerte de trabajar, y la **gastronomía**, mi especialización, también están preocupantemente tocados. Y como nos pasa a nosotros, también **necesitan ese cambio**. Hay algo importante que ahora más que nunca debemos recordar y grabar a fuego: los momentos de incertidumbre, de crisis... son etapas de oportunidades.

El **nuevo turismo gastronómico** en el que ya

trabajamos es un **turismo más seguro** todavía que antes, sobre todo desde el punto de vista de la **salud**, con un mayor **control de la higiene** de manera general y en particular de la **alimentaria**. Una **experiencia** para vivirla de forma **más exclusiva**, en grupos más reducidos pero sin que eso suponga un coste extra para el que la disfruta.

Los **destinos** son y serán **altavoces de la seguridad** de su territorio informando a través de todos sus canales sobre la situación, protocolos e instalaciones sanitarias existentes.

Y los **espacios exteriores**, cotizados siempre, van a serlo mucho más de ahora en adelante. Se han convertido en **luxury and safety places**.

A pesar de que esta seguridad conlleve una reducción de la oferta, **reorganizar nuestra estrategia** en base a la nueva situación nos ayudará a convertirnos en un **destino más sostenible**, revisando nuestra capacidad de carga y ayudando a **evitar conflictos** entre el residente y el visitante pero sin olvidar viabilizar nuestra rentabilidad.

No podíamos parar. Y recordando que *la única batalla que se pierde es la que se abandona*, ya nos hemos puesto a ello.

Después de meses de reflexión y estudio y de analizar con detalle el comportamiento de los viajeros este verano, aquí tenemos **cinco claves que podemos ya unir a este nuevo turismo gastronómico**:

-Seguridad. Protocolos claros, información amplia y detallada por múltiples canales.

-Personalización. Ponerse en la piel de cada turista a la hora de rediseñar el destino.

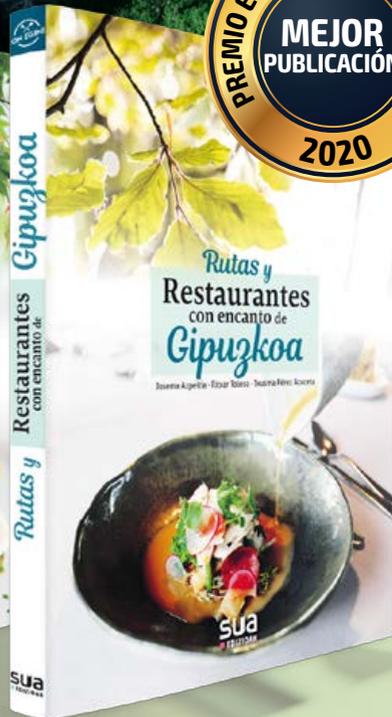
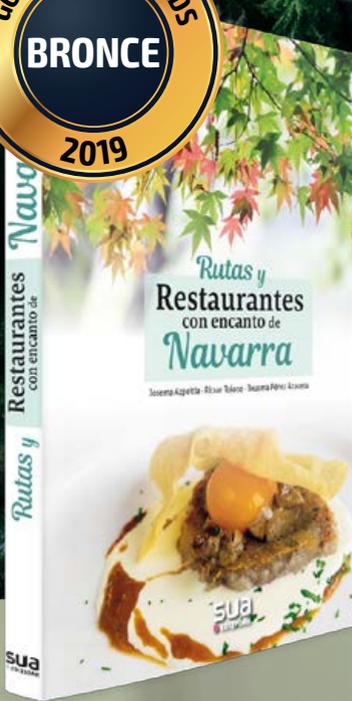
-Exclusividad a buen precio. Sensación de "tú a tú" sin apenas alterar precios.

-Originalidad. Nuevos productos, nuevos canales, nuevas formas de venderlos.

-Flexibilidad. Adaptación al cambio en cada momento, nuevas políticas de cancelación.

Volveremos a disfrutar de lo increíble que es viajar y descubrir la gastronomía de un destino. No será igual que antes, **será mucho mejor**. Y brindaremos por ello.





Nuestros libros tienen *label*

Rutas y
Restaurantes
con encanto

sua
EDIZIOAK



Arnau Estrader
BAGA BIGA Faktoria

● AÑADIDOS BUENOS

Cuando leemos etiquetas de algún producto que hemos comprado solemos encontrar una enorme **lista de añadidos**. En los zumos, batidos, refrescos... suelen ser interminables, pero en la cerveza son pocos, y en el caso de las artesanas, son siempre buenos.

Añadir frutas como el mango, melocotón, frambuesas, arándanos, y un infinito

etcétera, sirve para que el aroma o gusto predominante sea el del añadido, sin trampa ni cartón. Otro añadido que cada vez está más de moda es la **lactosa**, que se utiliza para darle a la cerveza un plus de sedosidad en boca y también para equilibrar la acidez de algunas cervezas. Y también están las **especies**, como la vainilla, ya sea natural o en extracto, el anís estrellado, la canela, azúcar moscabado y muchas más.

Hay infinitas posibilidades y combinaciones, un buen ejemplo puede ser cacao con guindilla picante; espectacular mezclado en las *Imperial Stout*. O una *Milkshake IPA* con coco, piña y lactosa, otra bomba veraniega que parece más un batido que no una cerveza.

También tenemos que tener en cuenta el tema de **las barricas**, ya que empleándolas se consiguen añadir los aromas que desprenden según su tipo o procedencia. Estas barricas se suelen utilizar en estilos con grados alcohólicos altos, como las *Barley Wine* o *Imperial Stout*.

¿Y cómo se añaden estos productos?, ¿y en qué momento?, pues bien, no hay ciencia cierta y cada maestrillo lo hace como sabe o como le vaya bien;



pero lo habitual es añadirlos durante la cocción, cuando la cerveza está **en plena ebullición** con el lúpulo. De esta manera, el añadido se esteriliza y se matan las posibles bacterias que pueda tener. Hervir las frutas o añadidos ayuda, además, a liberar los aromas o aceites que contengan. También se pueden añadir **en fermentación**, pero es más arriesgado porque al no haber hervido el producto se puede contaminar, pero si sale bien, es muy efectivo a nivel aromático y proporciona más color.

En cuanto a las barricas el proceso funciona como con el vino. Una vez está fermentada la cerveza se introduce en la barrica durante un periodo de entre 3 meses y 2 años, que variará dependiendo de los aromas que se quieran conseguir o de la procedencia de la barrica y si ha tenido más usos o no. Luego, vuelta al fermentador, carbonatar y a embotellar, todo un mundo la verdad.

Os recomiendo probar **IZOZKI** una colaboración entre los bilbaínos **Drunken Bros** y los cántabros **La Grúa**. Juntos han creado una *Fruit Sour* de 6%vol, con **naranja, zanahoria y vainilla de Madagascar**. El resultado es ácido, dulce y amargo... ¡Una pasada!



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

www.ogiberri.com



APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

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

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

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

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

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

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

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





Jon Méndez
Vinatería Viniópolis-GROS

61 VERMOUTH TEMPRANILLO

El vermouth es una bebida cada vez más en boga. El nombre vermouth proviene precisamente del vocablo alemán *wermut*, que no es otra cosa que **ajenojo**. Originalmente los productores de vermouth usaban esta hierba como el ingrediente clave para darle el amargor característico de un aperitivo. Los demás ingredientes suelen ser secretos de cada productor, pero todos usan azúcar y botánicos con el fin de obtener una bebida con

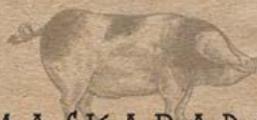
un equilibrio basado en el dulzor y amargor.

El vermouth es un vino fortificado (aquel al que se le agrega un destilado) y aromatizado con distintas combinaciones de hierbas, especias y otros aromáticos como flores y raíces. Es el aperitivo por excelencia en Europa. Os presentamos **la última novedad de la Bodega Cuatrorayas (La Seca - Valladolid): 61 Vermouth tempranillo**, elaborado con tinto seleccionado de entre los mejores majuelos de pueblos sinónimos de vino como La Seca, Medina del Campo, Pozal de Gallinas, Serrada y Villanueva de Duero, aromatizado con botánicos.

Este vino ha sido sometido a una crianza en barrica de 3 meses y maceración en sus propios hollejos. 100% Tempranillo con crianza en roble francés y americano. Con un aroma franco muy vinoso, donde aparecen frutas negras con pinceladas balsámicas y especiadas como café, cacao, regalíz, arándano, canela, ciruela, naranja... Tiene una dulzura muy cuidada y un toque final amargo que lo hacen especialmente largo.



EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA
Euskal Gastronomía

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

— FOR JU —

MALA GISSONA

CRAFT BEER



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

Decúbrelo en: malagissona.beer



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

CALVADOS: LA MANZANA DESTILADA

Hace un par de meses os hablé de la sidra y de su uso en coctelería, hoy

os voy a hablar del Calvados, un destilado también elaborado **a partir de la manzana**. El Calvados se elabora en la región de **Normandía**, en el norte de Francia, donde el clima es ideal, pues la primavera es fresca y húmeda.

Uno de los orígenes de la palabra Calvados, viene dado por su costa, *Calva Dorsa* o *Costa del Calavario*, ya que posee unos arrecifes muy puntiagudos que se adentran en el mar, donde el Galeón Español El Salvador, parte del escuadrón guipuzcoano de Miguel de Oquendo naufragó en estas costas en 1588. Este es el otro origen de la palabra Calvados.

El proceso de elaboración de este espirituoso **tiene una parte común con la elaboración de nuestras sidras**, pues se recolectan las manzanas, se extrae su jugo y se deja fermentar, hasta aquí es el mismo proceso que el de la elaboración de la sidra, pero en este punto, cuando ya el “mosto” tiene unos grados de alcohol debido a la fermentación se pasa a destilar. Una vez destilado se envejece en barricas de roble francés por lo menos 2 años, y de ahí ese color, ya que la AOC (Denominación de Origen Controlada) no permite añadir ni azúcar, ni caramelo (colorante alimenticio).

Esta bebida es una de las grandes desconocidas para el público en general, pero es un destilado de gran calidad, muy fresco y frutal, ideal para hacer diferentes cocteles, como el que os traigo hoy Avallen & Tonic, pero también es muy adecuado para tomarlo después de comer o cenar como un digestivo. Al tener ese sabor tan característico a manzana y madera, podríamos utilizarlo perfectamente para versionar cocteles clásicos como por ejemplo un daiquiri de manzana, donde sustituiríamos el ron por el Calvados. Por otro lado, también lo podríamos usar para darle un toque especial a nuestros cocteles como por ejemplo a un Gin Fizz con sabor a manzana.

En cuanto a lo que se refiere a maridaje con comida, esta bebida nos viene perfecta para combinarla con un queso Idiazábal o del Pastor, así como con diferentes prostres. En la cocina tradicional francesa se utiliza mucho para flambear carnes, creps y tartas.

Además, tradicionalmente, en la bodas y grandes comidas copiosas se utilizaba para ayuda a digerir todos los entrantes y dar paso al plato principal.



AVALLEN & TONIC

INGREDIENTES:

- 5 cl Avallen Calvados
- 20 cl Tónica Toque de Lima Schweppes Premium Mixers
- 2,5 cl Zumo de pomelo
- Aroma de Avallen
- Gajo de Manzana

ELABORACIÓN:

Enfriamos primero el vaso, seguidamente retiramos el agua sobrante, añadimos 5cl de Avallen Calvados, posteriormente servimos cuidadosamente la tónica sobre el último hielo, mezclamos suavemente, y añadimos el aroma de Avallen, y para decorar con un gajo de manzana. El aroma de Avallen, es tan sencillo como verter en un pulverizador un poco de Avallen para que luego al usarlo sus aceites esenciales nos queden sobre el vaso.

Villa-Lucía, Laguardia

presenta **ComeCultura**

II. Spring Wine Fest in summer

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

Entrada: 8€

Incluye 3 monedas Vinfos®
para canjear por consumiciones

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

Catas singulares de vinos premiados

Rincones enogastronómicos de productos locales y Km. 0

Exhibición de cortadores de jamón
de cerdo de caserío Basatxerri

Wine Tonics & Mojitos de vino

Taller del patxaran con Sasazu

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

¡Y muchas sorpresas más!

Autobús Magic Wine Tour desde Logroño: 5€

Autobús Magic Wine Tour desde Vitoria-Gasteiz: 12€

Música con Emilio Retortillo y Dúo Imperial

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

**ESPACIO
SEGURO
COVID-19**

SELLO "RESTAURANTE
SEGURO COVID-19"

PLAN DE CONTINGENCIA CON
FORMACIÓN CERTIFICADO
POR LABORATORIO
ARALAB

COLABORAN:



PATROCINAN:



CONSIGUE TU
ENTRADA EN:

comecultura.com



VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

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



Carol Archeli

www.pescaderiaspe.com

¡ SIEMPRE, CUÍDATE !!

Cada mes de septiembre, seamos estudiantes o no, supone una vuelta al cole. Vuelta a la rutina, a la normalidad, al orden, a los hábitos

diarios, en definitiva, vuelta a la vida cotidiana.

Pero este año todo se plantea diferente a cualquiera de los septiembreres vividos hasta ahora, no sabemos si vamos a tener esa vida cotidiana que al final nos aporta tanta seguridad.

Y a una le cuesta preparar su mente a tanta incertidumbre.

Así que una vez más, nos queda confiar.

La incertidumbre es una vieja y conocida compañera de viaje en nuestra vida, no nos gusta como acompañante porque es molesta, no nos deja viajar tranquilos y además no para, se mueve mucho en el asiento, nos susurra al oído miedos e inseguridades y no nos permite disfrutar del paisaje ni de una buena conversación.

Pero siempre va a estar ahí.

La única herramienta que tenemos para que la incertidumbre no nos moleste en el viaje de la vida es no mirarla.

Centrarnos en lo que realmente tenemos hoy y ahora. No en lo que podríamos haber tenido o en lo que tuvimos en otros tiempos.

Y ¿qué tenemos hoy?

Pues tenemos las cosas pequeñas de cada día, las que más valen, las que pasan desapercibidas pero cuando uno las pierde realmente sabe de su valor.

Así que en este septiembre yo apostaré por dos acciones:

La primera, disfrutar de lo que tenemos, de lo que la vida nos regala cada día.

Y la segunda, cuidarnos frente al virus que nos acecha. Para ello, aplicar las medidas recomendadas para evitar la propagación del virus, como el uso de la mascarilla, la distancia de seguridad, la limpieza de manos etc.

Y alimentar nuestras defensas, haciendo que nuestro sistema inmune esté fuerte.

Esta pandemia, afortunadamente, no nos ha quitado los alimentos nuestros frescos de cada día, y esa es una de nuestras armas para luchar contra el virus.

Acordaos lo que decía Hipócrates, el padre de la medicina moderna, "que tu alimento sea tu medicina y que tu medicina sea tu alimento".

Pues podríamos decir que el Mercado es una gran botica, en la que podemos encontrar todo lo que necesitamos para reforzar nuestras defensas. No solo vitaminas, minerales, fitoquímicos, proteínas de altísima calidad o consejos de

como utilizar todas esos alimentos a nuestro beneficio para nos salgan ricos y apetitosos, sino también la ilusión de los comerciantes su alegría, su sonrisa y sus ganas de vivir.

Pasea por nuestro Mercado, (si no puedes físicamente hacerlo, lo hacemos nosotros por tí; en el Mercado de la Bretxa estamos instaurando un servicio de llegar hasta donde tú estés. Si lo necesitas llámanos y te informaremos encantad@s), planifica tus menús, que en tu compra no falten productos frescos siempre.

Verduras de temporada, que las puedes encontrar en la zona de las caseras, en la frutería o en la herboristeria. Ahora en la huerta hay mucha variedad: acelgas, borrajas, pimientos, cebolletas, lechugas, tomates, vainas, calabacines, pepinos... hay manzanas, peras... empiezan las calabazas.

Respecto a las frutas tenemos a nuestra disposición todo el color y la variedad de la fruta de verano aún: melocotones, briñones, paraguayos, cerezas, albaricoques, melones, sandías...hay aguacates, y los cítricos están a punto de llegar, cuando más los vamos a necesitar, en el otoño, que con su vitamina C nos ayudarán a combatir esos catarros estacionales.

Además, tenemos a Kristina en el herbolario de nuestro Mercado, que nos aconsejará en el mundo de los cereales, de los complementos y suplementos alimenticios, en los fermentados, germinados, semillas... toda una gama de productos que quizás aún sean un poquito desconocidos para algun@s, pero que merece la pena introducir en nuestra dieta, ya que puede ser clave para mantener a nuestras defensas en muy buen estado.

También tenemos las carnicerías y las charcuterías con productos tan ricos y vistosos para nuestras mesas.

El bacalao salado, qué es de excepcional calidad. Y el maravilloso puesto de encurtidos, aceites y aceitunas qué regentan Manu y su mujer, otro tesoro para nuestras defensas.

Y lo último, y no menos importante, que es lo mío, las pescaderías.

Como ya sabéis, porque lo digo muchas veces, los pescados y mariscos nos aportan minerales de todo tipo: hierro, calcio, fósforo, magnesio etc. Además, son fuente saludable de proteínas de altísima calidad de alto valor biológico, todo ello muy importante para mantener nuestras defensas en buen estado. Por no hablar de la enorme variedad de productos marinos que tenemos...

Con todo lo comentado se pueden hacer infinidad de ricas recetas para aumentar nuestras defensas, teniendo en cuenta que la clave está en la variedad.

Yo os voy a presentar una sencilla receta para llenar nuestra mesa de color y de nutrientes. La podéis versionar cómo os plazca, para gustos están hechos los colores.

LA RECETA DE CAROL:

PESCADO DEL DÍA, VERDURAS DE TEMPORADA... Y DEFENSAS ARRIBA!

INGREDIENTES:

- Pescado del día. Podéis escoger aquí el pescado que más os apetezca. Yo voy a hacer esta receta con bonito porque sigue siendo nuestro producto de temporada ahora en septiembre. Las partes que más me gustan del bonito son el cogote y la cola porque son dos partes que están muy en contacto con el hueso y en todos los pescados son las partes más jugosas. Se pueden deshuesar y filetear y quedan unos filetes limpios de pescado azul muy fáciles de comer y a la vez muy jugosos y sabrosos.

- Verdura de temporada para rehogar, es decir, calabacín, pimientos, cebolla, zanahorias, vainas...

- Verdura de temporada para comer en crudo: lechuga, pepino, y cebolleta.

- Un kilo de tomates, de las caseras, para hacer salsa.

- Cebolla, Ajo y Aceite de oliva virgen extra

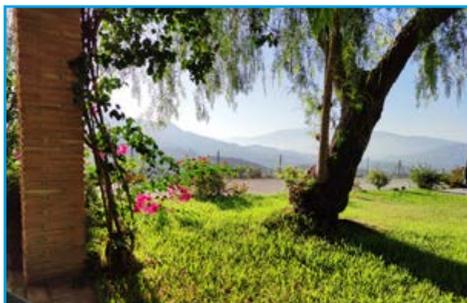
- Especies y plantas aromáticas al gusto. Tienen grandes cantidades de fitoquímicos que nos ayudan a montón a reforzar nuestras defensas. Albahaca, orégano, pimientos, tomillo, romero, perejil, cebollino, pimentón...

- Algún cereal que os apetezca, siempre integral, porque conserva todos sus nutrientes y es ahora mismo lo que necesitamos, muchos nutrientes. Arroz, trigo sarraceno... En esto, nos puede asesorar muy bien Kristina.

ELABORACIÓN:

Imaginaos qué mesa más colorida y bonita vamos a preparar con todas estas ingredientes. No sólo va a ser una mesa llena de color y aroma sino además, llena de vida y nutrientes.

Primero elaboramos nuestra salsa de tomate. El tomate tiene muchas sustancias antioxidantes muy beneficiosas para nuestra salud, entre las que destaca el licopeno. La cantidad de éste es mayor cuando el tomate se calienta a más de cien grados y si además se le añade aceite. Así que imaginaos lo realmente saludable que puede llegar a ser una buena salsa de tomate casera elaborada con buen tomate, buen aceite y todo el cariño del mundo. Rehogamos ajo y cebolla, que son las grandes aliadas de nuestras defensas, 3 dientes de ajo y una cebolla entera para el kilo de tomate de casera, que lavado y troceado añadimos al pochado. Rectificamos de sal, especias y plantas aromáticas al gusto y dejamos hervir lentamente con la tapa puesta, para que las vitaminas hidrosolubles no se escapen. A mí me encanta echarle un par de hojas de albahaca fresca, que ahora hay en el mercado. La podéis adquirir en el puesto de plantas, donde las caseras. También le pongo pimienta y un poquito



de orégano. Cuando lleve unos 20 minutos o media hora el tomate hirviendo lo pasaremos por la batidora un buen rato hasta adquirir la consistencia que queremos.

El cereal elegido. Lo cocemos según sus indicaciones.

Preparamos también un rehogado de verduras para acompañar a nuestra mesa. Cebolla, ajo, zanahoria, pimiento verde, rojo y amarillo, algo de guindillas, calabacín etc... lo dejaremos que se vaya cocinando lentamente. Podemos echarle también, si nos gusta, especias. A mí me encantan. Yo a este rehogado le pongo un poquito de tomillo y siempre la pimienta multicolor recién molida. Y cuando lo emplato lo decoro con pimentón.

Ahora toca la ensalada fresquita para acompañar. Un poquito de cebolleta, lechuga de casera y el pepino. Buen aceite de oliva virgen extra, sal marina y vinagre de manzana al gusto.

Ahora que ya tenemos todo casi listo toca poner la mesa y disfrutar del emplatado y de poner las cosas con gusto y con cariño. En una fuente podemos presentar la ensalada, en otra la verdura rehogada, en otra el cereal y en otra la salsa de tomate. Y justo antes de sentarnos, haremos el bonito a la plancha que se hace en un momento y es mejor hacerlo a última hora para tomarlo calentito recién hecho. ¡Ojo, qué no se seque, que el bonito, como ya sabéis, se hace enseguida!

Y ya está, sólo queda disfrutar de la comida, de la compañía y ser conscientes en cada bocado de que no sólo estamos dando un festival para nuestro paladar y nuestro estómago vacío, sino que además, estamos nutriendo nuestro cuerpo y llenándolo de alimentos que nos van a ayudar a luchar contra este virus que nos acecha.

Y no olvidemos que, ante toda esta situación, lo único que podemos hacer nosotr@s es cuidarnos.

Agradecer lo que tenemos.

Cuidar nuestro cuerpo con un buen alimento, un buen descanso y haciendo ejercicio.

Cuidar nuestra mente con buenos pensamientos.

Y nuestro espíritu con buenas meditaciones.

La vacuna ya es cosa de l@s científic@s.

On ejin!!



Anne Otegi

OSOA.sukaldaritzak&ikaskuntza

● VUELTA AL COLE

Parece ser que la vuelta al cole del 2020 va a ser complicada.

Por un lado manejamos los datos oficiales que nos dicen claramente que la situación se precipita al desastre total, con lo cual, una que es madre, solo quiere encerrar a sus hijos en una burbuja hasta que todo pase.

Por otro lado, hay quien relativiza y llama a la contención de desastrismo haciendo alusión al hecho de que a mayores pruebas, mayores resultados.

Yo leo a unos y a otros, los pongo a parir y terminé dándoles la razón más de lo que quisiera, pero lo cierto es que no saco mucho en claro. ¡Miento! Lo que me está quedando cada vez más claro es la necesidad de cuidarse uno mismo, por que los demás, ya tienen bastante con lo suyo.

Pertenezco a una familia de cuidadoras, abuelas que sacaron adelante a familias numerosas ellas solas, madre trabajadora, incansable, ocupándose de todos a todas horas, mujeres que lo han dado todo por los demás. Ellas han sido mis referentes y sigo su ejemplo adaptado a mis tiempos. Pero a veces eso no es suficiente y hay que ocuparse de una misma.

Por eso comparo las situaciones y me asombra la similitud de circunstancias.

Toca cuidarse amigos. Qué mejor momento que un inicio de curso para hacer un listado de buenos propósitos, porque a fin de cuentas es como estrenar año nuevo y no me digan que no tienen ganas de cambiar de año, por que no me lo creo.

Este nuevo curso los nuevos propósitos casi nos vienen dados, pero también podemos añadir los nuestros. Personalmente los animo a cuidar TODO lo que ingieren, física y emocionalmente, bien sabido es que un disgusto puede arruinar el mejor festín. Yo lo he comprobado en el confinamiento, mi sistema digestivo se ve alterado si va acompañado de televisión, solución; fuera televisión.

La CALIDAD de lo que comemos, la CANTIDAD de lo que ingerimos y el modo en que lo hacemos determina sustancialmente nuestra microbiota intestinal, la cual se encarga de modular nuestro sistema inmune. Para mas información animo al personal a darse una vuelta por las redes;

www.gutmicrobiotaforhealth.com

En el intento de aunar tradición y cocina equilibrada les propongo una versión del clásico pastel de puerros, espero que les guste.



PASTEL DE PUERROS *OSOA*

INGREDIENTES:

- 1 puerro con hojas verdes
- 2 cucharadas soperas de copos de avena
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de harina de maíz
- 5 tacitas de agua
- 1 cucharada de vino blanco
- Sal
- Pimienta negra.

ELABORACIÓN:

Ponemos a remojo la avena con 3 tacitas de agua, el vino y la sal.

Lavamos y troceamos todo el puerro. Pochamos el puerro con aceite de oliva y sal.

Tapamos y cocinamos 15 minutos.

Añadimos la mezcla de avena y agua y cocinamos 15 minutos más.

Para que la mezcla quede fina pasar por el túrmix.

En un cuenco disolver la harina de maíz con las dos tacitas de agua restantes y añadir a la mezcla. Llevar a ebullición, bajar el fuego al mínimo y cocer 3 minutos hasta que espese.

Apartar del fuego. Corregir la sazón y verter en moldes para su posterior refrigerado. Mínimo 4 horas.

Emplatado:

Saltear calabacín, tomate y zanahoria al gusto y servir el pastel con la guarnición.

(Detalle de la foto:

Pastel de puerro de Casa Belarmino, Manzaneda, Asturias).

GANA UN LOTE



**bacalaos
uranzu**

Tu tienda de bacalao online
www.bacalaosuranzu.com

DEL MEJOR BACALAO

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

CADA LOTE ESTÁ COMPUESTO DE:

1 Bacalada de 3 Kg.

**1 Kilo de Bacalao
desmigado**

**1 tarro de Miel de las
Hurdes**

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

SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES

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

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

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

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

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

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



Carolina Rñn
Dietista Colegiada nº 1887

Y TÚ, ¿DESAYUNAS?

El desayuno, una de las comidas que más relevancia ha tenido en los últimos años y más dudas suscita, ha tenido su

protagonismo el domingo 24 de agosto dentro del concurso gastronómico para jóvenes "Prepara un desayuno saludable" del programa "Abuztua Donostian", en el que he formado parte del asesoramiento en la normativa de las bases del concurso.

Durante años hemos escuchado e interiorizado que "El desayuno es la comida más importante del día" pero ¿qué tiene de verdad?

No hay ningún dato que avale esta afirmación desde el punto de vista dietético-nutricional, y los estudios científicos que lo avalan, generalmente de carácter observacional, están ligados a un mayor rendimiento escolar o estado de salud de los niños.

Los niños que rinden más por haber desayunado, normalmente es por una mayor preocupación de las familias por unos hábitos saludables adecuados y elección adecuada de alimentos en el patrón de alimentación, no basado únicamente en el desayuno.

El concepto de "la comida más importante del día" está ligado a la industria alimentaria y a los productos alimenticios que se nos ofrecen para desayunar, toda una gama de alimentos ultraprocesados cargados de azúcar que distan mucho de ser saludables, aunque su atractivo packaging y los anuncios nos hagan creer que sí.

Si quieres buscar una opción saludable para empezar el día, busca alternativas en los alimentos frescos y de calidad como quedó claro en el concurso del domingo 24. Cada vez utilizamos más alimentos como: huevos, fruta entera, yogures, panes de calidad, verduras, frutos secos, cereales integrales... y no siempre tenemos que dedicarle más de 10 minutos para poder hacerlo.

Si un alimento no es saludable, no lo va a ser independientemente de a qué hora lo comas.



El desayuno ideal sólo existe en la publicidad, igual que no existe una comida ideal o cena ideal sino que hay una amplia gama de alimentos o combinaciones de ellos que hacen que nuestros desayunos, comidas o cenas sean saludables.

Hace un par de años se creó un gran revuelo en twitter por el tuit de una nutricionista diciendo "Mi hijo no sabe lo que es una galleta, él es feliz desayunando garbanzos" y se abrió un gran debate en el que se vio cómo ligamos los desayunos a alimentos generalmente no saludables, y que también por nuestra cultura asociamos unos alimentos a un momento o a otro.

Y qué pasa, si no te apetece más que un café o nada cuando te levantas... No hay ningún problema, lo importante es que planifiques que llegado el momento de comer algo, tengas opciones saludables a tu alcance para no tirar de los tentempiés menos saludables que te salvan el momento.

El des-ayuno es la primera comida que hacemos para romper ese ayuno que hacemos tras pasar toda la noche desde nuestra última ingesta.

Imaginate un niño/a que desayuna todos los días cacao soluble con galletas o cereales de caja... si ese niño/a cenara todos los días cacao soluble con galletas o cereales de caja... ¿dirías que es una cena saludable?

Piensa en tu desayuno como lo harías con otra ingesta que no tenga tanto protagonismo..



Carolina Rñn
Dietista Colegiada nº1887
D/Pris nº4 M, Donostia
+34 6821044079

CAROLINA RÑN: 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
- BARY CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

MENUDO RECOPIULATORIO !!

Resulta paradójico, pero justo en este ejemplar de Ondojan.com, que coincide con "la vuelta al cole", no contamos con la receta habitual de la sección "**Menudo Menú**" que nos ofrece todos los meses **Txemari Esteban** con la inestimable colaboración de sus alumnas y alumnos de cocina del **Instituto Harriberri-Oleta** de Altza. Un fallo de cálculo ha hecho que la anterior sesión de recetas incluyera platos para cubrir la sección hasta el mes de agosto y, lógicamente, en vacaciones no era plan de obligar a l@s pobres estudiantes a ponerse a los fogones.

Por lo tanto, a lo largo del mes de agosto intentaremos solucionar el tema y conseguir otra bonita colección de recetas para ir publicándolas a lo largo de los próximos meses.

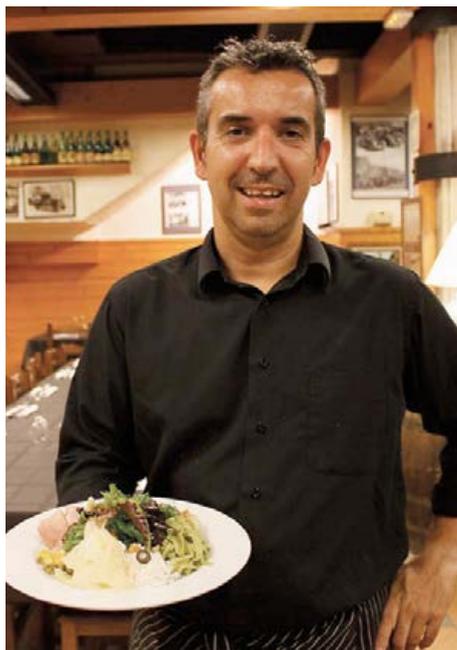
En cualquier caso, lejos de eliminar este mes la sección, aprovechamos esta página para recordar a nuestr@s lector@s, o para informar a quien no se enteró en su día, de que a lo largo del confinamiento, el pasado mes de marzo, aprovechamos para editar, en digital, **un número especial de Ondojan.com que recogía las 29 recetas que el chef donostiarra había publicado en nuestras páginas hasta la fecha**, complementadas con algunos artículos sobre su labor como "maixu de cocina", algunos reportajes publicados en Ondojan.com sobre su restaurante, el Botarri de Tolosa, además de tres recetas más, en este caso de platos del Botarri, a modo de "bola extra".

En conjunto, quedó una revista muy práctica para los tiempos del confinamiento, ideal para que l@s pekes de la casa se iniciaran en la cocina, pero igualmente práctica para aquell@s que quieran iniciarse en el arte de los fogones con unas recetas sencillas pero muy resultonas.

El recopilatorio "**ONDOJAN.COM / Menudo Menú**" está disponible en internet y puede conseguirse de varias maneras:

- Entrando en nuestra web **www.ondojan.com** y descargando el PDF en la zona de descargas de la misma.
- Leyéndolo cómodamente en nuestro móvil, tablet u ordenador dentro de la plataforma **ISSUU** por medio de este link: issuu.com/zumedizioak0/docs/ondojan_menu_menu
- Solicitando el PDF que os mandaremos gustosamente por **E-mail** o por **Whatsapp**. Para ello, mandadnos un correo a la dirección josema@zumedizioak.com o un Whatsapp al número 609 47 11 26.

Que no sea, al menos, por falta de facilidades. Si no la vistéis en su día, no os perdáis esta práctica revista !!



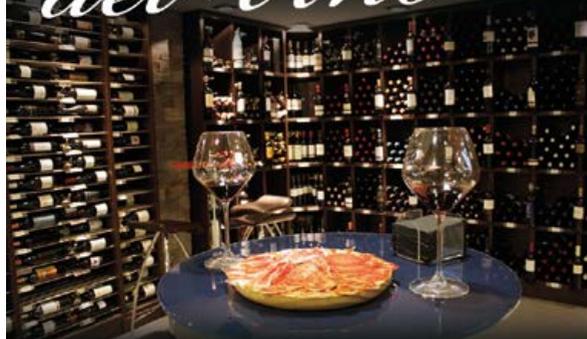


Para los que aman los
productos de nuestra tierra.
*Ama lurrako produktuak
maite dituztenentzat.*



www.harinasurdanoz.com

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

AGIRRETXEA: PARRILLA, CASQUERÍA... Y EXCELENTES MENÚS

AGIRRETXEA ERRETEGIA

Santa Luzia Auzoa, 50 - EZKIO

Tf: 943 72 29 86



Al borde de la carretera general que une Ormaiztegui con Zumarraga, Agirretxea es parada obligatoria para los amantes de la buena gastronomía, así como para los fanáticos de la casquería o de los picantes.

Juanjo Martínez de Rituerto dirige este mítico restaurante dotado de parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y sidrería. Agirretxea abre a las 8:00 de la mañana y cierra a las 21:00 salvo los viernes y sábados, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una zona de sidrería con txotx de Sidra Bereziartua en la que se ofrece menú de sidrería. **La co-**

cina es eminentemente casera con una importante presencia de los platos de cuchara y platos de casquería casera (callos, morro, manitas...) y no faltan 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.

NOTA: Esta receta está recogida en el libro "Menús de Temporada", editado por Ondojan.com recogiendo cerca de 300 recetas. El volumen puede ser solicitado a la dirección josema@zumedioak.com. Su precio es de 20 euros, gastos de envío incluidos.



La receta de... AGIRRETXEA

Bonito del Norte con ensalada de alga wakame y piparrak

**Juanjo
Martinez
de Rituerto**
AGIRRETXEA
ERRETEGIA



INGREDIENTES

- 1 rodaja de bonito
- Algas wakame frescas
- 1 pimiento morrón
- 12 piparras de Ibarra.

ELABORACIÓN

- Hacer el bonito a la plancha vuelta y vuelta (que quede rojo por dentro y atemperado).

- Freír las piparras en aceite de oliva virgen extra a media temperatura (80o aprox.).

- Asar el pimiento morrón, quitar piel y pepitas, hacer tiras y mezclarlo con aceite, vinagre y sal.

- Desalar el alga en agua tibia media hora y hacerla al vapor durante 8-10 minutos. Trocearla en tiras y mezclarla con el pimiento aliñándola sólo con aceite de oliva y una gotita de vinagre.

- Presentar según sugiere la fotografía adjunta.



LA DESPENSA D' LUJO
Directo de la tierra

681 096 729 www.ladispensadelujo.com



BAI BIDEA (ZUMAIA)

UN MENÚ DEL DÍA CASERO Y EXCEPCIONAL

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

No son pocas las veces que hemos hablado aquí de BAI BIDEA - Batzoki Zumaia, el muy recomendable restaurante de Zumaia dirigido desde hace unos cuantos años con grandes dosis de profesionalidad y cariño por los jovencísimos **Cristian Gonzalez Fontecha y Yuli Aparicio**, tandem sobradamente conocido en la localidad costera y sus alrededores debido, entre otras cosas, a la gran labor realizada por estos hosteleros en locales de la popularidad del Bedua, Kaia, Marina Berri o Basusta, entre otros.

Pero, a pesar de conocer ampliamente la carta de Bai Bidea, todavía no habíamos tenido la oportunidad de degustar su **menú del día**, una fórmula que en más de una ocasión nos habían recomendado sus propios promotores, así que, ante su amable insistencia, este verano acudimos a Zumaia a probar la cara más popular de la cocina de Cristian.

Eso sí, como buenos chantajistas que somos, pusimos para acudir la condición ineludible de que no degustaríamos el menú si antes no teníamos la oportunidad de disfrutar de un pintxos de tortilla de patata en barra, y es que Cristian González elabora cada mañana la que es **una de las mejores tortillas en muchos kilómetros a la redonda**. Una tortilla jugosa y chillonamente amarilla en vista y jugosa y untuosa en boca, una tortilla bien cuajada por fuera cual si fuera un crêpe, pero melosa y sabrosa por dentro, con la cebolla bien caramelizada, la patata confitada a la perfección y el huevo cuajado en su punto perfecto. Una tortilla extraordinaria a la que Cristian quita importancia insistiendo en que el único secreto que tiene es "el cariño". No dudamos que la modestia de este joven chef canario formado en Donostia es sincera, pero el éxito de la tortilla que sale todos los días entre 10:30 y 11 de la mañana y que tiene que repetir

en varias ocasiones deja claro que la de Bai Bidea tiene algo especial. Por la tarde también se sirve, aunque en este caso sólo se elabora una que sale a barra a las 6 de la tarde... y se acaba en un suspiro. Lo dicho, por algo será.

En cualquier caso, la tortilla no es la única opción de "pintxteo". Como nos explica Cristian, tenemos Tomate empanado con jamón y queso, Berenjena rebozada, Paté con jamón serrano, queso y mayonesa... Aquí hay mucha costumbre de comer pintxos y los fines de semana principalmente tenemos un poteo potente en el que se venden muchas **croquetas y rabas caseras**.

Pasando al menú del día, que nos es servido en la muy agradable terraza con que Bai Bidea cuenta en la plaza Eusebio Gurrutxaga, nos encontramos con una tentadora pizarra en la que luce una bonita colección de opciones ante la cual uno no sabe qué elegir. "Todos los días tenemos 4 primeros y 4 segundos a elegir" nos explica Yuli Aparicio, "entre los primeros siempre hay una pasta o un arroz, siempre hay ensalada mixta y prácticamente fijo hay un plato de cuchara (garbanzos, marmitako, lentejas, vainas, patatas a la riojana...). En verano, además, siempre hay dos ensaladas. En cuanto a los segundos, normalmente hay dos pescados y dos carnes, y los pescados siempre, siempre son frescos. Aquí no entra un pescado de piscifactoría", afirma orgullosa Yuli.

¿Y los postres? Según nos comenta nuestra anfitriona, siempre hay una pieza de fruta, tampoco falta el yogur griego casero que, según nos asegura, "le queda exquisito a Cristian", y siempre hay hojaldre o pantxineta, puding de manzana, cuajada en temporada... una exquisita variedad sin duda. Como afirma Yuli, "El menú cada vez va atrayendo a más gente, y tenemos una clientela cada vez mayor y en su mayoría local.





El menú del día se sirve de lunes a viernes al mediodía a un precio de 12 euros, IVA incluido (13 euros en terraza), y puede acompañarse de agua, sidra (con un suplemento de 2 euros) o vino de mesa, aunque como nos explica Yuli, persona con grandes conocimientos enológicos y apasionada del vino, “los amantes del vino aunque vengan de menú acostumbran a pedir un vino del año o a veces incluso un crianza de la carta”.

Producto y elaboración de primera

En cuanto a nuestra elección, de primero optamos por la Ensalada de bonito fresco marinado (**foto 1**) y el Arroz marinero (**foto 2**), aunque había también Ensalada mixta y unos Garbanzos con chorizo cuya perla vemos circular por las mesas adyacentes y que esperamos probar en una futura ocasión. La ensalada de bonito nos entusiasma por el jugoso y osado punto del túnido, que Cristian marina en casa con soja y wasabi acompañándolo de aguacate, patata azul y tomate asado. Una auténtica delicia que podría pasar tranquilamente como un plato de carta.

Tres cuartos de lo mismo nos sucede con el arroz. Nos deja boquiabiertos el color, la textura, el punto de cocción, la jugosidad... Cristian, en su onda, se quita importancia asegurando que usa un arroz normal y moliente y que el plato no tiene nada

especial, pero nosotros podemos afirmar y afirmamos que los amantes del arroz se van a rendir ante la mano de este cocinero. Cristian, además, acompaña al arroz con un cuenquito de ali-oli casero, realmente delicioso, pero del que no abusamos ya que el sabor del arroz, de por sí, resulta extraordinario.

Los segundos platos nos maravillan tanto como los primeros. El bonito, por su parte, está elaborado con habilidad “japonesa”: muy poco hecho pero en un buen punto que hace que las rodajas se separen con facilidad, como si fuera un bacalao. Se acompaña de patata panadera sabrosa y jugosa y cebolla bien caramelizada. Un plato sencillamente de Diez.

Igualmente pasa con la Costilla que resulta tierna y sabrosa a más no poder, además de ser servida a la temperatura perfecta y acompañada de unas exquisitas patatas caseras que le van como anillo al dedo.

Y terminamos el menú con dos riquísimos postres, Banda de nectarina, melocotón y frambuesa (**foto 3**) y Puding de manzana, que nos dejan un excelente sabor de boca y, sobre todo, unas enormes ganas de volver a disfrutar de este delicioso y muy recomendable menú del día que, además, es servido con agilidad y grandes dosis de simpatía tanto por los responsables del local como por el joven y atento equipo de barra y sala con que cuentan Yuli y Cristian.

ARANGOYA Ardoak, s.l.
Distribuciones

ARDANBERA
Distribuciones Exclusivas



arriaga
Equilibrio con tradición y calidad

artetxe
Hostelería & Alimentación



Comercial Costa, s.l.



covylsa
comercial de vinos y licorés

errasu 2004, s.l.

FRILA SL

G O N I
ardoteka



igartza
FOOD SERVICE

IPARDIS, S.L.G

Irizar Ardoak



LASTUR
DESDE 1945

Lizaso patatak

EXCLUSIVAS
Mardu
ataurak & behakak
GOURMET

ONBISA
BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN



comercial
Saturstegui

Uranzu
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
PARA SUAVES Y CATERING

urola
food solutions

URRAKI
gourmet.com



villaverde
zergoxo
wagyu!!!!

ZUBELZU
EMBALAJES PARA ALIMENTACIÓN, S.L.

GIBAK

Gipuzkoako
Banaketak

Asociación de
Distribuidores
de Gipuzkoa

ASOCIATE A GIBAK Y SÚMATE A ESTE PROYECTO

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

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

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

Problemas de tráfico, movilidad...

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

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

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

Toda una serie de ventajas

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

Formar parte de GIBAK te permitirá:

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

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

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

Empezamos una nueva etapa y contamos contigo.

SOLICITA, SIN COMPROMISO,
INFORMACIÓN SOBRE GIBAK

- POR MAIL: asociaciongibak@gmail.com

- POR TELÉFONO: 619 416 008

GIBAK

REFUERZO DE LAS MEDIDAS DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ASOCIADAS A GIBAK

Desde la Asociación de Empresas de Distribución y Logística de Bebidas y Alimentación de Gipuzkoa, GIBAK queremos comunicar a nuestros clientes que los asociados hemos reforzado las medidas de higiene y limpieza de las instalaciones, vehículos y equipamientos que se están utilizando, así como las medidas de higiene, limpieza y prevención a seguir por parte de los trabajadores, para poder dar el servicio suministrado con la mayor garantía y seguridad, cumpliendo con la normativa vigente publicada por las instituciones competentes en relación al COVID-19.

EN NUESTRAS INSTALACIONES

- Controlar el acceso de los empleados al entrar a las instalaciones, realizando medición de temperatura corporal ($\geq 37^{\circ}\text{C}$) y evitando la entrada a las instalaciones a cualquier personal que presente algún malestar.

- Comprobar que se cumplan las buenas prácticas de limpieza y desinfección por parte de nuestro personal, así como incrementar la frecuencia de la higiene de los espacios comunes como en la recepción de mercancías, oficinas, salas de reuniones etc.

- Facilitar a todo nuestro personal el material de seguridad e higiene necesario (mascarillas, gel anti bacteriá, toallas, etc.) para la correcta higiene

- Mantener la distancia entre las personas, como mínimo, un metro y medio ($\geq 1,5$ m) si la actividad lo permite.

- Lavar las manos adecuadamente y en reiteradas ocasiones, por lo menos 20 segundos.

- En caso de usar guantes no exime al manipulador de lavarse los guantes tantas veces como sea necesario o de sustituirlos.

- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes y de productos específicos.

EN NUESTROS VEHÍCULOS

- Ventilar los vehículos de manera periódica.

- Limpiar y desinfectar diariamente todas las superficies de los vehículos en los que haya habido contacto con el transportista o personal, tanto en la cabina (volante, palanca de cambios, mandos/pulsadores, tiradores de las puertas, llaves, etc.) como en el espacio de carga y transporte de mercancía.

- Colocar gel desinfectante en cada vehículo, así como faci-



litar tanto al personal comercial como al de reparto el material necesario para la protección (mascarillas, guantes, pañuelos desechables, etc.).

- Planificar las entregas de mercancías que se van a llevar a cabo en cada ruta de manera que se organice la disposición de la carga en el vehículo adecuadamente, minimizando así el tiempo de entrega y evitando manipulaciones innecesarias de la mercancía.

- Fomentar el pago por medios bancarios (giros etc.) con el fin de no manipular dinero en efectivo y evitar contagios.

EN LAS INSTALACIONES DEL CLIENTE

- Evitar entrar con la mercancía lo menos posible a las instalaciones del cliente, por lo que se dejará la misma en la entrada del establecimiento o en cualquier lugar de seguridad que establezca el cliente.

- Entregar la mercancía con guantes y mascarilla.

- Evitar que el cliente toque el alabarán de entrega, preferentemente se aconseja usar el sello de la empresa. En caso de no tenerlo, Firma, DNI y hora de entrega de la persona que recibe la mercancía.

- Fomentar la entrega o envío de facturas por correo electrónico o cualquier otro medio con el fin de no manipularlas y evitar contagios.

- Fomentar el pago por medios bancarios (giros etc.) con el fin de no manipular dinero en efectivo y evitar contagios.

GIBAK

Gipuzkoako
Banaketak

Asociación de
Distribuidores
de Gipuzkoa

18+

HEL
DUAK
GARA!



...acv MULTIMEDIA

943 80 57 99 • Domingo Unanue 3 **ORDIZIA** • Tabakalera **DONOSTIA** • www.acvmultimedia.com

AMELIA (Donostia)

LABOR DE EQUIPO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa





Aunque habrá pocos restaurantes en Donostia tan personales como el que dirige Paulo Airaudo, el concepto Amelia, sobre todo el concepto "Nuevo Amelia" desde que este restaurante ha sido trasladado a los bajos del nuevo y flamante Hotel Villa Favorita en el Paseo de la Concha, no puede ser entendido sin el concurso de todo un equipo, un equipo formado por cocineros y camareros, jóvenes y altamente cualificados, que funcionan durante el servicio como un reloj ofreciendo al comensal una velada que oscila entre el placer gastronómico y el espectáculo visual.



“**S**ientense y disfruten del espectáculo”. Esta máxima, utilizada en el cine, el teatro, el circo... nunca tuvo tanto sentido en el mundo gastronómico como en este nuevo Amelia, este precioso restaurante que **Paulo Airaudo** ha estrenado el pasado mes de julio en un no menos precioso espacio como es Villa Favorita, el nuevo y caprichoso hotelito que los propietarios del Hotel Londres acaban de abrir nada menos que en pleno Paseo de la Concha, uno de los lugares más exclusivos y elegantes de la capital donostiarra. Y lo han hecho apostando fuerte y colocando, desde el primer día, un restaurante estrellado en sus bajos, con todo lo que ello conlleva.

Una apuesta arriesgada

Podría parecer que apostar por una opción de la categoría de Amelia, restaurante que obtuvo a velocidad supersónica su primera estrella Michelin, es un riesgo en una ciudad que, a pesar de ser una potencia gastronómica, nunca ha contado con grandes restaurantes en sus hoteles. Pero parece ser que las tornas están cambiando: la apuesta de **Ned Capeleris** invitando a gente del nivel de **Hélène Darroze** o **Francis Paniego** a su hotel en verano, el salto de Narru del hotel Niza al nuevo hotel Arbaso con una clara mejora de su carta y sus instalaciones, los nuevos aires y muy buenas ideas en el NH Aranzazu, la excelente labor que desarrolla **Javier Penas** en el Palacio

de Aiete... son muestras de que, cada vez podemos afirmar con más rotundidad que en Donostia hay hoteles, cada vez más, en los que no sólo se come, sino que se come muy bien.

En cualquier caso, apostar por Paulo Airaudo y su personalísimo concepto gastronómico no deja de ser una muestra, cuando menos, de apertura de mente y audacia, ya que **el argentino es un monstruo culinario completamente inclassificable que para nada cae en el conformismo o en la rutina**. Paulo es independiente, orgulloso (en el buen sentido de la palabra), desenfadado y sincero, tan sincero que puede ciscarse en lo más sagrado en una ciudad en la que la politesse gastronómica ha llevado a una auténtica ley de la falsa cortesía en la que la cordialidad y las buenas palabras entre los chefs han sido la nota dominante, incluso en los casos en los que en privado y a veces no tan en privado se hayan estado sacando mutuamente los ojos cuando no los cuartos o viceversa.

Paulo, por decirlo de alguna manera, pasa de todo. Si le llaman reservando una mesa para 6 comensales incluyendo un vegano, deja claro al otro lado del hilo que no va a cambiar ni un solo ingrediente de ninguno de los platos de su menú para satisfacer a un enemigo de la carne, aunque ello conlleve perder la reserva. Y si algún necio se queja en público por tener que pagar 4,5 euros por un café en una de las terrazas más exclusivas, íntimas y con mejores vistas de la ciudad (y del mundo), lo despachará sin contemplaciones siendo “boludo” el piropro más suave que le dirija.





Pero eso sí, Paulo es terriblemente humano. Amigo de sus amigos, es franco y agradecido con quienes le respetan y le apoyan, al igual que con quienes le responden profesionalmente. Y **tanto en la anterior ubicación de Amelia como en ésta uno de sus empeños ha sido poner en valor a la gente que le rodea**, haciendo que sean más que simples pinches o trabajadores, dejando que todos, absolutamente todos los miembros del equipo se luzcan delante de los comensales, ya sea elaborando los platos a la vista de los mismos en esa gran cocina abierta en que ha convertido a su restaurante en su última versión, ya sea dejando que sean ellos quienes acudan, uno tras otro al puesto del comensal a terminar delante suyo los platos. El simple hecho de declinar a presidir la foto de grupo que abre este artículo es más que ilustrativo.

Así, comer en Amelia es disfrutar de una gastronomía personal, colorista, original, divertida, sabrosa y sorprendente, pero también es **el placer de observar, cual voyeur culinario la labor de ese equipo, todo lo que se cuece, y nunca mejor dicho, en una cocina en la que no hay muros ni puertas oscilantes que separen al cliente de los fogones**. Todo se desarrolla delante del comensal que, a su vez, no puede esconder su reacción ante la vista de los platos... ni al probarlos, con lo que si bien desde nuestro puesto en la barra controlamos todo, nosotros también somos controlados en el mismo.

Colores, olores y sensaciones

Comer en Amelia, por lo demás, vuelve a ser, como era en la Calle Prim, dejarse llevar. Para empezar, no hay elección posible y acudir al restaurante supone, como sucede cada vez más en el mundo de la alta cocina, someterse al menú elegido por el chef sin posibilidad de cambio ni variante alguna, un juego que tal vez cambiará en el futuro pero que hoy en día se impone en los restaurantes que han accedido a los escalones que conducen al "Olimpo" gastronómico.

En nuestro caso, nos sometemos, por supuesto, y el resultado de la cesión es un disfrute continuo con platos con denominaciones escuetas y sobrias como **"Pata de pollo"**, crujiente y deshuesada, que se come como un snack, **"Zamburiña / Hinojo"**, servido con rabanito y mayonesa y un refrescante caldo de hinojo, **"Capelli d'angelo allo scoglio"**, una deliciosa pasta hecha con berberecho, almeja y perejil rematada con un potente caldo dashi que según Paulo viene a ser "un ramen a la italiana"; **"Patata / chuleta"** que a pesar de su nombre consiste en un pan típico argentino hidratado con crème fraîche servido con mantequilla de grasa de chuleta, puro colesterol que se disfruta con gula; **"Alfonsino / Ortiguilla / Beurre blanc"** o, lo que es lo mismo, un salmonete a la parrilla con anémone de mar y sake, **"Arroz / Bogavante / Txistorra"**, curiosa mezcla mar y tierra de fantástico resultado reforzado con productos de innegable potencia como wasabi,



Pata de pollo



Zamburiña / Hinojo



Arroz / Bogavante / Txistorra



Rape / Bagna Cauda / Salsa XO

siso y chile encurtido; **"Rape / Bagna cauda / Salsa XO"**, fabuloso plato al parecer típico de Hong Kong que mezcla los fuertes sabores del tomillo, la antoxa, el ajo asado, el hígado de rape y la amanita cesárea creando toda una bomba de sabor y aroma; **"Cordero / Cebolla / Huacacay"**, tal vez el plato más convencional pero no por ello menos satisfactorio, una silla de cordero cocinada a baja temperatura y rematada magistralmente en sartén... y entre otras delicias finales un postre aparentemente sencillo, **"Caviar / Ron / Banana"**, otro delirio culinario que mezcla cual coctelera de loco puré de banana con mole a la parrilla y helado de ron, rematándolo con caviar, resultando un final de comida con un nivel de picante capaz de hacer sudar al más atrevido, pero con un saborazo que hace que se quede corto y nos quedemos con las ganas de repetir si fuera posible.

Todo ello sin hablar del maridaje de cada plato con vinos que viajan de de Italia a Lleida, pasando por Provenza, Borgoña, Asturias... e incluso Hernani en la forma de una rica Pale Ale tostada de la casa Basqueland. Y por supuesto, no pueden faltar las gominolas de whisky de Darth Vader para que la fuerza nos acompañe hasta el final.

El menú de Amelia, un puro alarde de cocina, buen gusto e imaginación se sirve **solo en horario de cena**, de 19 a 21:30, **de martes a sábado y solo los sábados en horario de comida** (de 13 a 14:30), y tiene un coste de 165 euros, "de momento", como se encarga de remarcar el chef. Sin duda, es una pasta, pero si quieren nuestra sincera opinión, pensamos que bien lo vale. Comer en Amelia es un auténtico placer además de una experiencia memorable.

**AMELIA**

Zubieta, 26 (Hotel Villa Favorita)

Tf: 943 84 56 47 - DONOSTIA

www.ameliarestaurant.com

*Capelli d'angelo allo scoglio**Alfonsino / Ortiguilla / Beurre Blanc**Cordero / Cebolla / Huacacay**Gominolas de whisky de Skywalker padre*

BRINDIS Y ESPECIAL CELEBRACIÓN DEL DÍA DE SANTA ANA EN ASTIGARRAGA



La tradicional degustación de sidra en la Plaza de los Fueros de Astigarraga del día de Santa Ana (26 de julio) no pudo celebrarse con normalidad, pero el Ayuntamiento de la localidad sidrera preparó un programa alternativo con el objetivo de realizar un sencillo homenaje al sagardo eguna más antiguo de toda Euskal Herria. Así, dicho día tuvo lugar un brindis especial en el Ayuntamiento de Astigarraga. En el acto participaron **Xabier Urdangarin** alcalde de Astigarraga y presidente del Consorcio **Sagardun**, una serie de sidrerías (**Alorrenea, Astarbe, Etxeberria, Gartziategi, Gurutzeta, Lizeaga, Mina, Oialume Zar, Petritegi, Rezola, Txopinondo y Zapiain**) así como los representantes de **grupos culturales** de Astigarraga (**Astigar, Aurrera Mutilak, Gure Izarra, Goldea Herri Kirol Batzordea, Harituz Astigarraga, Mundarro Kirol Elkarte, Norberto Almandoz Musika Eskola, Xagu Xar Aisialdi Taldea eta Zipotza Kultur Elkarte**).

El alcalde dio las gracias a todos los asistentes/as y realizó una mención especial a las asociaciones **Astigar** y a **Zipotza** por haber creado la idea de crear un **Sagardo Eguna en 1976** y haberla celebrado durante muchos años. Después, los asistentes vieron el video creado para el día de Santa Ana, se repartieron los premios relativos a una serie de concursos que se celebraron en torno a la sagardoa y el acto finalizó con el mencionado brindis especial para celebrar el día de Santa Ana.

Con el objetivo de fomentar la participación ciudadana, este año se ha celebrado un concurso de dibujo para el vaso de sidra de Santa Ana durante mayo-junio y el dibujo elegido por el jurado ha sido el de **Txemi Valdecantos** (fotografía inferior), quien recibió 400€ de premio. Por otra parte, el ganador del sorteo de redes sociales **Luis Calvete** recogió su lote de sidra.

Este año se han preparado unos **lotes especiales** para disfrutar de la 45 edición de la degustación de sidra y con el objetivo de divulgar la celebración más allá de las casas, se puso en marcha un concurso de fotos en redes sociales de las degustaciones realizadas en familia o entre amigos.

El **video** de Santa Ana está disponible en la web y redes sociales del Ayuntamiento de Astigarraga:

www.facebook.com/Astigarragako / www.twitter.com/AstiarakoUdala
www.youtube.com/ www.astigarraga.eus



Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



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 Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

ETXEBERRIA baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97

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

REZOLA Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20

IRETZA Troia Ibilbidea 25. Tf. 943 33 00 30

HERNANI

ALTZUETA Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02

IPARRAGIRRE Osinaga 10. Tf. 943 55 03 28

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

ZELAIA Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51

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

AKARREGI Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

URNIETA

OIANUME Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83

ELUTXETA Oztaran bailara 34. 943 55 69 81

USURBIL

AGINAGA Auzoa Aginaga. Tf. 943 36 67 10

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

ARRATZAIN Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

GOIERRI

ALTZAGA

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

ATAUN

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

LEGORRETA

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

OLABERRIA

ETXE ZURI Errekalde Auzoa. Tf. 943 88 20 49

ORDIZIA

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

ZERAIN

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

OIHARTE Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO

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

OARSOALDEA

ERREENTERIA

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

OIARTZUN

ETXE-ZAHAR Putxutxoerreka, 2. 943 49 32 26

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

TOLOSALDEA

ADUNA

ABURUZA Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

ZABALA baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

IKAZTEGIETA

BEGIRISTAIN baserria Iturrioz. 943 65 28 37

LIZARTZA

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

TOLOSA

EGUZKITZA Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13

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

UROLA ERDIA

AZPETTIA

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

UROLA KOSTA

AIA

IZETA Auzoa Elkano. Tf. 943 83 29 86

SATXOTA Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

ZARAUTZ

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

ZESTOA

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

PASIÓN POR LA **SIDRA...** ... Y LA **GASTRONOMÍA !!**



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN
Tf: 943 18 01 19

www.urbitartesagardotegia.com

KOFRADIA - ITSAS ETXEA (LA CASA DEL MAR)

UN NUEVO ESPACIO PARA LA CULTURA Y LA GASTRONOMÍA EN PLENO PUERTO DONOSTIARRA

A lo largo de este verano hemos tenido la ocasión de acudir en dos ocasiones a Kofradia, el impresionante espacio abierto a principios de julio impulsado por el conjunto de las **Cofradías de pescadores** del País Vasco y la **Organización de productores de Pesca de Bajura de Gipuzkoa, Opegui**. La primera de ellas acudimos a modo particular con la intención de comer y conocer el edificio y sus instalaciones. La segunda, asistimos a una degustación de bonito y sidra organizada en colaboración con la **D:O. Euskal Sagardoa**, en la que pudimos degustar del showcooking y los platos preparados por el cocinero y asesor gastronómico **Aitzol Zugasti** (www.aitzolzugasti.com) y la cocinera Maialen Cano Rekalde.

texto e imágenes: Josema Azpeitia

Página derecha:
El asesor gastronómico Aitzol Zugasti (www.aitzolzugasti.com) y la cocinera Maialen Cano Rekalde, ambos bregados en el Basque Culinary Center, dan los últimos toques al plato con el que iniciaron su showcooking en Kofradia el pasado 6 de agosto: Tosta de escabeche de bonito con verduritas. Las recetas de los platos que ofrecieron pueden consultarse en las páginas 94 a 98 de esta revista.

“Kofradia” es el nombre con el que ha sido bautizado el espacio lúdico-culturo-gastronómico construido en el muelle donostiarra, en el edificio hasta la fecha conocido como “El portaaviones”. Lo que era un edificio que había quedado casi en desuso con el paso de puerto pesquero a puerto deportivo del embarcadero donostiarra ha sido convertido en un moderno complejo en el que encontramos una **zona de bar y restaurante** así como una **tienda** en la que podemos adquirir algunas de las conservas de las mejores casas de la costa vasca (Maisor, Oliveri, Nardín, Serratsa, Campos, Ortiz...). Todo ello acompañado de un diseño moderno y agradable y una gran iluminación facilitada por unas enormes cristaleras que acrecientan la sensación de estar comiendo en pleno puerto.

Atendiendo al texto que encontramos en su página web www.kofradia.eus, este nos informa de que Kofradia-Itsas Etxea es “la casa de los pescadores vascos, donde te invitamos a conocer, experimentar y saborear el pescado de bajura de Euskadi. Un centro de valorización situado en pleno puerto de Donostia-San Sebastián donde podrás conocer las temporadas de cada especie así como los datos y técnicas relacionadas con la actividad pesquera que se lleva a cabo en el Golfo de Bizkaia, el caladero donde faena la flota pesquera euskalduna de bajura. Un espacio donde, además, podrás degustar los pescados de bajura capturados por los arrantzales locales”.

Centrándose en el proyecto en sí, la web nos aclara que “el conjunto de las cofradías de pescadores del País Vasco y la organización de productores de Pesca de Bajura, Opegui, han impulsado el proyecto Kofradia - Itsas Etxea, que nace con el objetivo de promocionar y revalorizar la pesca de bajura del País Vasco.”

“Opegui”, aclara la web, “es una organización sin ánimo de lucro, que fue creada por las Cofradías de pescadores de Gipuzkoa en el año 1986 y está reconocida por la Unión



KOFRADIA - ITSAS ETXEA

Kaimingaintxo Plaza, 1 (Puerto de Donostia)

DONOSTIA | T: 943 050 764



Sobre estas líneas:
 Las imágenes muestran diferentes espacios de Kofradía-Itsas Etxea: la zona de recepción, el comedor, la zona de bar y la tienda, donde podemos aprovisionarnos de conservas de algunas de las mejores casas de Euskal Herria.

Europea. Tras la rehabilitación de la zona operativa del puerto donostiarra, el renovado edificio «Portaaviones» acoge este proyecto que acerca el sector de la pesca de bajura a la ciudadanía local para:

- 1.- Contribuir al **relevo generacional del sector de la pesca de bajura**, mostrándose a los jóvenes como una opción laboral dentro de una profesión modernizada, pasional y sostenible.
- 2.- **Poner en valor todo lo relacionado con el sector** y nuestros pescados para fomentar su consumo informando sobre qué pescamos, sus temporadas, artes de pesca, cómo conservarlo y consumirlo o sus bondades nutricionales”.

Respecto **al edificio** en el que se haya enclavado, la web señala que “La antigua Cofradía de Pescadores, original de 1943, era una muestra de arquitectura industrial del Movimiento Moderno en Gipuzkoa. Ahora, respetando la esencia del edificio y su lugar central en el puerto, se ha dotado de nuevos usos y de una imagen que se integra perfectamente en el lugar. Una combinación de modernidad y tradición que utiliza piezas cerámicas con relieve y un diseño adhoc con seis variaciones de tonos de blanco y esmaltados que aportan vibraciones a la composición”.

Además, prosigue la web, “el nuevo edificio incorpora un novedoso sistema de hidrotermia para el aprovechamiento térmico del agua del mar, alineándose así, con la nueva Ley de Sostenibilidad Energética”.

Una oferta gastronómica marinera, limitada a la pesca de bajura

Respecto a la oferta gastronómica de Kofradia-Itsas Etxea, leemos en su web que “En Kofradia – Itsas Etxea te ofrecemos la posibilidad de degustar el auténtico sabor del mar. Porque aquí, en la casa de los pescadores, encontrarás los mejores y más frescos pescados capturados por los barcos de bajura del País Vasco. Siempre con artes de pesca sostenible, que además de mejorar la calidad del pescado, garantizan la sostenibilidad de los caladeros y el mantenimiento de los recursos marinos y la cultura de nuestros pueblos marineros. Un espacio que pone en valor la cultura, la historia y el presente de los pescadores vascos. Una ventana al mar, donde podrás degustar el pescado capturado por los Arrantzales Vascos, traído directamente desde los puertos pesqueros del País Vasco en el mismo momento de descarga”

Ahondando en esto, se nos aclar que “aquí encontrarás la anchoa que ha entrado en el barco Santana Berria a las cinco de la mañana en el puerto de Getaria o el bonito del norte capturado por Itsas Eder y que ha llegado al puerto de Pasaia antes del amanecer... Aquí no comerás un txuletón, ni tan siquiera gambas o almejas. Pero disfrutarás del mejor pescado de nuestras costas: antxoa, bonito del norte, atún rojo, verdel, merluza, chicharro, sardina, lubina, cabra roca...”

El concepto queda todavía más claro al ojear la carta del restaurante y encontramos **platos eminentemente de temporada** a cuyo consumo y disfrute nos animó el amable y bien preparado personal del restaurante. En este momento, concretamente, en

Fotografía inferior:

La antigua Cofradía de Pescadores, original de 1943, era una muestra de arquitectura industrial del Movimiento Moderno en Gipuzkoa. Ahora, respetando la esencia del edificio y su lugar central en el puerto, se ha dotado de nuevos usos y de una imagen que se integra perfectamente en el lugar.





Sobre estas líneas:

Platos degustados en nuestra primera visita a Kofradia: Ensaladilla de bonito, Atún rojo crudo con Garum y Ezpeleta, Verdel ahumado con vinagreta y piparras e Itsas Kabra a la parrilla, así como un excelso arroz con leche.

Kofradia se anima a disfrutar principalmente del consumo del **atún rojo y el bonito del norte**, dos productos que están en su mejor momento. Alrededor de estos dos pescados, en la carta actual de Kofradia encontramos platos como Bonito marinado con majado de almendras, Ensaladilla de bonito, Atún rojo crudo con Garum o con ajo y Expelette o con escabeche, Bonito ahumado con vinagreta jardinera, Marmitako de bonito, Bonito en rodaja o ventresca a la parrilla, Hamburguesa de bonito a la parrilla... todo un mundo de posibilidades para disfrutar de estos maravillosos pescados.

En nuestro caso, optamos por la sabrosa aunque no sorprendente Ensaladilla de bonito y el fantástico Atún rojo crudo con Garum, dos delicias que acompañamos de una ración de Verdel ahumado con vinagreta y piparras y una excelente Itsas Kabra a la parrilla, que completaron una primera aproximación a Kofradia altamente satisfactoria que, además, nos dejó claro que los precios de este restaurante son accesibles y nada abusivos, rondando el precio de una comida a la carta los 35-40 euros por persona.

Otras especialidades que pueden degustarse en Kofradia son las Croquetas o albóndigas de merluza, las Antxoas en salazón o en vinagre, la Sopa de pescado, la Raya en escabeche, la Merluza, el Sapo o el Salmonete a la parrilla...

<https://aquaignis.jp/>



A paradise
where fire meets water

AQUAIGNIS

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



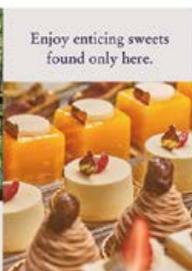
Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.



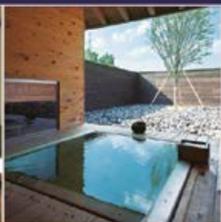
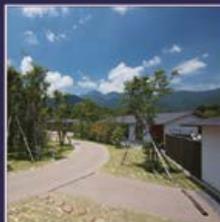
The joy to pick
fresh strawberries.



LODGING

Organic away accommodations (With private outdoor bath)

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



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

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733



Sobre estas líneas:

Maialen Cano marca las "Japo Burguer de Bonito" con las que concluyó la sesión de "matrimonio" del 6 de agosto, y en la que se degustaron las sidras de la segunda foto. En las imágenes de abajo, podemos ver a los conductores del acto, Mikel Garaizabal y Unai Agirre, los cocineros y un responsable de Kofradia, así como el aspecto general de la sala durante la degustación.

Un interesante "matrimonio" entre bonito y sidra

Nuestra segunda incursión en "Kofradia-Itsas Etxea" fue el 6 de agosto para participar en la actividad "**Matrimonio: Bonito y Euskal Sagardoa**", desarrollada en colaboración con la D.O. sagardozale. Presentaron el evento **Unai Agirre**, presidente de la Denominación y el enólogo **Mikel Garaizabal**, y fueron degustadas sidras de las casas **Zelaia, Astarbe, Iparagirre y Gartziategi**, mientras delante del público asistente tuvo lugar una didáctica sesión de Showcooking protagonizada por el cocinero **Aitzol Zugasti**, ex-profesor del Basque Culinary Center y actualmente dedicado de lleno a su empresa de asesoramiento gastronómico (www.aitzolzugasti.com), y la alumna del BCC **Maialen Cano Rekalde**.

Entre ambos prepararon los siguientes platos: Tosta de escabeche de bonito con verduritas; Taco de ceviche basque; Suquet de bonito y Japo Burguer de Bonito. Al final de este reportaje ofrecemos las recetas de estos platos, que además de estar perfectamente ejecutados y primorosamente presentados, marinaron a la perfección con las sidras, que también fueron excelentemente presentadas y servidas por los dos "animadores del evento, poseedores de buenas tablas al respecto.

Actividades y citas gastronómicas para todos los gustos

La sesión de maridaje descrita es un ejemplo del tipo de actividades que se llevan a cabo habitualmente en este espacio. De hecho, el próximo **jueves, 10 de septiembre**, tendrá lugar en el mismo espacio otra sesión de maridaje denominada **“Matrimonio: Atún rojo y vino”**, donde serán degustadas 4 elaboraciones con atún rojo acompañadas de 4 vinos. La sesión tendrá lugar a las 19:00, tendrá una duración de 2 horas y un aforo máximo de 20 personas, y su precio será de 25 euros por cabeza.

Y el **jueves 24** de septiembre, **Mikel Garaizabal** volverá a presentar una sesión de maridaje, en este caso degustando 4 elaboraciones con bonito acompañadas de **4 txakolis con Denominación de Origen**. También se prevén **Cursos de cocina** como el denominado **“El Txoko de Kofradia”** que tendrá lugar el **viernes 18 de septiembre** a las 18:00 h, en el que los participantes aprenderán a elaborar varios platos vascos con producto de temporada (79 euros), o talleres como el de **“Iniciación a la cocina del pescado”** que se ofrecerá el **jueves 17** a las 18:00, dirigido a principiantes, con un coste de 49 euros.

Otras actividades que se prevén para el mes de septiembre son **visitas guiadas al puerto de Donostia y a la lonja de Pasaia**, entre otras muchas actividades que pueden consultarse y ser reservadas en el apartado “Experimentar” de la web de Kofradia - Itsas Etxea (www.kofradia.eus)

Actividades:

Además de las actividades comentadas en el artículo, se prevén otras como un taller de *rederas encaminado a que los participantes creen su propio bolso de red*. También se anuncian actividades lúdicas como las sesiones *“Escape Kaia”*, basadas en las famosas *“Escape Room”*, y que se desarrollan en los límites del Puerto de Donostia.

ETXEBERRIA BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

VEN A DISFRUTAR
NUESTRA AMPLIA CARTA

24

GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

IMPORTACIÓN:
Konig Ludwing - Grevesteiner - Gordon Abadia - Affligem - Guadrapel - Dominus - St. Bernardus - Tennent's IPA - Coors light - Bitburger - Marten-Licher - Salvator - Lobcowicz - Konig Pilsener...

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

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



DE NUEVO
CON VOSOTROS!!

Iñigo, 8 (Parte Vieja)
DONOSTIA

¿SE PASA ELEGANTE? 

LAS RECETAS DE AITZOL ZUGASTI / 1

TOSTA DE ESCABECHE DE BONITO CON VERDURITAS

Tiempo: 2 horas

Temporada: verano

Nº de raciones: 4

INGREDIENTES

Para el escabeche

- 1 cebolleta
- 1 puerro pequeño
- 1 zanahoria

Para escabechar el bonito

- 30 g. de bonito
- El escabeche

Para escabechar las verduras

- 30 g. de puerro
- 40 g. de calabacín
- Escabeche

Para el ali-oli de ajo asado

- 1 cabeza de ajo seco
- Aceite de girasol
- Vinagre de sidra
- Sal

Para acabar

- Tomate rallado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal den escamas
- Rúcula
- Bonito escabechado

ELABORACIÓN

Para el escabeche

Pelar, limpiar las verduras y picar en juliana. Rehogar junto con el ajo con los aromáticos. Añadir el pimentón y cocinar bien.

Añadir la sidra, reducir, añadir el vinagre y reducir 5 minutos.

Añadir el fumet o el agua y dejar cocer durante 10-15 minutos a fuego medio.

Colar y reservar las verduras y el caldo.

Para escabechar el bonito

Calentar el escabeche a 80º.

Cortar el bonito en tacos de 2x2 cm. Añadir el bonito y sacar del fuego.

Dejar enfriar y reservar en la nevera.

Para escabechar las verduras

Limpia y picar el calabacín. Limpiar el puerro y picar en rodajas.

Añadir al escabeche.

Dejar enfriar y reservar en la nevera.

Para el ali-oli de ajo asado

Precalentar el horno a 200º

Asar la cabeza cubierta de papel de plata 20 minutos con el aceite.

Una vez frío, cortar la raíz, sacar los

dientes.

Poner en un vaso, añadir el reso de los ingredientes y emulsionar.

Para acabar:

Aliñar el tomate con Aceite de Oliva Virgen extra y sal.

Cortar el pan y tostar.

Poner en la base el tomate.

Encima el bonito y las verduras.

Acompañar con puntos de ali-oli y de hojas de rúcula.

EL CONSEJO:

Se denomina escabeche al método para la conservación de alimentos en vinagre, y al producto obtenido. El método para procesar un alimento en escabeche está dentro de las operaciones denominadas en cocina como "cocción en ácidos" y la técnica consiste básicamente en el precocinado mediante un caldo de vinagre, aceite frito, vino, laurel y pimienta en grano. Es la transformación de una preparación de la cocina árabe. Hay escabeches fríos y calientes.

Maridar con Gartriategi Euskal Sagardoa.



La bombonería de San Sebastián

Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería



C/ Peñasflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián





LAS RECETAS DE AITZOL ZUGASTI / 2

TACO DE CEVICHE BASQUE

Tiempo: 40 minutos

Temporada: verano

Nº de raciones: 4

INGREDIENTES

Para la leche de tigre

- 1/2 diente de ajo
- 370 g. de lima
- 90 g. pescado o fumet
- 15 g. jengibre
- 25 g. cebolla blanca
- Manojero generoso de cilantro
- 100 g. agua mineral con gas
- Sal fina
- Pimienta de Espelette.

Para la tortilla de lechuga

- 4 hojas de lechuga

Para acabar

- 450 g. de bonito
- Cacahuete frito
- Briñón en cubos de 0,5 cm.

ELABORACIÓN

Para la leche de tigre:

Triturar en la Thermomix el ajo, la pimienta, el zumo de lima, el pescado, el jengibre, la cebolla y el cilantro.

Agregar el agua con gas y poner a punto de sal. Por último, ligar con Xantana (opcional)

Para la tortilla de lechuga

Cortar el tallo de la lechuga y separar hoja por hoja sin romperlas. Las primeras hojas blandas desecharlas.

Abrir las hojas de lechuga lo más plano posible e ir cortando las obleas de lechuga

con un molde redondo de 8 cm. de diámetro.

Ir colocando las obleas sobre un container con papel húmedo por capas de 10 pz. para que no se sequen.

Conservar en la nevera.

Para acabar:

Cortar el bonito en tacos pequeños.

Introducir en el ceviche 5 minutos.

Ecurrir y poner sobre una oblea de lechuga y añadir un poco de la guarnición. Servir.

EL CONSEJO:

Plato divertido en el que podemos poner todos los ingredientes en la mesa para que los invitados hagan el "taco" a su gusto.

Maridar con Zelaia Euskal Sagardoa.



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 AITZOL ZUGASTI / 3

SUQUET DE BONITO

Tiempo: 2 horas **Temporada:** verano

Nº de raciones: 4

INGREDIENTES

Para el fumet:

- Espinas • Verduras.

Para el suquet

- 1 cebolla • 1 puerro • 2 dientes de ajo
- 800 g. de patata • Pimentón • Fumet
- 40 g. de pulpa de choricero • Tomillo
- 60 g. de salsa de tomate casero
- 30 g. de vino blanco • 2 ud. cayena
- Aceite de Oliva Virgen Extra • Sal

Para la picada

- 20 g. de avellanas • 1 diente de ajo
- 10 g. de sopako • Perejil

Para acabar

- Guiso • Picada
- 400 g. de bonito

ELABORACIÓN

Para el fumet:

Cocer la espina de bonito con las verduras deseadas durante 30 minutos.

Colar y conservar.

Para el suquet

Pelar y limpiar la verdura, picar en mirepoix pequeña y pochar junto al AOVE.

Pelar las patatas y cascarlas, añadirlas y rehogarlas, añadir el pimentón y rehogar.

Añadir el vino blanco y reducir.

Añadir el choricero, la salsa de tomate y cubrir con el fumet caliente.

Cocer 20 minutos.

Para la picada:

Saltear las avellanas, reservar.

Freír el ajo.

Picar el sopako y el perejil.

Introducir en el mortero y majar.

Reservar.

Para acabar:

Añadir el bonito al gusto.

Añadir la picada y remover.

Servir.

EL CONSEJO:

La función de la picada al final es la de ligar el guiso.

Éste es un plato de marineros que antaño lo hacían con los restos de pescado que no se vendían.

Maridar con Iparragirre Euskal Sagardoa Ekologikoa (Beobide).

GANA CON **ondojan**.com

UN VINO EXCEPCIONAL



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

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

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

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

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

REPRESENTACIONES

alai

MARCO REAL
BODEGAS



LAS RECETAS DE AITZOL ZUGASTI / 4

JAPO BURGUER DE BONITO

Tiempo: 2 horas **Temporada:** verano

Nº de raciones: 4

INGREDIENTES

Para las burger

- 580 g. de bonito; • Salsa de soja
- Jengibre; • Cebollino.

Para el pan bao

- 25 g. de agua • 6 g. de levadura fresca
- 2 g. de polvo Royal
- 125 g. de harina floja
- 10 g. de azúcar • 45 g. de leche
- 12 g. de aceite vegetal; Sal

Para acabar

- Burger; • Bao
- Mezclum; • Salsa de tomate
- 8 ud. de piparras; • Cebolla pochada

ELABORACIÓN

Para las burger:

Picar el bonito, añadir el resto de los ingredientes al gusto. Reposar en la nevera.

Para el pan bao

Mezclar la levadura fresca con el agua tibia. Tamizar la harina.

Hacer un volcán con la harina, el polvo Royal, el azúcar y la sal.

En el centro poner los elementos líquidos. La grasa incorporarla unos minutos después del amasado.

Amasar hasta formar una bola suave y lisa que se desprenda de la mesa de trabajo y de las manos.

Dejar reposar una hora cubierta con film. Pasado ese tiempo, formar bolas de 40 g. Estirar las bolitas con rodillo o con la

mano. Darle forma ovalada.

Dejar fermentar 30 minutos.

Cocer al vapor en la vaporera aproximadamente 7 minutos (poner en la base papel sulfurizado). Dejar reposar unos minutos en la vaporera para que no se desinflen.

Para acabar:

Freír las piparras.

Abrir el bao. Untar con salsa de tomate.

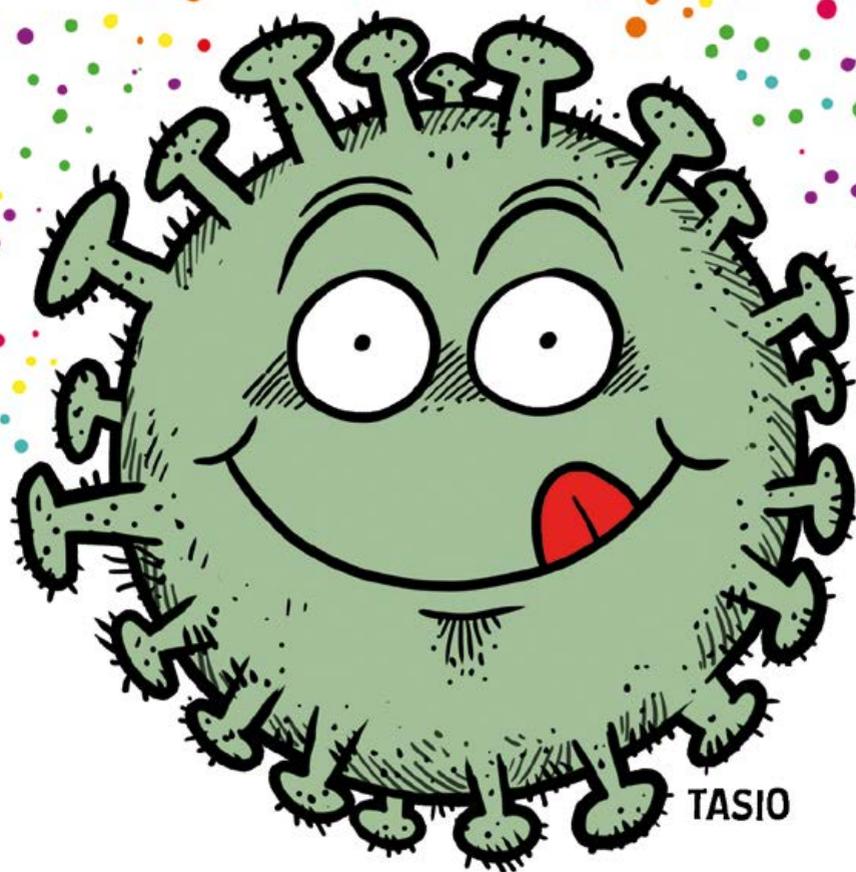
Marcar las burgers a fuego fuerte.

Montar con el resto de ingredientes.

EL CONSEJO:

El pimiento se pela más fácilmente después de asarlo se mete en un recipiente cerrado de forma hermética.

Maridar con Astarbe Euskal Sagardoa.



TASIO

ONDOJAN-VIRUS

URBITARTE: LA ESCONDIDA SIDRERÍA “GOURMET”

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Había ganas, muchas ganas de volver a una sidrería. El Coronavirus y el confinamiento nos dejaron a los amantes del mundo de la sidra compuestos y sin novias en mitad de la temporada sagardozale y en principio parecía que hasta el 2021 se había acabado lo que se daba. Pero no ha sido así y las sidrerías han recuperado la temporada y la mayoría de ellas han abierto sus puertas tras el obligado cierre. Así que en cuanto pudimos hacerlo, nos dejamos caer una vez más por una de nuestras favoritas: Urbitarte, la maravillosa sidrería que dirigen en Ataun **Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza**, ese templo del vino de manzana que, además, abre habitualmente durante todo el año y va más allá, mucho más allá del hermético y encorsetado menú de sidrería.

Demetrio Terradillos es un apasionado del mundo de la sidra, y su curiosidad le ha llevado por los derroteros más curiosos elaborando **sidras muy personales** en las que sólo utiliza las manzanas reinetas que él cultiva y cuyo mosto somete a **procesos de crianza** cual si de un vino tinto se tratara, comercializa sidras de diferentes añadas que deja reposar en la botella hasta su momento óptimo de salida al mercado, realiza “coupages” mezclando sidras de diferentes añadas y procedencias... los amantes del goce y la degustación disfrutan en Urbitarte de una manera especial, sobre todo si consiguen ganarse la confianza de “Deme”

y éste les lleva a su “sacristía”, el rincón de su bodega donde efectúa sus experimentos sidreros. Una experiencia maravillosa para los amantes de la cata. Quien tenga curiosidad sobre estas sidras, que busque en internet y que investigue sobre su marca **“Saarte”**, o que acuda a Essencia, el establecimiento de vinos que **Dani Corman** dirige junto al mercado de la Bretxa de Donostia y que pregunte por **“Gentilen Lurra”**, la fantástica sida que este enólogo elabora en colaboración con Demetrio... un mundo de sabor y sensaciones.

Ah, y por supuesto, en Urbitarte también se elabora sidra convencional, fresca y rica sidra en cantidades no





URBITARTE SAGARDOEGIA
Ergoiena Auzoa, s/n **ATAUN**
T: 943 18 01 19



industriales pero sí muy voluminosas, miles y miles de litros de fresca y muy rica sidra que son consumidos tanto en los depósitos interiores y exteriores de la sidrería como en las botellas que saca al mercado y que pueden ser encontradas en diferentes puntos de venta como solicitados a la bodega que cuenta también con servicio a domicilio. Y es que hasta con la sidra más normal tiene el bueno de Demetrio una mano muy especial.

Gran variedad gastronómica

Pero la que tiene verdaderamente buena mano en esta casa es Itziar Irastorza. Lejos de limitarse al habitual menú de sidrería con su tortilla de bacalao, bacalao frito (**foto 2**), chuletón, queso, membrillo y nueces (que, por supuesto, está disponible y se sirve con gran gusto y no menor calidad), Itziar elabora en su cocina succulentas preparaciones que hacen las delicias de todo aquel que se acerca a este precioso y perdido rincón del Goierri. Así, en este preciso instante, podemos disfrutar en Urbitarte de entrantes como Jamón y Lomo ibéricos de excelente sabor, así como la siempre agradecida Ensalada mixta. Para seguir antes de la llegada de la carne o el pescado, podemos optar por ricos Hongos a la plancha (**foto 4**) que se sirven con cebolla pochada, Kokotxas de bacalao en salsa verde (**foto 3**) o una exquisitez que está causando especial sensación esta temporada: Amanita Cesárea (también conocida como "kuleto" o "gorringo") que se prepara a la plancha y se presenta fileteada y acompañada de yema de huevo (**foto 1**), una delicia que, además, combina de manera maravillosa con las sidras, tanto especiales como convencionales de la casa.

La carne, por supuesto, se cuida de una manera especial en Urbitarte, pudiéndose elegir entre el excelente y siempre bien curado chuletón de vaca vieja (**foto 6**) o la Costilla de ternera a la parrilla, que pueden ser acompañados con lechuga, patatas o pimientos del piquillo, pero en lo que principalmente destaca Urbitarte es en sus exquisitos pescados a la parrilla. Además de las mencionadas kokotxas, que cuentan con un éxito arrollador, en Urbitarte siempre encontraremos Rape, Rodaballo, Be-





sugo y Merluza que se preparan divinamente a la brasa. Además de esta variedad piscícola, ahora, en temporada, está arrasando la Ventresca de bonito a la parrilla (**foto 5**) y, cuando hay, también se ofrece Txitxarro. Un auténtico disfrute para los amantes del pescado que no saldrán en absoluto decepcionados de esta casa... más bien todo lo contrario.

Y para culminar la comida o cena, por supuesto, en Urbitarte cuentan con una **gran variedad de postres**, desde quesos de Idiazabal y otros lugares de Euskal Herria hasta postres caseros como Tarta de queso, Tarta de mami, Volcán de chocolate con crema de naranja, Arroz con leche, Helados caseros, Pannacota de mango o de frutas de temporada... un deleite para los que no conciben una comida sin final feliz.

Ah, también hay vino, que conste !!

¿Y si no nos gusta la sidra? Que no cunda el pánico. Debajo de la escalera que nos lleva a la planta superior donde Deme e Itziar cuentan con un acogedor bar en el que sirven cafés, copas y una gran cantidad de infusiones caseiras elaboradas con hierbas silvestres, nuestros anfitriones guardan buenas botellas de vino para los que anteponen

la uva a la manzana. Y otra buena cantidad de vinos se conservan en el excelente armario climatizado con que Deme cuenta en su cocina.

De hecho, las dos visitas que hemos realizado a lo largo del último mes a Urbitarte fueron acompañados de gentes del mundo del vino que también adoran esta sidrería y que disfrutaron como el que más de la gran oferta tanto gastronómica como sidrera y enológica de este escondido enclave perdido al fondo de Ataun y que este verano, además, **ha estrenado una maravillosa terraza** en su piso superior que todavía podrá ser disfrutada antes de que los fríos del otoño nos lleven al cálido interior.

Horarios y días de apertura

Urbitarte, este recóndito y acogedor paraíso del buen comer y beber permanece abierto fuera de temporada, **descansando tan solo los miércoles todo el día**. Eso sí, los lunes, martes y jueves sólo se dan cenas, los viernes y sábados abre tanto a mediodía como por la noche y los domingos sólo se sirven comidas. Ténganlo en cuenta. Los horarios de comidas y cenas son de 13:30 a 15 los mediodías y de 20:00 a 22:30 por las noches. ¿Se puede pedir mayor variedad de oferta y horarios ??

Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2

TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com



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

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

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

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

Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como 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.

TOKI ALAI**COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA****ARAMA**HERRIKO PLAZA
683 47 33 46

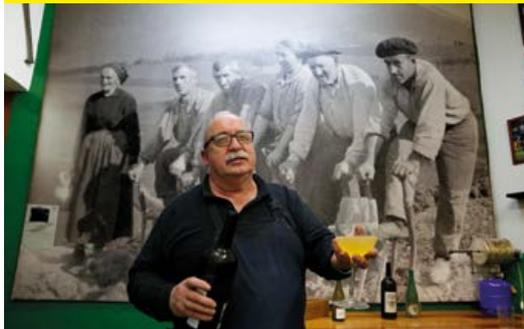
Maidar Carceller y **Elixabete García** dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado:** Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz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

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, Chuletón de viejo o Costilla de ternera, un plato económico de gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el Ataungoxo (postre de sidrería en versión moderna), las Tartas de queso, manzana o mamia o el Flan de naranja. El Menú de sidrería se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. Otra especialidad son los **Pescados frescos a la parrilla**: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txitxarro, Rodaballo... **Carta:** 30-35 € Tarjetas: Todas. Aparcamiento.

LANDETA SAGARDOTEGIA

LA SIDRERÍA TODOTERRENO DE AZPEITIA

AZPEITIA

LANDETA AUZOA, 12
TEL. 943 81 09 59



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

ZARTAGI

COCINA TRADICIONAL EN UN ENTORNO RURAL Y TRANQUILO

BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12



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

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

KATEA, 4
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las CHULETAS**, con mayúsculas. 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 **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Su mujer, **Arantxa Agirrezabala**, sigue al frente del establecimiento continuando con la misma filosofía en lo referente a la carne de vacuno que se sigue cuidando con el mismo mimo y profesionalidad. Y para completar la oferta, **especialidades tradicionales** y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas.

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



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

DOLAREA JATETXEA

COCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

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



El restaurante del **primer hotel de cuatro estrellas** del Goierri ofrece una cocina en la que la excelencia, producto, mercado, variedad y dinamismo son las características principales de las diferentes propuestas, con una gran cantidad de **platos basados en productos de temporada y del Goierri**. Se elaboran, además, menús infantiles, menús de empresa, menús para alérgicos, platos ecológicos y menús para vegetarianos o veganos. **Smart Menú** (martes a viernes): 20€ (Bebida incluida). **Menú fin de Semana:** 35€ (Bebida y café incluidos). **Menú cena** (lunes a viernes): entre 12 € y 18,90 € (Bebida y café incluidos). **Menus de grupo** desde 35€. **Tarjetas:** Todas. Excelente carta de vinos y Cavas.

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

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



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

LASA**PRECIOSOS SALONES PARA BODAS
Y GASTRONOMÍA REMARCABLE****BERGARA**PALACIO OZAETA
(ZUBIAURRE, 35)
TEL. 943 76 10 55
www.restaurantelasa.es

Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillote de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína,

Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega.

Carta: 40-50€ **Menú del día:** 30€ + IVA **Menú especial:** 36€ **Menú degustación Debagoiena:** 55€ (Para mesa completa, bebida no incluida, IVA incluido) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

**BELAUSTEGI
BASERRIA****DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN****ELGOIBAR**ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belauستي.com

Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinillo confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

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

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

JULI (EL 9)

REAPERTURA DE UN CLÁSICO CON IMPORTANTES NOVEDADES

ERRETERIA

BITERI KALEA, 27
TF. 943 84 58 95



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

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO
Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

B° STA LUCÍA, 50
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto dirige este mítico restaurante dotado de parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y sidrería. Agirretxea abre **a las 8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes y sábados, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería con txotx de Sidra Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería. La **cocina es eminentemente casera** con una importante presencia de **platos de cuchara y platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) y no faltan 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.

TOPA OSTATUA

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

EZKIO

B° STA LUCÍA, 9
943 72 95 37



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

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



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

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL
BIDASOA

HONDARRIBIA

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



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

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

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

www.sakabaserria.com



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

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA Y TRADICIÓN DE LA
MANO DE SERGIO HUMADA

LASARTE-ORIA

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



Tras 12 años ausente, 6 de ellos como jefe de cocina del restaurante barcelonés Via Veneto (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 encontrar desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta una Poularda Demi-duil, así como platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... en la primavera de 2020, además, la planta superior acogerá el restaurante gastronómico Shuma, donde Sergio practicará su cocina más personal. **Carta: A partir de 40€ Menú ejecutivo: 22€ Menú tradición: 45€ Menú "a jugar": 90€ Tarjetas: Todas. Cierra: Noches de domingo a martes.**

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR ELABORADA CON CARÍÑO

LAZKAO

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

MAITTE
EST.  2008
eraman eta gozatu



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**

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



Azpikoetxea ofrece **una de las barras de pintxos más espectaculares de Gipuzkoa** con pintxos creados por **Juanjo Intxausti** como Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Manitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en todas sus formas, Ensaladas templadas variadas, Txipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas, Revuelto de txipirón con su tinta, Costilla de vacuno confitada... y destacan también sus generosas Pizzas caseras 100% elaboradas con ingredientes de primera y disponibles tanto para llevar como para comer en el local. **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 12€ **Menú fin de semana:** 22 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y Lunes todo el día.

MUTILOAKO OSTATUA

JUVENTUD Y PASIÓN POR LA COMIDA DE MERCADO

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66
@mutiloakoosta



El gasteiztarra **Iñaki Tellería** oficia desde hace dos años en solitario en el Ostatu de Mutiloa 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.

ALBISTUR

NUEVA ETAPA AL CARGO DE MIGUEL MONTERO

OIARTZUN

KLARENE PLAZA, 1
TEL. 843 63 15 58
NUEVO TELÉFONO !!



Tras haber pasado unos años alejado del mismo, **Miguel Montero** ha vuelto a hacerse cargo de este acogedor restaurante situado en uno de los barrios más tranquilos de Oiartzun, donde encontraremos una **cocina tradicional con toques de autor** y platos como Hojaladres de bacalao con crema de piquillos, Huevo a baja temperatura con crema de setas, Bacalao confitado con gajos de naranja y patata, Tiramisú casero... Además, Miguel ha instalado en la cocina una parrilla de piedra volcánica con lo que los **Chuletones y pescados frescos a la brasa** han adquirido una importancia primordial, y sigue manteniendo su variedad de pintxos, especialmente los fines de semana. **Menú día:** 13€ **Menú especial** (jueves a domingo noche): 20 € (28 € con txuleta a la parrilla) **Menú degustación:** 29€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes.

GURUTZE-BERRI

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

OIARTZUN

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



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

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

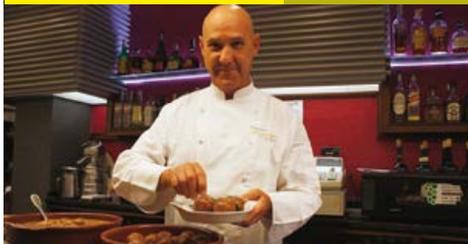
HERRIKO PLAZA, Z/G
TEL. 943 88 58 29



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

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

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

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

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

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

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

ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

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 Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con platos tradicionales elaborados con mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Menú del día:** 25€. **Menú de gustación:** 38€ (bebida aparte) **Menús para empresas:** Consultar **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

PASAIA

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



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

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS Y COCINA A LA PARRILLA

TOLOSA

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



Txemari Esteban dirige este ya veterano restaurante con la andoaindarra **Leire Etxezarreta**, campeona de Gipuzkoa de parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuletón de viejo... **Menú del día (Mediodía y noche):** 15 € + IVA –**Sábados:** 28 € + IVA– **Menú infantil:** 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Jueves todo el día y domingos tarde-noche.

AMA

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

TOLOSA

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



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

ZALDIBIA

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

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



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

ARTZABAL BASERRIA

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

USURBIL

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



Acogedor bar-restaurante en el interior de un precioso caserío del s. XIX, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los criterios Kilómetro 0. En especialidades destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Patatas en tres salsas, Txipirones plancha, Magret de pato, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 10-20€. **Menú del día:** 10,60€. **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 14 y 36 €.

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99
FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



El segurararra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradicón, 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.

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.

GURE TXOKOA ERRETEGIA

PRODUCTO DE TEMPORADA Y
EXCELENTE PARRILLA A LA VISTA

ZARAUTZ

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



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

ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A
AIZARNAZABAL - ZESTOA
TF. 943 14 80 92
626 869 231



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

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa, dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta y destacado por ofrecer una **cocina de temporada con los productos de siempre**. La cocina, dirigida por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de rabo con reineta caramelizada y sidra, Huevos Perigord, Lengüado a la Meuniere, Corzo a la austriaca, Tatin de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad hasta 300 invitados. **Carta:** 60€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche

BEHEKO PLAZA

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y COCINA INTERNACIONAL

ZUMAIA

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



Andoni Txintxilla dirige este establecimiento dotado de parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos y buenas piezas de carne. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, Andoni ofrece buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales como Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo; Risotto de Parmigiano Regiano; Pizzas artesanas... Sin olvidar el producto y la tradición con platos como Rape negro a la parrilla; Pulpo Km. 0 a la parrilla; Gambas frescas; Arroces y Risottos; Cochinito 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€.

AKARI**EL NUEVO HOGAR DE
HITOSHI Y AKARI KARUBE****DONOSTIA**
C/ AMARA, 14
(JUNTO A LA PLAZA EASO)
TEL. 943 21 11 38

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

ARAETA**RESTAURANTE Y SIDRERIA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO****DONOSTIA**
BERRIDI BIDEA, 22
(ZUBIETA)
TEL. 943 36 20 49
www.araeta.com

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

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

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

BERA-BERA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

DONOSTIA

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



Bera-bera es un espacioso y luminoso restaurante dirigido por **Javier Penas** en la cocina e **Izaskun Gurrutxaga** en la sala, veterana pareja de hosteleros que da un toque de cariño y cercanía al comedor del hotel Palacio de Aiete (****), haciéndolo muy atractivo tanto para acudir al mismo a disfrutar de su menú y carta como para todo tipo de eventos y celebraciones con capacidad hasta 160 personas. También es de destacar su **nueva terraza, igual de atractiva de día como de noche** debido a su agradable iluminación nocturna. Su menú del día (mediodía y noche) y de fin de semana, es una buena opción, aunque también hay que tener muy presente su carta, en la que podemos comer desde una **excelente Txuleta** a pescados frescos y postres caseros impecablemente ejecutados, en los que se valora tanto el producto como la presentación. Bera-Bera dispone, asimismo, de platos aptos para celíacos y vegetarianos. **Menú del día (mediodía y noche):** 16,50€ **Menú de fin de semana:** 27,50€ **Buffet desayuno:** 13,20€ **Cierra:** Domingo noche.

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN

DONOSTIA

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



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

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

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



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

CAFÉ 7ETE

DESAYUNOS, RACIONES, PINTXOS
Y NUEVA OFERTA CULINARIA

DONOSTIA

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



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

DONOSTIA

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

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

www.casauroalajatetxea.es



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos platos como **Habitas 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 ajo blanco y vinagreta de café...y, a partir de ahora, cuenta también con un nuevo **Menú de Pintxos** con un precio que ronda los 20-25 euros. **Carta:** 50 € **Cierra:** Martes

DONOSTIARRA TASKA

UNA PROPUESTA DIFERENTE EN EL CORAZÓN DE LA PARTE VIEJA

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



A finales de julio de 2019 fue reabierto este **nuevo espacio antiguamente ocupado por la Sidrería 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

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



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elcano de Getaria, ha abierto junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito no debemos dejar sin degustar los **pescados frescos asados a la parrilla** (rodaballo, besugo, cogote...), que deben ser **encargados con antelación**. También destacan sus **platos de temporada**, **platos a la carta**, **pintxos**, **platos combinados**, **bocadillos y raciones**. El vaskito abre todos los días a las 7 de la mañana con pintxos, desayunos y bollería. **Carta:** 40-45€ **Plato del día:** 8 - 12 € No cierra. **Tarjetas:** Todas.

EZKURRA**LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS****DONOSTIA**MIRACRUZ, 17
(GRÓS)
TEL. 943 27 13 74

La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, Ezkurra sigue siendo **mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos como pintxo, ración, **y todo tipo de tamaños para llevar**. Otras **recomendaciones**: Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Ajoarriero... Ezkurra también es conocido por su excelente café, proveniente de Casa Paulista, totalmente diferente al resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta**: 11-15€ **Menú del día**: 11€ **Menú especial**: 15€

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

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

ITXAROPENA**PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA****DONOSTIA**ENBELTRAN, 16
(PARTE VIEJA)
T. 943 43 62 10

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

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

PASEO COLÓN 21
(GROS)

TEL. 943 29 01 24

www.restauranteikaitz.com



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo 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; Suprasyemas de espárrago sobre muselina de Philadelphia y pétalos de endibia roja; Tostón de cordero o de cochinillo asado; Escalera de 3 chocolates con crema de Baileys **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 22€ (Fin de semana: 36€) **Menú degustación (bebida incluida):** 50€ **Cierra:** Lunes y martes (resto semana, abierto día y noche).

DONOSTIA

SAN MARTIN, 30
(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16

www.bariturrioz.com

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



En pleno centro, frente a la Catedral, y recién reformado, Iturrioz es un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con **productos de alta calidad**, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar. Destaca también los pintxos de Lasaña de 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 aparcada.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)

TEL. 943 53 75 27

www.kenjitakahashi.com



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

DONOSTIA

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

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR



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

LA FÁBRICA

LA COCINA DE IÑIGO BOZAL

DONOSTIA

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



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

MAMISTEGI

NUEVOS MENÚS Y GIRO CONCEPTUAL, MANTENIENDO LA CALIDAD

DONOSTIA

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



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

OCHO

CAMBIO TOTAL A BAR Y RESTAURANTE VEGETARIANO

DONOSTIA

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



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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

PORTUETXE, 43
(IGARA)
TEL. 943 21 50 18
www.asadorportuetxe.com



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

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



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

Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus **especialidades** indiscutibles son el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi



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

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

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

PUNTA SAL**COCINA PERUANA CON RAÍCES****DONOSTIA**SECUNDINO ESNAOLA, 7
(GROS)
TEL. 943 55 99 46
puntasalrestaurante.com

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

TATAMI**ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO****DONOSTIA**C/ USANDIZAGA, 3
(GROS)
TEL. 943 29 04 07

Recientemente reinaugurado en la calle Usandizaga, a un paso de la Zurriola y del Palacio Kursaal, la principal particularidad de este gran restaurante asiático **son sus comedores** de estilo japonés, divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales. Cuenta asimismo con un gran comedor principal en el que se sirve **la más variada gastronomía japonesa y oriental** elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki... (hasta 30 especialidades de sushi), Sopa de miso con almejas, Brochetas, Atún rojo en sushi o plancha, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa... **Carta:** 30€ **Sushi:** Entre 9,8 y 30€ **Menús degustación:** 28, 36 y 46 €

TERESATXO**SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS****DONOSTIA**AV. ZARAUTZ, 85
(LOREA)
TEL. 943 21 33 08
www.teresatxo.com

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

TSI TAO**CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR COMIDA ORIENTAL****DONOSTIA**PASEO DE SALAMANCA, 1
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 42 05
www.tsitao.com

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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



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

TXULETA

11 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA

DONOSTIA

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



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

UREPEL

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

DONOSTIA

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



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

LA CATEDRAL

UNA BARRA "DONOSTIARRA"
EN EL CORAZÓN DE TUDELA

TUDELA - NAVARRA

CARNICERÍAS, 2
(CASCO VIEJO)
TEL. 678 32 07 26
www.lacatedraltudela.com



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

TOKIKO

PASIÓN POR LA TRADICIÓN VASCA
Y EL PRODUCTO LOCAL

SAN JUAN DE LUZ

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



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



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

ZUZULUA

EXCELENTE CARNE A LA PARRILLA
Y COCINA DE TEMPORADA

SENPERE

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



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



templada de bacalao; Bacalao al pil-pil o a la Riojana; "Axoa" de ternera; Tarta de queso... **Y en invierno se sirven platos tradicionales de la gastronomía francesa** como la Gallina a la cazuela elaborada según la receta del Rey Enrique IV, el "Pot au feu", el Foie-gras caseiro, 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.

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

A Fuego Negro, 31 de Agosto, 31, 650135373
Abakando Avda. Tolosa, 37, 943 245490
Agoregi Portuebe, 14, 943 224328
Agustín Sancho el Sabio, 16, 943 471752
Alo-mihí Virgen del Carmen, 5, 943 389164
Aita Mari Puerto, 23, 943 431359

AKARI

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa
 Amara 14 (Junta a Plaza Easo), 943 211 138

Akelaer, Pº Padre Orkologa, 56, 943 311209
Alaña, Parque Arribas Igeola, 943 223662
Alamandegi, Urbirrate, 1, 943 362849
Alberro Alto Zorroaga, 67, 943 468807
Alberto 31 Agosto, 19, 943 426884
Albiztur, Matia, 52, 943 211801
Aldaba Avda. Tolosa, 119, 943 210329
Alderdi-Zahar, F. Calbetón, 9, 943 425254
Algorri, Pol. Zuzatu -Erorraburu-, 943 218479

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña
 C/Okendiategi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Allerru, Ctra. N-1 (Bº Zubieta), 943 366572
Ama-Lur, Carquizano, 7, 943 274584
Ambigi Estación, Aldamar 12, 943 049701
Ambrosio, Pza. Constitución, 943 428104
Anetzagaña, Cº de Uba, 61, 943 456359
Amatxoa, Easo, 19, 943 426320
Antigua Gastroka, Jose M. Sert, 6, 943 536763
Antonia, Bergara, 3, 943 423815
Añorga Txiki, Añorga Hariduetza, 943 362760

ARAETA SAGARDOTEGIA

Restauración y Sidrería en plena naturaleza
 Berni Bidea, 22 (Zubietan), 943 36 20 49

Aralar, Puerto, 10, 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegi, R. Católicos, 7, 943 467477
Argintz-Jantzea, Plaza Ametzagaña, 943 474246
Artoa, Sierra de Aloña, 5, 943 452192
Artoa Salud, -Amarra Viejo-, 943 460015
Arrai Txiki, Campanario, 3, 943 431302
Arrikaitan, Igeola bidea, 19, 943 963141
Arriola Asador, R. Católicos, 9, 943 457137
Arzak, Alcalá Edegoe, 273, 943 278485
Asia (chino), Segundo Izipiza, 15, 943 270908
Astelena 148, Inigo, 1, esq. Constitución, 943 262575
Astelena 149, Inigo, 1, 943 425867
Astiazaran, Inigo Baserria -Zubieta-, 943 361229
Astoria 7, Sancho el Sabio, 23, 943 445000
Atotxa, Teresa de Calcuta, 4, 943 276372
Atxiki Asador, Sierra de Aralar, 15, 943 461065
Barkaitzegi, Pº Barkaitzegi, 42, 943 451304
Barun, Pescadores de Terranova, 1, 943 465604
Basajuan, Añorga Hariduetza, 44, 943 367149
Baztan, Puerto, 8, 943 424272

CASA VALLÉS

Dulzetas, Buenos Ibéricos y mejor trato
 Reyes Católicos, 10 (Centro), 943 45 22 10

Ciaboga, Easo, 9, 943 422926
Cívico 14, Duque de Mandas, 35, 943 048801
Cubi, Aldamar, 18, 943 425908
Cueva de Iobos, J.M. Barandiarán, 943 265882
Dakara, 31 de Agosto, 25
Dana-Ona, Pº Hipódromo, 15, Zubieta, 943 365347
Danena, Matia, 6 -Antiguo-, 943 217320
Danena, Enbeltran, 8 -Parte Vieja-, 943 425197
Darlatola, Avenida Madrid, 3, 648 083865
Derby, Sancho el Sabio, 4, 943 457557
Desy, Ronda, 4, 943 29 37 63
Divinum, Isabel II, 4, 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

Döner Kebab 1, Miracruz, 28.
Döner Kebab 2, Sagardotegi, 1, 943 367620
Döner Kebab 3, Eustasio Amilliba, 9.

DONOSTIARRA TASKA

Pintxos, tablas de quesos, ibéricos y bocatas
 Enbeltran, 5 (Parte Vieja), 620 45 94 80

Drinka, Matia, 50 -Antiguo-, 943 212101
Duit, Antonio Arzak, 4, 943 312717
Eder, Baso Txiki, 11, 943 281807
Eguzki Bistro Bar, Secundino Ensaola esq. S. Izipiza
Eibarrrara, Fermin Calbetón, 24, 943 420442
Ekaiz Asador, Pº Padre Orkologa, 131, 943 212024
Ekeko, Avda. Zuriolla, 18, 943 142143
El Álamo, Duque de Mandas, 19, 943 286619
El Andén, Mº Dolores Aguirre, 12, 943 326566
El Café de Mario, Pza. J. Caro Baroja, 2, 943 315077
El Doble, Paseo de Colón, 12, 943 278176
El Gavilán, Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998
El Puesto de la bahía de Cadiz, Pza. Jose M. Sert, 2, 943 54 36 50
El Puente, Río Deba, 2, 943 278629
El Quinto Pino, Pza. Sarriegi, 4, 943 426153
El Txoko de Ramiro, Txofre, 4, 943 279799

EL VASKITO

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

Elizalde, Aralar Mendia, 32, 943 452943
Elosta, Pº Colón, 41, 843 630325
Eme Be Garrote Grill, Igeola bidea, 37, 943 279771
Erdiko, Autonomia, 1, 943 456969
Erribera, Camino Portuebe, 14, 943 210300
Erota, Usurbil, 943 311553
Esparru, Avda. Carlos I, 16, 943 456394
Etxabé, Aldakona, 75, 943 291516
Etxabé, Duque de Mandas, 35, 943 298254
Etxaide 4, Etxaide, 4, 943 692537
Etxaide, Baldoano Anabitarte, 1, 943 570742
Etxaniz, Fermin Calbetón, 29, 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

ETXEKE PUB

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

Etxe Nagusi, Pº Padre Orkologa, Igeola, 943 216502
Euskal Pizka, Etxadurrea, 9, 943 277300
Ezeiza, Avda. Satrustegi, 13, 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle, Avda. Libertad, 21, 943 426054
Feng Jing (chino), Balleneros, z/g, 943 470043
Foster's Hollywood, Zabaleta, 1, 943 320988
Galerna, Pº Colón, 46, 943 278839
Ganbara, S. Jerónimo, 21, 943 425275
Gandarias, 31 de Agosto, 23, 943 426362
Garbera Sidrería, C. Com. Garbera, 943 394358
Garibai 21, Garibai, 21, 11, 943 433134
Garua, Narrika, 20, 943 435652
Garrax Vegetariano, Tejería, 9, 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki, Carquizano, 3, 943 327997
Giroki, Enbeltran, 4, 943 421365
Gorosti, Plaza del Txofre, 12, 943 576702
Gran Via, Gran Via, 2, 943 271601
Guardaplaa, Serapiro Mujika, 21, 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe, Iztorgorra, 7, 943 225360
Haizea, Aldamar, 8, 943 425270

HAIZPE

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

HIDALGO 56

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

Hipica de Loiola, Cº de la Hipica, 44, 639 758656
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7, 943 464600
H Monte Igeola, Paseo del Faro, 134, 943 210211
Huang Chen (chino), Larramendi, 11, 943 451968
Ibai, Getaria, 15, 943 428764
Ibai Lur, Nabarra Oñate, 1, 943 335255
Igeia, Pza. Irribar, 2, 943 003473
Igeido Sidr., Guretzeta Baser. -Igeido-, 943 213251

IKAITZ

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

Intxaurreondo Sagard, Zubiaurre, 72, 943 292074

INTZA

Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas
 Esterlines, 12 (Parte Vieja), 943 42 46 33

Inausti, Pº de Erorraburu, 8, 943 311109
Inausti, Pol. Zuzatu, 4 -Erorraburu-, 943 313833
Iombi, Pza. Igeola, 15, 943 428422
Iraeta, Padre Larroca, 2, 943 272973
Iraeta Hamburgueseria, S. Juan, 9, 943 422667
Irigoin Eret, Cam. Petritza, 10, Zubieta, 943 372875
Iruia, Easo, 73, 943 465617
Iruia, Sierra Aralar, 27, 943 466656
Isla del Sol (chino), Pedro Egoña, 5, 943 458419
Iurrieta-Berri, Camping Igeola, 943 228583

ITURRIOZ

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

Itxaropena, Enbeltran, 17, 943 424576
Itxasalde Asador, Atoibareka, 83, 943 371585
Itxasne, Ibai-Alde, -Martutene-, 943 470757
Izagirre, Bidarte Baserri Baserria, 943 361470
Izar, Pza. de las Armerías, 12
Izarriet, Prim, 4, 943 428747
Izapi, Pº Baratzategi, 3, 943 321019
Izai, Pº Baratzategi, 24, 943 279391
Izkina, Fermin Calbetón, 9, 943 422652
Javier, Pza. Easo, 4, 943 457152

José-etxea, Avda. Añorga, 44, 943 369026
José Mari, Fermin Calbetón, 5, 943 424645
Juanito Kojua, Puerto, 14, 943 420180
Juanxto, Enbeltran, 6, 943 427405
K-bi, Vitoria-Gasteiz, 2, 943 008181
Kaioa Taberna, Plaza Blas de Otero (Atotxa)
Kaliope, Padre Orkologa, 8, 943 212351
Kaskazuri, Pº Salamanca 14, 943 420894
Kata 4, Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243
Kayak, Pº de los Olmos, 24, 943 398761
Kelly's, Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna
 Enbeltran, 16 (Parte Vieja), 943 45 75 27

Kixki, Secundino Ensaola, 45, 943 274936
Kiki, Avda. Tolosa, 7, 943 317320
Kn 0, Duque de Mandas, 49, 943 561751
Kobak, Simona de Lajust, 8, 943 304449
Kok, Avda. de Zarautz, 2, 943 317591

Kokotxa Campanario, 11 · P. Vieja, 943 421904

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

Kukurari Victoria-Gasteiz, 1 (H Aranzazu), 943 219077
Kursaal bar Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarka Balenores, 19. 943 446210
La Antigua Plaza José María Sert, 6. 943 218558
La Brasserie Mari Galan Zubietza, 2. 943 440770
La Ceba 31 de Agosto, 7. 943 426394

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

La Colchonera San Vicente, 9. 943 561816
La Cuchera de San Telmo 31 de Agosto, 28
La Cueva del Pollo, Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga S. Marcial, 48. 943 421423

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

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

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

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

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

La Rampa Muelle, 26-27. 943 421652
La Tabla Tierra y Mar S. Martín, 42. 943 426092
La Tagliatella Peña y Goñi, 5. 943 289184
La Tagliatella San Martín, 29. 943 427326
La Torte de Piza S. Vicente, 9. 943 431469
La Xulerteria del Iraeta, Padre Larroca, 4. 943 321636
La Vaca Andretegui, 4. 943 317744
La Vaca Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Venta de Curro Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Viña 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri Zabaleta, 9. 943 293886
Lagunak Pza. Gorgoixo, 1. 943 228133
Las Vegas Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta Lau Haizeta, 94. 943 352445
Lete 31 de Agosto, 22. 943 435693
Lobo José María Sert, 10. 943 32 56 84
Lobo Peña y Goñi, 6. 943 558256
Lobo Easo, 13. 943 142933
Los Riojanos Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkategi, Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

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

M2 Cafetería Hondarribia, 20. 943 424169
Maizeta Enbeltaun, 1. 943 430600
Makrohitioa Elkarte, Intxaurrendio, 52. 943 288246
Malandrino Miguel Imaz, 4. 943 326823
Malandrino Zarautz, 2. 943 356669

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

Mandarín Zabaleta, 32. 943 320217
Mandragora José María Sert, 9. 943 312699
Marinela Muelle, 15. 943 421388
Mariquerube Ondarreta Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Marugame Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matalaiva Zabaleta, 17. 608 158412
Mendi Yuan (chino), Matia, 35. 943 218275
Mei S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorroztz Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Uña Pº de Uña, 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 (E) Antiguo). 943 21 85 03

Mesón Martín Elkano, 7. 943 422866
Mirador de Uña Pº de Uña, 193. 943 943 277207
Morcos Peverca Sagües, 943 272376
Morgan, Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club Usanzidaga, 3. 943 289904

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

Munto Berri Munto, 6º Aiete
Muxarra Igara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Lau Mayor, 4. 943 433991
Narrika Narrika, 16. 943 427327
Narru San Martín, 22. 943 931405
Néstor, Pascadería, 11. 943 424873
Nikkei Urdaneta, 11. 943 443611
Nikolas Andro Buztinurri, 10. 943 217151
Nino Zurriola, 1. 943 003162
Nipper Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oiaelo, Camino Golatzki, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino), Euskal Herria, 8. 943 427030

OTCHO
Top Station, Pintxos, Raciones y Hamburguesas
Manuel Lekuna, 9 (Benta Berri). 943 31 04 10

Oliys Erregeazte, 4. 943 214989
ORIENTAL
Gastronomía vietnamita y china de alto nivel
Reyes Católicos, 6 (Centro). 943 47 09 55

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

Oquendo, Oquendo, 8. 943 420736
Ordizia San Lorenzo, 6. 943 422424
Orhi San Jerónimo, 22. 943 427508
Orizel Portuete bidea, 23. 943 312601
Orramahal Etxea 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostadar Pº Berioy, 13. 943 219940
Paco Bueno Mayor, 6. 943 424959
Pagadi Gran Artea, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería Pº Arbustos, z/g. 943 218330
Palacio de Aiete Góiko Galtzara Berrí, 27. 943 210071
Pasaleku C/ Ilumbé, 11. 943 969333
Papazatz Virgen del Carmen 4. 943 033110
Pata Negra Isabel II, 15. 943 450147
Pedro Enea Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pekin (chino), Donagoitia, 5. 943 428930
Perro Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733
Perus Pº Igeldo, 943 211591

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

Pixi Txulo Eskalantegi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta Playa, z/g. 943 310896
Plaza Café Ben Pastor B. Pastor, 14. 943 445712
Polifena S. Jerónimo, 3. 943 425719
Portobello, Gran Via, 12. 943 537828

PORTUETXE
Sobrieto asador templo del buen producto
Portuete, 43 (Igorra). 943 21 50 18

PUNTA SAL
Cocina peruana actualizada
Secundino Eneaola, 7 (Gros). 943 55 93 46

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

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

Ramuntxo Berri Peña y Goñi, 10. 943 321661
Raviolina Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57 Recalde, 57. 943 363126
Regatta Fuenterribia, 20. 943 424169
Rekondo Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto Pza. Antizuka, 9. 943 282881
Ricky Pollo C. Com. Arco. Pza. Irún. 943 466570
Rincón Reyes Católicos, 29. 943 450558
Rojo y negro, San Marcial, 52. 943 431862
Rúa Duque de Mandas, 6-8. 943 507288
Salaberria Siderria J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Saltzipi Calzada Vieja de Aterroterra, 3. 943 323310
San Bartolomé S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial S. Marcial, 50. 943 431720
San Sancio S. Marcial, 37. 943 434922
San Telmo Pza. Zuloga, 943 573628
Sebastian Muelle, 14. 943 425662
Siderria Ametz Ametz Góikoa-Igeldo 943 217323
Siderria Donostiarra Enbeltaun, 5. 943 420421
Siderria Intxaurrendio Pº Zubairu, 72. 943 292074
Silabon Café Urbietta, 44. 943 464208
SM Café Urbietta, 6-C.C. San Martín. 943 427610
Sport, Fermín Cabalotz, 10. 943 426888
Sport K. Pz. Julio Caro Baroja. 943 901190
Suhazi, Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukaldea Cultura Pº de Heriz, 3. 943 227482
Syrabil Pza. Irún. 943 466643
Tamón, Pascadería, 2. 943 422507

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

Tedone Korta kalea, 10 -Gros- 943 273561
Tejeria Tejeria, 9. 943 282004
Telepizza Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza Easo, 27. 943 431377
Tendido 5, Secundino Eneaola, 38. 943 270400
Tenis Ondarreta Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

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

Toki-eder Victoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17
Topa Sukalderia Agirre Miramon, 7. 943 569143
Tracamundua Ebaide, 4. 943 124675
Tribuna Norte Mº Dolores Agirre, 27. 943 276263
Tun Tun S. Jerónimo, 25. 943 428882
Txalupa, Fermín Cabalotz, 8. 943 429875
Txepetxa, Pascadería, 5. 943 422227
Tximista, Pza. Constitución, 10. 943 423270

TSI TAO
Cocina oriental de nivel con vistas al mar
Pº Salamanca, 11 (Parte Vieja). 943 42 40 05

Txindoki Gran Via, 28. 943 325920
Txinparta Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegia Illarraberri, 2. Barrio Igorra
Txirrita Isabel II, 9. 943 456960
Txiskuene Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450087
Txistu, Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txofre Berri Gloria, 2. 943 029731
Tyoko Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador, Manterola, 4. 943 463491

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

Txomin Pº Antzietza, 6. 943 451964
Toxoa Kristobal Balenaga, 47. 943 311511

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

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

Ur-Gain Trento, 6. 943 312606
Urguli, Euskal Herria, 8. 943 423185

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

Urkebe Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urtalo-Bi Bermingham, 17. 943 277395
Urumea Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene Blas de Leza, 4. 943 454699
Va Bene Boulevard, 14. 943 422416
Valverde Pº de Larrazo, 49. 943 392463
Via Foral Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470899
Vidaurre Iparagirre, 6. 638 774570
Vinoteca Bernardina Victoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viuira Gran Via, 12. 943 270363
Warung Sagües 14. 943 322676

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

Xarma Cook & Culture Miguel Imaz, 1. 943 142267
Xilares S. Jerónimo, 20. 943 421127
Zabaleta Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán 31 Agosto, 28. 943 424844
Zazpi San Marcial, 7. 943 509767
Zelai Txiki Travesía de Rodi, 79. 943 274622
Zen Fusión Larramendi, 11. 943 451988
Zibibho Pza. Sarriena, 8. 943425334
Zorroaga Pº Zorroaga, 27. 943 444162
Zumibusu Logroño, 5. 943 314465
Zumardi Zumardi pasealekua, 22. 943 383775

ABALTZISKETA

Larraitz Larraitz auzoa. 943 652483
Larraitz-Gain Larraitz auzoa. 943 653572
Naiñari Larraitz auzoa. 943 656815
Ustatu Centro 943 651676
Estanko taberna Centro. 943 653283

ADUNA

Aburza Sagardotegia Góiburu auzoa. 943 692452
R. Zabalza Sagardotegia Garagara. 943 690774
Uparan Sagardotegia Polig. Uparan. 943 691253
Urritza Pol. Urtaki. 943 693396
Uztartza Herriko plaza. 943 693481

AIA

Aitzondo Lavurgin Disem, z/g. 943 832700
Altzerre Ubeagun, z/g. 943 830762
Aristarazu Nicolo Andarza, 13. 943 834521
Arrieta Siderria Ubeagun. 943 890125
Errota Casa Rural Olsakoegia. 943 835465
Izurroizena Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteategi Elkano auzoa. 943 131606
Izarra Urdaneta. 943 313867
Izeta Asador Bº Elkano 4. 943 313693
Jauregi Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kanua Asador Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Eder Urdaneta Auzoa. 943 132373
Portu Asador Santo Erreka, z/g. 943 894434
Saxota Siderria Bº Santiago, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete Zubialde, 7. Tel 943 147373
Uztarri Herriko Plaza, 3. Tel. 943148321

ALBIZTUR

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

Herriko Etxe Bajos del Ayuntamiento. 943 654426
Segore Etxe-Berri Sta. Marina Auza. 943 580976
Ugarte Albiztur. 32. 943 657128

ALEGIA

Eizmendí. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskinea. S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil. Larraitz auzoa, 35. 943 506903
Route 33. Polig. Bazurka, 1. 943 698604

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostatu. San Martín Plaza, 943 691836
Inazio Uruzoa. Arana Baiara, 18. 658 734471

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

Arandia. Segretrve etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 1-8. 943 655848
Beartzane. Barloome Deunaren, 18. 943 650695
Txidokí. Ereka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martín Ugaldé, 4. 943 50 83 82
Artea. Aste, 943 590094
Bámbola. (puztea). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Bizarra. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Eror, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurri. Pza. Bazkardu, 8. 943 594044
Gaztañaga Sidrería. Bº Buruneta, z/g. 943 591968
Goiuru Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizoran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sidrería. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiuru auzoa, z/g. 943 590663
Trainerum. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txakala. Aita Larremendi, 943 591604
Txerтока. Goiuru, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA

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

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

ANTZUOLA

Arin. Kalebarren, 7. 943 537325
Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 780751
Larrea. Kalebarren, 17. 943 780766
Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 780994
Ongi Etorri. Buztintzi, 6. 943 786349

ARAMA

TOKI ALAI

Nuevo equipo al frente del restaurante de Arama
 Herriko plaza, s/n. 663 47 33 46

ARETXABALETA

Arotz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegoia. Nafarroa, 6. 943 792045

Goyaran. Solohandi, 8. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matruka. Bº Azatza, 943 791668
Zaraita. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldepe. Iturriotz, 41. 943 796369
Artaaga. Bº Garagarza, 37. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zarugale, 24. 943 793991
Buenena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo. (puzteari). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Maialako, 8. 943 799514
Dragon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791559
Eroski. Musakola auzoa, s/n. 943 795669
Erastikua. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA

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

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

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merenderue. Meatzereka, 943 771586
Taxka. Olatza Lizenziatua, 18. 943 080415
Txorrita Taberna. Gosaluar auzoa, 943 791035
Tyrod. D1 Olatza Lizenziat, 12. 943 798950
Xuandor. Bikaia etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatza, z/g. 943 72004
Ugarran. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Urbairri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala, 943 791250

ASTEASU

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

ASTIGARRAGA

Akelenea Sidrería. Camino Olatze, 57. 943 333333
Alorrenea Sidrería. Camino Petriegui, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551838
Antola Sidrería. Iolta Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Sidrería. Txoritokieta, 13. 943 551527
Berezte Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Beizama Sidrería. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sidrería. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Bukoí Taberna. Tomás Alde, 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alde, 9. 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plaza-uzoa, 19. 943 553301
Etxeberria Sidrería. Santiago-Enea Basema, 943 555697
Garziategui Sidrería. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzea Sidrería. Camino Olatze, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretoa Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irreza Sidrería. Iparale Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kiziki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidrería. Caserío Marijurgari, z/g. 943 555647

Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidrería. Caserío Garziategui, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidrería. Sagardotegi Zahara Aldea, 2. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidrería. Txoritokieta, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sidrería. M. Arzomendi, 16. 943 552938
Oiarbide Sidrería. Bº Astigarraga, 943 553199
Petriegui Sidrería. Petriegui Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidrería. Caserío Ibilntza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apetegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330630
Zapian Sidrería. Errekale Etxea, 943 330033

ATAUN

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

URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

Victor. Heribarena, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 5. 943 814315
Altola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urjio, 11. 943 028851
Basterretxe. Basterrene Industrialdea, 943 851061
Erexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trenbidearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aipuzturo auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 25. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maitie. Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Maritite. Maritite auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aipuzturo auzoa, Tel. 943 853492
Suharri. Altxibar etorbidea, 9. 943 025714
Ttakun. Kale Nagusia, 81. (Pintxoak)
Txikiogil. Txerriola auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurr. Kale Nagusia, 88. (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzoa z/g. 943 812092
Añotxa. Barrena kalea, 14. Urestilla, 943 815754
Baigera I. Arrekan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskuata Ostatu. Bº Ibarraize, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Etxe Arregi, 19. 943 028856
Iraurgi. Ildafoneo Gurrutzua, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urestilla bidea, 943812271
Juanto Txiki. Uste, 5. Uste, 17. 943150311
Kiruri. Loloialde auzoa, 24. 943815808
Landeta. Landeta, 12. 943810959
Larrañaga. Urestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loloia Hotei. Loloialde Hibildea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzubiada, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hibilbidea, 16. 943 801 21
Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 028860
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Azpiroz, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Sanagustin Kulturunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220

Uranga. Loloia auzoa, 7. Telef. 943 812543
Xuhaitze Aterpea. Xohote, 943 581007
Zokotxi. Erdi kale, 943 151634

BALIARRAIN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA

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

BEASAIN

Artzi Enea. Andere Mari, 15. 943 163116
Ategin Hamburgues. Zaldurreta, 1. 943 882122
Basakana. J. Miquel Iurriotz, 11. 943 882023
Batzoka. Kale Nagusia, 26. 943 086955
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885979
Black Label. Joan Iturralde Kalea, 1. 943 088889
Gorrialdeia. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Iparra Taberna. Zaldurreta, 2.
Lizarrate. Navarro Larreategi, 13. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kizara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
Nika. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BARRIO

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

Piñaze. Pza. San Martín, 943 862997

Ti Tia. Nagusia, 18. 943 880000
Txantxangorri. J. Miquel Iurriotz, 7. 943 866949
Urteala. Mayor, 7. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

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

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirreberria. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeitxi. Arane Ereka, 13. 943 765600
Batzoka. San Pedro, 4. 943 253704
Beko Taberna. Agnizor, 8. 943 765674
Dragon Oriental. Fraskozuri, 3. 943 250677
Etxagi. Mahasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiri bide. Urteaga, 9. 943 761845
Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Jam. Santalantz, 5. 943 760969

LASA

Gran restaurante con locales para bodas
 Zubiaurre, 35. 943 10 15 00

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toques internacionales
 Barrenkale, 3. 943 04 44 92

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763651

Toki-Ona. Mahastegi, 13. 943 763953
Torrekua. Ibergara Hibilbidea, 37. 943 589997
Txarrantzu. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zahala Ostatu. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antonio, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

Iriarte J. M. Goikotxebea, 34. 943 688078

BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza. 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297

Aztoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662

Aztiin. Aztiain bidea, 6. 943 121854

Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970

Erota Beri. Ospale Auzoa, z/g. 943 199423

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

Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473

Laster. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

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

Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397

Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199327

URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain, 9. 943 192003

Restaurantes de Iztair. Ver apartado "Iztair")

IBARBA

Aguinasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608

Alta. Pza. Urnaza, 7. 943 206346

Astelena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32

Aztiain Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854

Bossa. Egoagain, 7. 17. 943 206753

Birjipañe. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalcha. Isasi, 7. 943 201126

Eskañe. Aragueta, 4. 943 121850

Fotxter. Plaza Barria, 6. 943 121255

Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844

Ixua. Ctra. Arate, 8. 943 701292

Jaiki. Txantxa-Zelai, 18. 943 207081

Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

Kantabria. Bº Arate, 4. 943 121262

La Jara. Saratsuegi, 5. 943 254360

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

Maixa. Calbetón, 8. 943 207730

Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo. José Antonio Iburizco, 1. 943 567036

Oria Txiki. Zirkuitu Ibilidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbela Hemburgueria. Pº Urkizu, 24. 943 120792

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

Paulaner. Pº San Andrés, 3. bajo. 943 201329

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

Su Berna. Bista Eder, 11. 943 477779

Txoko. Urnaza plaza, 10. 943 207010

Urkizu. Pº Urkizu, 12. 943 257275

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

ELDUAİN

Kontzeju Taberna. Hingunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284

Espaloia. Maela, 4. 943 768905

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Oiakorka. Aixola Auzoa. 943 176122

Ostatu. Gudariain bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Asgi. Urnandi, 17. 943 742838

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezzenaro, 15. 943 058335

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Gerbea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Siglo. Uperizaga, 3. 943 031185

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

Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Izurri. Kalegorain Plaza, 5. 943 257448

Kaia. San Francisco, 50. 943 531606

Karakate. Olasoze, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Ezzenaro, 15.

King-Kong. San Pedro, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714

Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196

Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421

Malape. San Francisco, 60. 943 254537

Mendibe. Santa Klara, 14. 649 252511

Mintxta. Zona deportiva Mintxta. 943 748744

Olaso. Olaso, 15. 943 743185

Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435

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

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

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

Sigma. Xixilion, 1. 943 748531

Tantaka. Alta Aguirre Plaza, 5. 943 030736

Txarindua. Emuarrubide, 1. 943 740793

Urkiola. San Roke, 8. 943 046209

Usatorre. San Antolin, 6. 943 741799

Usua. Giza Eskubidean parkea, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezzenaro, 17. 943 033453

Vinoteca Mahats. Kalegorain Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 946 080086

ERREENTERIA

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

Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

Aker. María Lezu, 1. 943 516104

Benito. Sanxoaenea, 22. 943 511085

Borda Beri. Campas de Listerotea, z/g. 943 529274

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

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

Donosti Sidería. Zamaldea, 8. 943 526041

Egiburu. Zamalbeide-Zentelón. 943 341831

Ely-Luz Sidería. Bº Zamaldea. 943 523905

Eguez. Orereta, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezu, 20. 943 527701

Ereña. Zamalbeide, z/g. 943 515913

Errekaletu Batzokia (K. Mitxelena). 4. 943 002468

Frantxilla. Astigarregako bentak. 943 511445

Gamtiondo Beri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418

Ganlon 14. Gamon, 14. 943 577035

Getzeli Hondo. Anita Mari, 6. 943 511084

Gran Murralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363

Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195

Irrintzi. Kapitain Enea. 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469

KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404

Juli. Viteri, 27. 943 510002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Ikua, 5. 943 755540

Lapurdikotz Pizkalk. Ikuitza Zorrotza, 1B. 943 020637

Laz Casuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Luz-Larra. Magdalena, 3. 943 516441

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maita. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintulo, z/g. 943 529614

Mesón Extremeno. Pº Itietza, 3. 943 511033

Mikel. Arditurri, 11. 943 522336

Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455

Oarso Sidería. Zubiaurre, 8. 943 515866

Onena. Zamalbeide, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarregara, 6. 943 514105

Paraiso. Sanxoaenea, 4. 943 527193

Perurera. Astigarregako Bentak. 943 515252

Pizza Sprint. Morigorrieta, 5. 943 522000

Rong Hua (chino). Olibet, 6. 943 340124

Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055

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

Taj Mahal. Sorgintulo, z/g. 943 529614

Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651

Tey. S. Marcos, 4. 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510036

Xera Gastroteka. C.C. Niessen. 943 344875

Zamalbeide. Bº Zamalbeide, z/g. 943 519001

Zubia. Gabierota, 9. 943 115275

Zukezt. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antioneren borda. Zelatun, 943 814981

Borondegí. Errezilgunea, 2. 943 511728

Letea. Letea, 943 812867

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baserría, 943 813555

Trinxtera. Letea, 14. 943 681206

ESKORITAZA

Benta-Mutz. Gaztairadi, 21. 943 714822

Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

Otzeta. Aranburuzalea, 9. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

EZKIO

Argindegi Ostalua. Argindegi etxea. Eskio. 943 720627

AGIRRE ETXEA

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

Anduaga. Industrialeda, pab. 1. 943 041007

Labeoko Berri. Bº Sta. Lucia. 943 725522

GABIRIA

Aztiria Erretoria. Bº Aztiria, z/g. 943 733622

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostalua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

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

Oteite. Larratiz Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455

Aida-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Anona Maria. Katrapona, 2. 687 965313

Astillero Asador. Fortia, 1. 943 140412

Azke. Alto Meagtas, z/g. 943 130500

Balearrri. Fortua, z/g. 943 580911

Elkano. Herrieta, 2. 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017

Getaka. Nagusia, 35. 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Itxaspe. Nagusia, 8. 943 504420

Kaia-Kaipa. General Amaro, 4. 943 140500

Katrapona Kantina. Katrapona Plaza

Kasu. Nagusia, z/g. 943 252471

Ketarri. Txirtonpe, 27. 943 140194

Mahasti. Elkano, 8. 943 140360

Mafloyler. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

Pintxos, meni del día y pescados a la parilla
Nagusia, 9. 943 01 11 13

dónde comer

ARRAUNLARI BERRI

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

Arroka Berri. Higuer bidea, 6. 943 642712
Baltesteana. Arkiko-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Mendorrea. Alameda, 943 645364
Beko-Erota. Jaizubila, 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Gualdeupe, 943 641847
Casa Manolo. Amate, 39. 943 642732
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita S. Pedro. 33. 943 640497
Currytea Danonatz. Denda Kalea, 6. 943 646597
El Guro Verde. Minaterra, 3. 943 537779
Ehata. Zulagaa, 5. 943 641454
Erandonea. Camino Gualdeupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodeada S. Pedro. 79. 943 641952
Gran Sol S. Pedro. 65. 943 642701
Guell. Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea S. Pedro. 34. 943 645597
Hermandad Pescadores. Zulagaa, 12. 943 642738
Hondar. Zulagaa, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserrintz Etorb., 1. 943 646040
Ignacio S. Pedro. 20. 943 643557
El Cap. Minaterra, B2. 943 643532
Itsaspe S. Pedro. 40. 943 649490
Ixaropena S. Pedro. 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaleia. Itzazargi, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburguerria. Santiago, 65. 943 642552
Kultukka S. Pedro. 19. 943 642240
Lupia. Zulagaa, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
Bº Anikola, 3. 943 643 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekona S. Pedro. 45. 943 642762
Lokate Siderria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Bar. Santiago, 67. 943 643298
Mahasti. Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitze S. Pedro. 35. 943 642711
Maioli Anasor. Santiago, 63. 943 643712
Oliruta Azpi Siderria. Jaizubila, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642739
Ortzadar Cerveceria. Itzazargi, 12. 943 642374
Pizzeria Partutxo. Pº Butrón, 943 645655
Rafael S. Pedro. 10. 943 642734
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301
Sugarri. Nagusia, 11. 943 640167
Sugurri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Sutan. Bº Jaizubila, 266. 943 116000
Txitxangorri S. Pedro. 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56. bis. 943 644170
Uralde. Sagortua, 75. 943 646614
Yola Marisueña. Bidasoa, 10. 943 644614
Urdin S. Pedro. 22. 943 645611
Zabala S. Pedro. 8. 943 642736
Zeria S. Pedro. 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Isatzk. Monte Itatzkun, z/g. 943 675017
Izartak. Euskal Herria 2. 943 675636

IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagarate, z/g. 943 187656
Guardi. Guardi polygonoa, 943 801918
Piurriena. Nagusia, 52. 943 187866

IKAZTEGIETA

Begiristain Siderria. Caserío Iurrizotz, 943 652837
Ostaua. San Lorenzo, 7. 943 658992
Zubiaurre. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Afaldegi Bistrok. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aiale. Avda. Jaizubila, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Lanbaiditar, 5. 943 624477
Alberto Asador. Iparralde, 42-44. 943 630788
Aldega. Pinar, 1. 943 610333
Alto de Arxetxe. Avda. Elizaboa, 52. 943 627438
Aia. Pza. Urdinbidea, 943 508281
Anaka Berri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mugika, 18. 943 615048
Antxon. Pza. San Juan, 943 630512
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 621473
Atakia. Ariztondo, 69. 943 635518

BAKAR

La singularidad de Wiliam Ariztizabal
Antzarán, 13. 943 24 21 42

Baserri. Errotazar, 1. 943 627907
Baserraso. Berrotarán, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 4. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmera. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. Bº Meaka, 6. 943 630914
Cerveceria Boulevard. Pza. Antzarán, 11. 943 536918
Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614
Castina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiarán. Polig. Sorozarta, 6. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Chicken S. Pedro. 16. 943 621429
Ciobaiga. Pº Colón, 46. 943 619507
Cañe Irun. Letunborro, 91. 943 637377
Colón. Colón Ibilbidea, 62. 943 039146
Corner. C. Ferns, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzupiarra, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628887
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 617694
Eguzki. J. Talhmas Lanbaiditar, 9. 943 630185
Elcano. Jose Eginio, 9. 943 660014
Erota Berri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estebeña. Bº Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisn. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Ibarra. Bº Meaka, 9. 943 84 19 64
Ferns S. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterribia F66. Fuenterribia, 3. 943 616028
Gamburus. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puñana, 4. 943 616064
Gasulmendin. Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Murralla. Adunasa, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
I2 Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibañondo. J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarlako Ologorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Letunborro, 77. 943 632632
El Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabiria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Iñigo Atsegiña. S. Marcial, 9. 943 628934
Iruneta. Pza. Urdinbidea, 4. 943 621059
Izarxo. Mayor, 17. 943 638630
Jaizubila. Kaskotegi, 6. 943 618066
Janotkia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakua. Polig. Letunborro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2.4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Beloteta. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Cepa Riojana. Belastekoena, 32. 943 628447

La Vinoteca. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
La Rotonda. Junkal Lanbaiditar, 13. 943 629556
Lagun Artea. Serapio Mugika, 24. 943 614377
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasia. Moulane Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mugika, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidasoa, 16. 943 629377
Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95
Mariño. Zubelzu, 6-Bº Anaka- 943 615001
Marken. Santiago 27-A. 943 116286
Martinez. Pio Barja, 22. 943 633429
Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterribia, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 55. 943 629896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Lanbaiditar, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gabiria, 13. 943 620765
Narao. Avda. Iparralde, 5. 943 614564
Nerea. Korokotzi, 19. 943 631914
Noeoa. Poligono Sorozarta, 36. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegi. Pº Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamarga, 1. 943 622890
Ortazgi Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 615171
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Piccola. Edificio Paotxa-Anaka- 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Labanditar, 62. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Pollo Gold. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 610544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-27. 943 633557
Sargia. León Iurretogoyena, 1. 636 939591
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterribia, 8. 943 616023
Stop. Serapio Mugika, 943 612884
Swing. Santiago, 4. 943 578665
Telepizza. Lope de Irigoyen, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fueros, 2. 943 621954
Toki Goxo. Pº Ibarroa, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquette. Mº Junkal Lanbaiditar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txalaka. Laretxuti, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterribia, 8. 943 619317
Txuntxuro. Pio XII, 5. 943 615094
Vagón de Cola. Moulane Mitxelena, 2. 943 020120
Vitoria. Arbesko Etorri, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollmer. Arbesko Etorri, 5. 943 117992
Waunna's. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japones). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Area Servicio A-6. 943 623109
Zurca. Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

IRURRA

Aizpuru. Nagusia, 2. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetzi, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

ITSASO

Itsasoko Ostaua. Itsaso, z/g. 943 880315
Manduboko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

ITSASONDO

Kaxintane. Nagusia, 27. 943 887614
Nautico. Nagusia, 13. 943 880012

ITZIAR

Bikain. Muxiarte 39, Iztiaz, 943 193970
Itsaspe. Bº Iztiaz, 943 199401
Iztiaz. Bº Iztiaz, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. Bº Iztiaz, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas
Arriola auzoa, 22. 943 60780 52

Salagi. Galtzaida, 13. 943 19 90 04
Santurama. Mardari, z/g. 943 193937
Xitxurri-Turri Siderria. Mardari, 943 193938
Ixomin. Mardari, z/g. Iztiaz, 943 199056
Urburu Siderria. Bº Elornaga, 2. 943 199237
Zubikarary Buru Gorri. Muxiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutoizabal, 5. 943 372089
Arkepe. Largaenea, 12. 943 371742

AVENIDA

Menús, pintxos, raciones y buena música
Hipódromo Erteberri, 2. 943 371742

Bugari. Arzapide Pasalekua, 7. 943 362709
Bugy Hamburguerria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Ejel. Goikale, 1. 943 36 27 01
Errekatxo. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Geltoki. Hirubide Bailara, 1. 943 361400
Guria. Nagusia, 8. 943 362 714
Iñaki. Inigo de Loiola 4. 943 365 501
Jalai. Nagusia, 9. 943 372780
Larre. Larrekotebe Bidea, 10. 943 361012
Lavio Grabato. Geltoki, 14. 943 324861
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Loiti, 4. 943 366471
Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530694
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camillo Illarraxuetza, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutoizabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustizin, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oria, 8. 943 377353
Rummy. Nagusia, 71. 943 363541
Txari's. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txatxi Txatxi. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192

TXITARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada
Oria Etorbidea, 12. 943 04 62 57

Zaldúa. Pº Hipódromo 8. 943 366620

LAZKAO

Amebi Siderria. Zubi Erreka Auza, 9. 943 162523
Batzokia. Hirigoinen, 4-6. 943 889308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierrena auza, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

Nerea. Uhartz, 3. 943 80 80 88

Orbioñe. Elosegi, 34. 943 540817

Pipas. Lazkao mendil, z/g. 943 880805

Zelata. Ustazin, 1. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegi. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aiturri. Legazpiko Industrialdea, 943 730600
Aztiria. Santa Marina Auza, 943 738622
Bidea Batzokia. Labartegi, 8. 943 731584

AZPIKOETXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Goiko Izarra. Laubide, 17. 943 03 47 93
Gatxuketa. Nagusia, 10. 943 731271
Kurruxela Herria Enparantza. 943 881198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Olauka. Euskal Herria Enparantza
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidreria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806666
Bartzelona. Esnaola auzoa, 7. 943 806206
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café N-1. Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Alto Borda. Antonio Pildain kalea, 943 476476
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Camón. Tomas Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Elortegi. Elortegi bidea, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Euskal Sidreria. Bº Gaintzurizketa. 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillelmo de Lázón, 4. 943 527995
Guz Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35. 943 528580
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529889
Iruzun. Irurtzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubixo, 9. 943 521966
Kajalde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kate Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527599
Lizartza. Elias Salaberria, 1. 943 346078
Lur Jatexoa. Urune, z/g. 943 511898
Martxo Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Oriotarra. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urduburu, 4. 943 527833

PATXIKU-EÑA

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

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

LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 882091
Leku Alai. Zubairua, z/g. 943 872616
Ostau. Txinita gudariaren plaza, 7. 943 682256

MENDAROA

Inbusasi. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagara, 32. 943 756028
Luzande. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki Alai. Mendarozabal, 2.-Garagara, 943 756072

MUTILOA

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

OSTATU

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

MUTRIKU

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

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragua. 943 491230
Amabar. Casa Zamateeta. 943 492783
Albistur. Bº Altzibar. 943 490711
Ariasi Asador. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 492558
Aristizabal. Itxalaka Bidea, 4. 943 492714
Aripze. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 493088
Autogirill. Autopista A8, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Cam. Mamut. 943 490628
Bide Alde. Bº Ergoien. 943 521661
Bideharte Sidreria. Arragua-Nicelo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldetxo. 943 492749
Entrepatos. C. Cam. Carrefour. 943 100800
Ereka. Casa Errekalde. 943 490087
Esoiz. Zuaznabar, 72. Ugaldetxo. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbar. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goiko-Etxe. Bº Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxitxu Asador. Bº Ugaldetxo. 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruanderrin. Bº Altzibar, 1. 943 490335
Isasti Sidreria. Rafael Picaeaba, 52. 943 260656
Kapeo. Tomla, 21. 943 491254
Laia. Landeta, 3. 943 493839
Larcho. Ugaldetxo. 943 492101
Marcus. Zelaimusu-Pulg. Ugaldetxo. 943 494390
Masaga. Olagari, 9. 943 490412
Matto. Ithurri Bidea, 2. 943 491194
Merka Oiartzun. Merka Oiartzun, 43. 943 493020
Miren Taberna. San Juan 1. 943 491277
Nuevo Amix Asador. Rafael Picaeaba, 54. 943 491196
Olaitzola. Tomola, 2. Bº Ergoien. 943 492605
Olden. Polig. Lintziñu, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sidreria. Caserío Ordo Zela, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gunzte, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizartaria plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolara. Tomola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Alde. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiardi Sagardotxia. Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel. Malsuburu bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1 (Bº Iturni), 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
Etxe Zur Sagardotxia. Errekalde auzoa 943 882049
Gartxu. Pol. Ind. Olaberria. 943 881309
Taberna. Cani de la Cruz (Iurre) 943 886584

ZELIONEA

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

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ONATI

Arkupe Taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Garbai, 17. 943 782483
Debatarra. Otadi zuhaitzia, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. Bº San Pedro. 943 781956

Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. Arantzazu. 943 781305
Helmuga. Ugarkale, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iturritxo. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri. Ultegi, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. Bº Olaberria, 63. 943 781896
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Miliku. Bº Arantzazu. 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Oriko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindikia Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumatelzei. Torre Zumatelzei, 943 400000
Urbaski Fonda. Campa de Urbia. 943 781316
Urrinko. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urbaiagin. Urbain, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

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

KUKO

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

ORDIZIA

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

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Piñuzuri (pizzeria). Pza. Domingo Uñanue, 4. 943 160421
Potokoa Cafeteria. Legazpi, 3. 943 163034
Petxeta. Urdetxe, 27. 671 280869
Tximista Sidreria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 880409
Zubiñu. Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATU
Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
Errasno Plaza. 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostatu. Errebotte Plaza, 1. 943 882290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634. km 13. 943 832700
Aizperra Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anari. Ondarrib, 26. 943 019458
Antilla. Abeslari, 4. 943 832308
Arдора. Ondarrib, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olastogoa Etxea. 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lertxundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bala. Hondartzita bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza. 943 890475

KATXIÑA BIDEA

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

Olden. Ortaizka Auzoa, 44. 943 830883
Orioko Benta. Camino Ordo-Igeldo. 943 835751

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

Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005

Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 888034

Xixarrio Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019

Zaharren Babeslekua. Enparantza. 943 835398

PASAJA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 390909
Alkateite. Donibane, 65. Donibane. 943 511214
Antoketa. Arranarain, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupeberrí. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Ambo. 943 510068
Bahia. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalategi, 21. Ambo. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 70. 943 529297
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 515391
Colfradia. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarretzako, 8. Ambo. 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. Ambo. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. Trintzerpe, 943 399071
E-16. Eskalategi, 16. Ambo. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Ambo. 943 510008
El Caserio. Pº Nafarroa, 23. Trintzerpe. 943 404424
Erdibana taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14. 16. Trintzerpe. 943 390357
Erreketxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Eze Onea. Eskalategi, 9. Ambo. 943 525696
Ezer. Eskalategi, 40. Ambo. 943 513362
Garbana. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goiberri. Eskalategi, 36. Ambo. 943 510199
Guz Borda. Arranarain, 36. S. Pedro. 943 391184
Guria. Arrandegi, 5. Trintzerpe. 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Ambo. 943 515300
Iparr. Pº Nafarroa. Ambo. 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 17. Donibane. 943 390463
Juantxo. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Guz Zumardia, 29. Ambo. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda. Oarso, 8. Ambo. 943 515414
Marisol. Etsabide, 18. Trintzerpe. 943 394751
Marixu. Euskadi Etorb. 2. Trintzerpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meñuri Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Miguizuz (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Parí-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80. 943 392386
Pitxetxu. Eskalategi, 118. Ambo. 943 520770
Romeral. Eskalategi, 40-42. Ambo. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintzerpe. 943 399074
Txulotxo. Lezo Bide, 7. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkiña. Zubanoa, 17. 943 8002512

SORALUZE

Arrendia Asador. Ezoizia, 7. 943 751002
Eduzter. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ulaia Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

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

ALLIRI

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

AMA

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

Amauri: Beotibar, 5. 943 245469

Amets: Laramendi, 1. 943 843839

Asteasuera: Harros, 18-20. 943 673186

Astelena: Euskal Herria Plaza, 4. 943 650936

Bar Ordizia: Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi: Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai: Arostegieta, 16. 943 673301

Bidebide: Usatoki Kirologia. 943 575753

BOTARRI

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

Burrutzi Asador: San Francisco, 3. 943 650559

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

Casa Julián: Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar: Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás: Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguzkitza Siderria: Bº Usabal, 35. 660 654317

Euskal Gipuz: Gudari, 16. 943 655665

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

Ikatza: Plaza Berria, 6. 943 674913

Illargi: Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iruña: Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Iruña: Amaro, 10. 943 119828

Irrintzi: Ona, 3. 943 654334

Isastegi Siderria: Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Izola: Baxuller Zaldibia, 1. 943 841427

Jokel: Martín Jose Iraola, 10. 943 116017

K-2: Plaza Nueva, 943 570068

Kupela: Pza. Berria, 943 672070

Landroa: Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea: Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurren Bistrot: Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alai: Bº San Esteban, 39. 943 651799

Mugaia Asador de pollos: Agintari, 3. 943 679343

Ordeba Taberna: Erentari, 10. 943 016780

Ordzia Taberna: Martín J. Iraola, 647 007275

Plan B: Laramendi, 8. 943 598486

Sausita: Pº Belata, 7-8. 943 655453

Solana 4: Solana, 4. 943 017636

Telepizza: Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

Tolosalde: N-10n-Madrin, km 432. 943 650656

Triángulo: Triángulo plaza, s/n

Tripoli (pizzería): Correo, 14. 943 670659

Usabal Siderria: Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna: Pº Alliri, 1. 943 638513

Zuloaga-txiki: Monteskuze, 943 650036

URNIETA

Aballari: Iriazabal, 21. 943 330025

Altna: Bº Lategi, 943 554917

Adarra: Bº Goinburu, 37. 943 552036

Besabi: Bº Goinburu, z/g. 943 330131

Bosteko: Eratzu, 943 337357

Etxuteta Siderria: Bº Etxuteta, 34. 943 556981

Eula Siderria: Bº Lategi, 19. 943 552744

Fronton: Estación, z/g. 943 009077

Guria: Iriazabal, 46. 943 005650

Oñandue Sagardotegia: Bº Ergolen, 18. 943 556683

Piñoteo: Pintore Kalea, 3. 943 009408

Setiñ Moko Siderria: Bº Oztaran, 11. 943 551014

Urruzola: Etxuteta Baserría, 943 556981

Zaldundegi: Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldapa Taberna: Areizaga, 3. 943 720230

APAN

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

Atsegin: Barrenkale, 13. 943 532667

Collins: Areizaga, 3.

Eire: Gernikako Arbola, 3. 943 726466

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

Hokaba: Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navarro: Ipararguirie, H-19. 943 721867

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

Pizzeria Madaya: Labeaga, 33. 943 229133

SANTA BARBARA

Tradicional con cuidadas presentaciones Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87

Telepizza: Iparargirre, 4. 943 101103

Zabaleta: Ipeñarieta, 2. 943 724320

Zona Zero: Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia: Bº Aginaga, 31. 943 366710

Albizua: Zubiaurena, 6. 943 370434

Arratzain Arzelaga: Arratzain Baserría, 943 366663

ERTZABAL

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

Abcea Gipuzkoa: Aiteizarra, 1. 943 371150

Bordaxo: Zubiaurena, 5. 943 371042

Cantina Maritachi: C. Com. Urbil, 943 363582

Hurbil: Centro Comercial, 943 363781

Ibarrola Agroturismo: Kaleaz, 62. 943 363007

Iguarte: Iguarte, 11. 943 370113

Ilumbe Siderria: Bº Txoko Alde, 943 371649

Iratxo: Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Mykenes: Txoko-Alde, 22. 943 361127

Kantaria Asador: Poligono Ugaidea, 36. 943 366968

Patri: Nagusia, 14. 943 362725

Saizir Siderria: Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597

Sekaina Asador: Aginaga, 20. 943 362773

Traxoika: Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734

Txapeludin: Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki: C. Com. Urbil, 943 360772

Txiki Erdi: Errotale, 12. 943 362735

Txinparta Asador: C. Com. Urbil, 943 376698

Txiriboga: Irazu, 6. 943 361398

Txirpi: Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

Txirristra: Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urraia Siderria: Bº Aginaga, 943 376291

Zumeta: Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol: Etxeondo, 943 690296

Alizusta: Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Alzabe: Berria, 29. 943 690623

Ongi Etorri: Berria, 18. 943 691236

Sagasti-Berri: Otxabako, z/g. 943 692365

Shepherd's: Kale Berria, 25. 943 671558

Txapeludin: Berria, 23 bajo. 943 696449

Urrizpe: Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese: Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurgune: Olaeta Agroaldia, 6. 943 501086

Ursu: Sta. Fe, 8. 943 887146

LAZKAO-ETXE

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

ZARAUZU

Alai: Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel: Setzimineteta, 4. 943 830143

Amia: Nafarroa, 9. 943 130549

Aniak: Alzola, 2. 943 835975

Argi: Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

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

Ardalte: Araba, 41. 943 834433

Artea: Zigorria, 32. 943 016693

Aurrera: Ipar Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea: Setzimineteta, 4. 943 130586

Batzoka: Balea, 1. 943 002049

Basarri: Patxiuko, 10. 943 021275

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

Berazadi-Berri: Talai Mendi, z/g. 943 130003

Bordatxo: Elizaurrea, 5. 943 132889

Café Iruia: Ipar kalea, 13. 943 004023

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

Egoki Asador: Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro: Azara, 4. 943 132944

Eguzki: Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitze: Araba, 32. 943 890096

Etxaiz: Gipuzkoa, 57. 943 982731

Eurorarr: Nafarroa, 37. 943 131020

Euskalduna: Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoa Asador: Gipuzkoa, 22. 943 835959

Haritza: Gurmendi, 10.

Iluntze: Zelai-Ordo, 23. 943 417199

Isabel: Bizkaia, 24. 943 832264

Ixas-Berri: Kamping Zarautz, 943 131619

Ixas-Lur: Santurium plaza, 3. 943 890138

Jacoba: Patxiuko Kalea, 10. 671 03 65 18

Joe: Ipar Kalea, 13. 943 134236

Kandela: Torre Luzea parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñano: Mendiatzua, 13. 943 130000

Kebab Zarautz: Bixkonde, 1. 943 013899

Kirkilla Enea: Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixika: Bixkonde, 1. 943 134604

La Perla: Pº Maritimo, 943 013873

Lagunak: San Francisco, 10. 943 833701

Manuela: San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele: Nafarroa, 4. 943 504556

Mollari (pizzería): Patxiuko, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria: Mibizelena, 27. 943 834561

Naparrak: Barren Plaza, 1. 943 13519

Okamika: Ipar kalea, 1. 943 561328

Orbego Taberna: Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta: Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiuko: Kiriñi, 1. 943 131358

Pedro Enea: Gipuzkoa, 943 130081

Pio: Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint: Bizkaia, 27. 943 894314

Salegi: Barren Plaza, 3. 943 132772

Shelter: Itassarza, s/n. 943 580285

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

Sunset Bar: Mandabide 3a (Malecón), 943 000355

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

Telepizza: San Inazio, 1. 943 831551

Telefono Asador: Plaza Donibane, 6. 943 830901

Tivoli: Kiriñi, 1. 943 131358

Txiki-Polit: Musika plaza, 943 835357

Yubio: María Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra: Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiak: Eurorarr, 37. 943 131496

Zazpi: Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai Ordo: Zelai-Ordo, 12. 943 021980

Zelaitxo: Mibizelena, 12. 943 011399

Zubi Ordo: Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostata: San Martin,

take away

comida
para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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



943 559 783

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

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

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



**PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO...
Y GANA EL MEJOR BACALAO !!!** (VER PÁGINA 63)

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irun y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos a los que **se ha sumado un tercer puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalaos del mundo. En Urantzú, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carri-**

leras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Urantzú una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaourantzú.com

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

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



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amaia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en pleno verano, y como nos comenta Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar del bonito y de un buen Marmitako**. Asimismo, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. **¿Os unís a nosotros?**

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)
TEL. 943 28 99 99
vinateria@yaqui.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 Txuletón bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

KURSAL 2014

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



ELABORACIÓN ARTESANA DE EMBUTIDOS

Hasta 15 tipos de salchichas artesanas, hamburguesas caseras de gran cantidad de sabores y morcillas y txistorras artesanas ganadoras de múltiples premios y menciones



VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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

Y además...

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



Lasarte-Oria

PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

KUKAÑA

ALIMENTOS LOCALES
Y DE OTRAS LATITUDES

DONOSTIA

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



A finales de julio abrió sus puertas **Kukaña**, la nueva tienda que **Sylvain Foucaud** y **Aurkene Etxaniz**, de **Zapore Jai** han abierto en plena plaza Sarriegi, en la Parte Vieja Donostiarra. Bajo el slogan "Alimentos locales y de otros horizontes", estos especialistas en jamón y producto de cercanía en general ofrecerán una gran cantidad de **productos de calidad contrastada procedentes de Euskal Herria en un 70-75% y de otras latitudes tomando como premisa, siempre, la excelencia de los mismos**. En Kukaña, así, encontraremos una gran gama de **jamones**, incluido el excelente Euskal Txerri Maskarada de Lekunberri, **vinos, sidras, conservas,**

dulces... También encontraremos opciones de **pikoteo** como las sabrosas patatas a la trufa negra de Torres, sardinas en escabeche de Portugal, jamón cortado al momento y servido en su cucurucho, txakoli, conservas de Torres y Olasagasti... Además, Kukaña estará también especializado en **regalo** y preparará vistosas **cajas de obsequio que nos harán quedar de cine** en cumpleaños, celebraciones, fechas señaladas... todo ello sin dejar de despachar en **Zapore Jai** (Calle San Jerónimo, 21, Parte Vieja) sus excelentes ibéricos al corte así como otra gran cantidad de artículos que nos harán la boca agua... Ongi etorri, Kukaña !!

KENKO SUSHI

GASTRONOMÍA JAPONESA

DONOSTIA

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



Kenji Takahashi, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlos nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...). Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc...

CHAMORRO

CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TEL. 943 32 16 72
MERC. GROS (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 (Poullarda rellena con manzana y ciruela, Poullarda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codillo asado, Pollo asado, etc...

HOTEL ARBE
DE CARA AL CANTÁBRICO

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



A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **suspendidos sobre el Cantábrico**. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios destacan la cafetería, piscina, spa, sala de reuniones, wi-fi y parking gratuito. Su espectacular terraza y sus salones están asimismo disponibles para la **celebración de bodas** en un entorno inigualable.



HOTEL GUDAMENDI
TU BODA EN IGELDO

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



En la ladera del Monte Igueldo, 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.

PENSIÓN KURSAAL
EN PRIMERA LÍNEA DE GROS

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



Dirigida desde hace 20 años por **Julia Galdona**, a un paso del Auditorio Kursaal y la Playa de la Zurriola, esta preciosa pensión cuenta con 21 habitaciones, 7 de las cuales **miran directamente al Kursaal**. Perteneciente al grupo **"Pensiones con Encanto"** junto a las pensiones **Aida**, en el centro e **Itxasoa**, en la Parte Vieja, esta coqueta casa de huéspedes ofrece amplias y diáfnas habitaciones con todas las comodidades, dando una **importancia primordial al trato personal** y haciendo real su slogan: "Hacemos inolvidable tu estancia en San Sebastián".



HOTEL ANOETA
MODERNO Y ACOGEDOR

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



El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

SILBIA REDONDO (COCINERA, BLOGUERA Y COMUNICADORA GASTRONÓMICA)

“ME HARÍA BOCATAS DE TOMATE DE HUERTA”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Si hay una persona apasionada por la Gastronomía en Navarra, esa es **Silbia Redondo**, “La Silbi” (1979, Olite). Conocida sobre todo por su blog gastronómico www.lacocinadelasilbi.com, Silbia desarrolla una incansable actividad culinaria que le lleva a participar como jurado en concursos como la Semana del Pintxo de Navarra, el Concurso de quesos de pastor Idiazabal en Uharteko Arakil, el Concurso Navarro de Txistorra, La Semana de la Croqueta o el programa de Navarra TV “La Mandarra”. Ha participado haciendo showcookings en congresos como Alimentaria (Barcelona), San Sebastián Gastronomika y Gourmets en Madrid, además de impartir talleres de cocina por toda la geografía navarra apoyando a muerte a los productos de su tierra. Miembro hace tres años de La Cofradía del Vino de Navarra y Cofrade de Honor del Queso de Roncal, esta irreductible gourmet colabora también en las revistas Entorno Zona Media y Valdizarbe publicando recetas en cada número, así como en el programa “Sopas con Onda” de Onda Cero. Seguir a la Silbi es amarla, además de resultar terriblemente didáctico.

¿Además de la cocina, qué aficiones cultivas?

Digamos que la gastronomía es mi pasión... es mi estilo de vida!
La música... me encanta... no puedo vivir sin un poquito de Rock&roll a diario. Me encanta ir al monte por la libertad y la paz que me transmite, y me ayuda a liberarme de malos rollos o cuando estoy con la cabeza como una olla a presión... me desestresa mucho y consigo mi momento zen.

¿Cuál es tu lugar favorito en Olite? ¿Y en Navarra?

En Olite “Las Fuentes”, un espacio en las afueras de Olite con árboles y unas fuentes que me trae muchos recuerdos de infancia cuando iba a pasar el día con amigos o con la familia. En Navarra tengo muchos lugares a los que me encanta ir, pero sin duda uno de ellos es el Pantano de Leurtza.

¿Y en el resto del mundo?

Las Hurdes en Cáceres, lo descubrí hace un par de años y aparte de tener allí grandes amigas, es un lugar mágico... lleno de leyendas, con unos bosques frondosos y unas cascadas de aguas cristalinas que parece que se te van a aparecer hadas y duendes en cualquier momento. Tuve la suerte de poder pasar un fin de semana en una cabaña muy pequeña en medio del monte, rodeada de naturaleza y cascadas, con unas amigas y fue una experiencia increíble que espero poder repetir algún día.



¿Cuál ha sido tu mejor viaje? ¿Y el viaje que te queda por hacer?

El que hice a Bulgaria hace dos años con dos amigos en plan motxileros recorriendo y conociendo el país. Para mí era muy desconocido y me pareció un destino interesante a tener en cuenta porque puedes disfrutar de playa, montaña, gastronomía... y me sorprendió mucho la amabilidad y la disposición de las gentes de allí con los turistas. Por hacer me quedan muchos...¡ajaja! No me daría la vida

para ello! Pero por supuesto Thailandia! Mucha de la inspiración culinaria que intento plasmar en mis platos, parten de ingredientes, texturas y aromas de Tailandia, y me encanta fusionarlos en mi cocina. Me encantaría ir y perderme en esos puestos de a pie de calle con esos sabores y aromas... iba a volver a casa como un bicho bola! jajaja

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La Honestidad... que vaya con la verdad por delante sea cual sea o duela lo que duela.. Duelen más las decepciones cuando te dan un hachazo sin esperarlo...

¿Y qué detestas en una persona?

La primera la mentira... y la segunda el que alguien se crea superior a otra persona y además se lo haga notar... no puedo con eso... sacaría la motosierra y me quedaría sola!

¿Cuál ha sido tu mejor experiencia gastronómica?

Podría hablar de un restaurante, un cociner@... pero no! Mi mejor experiencia o las mejores han sido aquellas en las que me he rodeado de buena gente compartiendo historias, amistad, familia y sensaciones... Qué le vamos a hacer... Soy una romántica gastronómica...

¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en Navarra?

Es difícil destacar un producto, así que si me lo permitís escojo varios... El Queso de Roncal acompañado de un buen vino Navarro, El cordero, la ternera... Patxaran! y por supuesto nuestra huerta con sus espárragos, pimientos del Piquillo, alcachofas... imposible quedarse con uno... Y como costumbre... la de compartir todos nuestros buenos momentos alrededor de una mesa con nuestra gente! Lo he dicho antes... soy una romántica! jajaja

¿Cual es tu plato favorito para comer?

¡Pues mira! Esto es una respuesta que voy a cambiar por primera vez cada vez que me hacen esa pregunta... siempre decía el pulpo a la gallega, que también... pero ahora y que estamos en temporada. a te vas reir por lo sencillo, pero seguro que se te va a caer la baba... Tomates de huer-

ta! Así sin más... jugosos, carnosos, con un chorro de un buen aceite de oliva virgen extra y unas escamas de sal... Me haría bocatas de tomate de huerta!!!

Y como plato con más elaboración... el risotto de hongos!

¿Y tu plato favorito para preparar?

Para preparar me flipa crear platos fusionando ingredientes y darles notas asiáticas. Por otro lado mi plato estrellado es el Risotto de pato con hongos y queso del Roncal

¿Se te resiste algún plato o producto?

Soy jurado de la Semana de la Croqueta, y comerlas se me da la leche... pero hacerlas... es mi punto flaco! Casi nunca me salen con la textura que quiero! Y de comer solo hay una cosa del mundo mundial que odio con todas mis fuerzas... la ensaladilla rusa!! Puajjjj!!! ni por compromiso me la como! (Traumas infantiles con ella jajaja)

Sugiérenos dos restaurantes en Navarra.

Baserriberri en Pamplona, una cocina diferente, creativa, de producto y divertida. Y Remigio en Tudela. el fuerte en sus platos es la verdura navarra de temporada

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

Pedro Espina, El unico maestro itamae de España, del Restaurante Soy de Pedro Espina de Madrid, que cuenta con sólo 5 mesas, donde transforma su energía y espíritu en cocina japonesa. Tuve la gran suerte de tenerlo de profesor y ahora de amigo y es el cocinero que más me ha impactado por su forma de trabajar y mimar los ingredientes, de elaborar y emplatar... y por su filosofía a través del Reiki, culinaria y personal que le ha acompañado en su trayectoria. Una de sus frases que me marcó: "El ingrediente quiere que trabajes con él... te habla... te pide como quiere que le trates... Si pierdes el romanticismo... la chispa de la vida se nos va..." En algún momento me he llegado a emocionar con su forma de trabajar en la cocina.

¿Qué harías si te tocara la lotería?.

Voy a dejar de ser romántica un segundo... ¡Pagar la hipoteca de mi casa! Jajaja. Y luego ya... viajar...

DJ IÑIGO ETXENIKE

Ezkontzak
Despedidak
Jaia

655 744 657

Bai Reformas



ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com



Jarraitu gure
facebooka