

ondojan.com


comer bien en Gipuzkoa

n° 192: octubre 2020



K Pilota

GETARIAKO TXAKOLINA
CRIANZA RIOJA ALAVESA
ROSADO NAVARRO

Sigomarene  @GrupolNavarra



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



Arroz de carabinero, vieira,
chipirón y almejas
UREPEL (Donostia)

ondojan.com

Nº 192 Octubre 2020

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Sergio Errasti, Mikel Corcuera,

Dani Corman, Aitor Buendía,

Nere Ariztoy, Arnau Estrader, Jon

Méndez, Alberto Benedicto, Carol

Archeli, Anne Otegi, Carolina Rín,

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 hilabetero banatzen da Gipuzkoako jabetxeetan, hotelen eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragertzaren 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

Crudo Invierno

Tras la temporada de verano, en la que la Hostelería se ha defendido como ha podido contra la nueva situación, las restricciones de aforo, los desatinos de la prensa al hablar de casos positivos y similares... llega la temporada de otoño-invierno y el sector se revuelve entre el miedo, la desazón y la incertidumbre.

Si ha sido complicado mantener una oferta regular y garantizar unos mínimos ingresos a lo largo del verano con la ayuda de las terrazas, a partir de ahora muchos bares y restaurantes van a tener que prescindir de ese apéndice de sus locales que se ha convertido en objeto de deseo por parte de no pocos clientes que antes acudían directos al interior y, sobre todo, para los clientes ocasionales, los domingueros que solo salen de casa los fines de semana o en fechas muy señaladas.

A esta incertidumbre hay que sumarle el rumor, cada vez más extendido, de que el gobierno planea retirar los Ertes a la hostelería en un plazo corto-medio esgrimiendo como motivo el hecho de que "ya están trabajando", como si ese trabajo se estuviera realizando en condiciones normales y como si ellos no fueran, con sus restricciones y su gestión improvisatoria de la pandemia, unos de los causantes del mal momento que está viviendo la gastronomía y la restauración.

Ante este panorama, la hostelería debe mantenerse unida y solidaria, reunirse, formular quejas y hacer valer su voz. Pero es muy importante que como complemento a esto los hosteleros sean exquisitos a la hora de cumplir todos los trámites que les exige la situación



actual: cuidar la desinfección de mesas y sillas, así como la del local en todo su conjunto, utilizar continuamente la mascarilla, cuidar para que los clientes que están actuando de manera correcta no sean importunados por otros, guardar las distancias de seguridad...

Ya que la Hostelería ha sido puesta en el punto de mira, el sector debe responder demostrando lo equivocado de dicha actitud, extremando las medidas higiénicas y demostrando que los bares son completamente seguros, además de ser los únicos lugares donde podemos huir, de vez en cuando, de la triste realidad que nos rodea y disfrutar de un rato entre amigos fuera de la dictadura de las mascarillas. No desvaloricemos los bares y restaurantes en invierno y hagamos uso de ellos.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 192 INTRODUCCIÓN 04 CONSEJOS 10 EN PORTADA: UREPEL 32 CARTA DE UN HOSTELERO DESESPERADO 40 OPINIÓN 42 COLABORACIONES 44 ESSENCIA DE VID 48 LA RUTA SLOW 50 TURISMO GASTRONÓMICO 52 BURP! 54 DI... VINOS 54 ARTE LÍQUIDO 56 ITSASOTIK 58 OREKATUZ 60 DIETÉTICA 62 MENUO MENÚ 64 RECETAS 66 JAKITEA: AVENIDA 68 GRANDES MESAS: ESPACIO OTEIZA 72 SAGARDOTEGIAK 78 MUSEO RAFA GORROTXATEGI 82 RIOJA ALAVESA 88 AL DENTE: AURKI: 100 CAMPEONATOS DE QUESOS: 102 TOMATE FEO DE TUDELA: 104 BODEGAS OTAZU: 106 A LA CARTA: ARTEAGA 114 GUÍA RESTAURANTES 118 LISTADO RESTAURANTES 148 PLACERES 156 DORMIR EN GIPUZKOA 159 CON LAS MANOS EN LA MASA: FÉLIX MARAÑA 160

¡VETE A CRUJIRLE A TU TÍA! (DE BANCOS, HOSTELEROS Y ALEVINES POLICIALES)



**JOSEMA
AZPEITIA**

**Periodista
gastronómico**

Las consecuencias de esta pandemia, además de estar resultando letales para la hostelería, están generando una serie de actitudes y comportamientos que deberían ser revisados y corregidos antes de que se conviertan en habituales.

Viene esto a cuenta de un hostelero donostiarra que me contaba un desagradable episodio vivido con la policía local de la ciudad. El hostelero en cuestión tenía la suerte de contar con un banco justo delante de su bar. Tenía, digo, porque antes de la situación actual el bendito banco cumplía la función de un asiento "extra" en su terraza, y ya se había convertido en una pieza más del mobiliario del local, utilizado por los clientes para tomarse su café, leer el periódico, echar el cigarrillo de rigor...

Con la llegada del virus y las restricciones aplicadas al gremio hostelero, resulta que ahora la gente puede hacer uso de las terrazas de los bares, pero los bancos no pueden ser utilizados para consumir bebidas ni comidas. Con lo que la pieza de mobiliario urbano ha pasado de ser una ayuda a ser un estorbo, ya que en el lugar ocupado por el mismo el hostelero en cuestión podía haber instalado una mesa más, algo que además de no darle complicaciones, haría aumentar en algo la triste caja los días festivos y de buen tiempo.

Pero no, no sólo los bancos cercanos a la puerta de los bares no pueden ser utilizados por la clientela, sino que los dueños de los bares deben vigilar que sus clientes no se sienten en ellos, ya que en caso contrario pueden ser multados, tanto clientes... como hosteleros.

Y aquí es donde entra la parte discutible de la cuestión, tanto en el fondo como, sobre todo, en las formas.

"La próxima vez, te crujo"

El hostelero que me cuenta el caso, me explica que un día en el que estaba solo atendiendo la barra, un cliente se sentó, como ha hecho habitualmente hasta la fecha, en el banco para apurar su consumición, con la mala suerte de que fue avistado por una pareja de la policía local que, al parecer, no tenía otro silbato que soplar. Tras llamar la atención al cliente por su peligrosa actitud, los policías pasaron a amonestar al hostelero por dejar que éste se sentara en el banco. El hostelero, claro está, trató de defenderse explicando que se encontraba solo en la barra, que no podía llegar a todo y que, entre otras cosas, él no era responsable de la actitud personal de las personas que se encuentran fuera de su bar.

Ante los argumentos del hostelero, el comentario utilizado por uno de los policías para cortar y zanjar la cuestión fue, literalmente, el siguiente:

- Tú mismo. Como vuelva a ver a un cliente tuyo sentado en este banco, te crujo !!

Es a partir de este momento, en mi opinión, cuando ya no hay nada más que hablar, ni que discutir. La policía es un cuerpo que, en principio, está para ayudar al ciudadano. De hecho, muchas veces interpreta la ley y la aplica con criterios adaptados a las circunstancias. Todos sabemos que los policías municipales admiten aparcamientos en segunda fila, ocupación de las aceras, malos estacionamientos... cuando estos son momentáneos, o

tienen lugar en zonas saturadas, etc... Si la ley se aplicara al 100% en todos los casos la vida normal sería imposible en una gran ciudad.

De la misma manera, la policía puede utilizar la amenaza y la coerción para evitar que alguien reincida en una actitud negativa. Y a veces esto es necesario.

Una pura cuestión de respeto y educación

Pero aquí nos encontramos con un tema en el que entra en juego algo muy importante para nuestra convivencia: el respeto y la educación.

El policía en cuestión, según me cuenta el hostelero afectado, era un jovencito de la nueva hornada de “servidores” del orden y la ley: altivo y crecido a la hora de ejercer sus funciones y querer hacerse valer. Y la frase que reproduzco, la amenaza de “crujir” a alguien que en edad podría ser su padre no fue realizada al parecer, de manera suave y atenta, sino en un tono prepotente y chulesco. Intimidatorio, para entendernos.

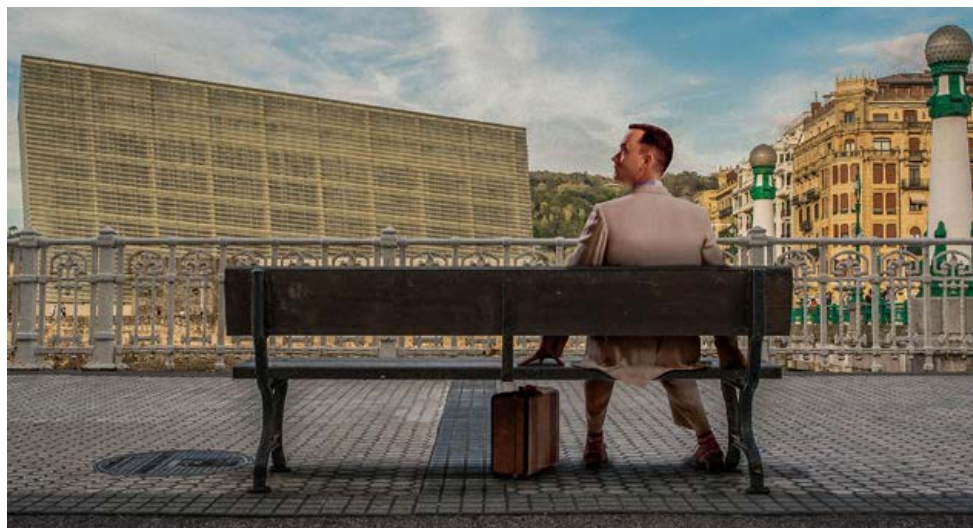
Y servidor, que trata de ir por la vida con espíritu firme y crítico, pero manteniendo un respeto y una educación hacia sus semejantes, se pregunta en qué academia han estudiado estos alevines policiales para permitirse utilizar esos modos y esas expresiones con la gente a la que en teoría, deberían servir, orientar y ayudar.

¿Es esa la orden que reciben los nuevos policías de los altos mandos de la policía municipal antes de salir por la mañana a patrullar? “Crujidle a todo el que no os haga

caso”. “Salid a la calle a crujir a todo el que podáis”. “Si alguien no entra por vuestro aro, crujidle a base de bien”. ¿Esa es la consigna actual de los jóvenes vigilantes de la ley? “Salid a crujid a todo bicho viviente que las arcas municipales están de aquella manera...” ¿Está enterado Eneko Goia de los modos y las formas que utilizan con los habitantes de la ciudad que le ha elegido sus representantes policiales? Conociendo personalmente al alcalde, estoy convencido que esta chulería y esta soberbia no van ni con su carácter ni con su concepción de trato al ciudadano, sea o no sea hostelero. Creo que alguien debería tomar cartas en este asunto.

Pienso, en definitiva, que éstas no son formas de tratar a la gente, y menos a un colectivo que está sufriendo lo indecible ante las circunstancias que nos atenazan y en las que todos y todas deberíamos poner algo de nuestra parte para que la vida, que tanto se ha complicado para algunos sectores, sea algo más sencilla y llevadera para todos.

Porque el expresivo policía que no tiene reparos en cortar los argumentos del hostelero con la amenaza de “crujirle” va a seguir cobrando íntegramente su jugoso sueldo por emplear sus ocho horas de paseo diarias en amenazar y coartar a bareros, transportistas, repartidores y todo el que se cruce en su camino, lavándose las manos y continuando con su vida, sus paseos, sus horas de gimnasio... una vez cuelgue su uniforme en la taquilla. Pero el hostelero va a tener que seguir luchando contra una situación de pesadilla, trabajando muchas más horas y viendo menguar día sí y día también sus ingresos.



© Fotografía: Gorka Elarre, “Donostiwood”

¿Es esa la orden que reciben los nuevos policías de los altos mandos de la policía municipal antes de salir por la mañana a patrullar? “Crujidle a todo el que no os haga caso”. “Salid a la calle a cruzir a todo el que podáis”. “Si alguien no entra por vuestro aro, crujidle a base de bien”. ¿Esa es la consigna actual de los jóvenes vigilantes de la ley? “Salid a cruzir a todo bicho viviente que las arcas municipales están de aquella manera...” ¿Está enterado Eneko Goia de los modos y las formas que utilizan con los habitantes de la ciudad que le ha elegido sus representantes policiales?

Sólo por esa razón, el pequeño bocazas uniformado que profirió la desagradable frase debería mordearse la lengua y ponerse en el lugar de la persona a la que se está dirigiendo.

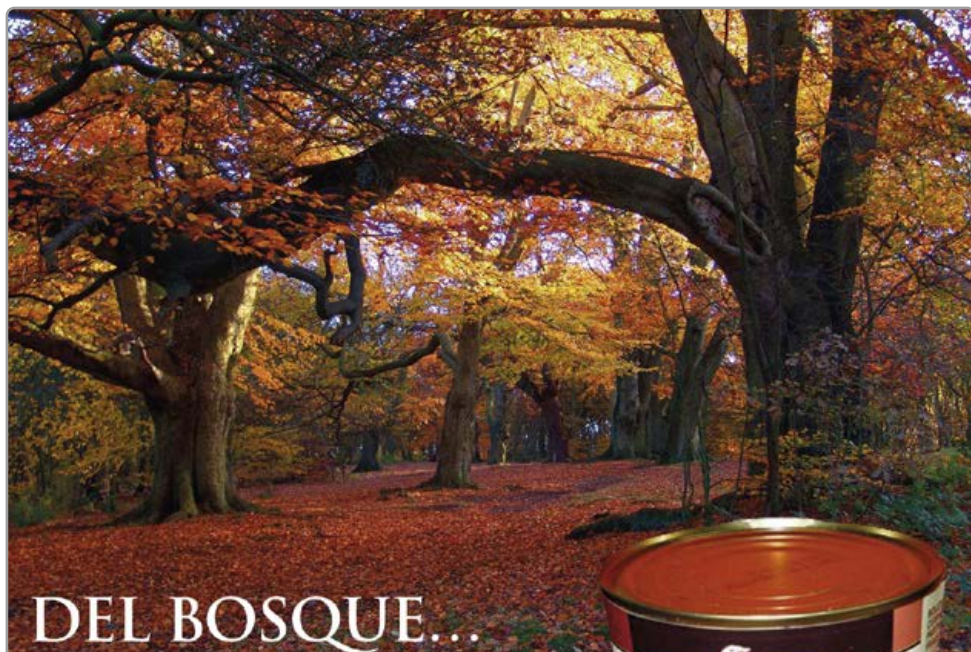
Además... ¿De quién es este banco?

Y ya puestos, debería abrirse un debate sobre la conveniencia de la norma que el impulsivo alevín policial defendió con tanto ardor guerrero, porque, vamos a ver... ¿De quién es el banco situado delante del bar? Que yo sepa, y no soy ducho en leyes, el mobiliario urbano es de titularidad municipal. Cuando llueve y se deteriora la pintura, no es el dueño del bar de al lado el que tiene que repararlo con el bote de Titanlux, sino que es el Ayuntamiento el que contrata el servicio de pintura de los bancos y coloca los preceptivos carteles de “Recién pintado”. Y es el Ayuntamiento el que renueva los bancos cuando estos se deterioran o cuando las tendencias u otros intereses marcan renovar o modernizar el mobiliario. Y, por supuesto, fue en su día el Ayuntamiento y no el hostelero el que decidió que ese banco se colocaba precisamente ahí, en la puerta o junto a la puerta de un bar, un lugar en el que no hay que tener muchas luces para imaginar en qué va a ser utilizado en no pocas ocasiones dicho banco.

Por lo tanto, me pregunto en mi ignorancia legal: ¿Por qué de repente son los dueños de los bares los responsables del uso que terceras personas hagan de esos bancos? ¿No debería ser el Ayuntamiento quien, a la vista de las circunstancias, precintara dichos bancos? Se me ocurren muchas maneras de hacerlo: colocando las típicas bandas de plásticos de “Do not cross. Police line” que servirían también para informar al turista despistado, cubriéndolos completamente con plástico u otro material para que nadie se siente en los mismos, instalando un cartel que indique que no se puede comer ni beber en los bancos o, sencillamente, retirándolos de los puntos en los que su utilización podría ser habitualmente esa que se quiere evitar. Pero, en cualquiera de esos casos, entiendo yo, debería ser el dueño del banco, el Ayuntamiento, el que tome las medidas pertinentes. Y si hay que multar a alguien por la mala utilización de los bancos, creo que lo lógico sería que el abono de la multa lo asumiera, precisamente, el Ayuntamiento, por ser en SU banco en el que se está cometiendo el irreparable pecado de ser consumido un café o una copa de vino, y el dueño del lugar en el que se comete el crimen debería ser, creo yo, quien cargue con la responsabilidad civil de lo que allí se perpetra.

Incluso se me ocurre una solución más salomónica y justa: Destinar a los policías desagradables y maleducados, que utilizan la superioridad de la que se sienten dotados por llevar gorra, uniforme y pistola para amenazar de malas maneras a quienes más están sufriendo esta situación, a montar guardia, llueve o haga sol, durante las 8 horas de su jornada laboral junto a un banco, quietos e impasibles, cual guardianes de una garita, eso sí, después de haberse lavado la boca con agua y jabón, por eso de la higiene y la desinfección. Puede ser una estúpida manera de bajar los humos de quienes se exceden en sus competencias además de que, no lo neguemos, su labor iba a ser más útil que pasearse por la ciudad, ya que están evitando continuamente que en el banco se cometan actos tan aberrantes como consumir un pintxo, beber una infusión, comer un croissant... actos que pueden realizarse sin problema en la mesa de terraza situada a un metro pero que, por Dios... ¿a quién se le ocurre hacerlo en un banco???

Lo dicho, espero que en este tema de los bancos, como en otros muchos en los que se roza el absurdo y la injusticia más absoluta hacia el sufrido gremio hostelero se imponga la razón. Espero igualmente que, a pesar del tono jocoso de este comentario, alguien, en instancias municipales, corte las alas a estos gallitos que dan una pésima imagen de un cuerpo que lo que debería hacer es arrimar el hombro por la ciudadanía de cuyos impuestos comen caliente todos los meses, haya o no haya crisis. Y es que algún día vamos a tener todavía un disgusto ya que más de uno o una, a la vista de los humos de estos funcionarios con alma de matón, va a terminar poniéndose a la misma altura chulesca y engreída de los jóvenes agentes del orden y les va a contestar con un sonoro “... vete a cruzirle a tu tía, niñato !!”... y ya la vamos a tener liada.



DEL BOSQUE...

... A TU MESA

Ya estamos de lleno en la temporada de otoño, sinónimo de setas y hongos. Y en Aurki te ofrecemos los mejores hongos, naturales, de primera calidad, embotados en exclusiva para nosotros tras ser cocinados en aceite. Un placer otoñal, directamente del bosque a tu mesa.

... y no olvides que también estamos en temporada de caza y que te ofrecemos todo tipo de piezas y formatos. Consulta nuestra oferta en www.comercialaurki.com



Basotik...
zure mahaira !!
Gozatu
onttoen garaiaz!!



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



Ventanas Goierri

20 **urte**
años

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15

Maite duzun hor
Protegemos lo c

A person's silhouette is seen from behind, looking out a window at a vast, cloud-filled sky. A bright light source, possibly the sun, is visible through the clouds, creating a dramatic glow. The window frame is visible on the right side of the image.

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

ri babesten dugu
que más quieres

UN ASADOR EN ASCENSO

Vertiginoso ascenso el de este imparable parrillero, Joseba Odriozola, que tan solo en unos pocos años se ha convertido en una referencia del mundo de las brasas hasta el punto de ganar hace unos años el Concurso Estatal de parrilla celebrado bajo el paraguas del Congreso San Sebastián Gastronomika. Junto con su compañera Idoia Méndez, su hija y su hijo en camino, Joseba alimenta a fuego vivo día tras día un negocio familiar en el que el producto manda sobre todas las cosas y la gente es tratada con profesionalidad y con cariño.

■ **ARANETA** Tel. 943 14 80 92
Ctra Zestoa-Aizarnazabal - ZESTOA





New Zealand | Sauvignon blanco
Gewürztraminer | Baden
Riesling | Baden

2,80€
2,50€

Inarr...

Plato de Fresas
BONITO
EN
PIPERRADA
280

... de queso y
... con pimientos
... y queso
...
... con queso
... y queso
...



ITURRIOZ: LOS DE SIEMPRE

Ander y Eduardo Bretón, hijo y padre, astilla y palo, lo tuvieron claro en cuanto salieron del confinamiento. "Ni vamos a reducir la carta ni vamos a dejar de servir nuestros platos y productos habituales. Queremos que la gente siga viniendo al Iturrioz a sabiendas de que sigue siendo el bar de siempre, donde puede tomarse un buen pintxo de bonito, de tortilla de patatas, de callos... así como su excelente variedad de buenos vinos, champagnes servidos en copa... que nos nos cambien el Iturrioz de siempre, por favor !!

■ **BAR ITURRIOZ** Tel. 943 42 83 16
San Martín, 30 - DONOSTIA



TIEMPO DE VENDIMIA

En Gipuzkoa, al igual que en el resto de zonas vinícolas de nuestras provincias limítrofes (Araba, Bizkaia, Nafarroa, Nafarroa Behera...) es tiempo de vendimia. La uva Hondarribi zuri está en su mejor momento y puede pasar a los tanques de fermentación para ser posteriormente afinada en botella. Estos días merece la pena asomarse a los viñedos visibles desde la carretera que une el puerto de Meagas con Getaria, y será todavía más espectacular cuando lleguen los ocres y rojizos colores otoñales. Un espectáculo esplendoroso que no debería perderse ningún amante de la naturaleza... ni del buen vino !!







BIRRA POR UN TUBO !!

Por un tubo (es decir, en lata), en botella, en botella grande, rubia, tostada, turbia, negra, lámbica, de abadía, blanca, IPA, otoñal, chapapote, lupulada... hay una birra para cada gusto y personalidad y Liteo Leibar las tiene casi todas en Hopa, la excelente tienda de cervezas que ha abierto en la calle Padre Larroka de Gros. Liteo se dedica desde hace muchos años a la distribución de cervezas artesanales y de importación y hace tiempo que su sueño era complementarlo con una tienda en la que encontraremos, seguro, la birra de nuestros sueños. Que nadie se quede sin conocer hopa !

■ **HOPA BEER DENDA** Padre Larroka, 8 (Gros) - Tel. 943 04 30 97 - DONOSTIA



TXIPIRONES DE ENSUEÑO

... y hongos de ensueño, y bogavantes de ensueño, y alcachofas de ensueño, y vainas de ensueño... Pablo Loureiro maneja en Casa Urola, uno de los mejores restaurantes de producto de la Parte Vieja, un género espectacular que cocina con mimo y respeto y trata de transformar lo menos posible. Este maravilloso txipirón de potera es un claro ejemplo de su filosofía, aunque la misma es aplicada a los rodaballos, a la excelente txuleta, a los postres... Pablo Loureiro es un hacedor de maravillas.

■ **CASA UROLA** Tel. 943 44 13 71
Fermín Calbetón, 20 - DONOSTIA





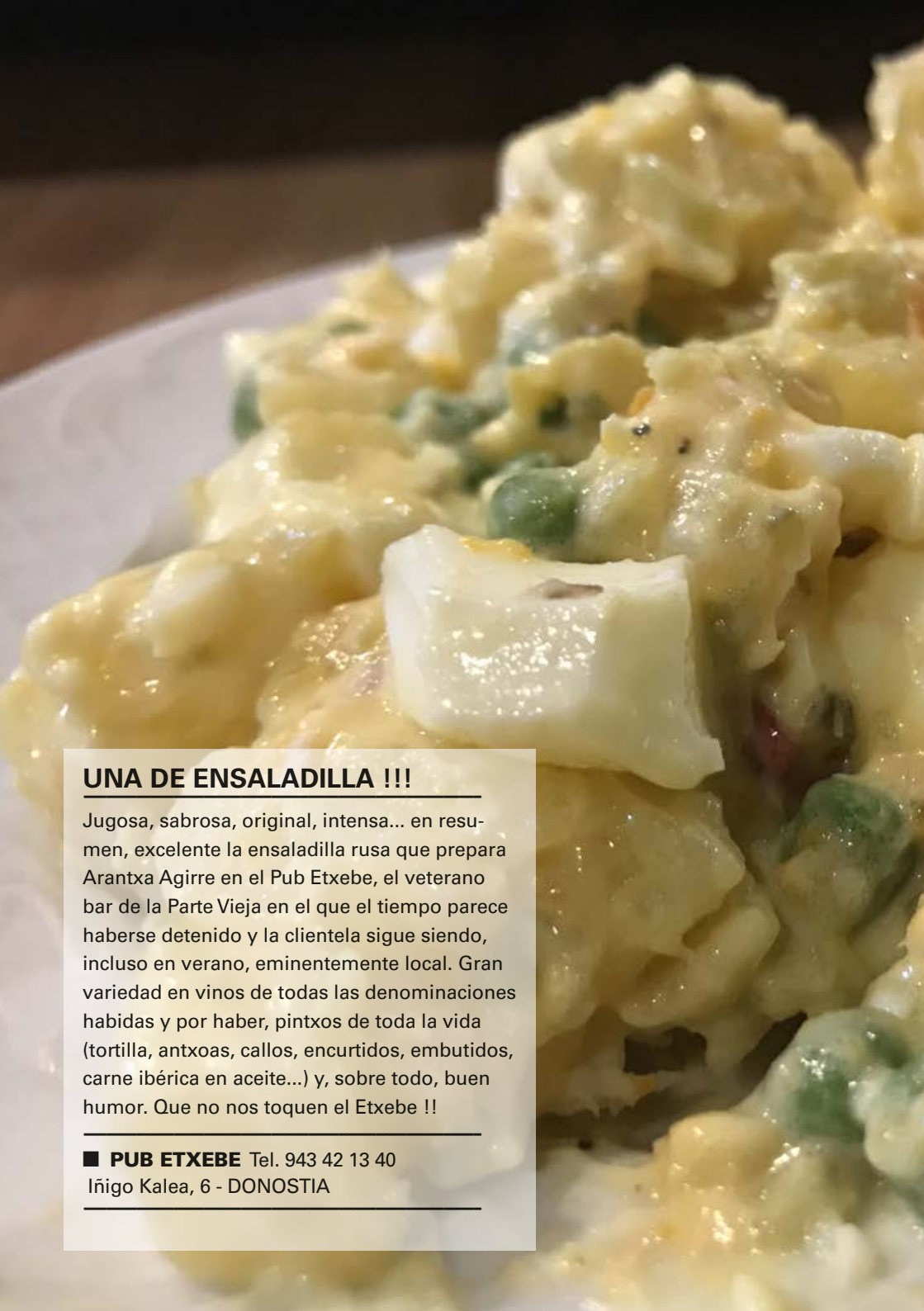
LA SIDRERÍA ESCONDIDA

El irunés de nacimiento y navarro de adopción Mikel Ceberio dirige en la preciosa localidad de Otsagabia, en el prepirineo navarro y en pleno corazón del perdido valle de Salazar esta sidrería en la que además del menú y los productos habituales, podermos degustar pescados a la brasa, alubias, entrantes variados... y grandes vinos, no en vano Mikel es el Presidente de la Asociación de Sumilleres de Navarra, cargo que ejerce con orgullos. Ah, Kixkia Sagardotegia permanece abierta todo el año !!

■ **KIXKIA SAGARDOTEGIA** Tel. 646 38 74 07.

C/ Urrutia, 59 - OTSAGABIA (NAVARRA)





UNA DE ENSALADILLA !!!

Jugosa, sabrosa, original, intensa... en resumen, excelente la ensaladilla rusa que prepara Arantxa Agirre en el Pub Etxebe, el veterano bar de la Parte Vieja en el que el tiempo parece haberse detenido y la clientela sigue siendo, incluso en verano, eminentemente local. Gran variedad en vinos de todas las denominaciones habidas y por haber, pintxos de toda la vida (tortilla, antxoa, callos, encurtidos, embutidos, carne ibérica en aceite...) y, sobre todo, buen humor. Que no nos toquen el Etxebe !!

■ **PUB ETXEBE** Tel. 943 42 13 40
Iñigo Kalea, 6 - DONOSTIA



TORTILLA EN EL PAÍS DE LA SIDRA

ana, la hacendosa responsable del bar Bukoi, en pleno centro de Astigarraga, se está haciendo con una clientela cada vez más fiel gracias a sus exquisitas tortillas, preparadas día a día a primera hora de la mañana. De patata a secas, de patata con cebolla y pimientos, o la exitosa rellena de jamón y queso, elaborada con una generosa cantidad de jamón de york de calidad y queso Emmental, lo que le dota de un sabor y una textura fuera de serie. Los asiduos al bar no saben con cuál quedarse... ¿Lo sabrías tu?.

■ **BAR BUKOI** Tel. 943 55 12 04
Kale Nagusia, 36 - ASTIGARRAGA







PURA TRADICIÓN ASTURIANA

En el próximo ejemplar de Ondojan.com os ofreceremos un amplio reportaje gráfico sobre nuestra reciente escapada gastronómica a Asturias, pero mientras tanto no nos hemos resistido a la tentación de publicar esta foto de Casa Belarmino, el entrañable restaurante de Manzaneda donde las cazuelas hacen Txup-txup en la chapa mientras Ramona Menéndez cocina los platos aprendidos a su madre y su abuela y Juan Luis González, su marido, atiende las mesas con profesionalidad y cariño. Un restaurante bueno, bonito y barato complementado, además, con una inmejorable selección de maravillosos "caldos". Imprescindible.

■ **CASA BELARMINO** Tel. 985 88 08 07
MANZANEDA (ASTURIAS)





**Alejandro
Goya**

Tel/Fax: 943 65 54 89



DE COCTELERO A PARRILLERO

Yon Pavón es un sujeto que no deja de sorprendernos. Por si hubiera sido poca la caminata que se pegó a finales del año pasado a pie entre Roma y Santiago, cuando una vez de vuelta a la barra de su entrañable Pub Patricio ya le tocaba descansar, se lía la manta a la cabeza y se hace con el Asador Riojanos, sito en las proximidades de su bar. Con la ayuda de su hermana, Izaskun, y un excelente equipo de cocina, Yon ha resucitado este pequeño pero acogedor restaurante para ofrecer una cocina tradicional en la que destacan maravillas como los Piquillos rellenos de hongos, los Berberechos al vapor, los Txipirones rellenos... y cómo no, las excelentes carnes de Goya. Rico, rico...

■ **ASADOR RIOJANOS** Tel. 943 36 27 20
Calle Huistin, 13 - LASARTE-ORIA



GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzal Enea 943 16 31 16
Dolarea 943 88 98 88
Guregas 943 80 54 80
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

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

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

GIPUZKOA
TURISMOA

Goitur
GOIERRIKO TURISMO AGENZIA

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



UREPEL (Donostia)

RECREO GASTRONÓMICO... Y "ESPIRITUAL"

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

"Recreo espiritual", así definió nuestro amigo el escritor Felix Maraña la cocina de **M^a Eugenia Bozal** en el restaurante Urepel cuando colgamos algunas imágenes de nuestra última visita en Facebook. Que un exigente gourmet como el mencionado donostiarra confiese ser un "seducido" por este establecimiento demuestra que su responsable y alma mater está realizando en el mismo una labor digna del mayor de los elogios.

Y es que no resulta fácil sacar adelante un local como el Urepel, establecimiento mítico donde los haya, poseedor en su anterior etapa de una bendita (o maldita según cual sea su efecto) estrella Michelin, y evitar que haya gentes que lo comparen con los tiempos pasados, cuando era otro equipo el que lo dirigía y la orientación gastronómica era otra. Además, quienes hacen uso de esas odiosas comparaciones olvidan, en muchos casos interesadamente, que fue el anterior equipo quien llevó al restaurante a un ocaso que obligó a su cierre durante años.





UREPEL JATETXEA

Paseo de Salamanca, 3 (Parte Vieja)

Tf: 943 42 07 23

DONOSTIA

Por lo tanto, aunque algunos tal vez nos acusen de repetirnos como la morcilla, seguiremos alabando el valor y el buen hacer de M^º Eugenia Bozal que **ha conseguido que un restaurante abandonado que nadie se atrevía a retomar haya resurgido de sus cenizas con un brío y una calidad fuera de serie**, algo todavía más difícil de conseguir cuando quien lo dirige sigue manteniendo, dedicándole el mismo cariño y atención, el que fue su primer restaurante en Donostia, La

Muralla, situado en la calle Enbeltran de la Parte Vieja.

Durante nuestra última incursión en Urepele, es más, vivimos otra experiencia que nos reafirma en nuestra opinión. Cuando comenzábamos la degustación y fotografía de los platos, un comensal solitario, más entrado en años que nosotros, se sentó junto a nuestra mesa. Sin muchas florituras ni cortesías pidió directamente Ensalada de Bogavante, Cordero asado y el periódico para entretenerse durante la comida. Le



fue servido todo y de todo dio cuenta en silencio sin levantar la mirada del diario... o eso parecía, pues cuando terminó y pagó se acercó a nosotros, se presentó como bilbaíno y nos hizo dos confesiones: la primera, que según llegó, al vernos fotografiar los platos pensó que éramos dos vulgares foodies más preocupados por las fotos que por los platos, opinión que enseguida había cambiado al ver el gusto con el que comíamos y los comentarios que hacíamos sobre lo que degustábamos. Y la segunda, que hacía años que no venía al Urepel, que hasta que entró y se sentó no se había dado cuenta de que había cambiado el restaurante, que visto que ya estaba dentro decidió probar suerte y que, sencillamente, había comido de maravilla. "No sé si ha sido porque estábais vosotros, pero estaba todo exquisito" concluyó, feliz. Creemos que con esta historia está todo, o al menos mucho, dicho y más que dicho.

Lo sucedido, al fin y al cabo, es la lógica consecuencia de la gran labor que ha desarrollado y sigue desarrollando a pesar de la que está cayendo, M^º Eugenia Bozal, como nos lo demostró con el menú-degustación que nos diseñó expresamente para nuestra visita. Comenzó lo que fue una fiesta gastronómica de primer orden con unas de las mejores **croquetas** que hemos degustado últimamente, elaboradas con una bechamel terriblemente fina pero con la consistencia adecuada, porciones de jamón picadas al máximo y una cobertura crujiente además de una temperatura perfecta, un aparentemente simple pero impe-

cable inicio que siguió con un meloso y sabrosón **Gazpacho de cereza, esturión y caviar** con un agradable toque ahumado que no empañaba el logrado equilibrio del plato y un estético y succulento **Huevo trufado servido en cocotte acompañado de bimi al dente, hongos frescos y consistentes pedazos de papada ibérica** que aportaban al conjunto una insólita carnosidad convirtiéndolo en uno de esos platos que nos hacen pasar un mal rato... cuando vemos que se nos está acabando !!

Pasando a los platos principales, en lugar de un pescado, nuestra anfitriona optó por un **arroz con carabineros** cuya receta ofrecemos en las páginas siguientes y que nos ofreció un sabor y una jugosidad dignos de echar cohetes, y en el apartado de carnes fuimos divididos con los dos asados que ofrecen a día de hoy en Urepel, el **Cordero lechal asado a baja temperatura** con patata y ciruelas y el **Cochinillo "Pio" navarro asado con terrina de col y patata**, ambos servidos en un punto de cocción ideal y bien terminados con un golpe de horno que les aportó el color y la consistencia necesarias para redondear el plato.

Finalizó el alarde culinario con un **"Flysch" de cacao y caramelo con sopa de yogur** y un **Tatín de manzana asada y su helado**, ambos dos muestras de una repostería casera y mimada como el resto de las elaboraciones de la casa.

Pudimos, al término de la comida, charlar sobre lo divino y humano con esa gran anfitriona que el M^º Eugenia Bozal que



nos puso al día, como lo están haciendo todos los hosteleros, sobre las terribles dificultades con las que se ha encontrado desde el inicio de la pandemia que nos asola, desde los problemas para la reapertura, máxime siendo un local sin terraza, hasta las restricciones de aforo. En cualquier caso, al ser Urepel un local amplio y diáfano que cuenta con una buena iluminación, y **dos reservados para 10 y 15 personas** en la parte superior, su responsable ha conseguido crear una distribución que da una **gran sensación de distanciamiento y seguridad**, un gran punto a su favor. Por otra parte, la calidad de la cocina no ha descendido un mero ápice, algo que M^a Eugenia agradece, y mucho, a la solidez de su equipo, encabezado por **Lain Suárez Ormazabal** y asistido por su segundo de cocina **Juan Manuel** y su ayudante **Jason**, gente que lleva ya años trabajando con ella y que ha absorbido a la percepción el concepto culinario que quiere reflejar esta emprendedora donostiarra de corazón navarro.

Urepel, sin duda, sigue siendo, a pesar de los pesares, una de las más atractivas opciones para disfrutar de una excelente coci-

***Platos:** Gazpacho de cereza, esturión y caviar; Huevo trufado, bimi y papada ibérica en cocotte (pág. 32); Arroz de carabinero, chipirones y almejas; Cochinillo "Pío" navarro asado con terrina de col y partata; Cordero lechal asado a baja temperatura con patata y ciruelas; "Flysch" de cacao y caramelo con sopa de yogur; Tatín de manzana asado y su helado;*

na tradicional en el centro de Donostia. Desde su menú del día, con el que comeremos y disfrutaremos con un nivel de carta, a 35 euros (con copa de vino, pan e IVA incluido) hasta su remarcable carta con un precio medio de 55-60 euros, todas las opciones son terriblemente sugerentes y tentadoras en este establecimiento que solo cierra las noches de los miércoles y los domingos y que se complementa a la perfección, como hemos comentado, con el cercano La Muralla, que esperamos visitar en breve, y que también resulta ideal, a pesar de ser de proporciones más reducidas para el mencionado recreo gastronómico y espiritual.

La receta de portada: UREPEL

Arroz de carabinero, vieira, chipirón y almejas



M^a Eugenia Bozal
UREPEL

INGREDIENTES (Para 8 pax.):

1 Kg arroz arbóreo "semi-cocido"
8 u carabineros
8 u nuez de vieira
16 u almeja de carril
8 cz. guiso de txipirón
8 cz salsa americana
24 cz fumet de pescado
8u nuez de mantequilla
Aire de calamar
alioli de erizo
sal
pimienta blanca

Para el alioli de erizo:

50 gr carne de erizo
½ u diente de ajo escaldado
60 gr huevo pasteurizado
c/s aceite de girasol
sal

Para el arroz arbóreo:

1 kg arroz arbóreo
80 gr mantequilla
20 gr aceite de oliva
120 ml de vino blanco
c/s fumet de pescado
sal

Para la salsa americana:

200 gr cabezas de marisco
1 u cebolla grande
1 u zanahoria
1/2 u puerro
30 gr tomate concentrado
½ copa vino blanco
1/4 copa brandy
25 gr arroz bomba
0,8 l fumet (o agua)
sal
pimienta blanca al gusto

Para el guiso de txipirón:

400 gr txipirones
80 gr gamba pelada cocida
1 u cebolla dulce
1 u zanahoria
1/2 c.s. carne de choricero
1 c.s. aceite de oliva suave
20 cl vino blanco
sal
pimienta blanca al gusto

ELABORACIÓN

Para el arroz arbóreo:

Pondremos una olla inox. al fuego con el aceite y la mantequilla. Vertemos el arroz y rehogamos hasta que cambie el color, se pone translucido. En ese momento añadiremos la copita de vino blanco y cocinaremos a seco. En todo momento debemos estar moviendo el arroz con la ayuda de una cuchara para que rompa y empiece a soltar la fécula.

Cuando haya reducido a seco el vino blanco, empezaremos a añadir el caldo hirviendo, cazo a cazo para controlar el agua. Cocinaremos durante 7 minutos y sacaremos a una bandeja gastronorm para detener la cocción. Reservar en cámara hasta su uso.

Para la salsa americana:

Por un lado pondremos las cabezas de marisco en bandejas gastronorm y las meteremos al horno 180°C para que vayan dorando. Habrá que ir volteando de vez en cuando para que se hagan de manera uniforme. Cuando estén bien doraditas, sacamos la bandeja del horno e incorporamos el vino blanco, que desglase los jugos caramelizados del marisco.

BAR ROBERTO

General Artetxe 1
Donostia

Un rincón muy especial en el barrio de Gros, donde encontrarás más de 50 tipos diferentes de vermú. 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!!



Mientras, iremos pochando la bresa, que vaya cogiendo un bonito color pero sin quemarse. Cuando la bresa esté lista, incorporamos el conjunto cabezas de marisco y vino blanco a la olla. Rehogar bien, al tiempo que vamos "machacando" las cabezas de marisco para que suelten toda su esencia. Incorporamos el tomate y seguimos cocinando 5 minutos.

Ahora incorporamos el brandy, que habremos flambeado por fuera, le damos un par de vueltas al conjunto y vertemos el fumet (mejor si está caliente). Levantamos el hervor, dejamos cocinar a fuego vivo 15 minutos. Transcurrido el tiempo, metemos el arroz, bajar el fuego y cocinar otros 20 minutos (cuidado de que no se agarre). Trituramos en la Thermomix, colamos y dejamos enfriar antes de envasar al vacío y congelar.

Para el guiso de txipirón:

Por un lado pondremos las verduras a pochar cortadas en "brunoise"; mientras, vamos limpiando la pota y cortándola para guisarla con un poco de aceite hasta que esté blanda. Cuando la pota esté cocinada, la pasamos por la Robocup junto con la gamba cocida (picada no excesivamente fina) y la juntamos con la verdura pochada. Volvemos el conjunto al calor y cocinamos un poco. Añadimos el vino blanco y reducimos a seco (que pierda el alcohol y la acidez). Incorporamos por último el chorricero, cocinamos unos minutos para que integren los sabores; rectificamos el punto de sazonomiento.



Dejar atemperar y reservar en cámara. Envasaremos en bolsas pequeñas que reservaremos en el congelador

Final y presentación

Al pase, marcaremos la vieira y el carabinero (cola pelada y cabeza) en la plancha, al tiempo que abrimos las almejas con un poco de fumet en un cazo. Reservar. La cabeza de carabinero, al pase, la meteremos un poco al horno

para que se tueste.

Mientras, echamos en una cazuela el arroz, la americana, el guiso de txipirón y el fumet y ponemos a fuego vivo. Cuando el arroz esté prácticamente terminado, incorporaremos la vieira, las almejas y el carabinero, rectificaremos el punto de sazonomiento. Fuera del fuego incorporamos la mantequilla, trabajamos el conjunto para que adquiera consistencia cremosa.

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



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

ZO JOKATU DUTE



OSTALARIEKIN !!

eta orain "normaltasun berria" delakoaren itzuleran, sektorerik zainduena eta kontrolaturikoenetakoa gara. Lehenengo egunetik gure atekak 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 !!

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

ondojan.com
corner bien en Gipuzkoa



CARTA DE UN HOSTELERO DESESPERADO

Josema Azpeitia

A veces no somos conscientes de lo mal que lo están pasando algun@s hosteler@s hasta que estos se sinceran y nos cuentan con el corazón en la mano sus vivencias.

Debido a mi trabajo, me toca tratar con muchos miembros de este sufrido gremio y con muchos de ellos tengo una relación verbal y escrita muy fluida. Hace poco, contacté con uno, sin más, para saber qué tal estaba. Su respuesta me llegó al alma. Aquí os la dejo, respetando su anonimato, para que juzguéis por vosotr@s mism@s.

(NOTA: Sí, no es una carta, es un e-mail, pero queda un titular mucho más chulo, no me lo negaréis !!).

“**H**ola Josema:
Me alegro que os estéis recuperando poco a poco y paulatinamente.

Espero y deseo que para diciembre puedas estar facturando el nivel de antes de la pandemia.

Nosotros desgraciadamente, y me gustaría decir lo contrario, no va a poder ser así.

Ciertamente, el batacazo ha sido bestial y la incertidumbre monumental.

Fíjate que en la crisis anterior sufrimos como perros y nos afectó muchísimo, pero esto es desolador. En mi vida habría pensado que un virus pudiese dañar tanto a nivel mundial y ya ni te cuento a nivel de casa.

Ni en las películas americanas con el típico virus que ataca a un condado o a una población se vislumbran las consecuencias del mismo.

La realidad, en esta ocasión y una vez más, ha superado a la ficción.

Peleando muchísimo Josema, con miedo a algún contagio o brote y mucha incertidumbre.

Sin turismo extranjero, con algo de nacional y con altibajos.

Anoche tuvimos que cancelar varias cenas, implicando pérdidas en producto y personal, tras tener todo montado por una fuerte tormenta como no había caído en todo el año.



Así que encima de todo lo que supone de gastos extras el COVID-19, nos encontramos con desatinos de los caprichos de esta naturaleza, que por otro lado nos aporta un gran valor. Así que se lo tendremos que perdonar en esta ocasión.

Pero hay que seguir en la pelea por todo el equipo de gente que tenemos y que está luchando como jabatos para pelear y resurgir.

Y lo peor es tener que animar a tu equipo para que el desaliento no se apodere de ellas y ellos.

Lo hago de todo corazón y porque me toca, pero tengo que armarme de valor para arengarles y apoyarles en lo que puedo en los problemas familiares y personales de cada uno. Esta crisis está afectando a las familias, a las relaciones con los seres queridos... amén de a la economía.

No les miento porque eso no sería bueno pero sí les inculco que si tratamos mejor al cliente, si le mimamos, si le ofrecemos una excelente relación (calidad+servicio+cariño)/precio salimos de esta aunque sea más tarde que temprano.

Va a costar y el esfuerzo que todo el mundo estamos haciendo seguro que no tiene en proporción los frutos deseados y que deberían de ser.

Lo triste de esta crisis, aparte del drama vital, los damnificados, los fallecidos, las familias rotas, la soledad... es que el que antes era impaciente ahora es impertinente; el que era impertinente ahora se ha vuelto intransigente, maltratador y dictador; el que antes era tontico ahora se ha

vuelto idiota perdido; el que antes era idiota perdido ahora se ha vuelto anormal profundo por no decir palabras más abruptas.

No sabes lo que hay que aguantar y la paciencia que hay que tener. Hay que hacer de tripas corazón pero es lo que nos toca.

Y en esto también hay que mentalizar y animar a tus colaboradores para que se repongan con una sonrisa ante el maltrato verbal de algunos de esos indeseables que parece que no están en este mundo invadido por el COVID-19 y no se dan cuenta de la que está cayendo.

Es duro para todos pero no nos queda otra que discurrir nuevas ideas que casen con los protocolos COVID-19 y si ya ganamos un poquito de dinero pues círculo completo y todos contentos. Esto último resulta más complicado.

Pero bueno no te voy a aburrir con nuestras cosas.

Cuando quieras llámame y quedamos por estos lares. Mesa y mantel tenemos, aunque ahora es de un solo uso, je je.

Hablamos y vemos cómo podemos ayudarnos mutuamente. Espero que vosotros vayáis bien dentro de lo que se puede.

Cuidaros mucho Josema.

A la espera de tus comentarios y noticias, recibe de todo corazón un caluroso abrazo con todos mis respetos y admiración.

Xxxxx"

LA HOSTELERÍA



CUMPLE TÚ CON

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

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



Sergio Errasti (*)
Periodista gastronómico

● ENDOGAY Y LA ALEGRE COMIDA

Decían los más viejos del lugar que Endogay siempre tuvo un don especial, una capacidad innata para ver más allá de lo evidente. Era un adelantado a su tiempo.

Hace muchos años, miles, había una región llamada Trimsea, más o menos en la zona que ocupa la actual Uzbekistán. Se trataba de una

civilización muy avanzada. Lugar de paso obligado en la trascendental ruta de la seda y las especias, Trimsea era un crisol cultural conocido sobre todo por su riqueza gastronómica. Fue allí precisamente donde nació el primer gran cocinero de la historia, Endogay Corcuf.

De familia rica, Endogay creció en la abundancia, pero consciente del valor de todo lo que le rodeaba, especialmente de la comida. Enseguida mostró interés por los alimentos y por su preparación. Era habitual verlo en la cocina. Pero había algo que le llamaba la atención: no entendía que la gente no fuera feliz mientras comía. Lo que para él era todo un deleite, sin duda el mejor momento del día, era para la inmensa mayoría un acto frío, casi mecánico. ¿Disfrutaban? Seguro, pero no lo parecía. La gente comía en silencio, casi a escondidas, de un modo solitario, y jamás cuestionaba lo que le era servido en el plato. Endogay era todo lo contrario. Preguntaba, compartía, investigaba, probaba, gozaba y sobre todo transmitía esa pasión a todo aquel que estuviera dispuesto a escucharle. Este inquieto joven decidió montar su propio establecimiento donde reparar comida. Y más que una cantina de la época, lo que Endogay creó fue el que bien podría considerarse como el primer bar restaurante de la historia. Un local donde la gente no sólo comía o bebía, era un auténtico punto de encuentro, lugar de discusión amable, de sorpresas continuas y alegría, mucha alegría. Endogay logró generar el ambiente propicio para que la gastronomía diera el gran salto y pasara de ser un ejercicio vital, necesario y solitario, a toda una actividad cultural y colectiva. Un arte milenario que va más allá de la ingesta, que busca conectar con las raíces, que ayuda a comprender el suelo que pisamos, que aspira al goce de los senti-



dos, más allá del gustativo. Las comidas comenzaron a ser, más allá de algo tedioso e imprescindible para poder vivir, algo alegre. Ahí radicó el éxito de Endogay Corcuf, y de todas aquellas personas que fueron siguiendo sus pasos.

La gastronomía es grupo, es encuentro, es disfrute, es alegría, es conocimiento, es historia y es sentimiento. Y ya lo siento si te miento, pero Endogay no existió y jamás se ha sabido de ninguna Trimsea. Eso sí, seguro que a lo largo de la historia no habrán sido pocos los avanzados que han comprendido que la comida debe ser alegría. En estos días tan tristes, que mejor que refugiarnos en torno a una buena mesa y disfrutar de todo lo que implica la gastronomía, ¿verdad?

(NOTA: Sergio Errasti recibirá, este próximo 3 de noviembre, el Premio Euskadi de Gastronomía a la Mejor Labor Periodística de la mano de la Academia Vasca de Gastronomía y el Gobierno Vasco)

**LA EXPOSICIÓN CONTINUADA EN LAS PANTALLAS, PUEDE
PROVOCAR MIOPIA, INSOMNIO Y FALTA DE CONCENTRACIÓN**

POR UN USO RESPONSABLE DE LAS PANTALLAS



**SCREEN
POLLUTION**

R.P.S. 17/5/15 I.L.G.

C/ Nueva - GROS
Tel.: 943 32 66 49
DONOSTIA

Jose M^a Sert 4 - ANTIGUO
Tel.: 943 14 28 17
DONOSTIA

ARRASATE • BEASAIN • BERGARA
EIBAR • ERRETERIA • IRUN
LASARTE-ORIA • ORDIZIA • TOLOSA

MULTIÓPTICAS

www.multioplicas.com   



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

Si bien incontables pizzerías del planeta son un monumento a la vulgaridad, aún se pueden descubrir joyas, sencillas y naturales, en esta materia.

plenamente con la opinión sobre el tema que nos ocupa de la conocida redactora gastronómica, Patricia Wells (que fue crítica de restaurantes para el International Herald Tribune desde 1980 hasta 2007), cuando señalaba certeramente que “A lo largo de mis viajes por Italia me di cuenta de que las mejores pizzas que probé eran las más clásicas: pasta fina, tierna y sabrosa con una combinación frugal y simple de ingredientes de calidad suprema”. A esas sí me apunto siempre.

Hemos reiterado hasta la saciedad que “Hablar de pizza es hacerlo de una de las elaboraciones culinarias más consumidas a lo largo y ancho del mundo y que no necesariamente la tenemos que asociar a la comida basura, pero si bien incontables pizzerías del planeta son un monumento a la vulgaridad, aún se pueden descubrir joyas, sencillas y naturales, en esta materia.

Es el caso de dos establecimientos de Legazpi que me han sido “chivados” por mi contacto en el sur de Gipuzkoa y coordinador de esta publicación, Josema Azpeitia a quien pedí consejo sobre pizzas elaboradas en su entorno. Mi colega gastronómico me recomendó **el bar Xarpot y el restaurante Azpikoetxea**, dos establecimientos que no son, ni de lejos, pizzerías, pero que han sabido dignificar este popular plato dándole un mayor rango culinario que el que tiene habitualmente.

En el **Xarpot** (Calle Plazaola), **Mikel Cantero**, un adelantado a

POPULARES, MUNDIALES Y... ¿REDONDAS?

Tengo que confesar que, desde luego, no soy fan en absoluto de esa elaboración culinaria, una de las más consumidas en el planeta: la Pizza. Es por ello que me he dejado aconsejar por gente joven, pero con criterio, para recomendar lo mejor en este terreno, alejándonos de la asociación a la comida basura y descubriendo elaboraciones de interés, o al menos dignas. En ese sentido coincidimos

su tiempo, comenzó a ofrecer pizzas caseras desde 1995, el año en que puso en marcha su pequeño pero muy bien aprovechado bar. El motivo de apostar por la pizza en aquellos tiempos en los que en Alto Urola solo podía encontrarse este producto en los supermercados fue, sencillamente, que a él le gustaban mucho, así que el bregado hostelero empezó con una tímida carta de 4 pizzas y a día de hoy son 18 las diferentes pizzas que se ofrecen en este bar.

Las pizzas de Xarpot son cuadradas, y se presentan divididas en 8 triángulos. Pueden compartirse entre dos personas, aunque un comensal con saque puede dar cuenta sin problema de una entera. En cualquier caso, los precios son populares, oscilando entre 7,20 euros las más económicas y 8,50 las más caras. La masa se trabaja en la misma cocina del local y son unas pizzas especialmente finas, por lo que “no nos llenaremos con la masa”, subraya Mikel Cantero, que preguntado por su favorita se decanta por la “Aratz” (Tomate, queso Mozzarella, chorizo, jamón, pimientos rojos y huevo) y la “Larrosain” (Tomate, queso Mozzarella, bacon, carne, cebolla, pimientos rojos y pimientos verdes). “En cualquier caso”, insiste el legazpiarra, “todas se venden de maravilla”. Las pizzas en Xarpot se elaboran al momento, por lo que conviene reservarlas para una hora concreta, o en su defecto, esperar los 15-20 minutos de rigor.

Por lo demás, en Xarpot encontraremos una amplia oferta de bokatas, pintxos y raciones, destacando la ensaladilla rusa, que solo se sirve los domingos y cosecha un gran éxito, o los Huevos estrellados con patatas y jamón, que causan furor. Y lo más especial de Xarpot es,



Derecha: Juanjo Intxausti, del bar-restaurante Azpikoetxea, nos muestra su solicitada pizza de Lacón.

Página anterior: Mikel Cantero, del bar Xarpot, entregado a su especialidad junto con la elaboración de pizzas: la preparación de gin-tonics premium

sin duda, su variedad en gin-tonics. No hay que olvidar que Mikel Cantero ganó el primer premio del certamen de gin-tonics "Jordi Estadella", organizado por el Congreso San Sebastián Gastronomika, por lo que, mientras no se recupere dicho concurso, este barman ostenta el título de campeón estatal en la preparación de dicha bebida, de la que ofrece varias versiones, a cada cual más espectacular y más exquisita, y es que Mikel Cantero borda los gin-tonics.

El segundo bar legazpiarra que cuenta con una interesante oferta de pizzas artesanas es el **Restaurante Azpikoetxea**, ese feudo del pintxo y la cocina tradicional gobernado por **Juanjo Intxausti**, un cocinero de los de antaño, enamorado de su trabajo. Aunque de siempre le han gustado las pizzas, y ha menudo las preparaba en casa, no las había elaborado nunca de manera regular en su bar, y fue precisamente durante el confinamiento cuando se planteó sumar este producto a las excelentes cartas de pintxos, bocatas y platos y raciones con las que cuenta el Azpikoetxea. Así, hoy en día en Azpikoetxea podemos degustar cuatro tipos de pizza: la de Pepperoni, la "Marinera", la de Lacón y la "Stromboli", una pizza esta última servida a modo de "calzone" y compuesta de Jamón, Cebolla, Pimiento rojo y Pimiento verde. Juanjo reabrió las puertas del Azpikoetxe el 8 de junio y desde el primer día ofreció las pizzas como novedad, engancharo a una clientela cada vez mayor.

El éxito de las pizzas de este establecimiento radica, principalmente, en que la masa se elabora al 100% en la propia cocina, al igual que la salsa de tomate que llevan todas. Por otra parte, estamos ante unas señoras pizzas, de formato cuadrado al igual que las del Xarpot, de 40 x 30 centímetros, que se facturan a 15 euros. Están indicadas para cuatro personas, aunque con hambre podría ser comida entre tres o hasta entre dos.

Y, por supuesto, Azpikoetxe sigue contando con una de las barras de pintxos más atractivas del Alto Urola y alrededores, con maravillas como el Timal de pulpo, las



Manitas de cerdo con foie, la Oreja de cerdo a la plancha, las Alcachofas con foie, el Crêpe de txangurro, la Tortilla "campesana", el Bacalao "de sidrería", la Gallina en pepitoria, las Carrilleras... toda una colección de maravillas servidas en generosas porciones que cuenta con una legión de seguidores.

Antes de concluir este repaso por las pizzas del sur de Gipuzkoa, hay que decir una obviedad: la pizza es una popular preparación italiana, de origen napolitano, cuya fórmula más simple consiste en cocer, teóricamente en un horno de panadero, una torta de pasta de pan guarnecida con tomate, espolvoreada de parmesano o mozzarella y aderezada con especias aromáticas. Pero existen tantas posibilidades como la imaginación pueda concebir". En todo caso, me sigue resultando aborrecible la pizza con piña, llamada Hawaiana e "inventada" (por decir algo) por un griego residente en Canadá.

Respecto al tema que nos ocupa y como en tantos otros, me resulta recurrente la frase de Oscar Wilde, "Adoro los placeres sencillos; son el último refugio de los hombres complicados". Y de las mujeres, claro



Dani Corman
www.essenciawine.com

EL (BUEN) ENVEJECIMIENTO DE LOS VINOS

¿Alguna vez os habéis preguntado por qué unos vinos envejecen mejor que otros? Es muy habitual que, en nuestras casas, tengamos botellas guardadas que nos da reparo abrir por miedo a que hayan evolucionado mal y tengamos que tirarla por la fregadera, o no? Es normal que, de manera general, nuestros hogares no dispongan de lugares adecuados para que los vinos conserven una adecuada

y constante temperatura durante todo el año, es decir, entre los 12 y 14 grados aproximadamente. Con respecto a la humedad, personalmente opino que apenas tiene incidencia en la conservación de las botellas. Otra de las personas que opina de esta manera, **Miguel Cabral**, director de I+D de **Amorim** -mayor productor de corchos del mundo- dio una conferencia en Junio de 2018 detallando los efectos de la humedad exterior en el tapón de corcho. Os dejo el siguiente enlace por si sentís curiosidad en el tema: <https://www.vinetur.com/2018061247429/almacenar-el-vino-en-posicion-horizontal-no-sirve-para-nada-segun-el-mayor-fabricante-del-mundo-de-corcho.html>

Pero en las siguientes líneas no vamos a tratar de esas condiciones óptimas de conservación del vino, sino de las características intrínsecas al propio vino que hacen que éstos evolucionen de manera noble. ¿Por qué unos vinos, en las mismas condiciones de conservación, pueden envejecer durante 10, 20 o 50 años y otros están para tirar por la fregadera cuando apenas ha pasado un año desde su fecha de vendimia? ¿Por qué algunos son capaces de perdurar incluso cientos de años, rozando el calificativo de eternos? Recuerdo, como si fuera ayer, aquel **Tío Pancho de Gonzalez Byass** del año **1728** en aquella cata dirigida por **Guillermo Cruz** en **Rekondo** hace tres años. O aquel **Trafalgar** con el que nos emocionó **Josep Roca** en su **Celler de Can Roca**, un vino casi sólido, cuyas botas fueron adquiridas por las anteriores generaciones de la familia González Byass el mismo año de la batalla de Trafalgar, en **1805**, cuando ya entonces se compraron como vinos vie-

jísimos. Hace apenas un mes tuve la suerte de volver a disfrutar de esta joya en Sanlúcar, junto a mis grandes amigos **Iñaki Irizar**, **Mikel Camino** y **Armando Guerra**, cómo no, en la **Taberna der Guerrita**. El vino casi ni se despegaba de las paredes de la copa. Terminamos metiendo el dedo para rebañar hasta el último resquicio de lo más hondo de la copa. No, la lengua no llegaba al fondo de la copa.

De manera resumida, existen tres factores fundamentales que hacen que los vinos adquieran mayor o menor potencial de envejecimiento:

1) Acidez

Cuanto mayor sea la acidez mejor será la capacidad que tiene el vino para un buen envejecimiento. El potencial de acidez se mide gracias a la escala de pH. Ésta comprende valores entre el 1 y el 14, considerando el 7 un pH totalmente neutro. Todo lo que se encuentre en valores inferiores a 7 se considera ácido y todo lo que se encuentre por encima se considera básico. El vino es una bebida de pH ácido y prácticamente siempre varía entre valores de 2,9 y 4. Cuanto más bajo es el pH, mayor es la acidez en el vino y cuanto más alto sea el pH, menor será esta. Éste es un dato que, generalmente, no aparece en las etiquetas de los vinos, pero suele encontrarse en las fichas técnicas que se obtienen a través de la página web de la bodega. El pH bajo, es decir la acidez elevada, favorece la estabilidad microbiológica del vino, su buen tono aromático, dificulta la oxidación y mantiene el color vivo durante más tiempo.

Para valorar también de manera adecuada el pH debemos saber que, de manera general, los vinos blancos poseen un pH comprendido entre 2'9 y 3'3 y los tintos entre 3'4 y 4.



El contenido en acidez del vino depende de multitud de factores: tipo de suelo, de uva, edad del viñedo, del clima de la zona, de la añada, del momento de la vendimia, del tipo de viticultura, de las técnicas de elaboración, etc.

2) Polifenoles

A mayor contenido en polifenoles, mayor potencial de envejecimiento. La piel de la uva resulta de una importancia determinante en las características del futuro vino. En ella se encuentran las levaduras indígenas que harán posible esa mágica transformación de azúcares en alcohol. Contiene también una serie de moléculas que son las responsables de parte de los aromas que nos encontraremos en el vino. Es también el lugar donde se desarrollan estos polifenoles que van a mejorar el envejecimiento. Nos referimos principalmente a los taninos, antocianos y flavonas. Los dos últimos son los que dan la coloración característica a los vinos blancos y tintos respectivamente y el primero es el causante de esa sensación secante de algunos vinos, es además uno de los componentes que conforman ese concepto un tanto abstracto al que llamamos "estructura del vino". El mayor o menor contenido en polifenoles dependerá, al igual que en el caso de la acidez, de multitud de factores, entre otros: tipo de uva, grado de madurez en el momento de la vendimia, edad de la planta, técnicas de viticultura, clima de cada región y características de la añada, métodos de elaboración, crianza (la madera también tiene un contenido en taninos importante), etc.

Los polifenoles, aparte de ofrecer una mayor protección frente a la oxidación intervienen, durante el proceso de crianza, en transformaciones clave para la estabilidad del vino y, por tanto, son también de gran importancia cuando hablamos del potencial de envejecimiento de un vino.

3) Contenido en agua

Como bien sabemos, el componente principal en casi cualquier vino es el agua, pudiéndose alcanzar, en algunos casos, porcentajes que llegan casi hasta el 90% de su composición. Sabemos también que en el vino nos encontramos con gran cantidad de microorganismos, tales como bacterias y levaduras. Es precisamente con un mayor porcentaje de agua



cuando estos microorganismos pueden desarrollarse con más facilidad y ocasionar transformaciones no deseadas en nuestro vino. Además, el hecho de que exista un contenido en agua más bajo de lo normal, quiere decir que su lugar está ocupado por otros compuestos, como el alcohol o el azúcar, que dificultan el desarrollo de estos microorganismos y previenen de otros síntomas de mala evolución.

Por tanto, a menor contenido en agua, mayor capacidad de envejecimiento. Sirvan como ejemplo los casos de vinos de *Oporto*, *Madeira*, *Jerez*, *Trockenbeerenauslese* o *Tokaji*, con porcentajes de agua, en algunos casos extremos, inferiores al 50% y con un potencial de envejecimiento muy elevado.

Sirvan todos estos datos como orientativos, teniendo también en cuenta que, en el mundo del vino, en muchas ocasiones dos más dos no siempre son cuatro.

Salud!

Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

**ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA
DE LA NUEVA COSECHA**

BONARBE ARBEQUINA
CUETIVADO 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 Buendia

www.blogseitb.com/larutaslow

Los productos “Gutiziak” son producciones muy minoritarias, vinculadas a la temporalidad y ayudan al mantenimiento del patrimonio agrario y alimentario

“ZIKIRO”, UN BUEN EJEMPLO AL MEJOR ESTILO DEL “ARCA DEL GUSTO” DE SLOW FOOD

Diferentes sectores vinculados a la alimentación conocieron recientemente una auténtica delicatessen: el “zikiro” de la raza ovina “Sasi Ardi”. Una cata que fue más allá de la valoración organoléptica: estamos hablando del mantenimiento de una raza autóctona en peligro de extinción que preserva las zonas de arbolado limpiando la

maleza y permitiendo el tránsito por las mismas. En el marco de la labor que realiza Reyno Gourmet en Navarra para incorporar nuevos productos, nos encontramos con toda una gama de productos “Gutiziak”, algo así como el “Arca del Gusto” de Slow Food, un gran catálogo de alimentos olvidados y en riesgo de extinción que pertenecen a la cultura, a la historia y a las tradiciones locales de cada rincón del planeta.

Los productos “Gutiziak” que abandera INTIA son producciones muy minoritarias, vinculadas a la temporalidad



(no las tenemos todo el año) y suponen, además de grandes experiencias gastronómicas, algo vital para quienes defendemos este tipo de alimentación “Slow Food”: el mantenimiento del patrimonio agrario y alimentario de cada región.





Diferentes sukaldaris de Euskal Herria –pudimos ver por allí a **Andoni Luis Aduriz** (Mugaritz), **Iosu Mugerza** (Belaustegi), **Amaia Altxu** (Ituren, Altxunea Erretegia) o **Xabier Zabaleta** (Aratz Erretegia y presidente de Jakitea)- lo pudieron comprobar de primera mano en la cata organizada en “**Alorrenea**” **Sagardotegia** en el marco de un proyecto transfronterizo que supera mojonos. Se degustaron muestras de cuatro animales de tres años y medio de edad, un animal por cada tipo de manejo de alimentación en la fase final del engorde. Los parámetros que valoraron fueron color, aroma, sabor, dureza y jugosidad, siguiendo una ficha de cata preparada al efecto.

En el enlace que se indica al final del artículo tenéis todos los detalles del programa “ad hoc” que hicimos desde “Alorrenea” como promoción de diferentes variedades y razas autóctonas en peligro de extinción que se está llevando a cabo desde Reyno Gourmet.

Proyecto SASI ARDI

El objetivo principal de este proyecto de dos años de duración, en el que participa **INTIA** junto con **Euskal Herriko Laborantza Ganbara** y la **Federación de raza Sasi Ardi**, es caracterizar y dar a conocer el producto “ZIKIRO”, con el fin de mejorar la rentabilidad de las explotaciones ganaderas de esta raza autóctona ovina que se encuentra en peligro de extinción, y contribuir a su mantenimiento dándole utilidad como producción cárnica de calidad diferenciada gracias a los pastos de los que se alimenta, en definitiva, encontrar un producto comercializable y competitivo de este tipo de carne.

Enlace al programa:

<https://www.eitb.eus/es/radio/radio-vitoria/programas/la-ruta-slow/audios/detalle/7521672/-zikiro-raza-autoctona-sasi-ardi-intiareyno-gourmet/>



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.





Nere Ariztoy

Consultora Turismo Gastronómico

RIOJA ALAVESA, DISFRUTA DE UNA ESCAPADA AL ORIGEN

Por fin llegó ese momento con el que todos soñábamos durante meses, cuando observábamos desde nuestras casas días de sol y nubes, **maquinando mil planes** que hacer cuando pudiéramos volver a decidir cómo disfrutar de nuestras horas de ocio.

Confieso (y supongo que no os sonará extraño) que estaba deseando **perderme entre viñedos** y escuchar de nuevo las palabras mágicas que forman parte del descubrimiento de una bodega y sus vinos. “*Fermentación*”, “*coupage*”, “*vendimia manual*”, “*cata*”...

Ya no voy a dejar para la primavera del año que viene lo que pueda hacer el próximo fin de semana. Por eso aunque ya se ha acabado el verano, época oficial de vacaciones, en pocos días **yo me escapo a Rioja Alavesa.** Estuve hace un par de sema-



nas, justo antes de la vendimia, en un viaje de prensa maravilloso, pero me prometí a mí misma regresar en cuanto tuviera ocasión.

Porque cuando un lugar te hace sentir bien, descubrir lo que de verdad importa y te ayuda a reconectar con lo más profundo y sincero de ti mismo, **cuando te devuelve a tu origen, ese lugar ha de formar parte de tu vida.**

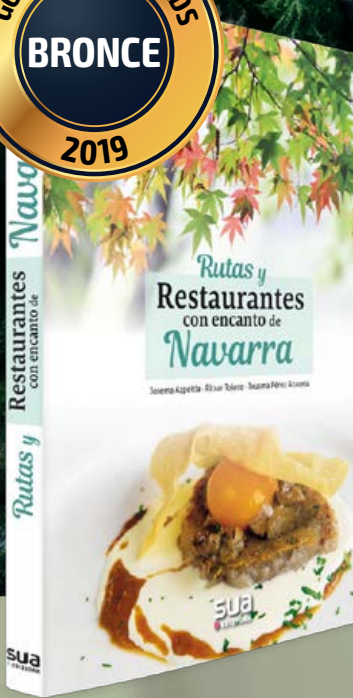
Otra de las promesas que me he hecho a mí misma es continuar **probando cosas diferentes**, es la única forma que tengo de saber si me gustan o no. Y aunque suene obvio muchas veces no lo hacemos, simplemente por pereza. Hacía más de 10 años que no montaba **en bicicleta** y he de confesar que el **paseo entre viñedos** que disfruté una mañana de domingo fue inolvidable.

¿Por qué no preparar **un plan de día** y hacer algo diferente? O quedarnos a **dormir una noche** y aprovechar también la jornada siguiente. Es un pequeño lujo al alcance de casi todos. Puedes convertirte en enólogo y viticultor por un día, conocer la vendimia de cerca, disfrutar de una **cena maridaje a la luz de las estrellas** o de un almuerzo entre viñas. También los momentos **bodega y viñedo se pueden vivir con niños** porque hay actividades pensadas para toda la familia. O simplemente relajarnos y contemplar el paisaje y los rincones donde parece que se ha detenido el tiempo, para después saborear unas exquisitas **chuletilas al sarmiento** con su inseparable compañera, la copa de vino.

Disfrutar de Rioja Alavesa es una experiencia de vida.

+info: www.visitriojaalavesa.com/experiencias/





Nuestros libros tienen *label*

Rutas y
Restaurantes
con encanto

sua
EDIZIOAK

BURP...!

KVEIK VOSS

No, esta vez no se ha subido mi gato al teclado para ponerle título a este Ondojan, es el nombre de una levadura peculiar y con mucha historia.



Kveik significa levadura en noruego, y Voss es una pequeña región del país de donde se obtiene esta levadura única. Este tipo de cepa se conoce desde 1641; en esta época se empezó a **elaborar cerveza cerca del fuego en las diferentes granjas de la zona**, y resultó, que con el paso del tiempo, la cepa en cuestión, se adaptó muy bien al calor.

Lo normal de las levaduras de tipo Ale, es que se produzcan y transformen el azúcar en alcohol y CO2 en un rango de temperatura que va desde los 15 a los 28 grados. Pero la levadura Kveik es muy especial, ya que, aunque pertenece a esta familia, es capaz de realizar este proceso desde los **25 hasta los 40 grados**. Convirtiéndose así en una aliada para el/la **homebrewer** que sigue elaborando cerveza en su casa en los meses de más calor.

La recomiendan para elaborar desde Pale Ales tradicionales hasta IPA, Stout o incluso Imperial Stout, ya que soporta bien hasta los 14%vol de alcohol, así que, podríamos decir, que **esta levadura noruega es toda una todoterreno.**

Por otro lado, la Kveik, tiene un **perfil aromático cítrico, con toques a manzana verde e incluso algo de fruta tropical.** Y así, al no ser neutra, aporta nuevos matices a tu cerveza. Y, ¡recuerda! si la utilizas, tu cerveza estará fermentada en nada menos que 3 días; ideal si tienes prisas. Además va a atenuar rápidamente y sin dar notas aromáticas no deseadas, ¡así es la Kveik!

Os quiero recomendar que probéis la nueva colaboración entre **North Brewing y Stillwater**, dos marcas inglesas que se unen para crear "**Kveik IPA**", una **DDH IPA con levadura Kveik**, lúpulos El Dorado y Sabro, 7%vol, mucho aroma, mucho sabor y un amargor muy equilibrado. Perfecta para beber sin parar.

Arnau Estrader

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



DI...VINOS

RESERVA FAMILIAR MASIA LES VINYES (D.O. CAVA)

Canals i Casanovas es una bodega que se encuentra situada en el corazón del Penedès, en Lavern-Subirats, donde elaboran los cavas y vinos de forma artesanal. Canals Casanovas Concretamente se sitúa en el centro del término de Subirats.

Una masía típica catalana fundada en el año 1834, con un total de 20 hectáreas y conocida como "Cal Tallaret". En el año 1939 se construyeron las cavas, donde hoy encontramos la zona de entrada de la uva, embotellado y elaboración de todos sus productos. Rodeada de tierra madura que les da el fruto de años de experiencia y sabiduría; es el lugar predilecto para la mayoría de variedades, ya sean Parellada, Xarel.lo, Macabeu.

El Cava Reserva Familiar Masia Les Vinyes es el fruto de unas viñas donde se han dado los factores de tierra, lluvia y sol que les han dado una personalidad y gusto únicos e imposibles de encontrar en cualquier otra cosecha, obteniendo así una cosecha Millesimé. Es un cava 100% Chardonnay con 18 meses de crianza. En este cava destaca toda la complejidad de un cava maduro y de elaboración cuidadosa que lo hacen un cava redondo. Potente aroma de crianza (maderas y tostados) y elegantes aromas de frutas maduras. Sensación de acidez equilibrada y elegante.

**Jon Méndez**

(Vinateria Viniápolis)
Birmingham, 8 (Gros)
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA



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





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

LA HOSTELERÍA ES SEGURA, ¿EL RESTO DE LOS SECTORES LO SON?

Vivimos en un momento de cambio continuo, no solo por la evolución de la "civilización" sino también por el continuo cambio de modas, aficiones y estándares de calidad. En hostelería nos tenemos que amoldar a lo que nos exige el "proveedor", "el cliente" y como no: el "gobierno", pero la cuestión es: ¿Qué garantía tenemos de que nosotros (hosteleros) somos los culpables del "posible contagio"? El otro día, me subí en el tren de Renfe que va de Tolosa a Donostia. He de decir que el personal de seguridad en todo momento fue súper atento e incluso me indicó como actuar con la Txartela (tarjeta Renfe), la cual no había usado nunca, ¡pero ahora ya soy un experto! je-jeje. ¿Pero, y la distancia de seguridad entre pasajeros? ¿O bien el aforo máximo del vagón? Y aquí va mi gran crítica, la cual me puede costar disgustos en el futuro, pues de todos es bien sabido que nadie queda impune de una crítica y no hablo sólo del gobierno, sino del resto de ciudadanos. ¿Dónde está el 1,5m de distancia? ¿O el aforo del 60%? ¿O los geles para limpiarse las manos antes y después de bajar del tren? Y no hablo sólo de Renfe sino también de Euskotren y Dbus...

¿Qué diferencia hay entre cerrar a las 24:00 y a las 3:00? ¿Que pensamos que la gente va a ser más irrespetuosa por ir con "una copa de más"? Cuando en realidad está comprobado que cuanto más consumo hay es después de una comida o cena pues la gente disfruta más y mejor se comporta.

Realmente el problema no radica en el horario sino en el concepto. He estado en lugares de noche cuya distancia y privacidad era mayor que en el transporte público.

Pero la cuestión no es criticar al gobierno, sino criticarnos a nosotros mismos. Pues bien, la mascarilla será o no eficiente, no lo sé, yo sé de bebidas, de la experiencia que te puedo ofrecer, pero si debemos mantener una distancia y usar mascarilla, hagámoslo. Por mi parte haré todo lo posible para que la experiencia del cliente sea única e inigualable.

El otro día fue el cumpleaños de mi madre, a la cual he dado dos besos con la mascarilla puesta, pues ella es una persona mayor a la cual debo proteger, y mi padre estaba a través de una pantalla. Y así debemos actuar todos, no por protegernos a nosotros sino por proteger a los que más queremos.

Me encantaría hablar más de coctelería, de recetas, de momentos de consumo, pero dada la situación, me

veo en la obligación de reivindicar, de exigir una dignidad por el gremio, y de un apoyo por parte del gobierno y del consumidor final, que lo haga con respeto y conforme nos marca la ley, estemos o no de acuerdo, pues al final: **VIVIMOS DE DAROS EXPERIENCIAS.**



CHARO FIZZ

INGREDIENTES:

- 5 cl Tanqueray Ten infusionada con manzanilla de Ordesa
- 10 cl Tónica Hibiscus Schweppes Premium Mixers
- 1,5 cl Zumo de lima
- 1,0 cl Siropo de Pomelo Monin
- 2,5 cl Zumo de pomelo
- 3 Dash Fee Foam Fee Brothers
- Flor Natural

ELABORACIÓN:

Primero, con antelación, hemos dejado macerar Tanqueray Ten con manzanilla autóctona del Pirineo, del Valle de Ordesa. Posteriormente, hemos añadido el zumo de lima, el siropo de pomelo, el zumo de pomelo y 1 dash de Fee Foam. Agitamos bien, y añadimos hielo y dos dash de Fee Foam. Agitar todo fuertemente y servir.

— FOR JU —

MALA GISSONA

CRAFT BEER



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

Decúbrelo en: malagissona.beer



Carol Archeli

www.pescaderiaspe.com

OTOÑO, VITAMINA D Y PESCADO AZUL

Desde el jueves 24 de septiembre estamos oficialmente en otoño.

El monte está precioso, el abanico de color que ofrecen

los árboles de hoja caduca es inigualable, los paseos sobre las hojas caídas en los días soleados son un regalo para el espíritu.

Pero también los días son más cortos, oscurece antes y las horas de luz son menos.

El sol es muy importante para nuestro metabolismo, nos ayuda, entre otras cosas a sintetizar vitamina D.

Esta vitamina es clave para nuestro estado de ánimo, ya que es esencial para la síntesis de, lo que llamamos, las hormonas de la felicidad que son la serotonina y la dopamina.

El sentimiento de melancolía que a veces nos surge en esta estación tiene que ver con esto.

En los países nórdicos cuyas horas de luz solar al día en invierno, a veces, no son más que cuatro, la recomendación médica de ingesta de suplementos de vitamina D durante el invierno es sistemática y para toda la población.

Fijaos si es importante que también se relacionan niveles bajos de vitamina D con trastornos del ánimo, depresión, melancolía y también agotamiento y fatiga

La vitamina D, a su vez, nos ayuda a prevenir enfermedades como la osteoporosis y regula también nuestro sistema inmunológico.

En definitiva, es muy importante para nosotros.

Vamos, que tener unos niveles adecuados de vitamina D es esencial.

¿Y qué pasa en otoño y en invierno cuando las horas de sol son pocas?

Que la vitamina la tenemos que sacar de nuestra dieta.

¿Y a que no sabéis cuál es el alimento que mayor cantidad de vitamina D nos ofrece?

¡El pescado azul!

Por eso, entre otros motivos, se recomienda una ingesta de dos a tres veces por semana de pescado azul. Para mantener nuestra vitamina D en los niveles óptimos

Y aquí ¡estamos de enhorabuena!

En nuestras aguas nada abundante pescado azul, y en invierno y en otoño sus capturas son generosas.

Muchas veces este pescado azul está muy bien de precio y hay pescados azules para todas las economías. Además, al ser tan diferente un pescado azul que otro lo podemos cocinar de muy diferentes maneras y no aburrirnos

Sardina, verdel, makaela, antxoa, txitxarro, lubina, corvina, carcajal, lamote, erla, lampo, dorada, muxarra, bonito, atún, salmón...



¡Anda que no tenemos variedad de pescados azules!

Pronto empezará en el Cantábrico la campaña de la sardina.

Suele ser una campaña importante de grandes capturas. Todos los días entran barcos de bajura con sardina recién pescada saltando en las cajas ¡Qué maravilla!

Aprovecho la ocasión para reivindicar un espacio en nuestras cocinas para las sardinas. Y sacarlas, de una vez, de la cárcel de la parrilla en la que la metimos, aún no sé porqué, hace un montón de años.

Manifiesto aquí, que la sardina se puede cocinar en casa de mil maneras, que no huele tanto como en las brasas de un asador y que es fina de carne, jugosa de textura... y en definitiva, ¡Que está buenísima!

Qué además de vitamina D, nos aporta un montón de Omega 3, y qué casi siempre tiene un precio muy muy económico

También empezará a entrar txitxarro, de todos los tamaños.

El txitxarro lo podremos cocinar entero al horno, a la brasa, a la plancha... pero nosotras lo vendemos mucho en lomos, porque tiene muchas menos espinas y no pierde ninguna propiedad. En filetes los podéis asar también, o freír. Pero también lo puedes guisar con una buena salsa de verduras, con un tomate picante, lo podéis empanar, marinar, escabechado... e incluso, se pueden hacer presentaciones en crudo como el ceviche o el tartar.

En otoño también empieza el tiempo de la corvina o ande-

ja, de la lubina, la dorada y las reglas.

Y en enero empezará el verdel.

Menudo festival de pescados azules que nos aportarán, vitaminas, minerales y fitoquímicos que fortalecerán nuestras defensas para este otoño que empieza. Como ya hemos dicho, esa vitamina D que el sol no nos puede dar en estos meses de invierno.

Si es que la naturaleza, es tan sabia...

Además sin olvidar que muchos de estos pescados tienen precios muy populares en el mercado, qué hacen posible su ingesta las dos o tres veces por semana recomendadas por las autoridades sanitarias.

También cabe destacar que estos pescados muchas veces se encuentran en formato de conserva como el bonito, la sardina, la anchoa, el txitxarrollo, la akula... y de esa manera también estamos ingiriendo la vitamina D que necesitamos.

Como muestra la fotografía del verdel, cualquier pescado azul puede ser desespinado en su totalidad para consumirlo en multitud de recetas.

La receta de hoy vale para pescados azules tipo txitxarro, verdel, corvina, carcajal... no ya para el bonito, atún o lampo, que por sus características, al meterlos al horno se pueden secar fácilmente.

LA RECETA DE CAROL:

LOMITOS DE VERDEL GRATINADOS

INGREDIENTES:

- Dos verdes deslomados, sin ninguna espina y a su vez cada lomo partido en 6 trozos
- Una cebolla ; Dos zanahorias
- Un boniato; Cuatro dientes de ajo en láminas
- Dos puerros pequeños
- Un puñado de árboles de coliflor
- Aceite de oliva virgen extra ; Sal
- Pimienta recién molida
- Media taza de albahaca fresca picada
- 2 tazas de salsa de tomate
- Una pizca de guindilla cadena (opcional)
- Media taza de queso rallado para gratinar

ELABORACIÓN:

Se limpian y trocean todas las verduras y se introducen en una fuente de horno con sal, pimienta y regadas de aceite de oliva. Se asan a 180 grados durante 30 minutos.

Cuando las verduras ya estén asadas, se colocan encima los lomos de verdel, se añade sal y se mete al horno 2 minutos.

Mientras tanto, en una cazuela en el fuego, se calienta la salsa de tomate y se añade la albahaca y la cayena si lo queremos picante. Cuando la salsa ha reducido y ha tomado el aroma de las hierbas se vierte sobre la cazuela del horno para que lo cubra todo. Se espolvorea el queso y se mete a gratinar al horno caliente a 180 grados durante 10 minutos.

¡Y ya está!

Fácil, sencillo y económico.

Y además de vitamina D y omega 3, esta receta está llena de vitaminas, minerales y fitoquímicos que fortalecerán nuestras defensas para este otoño que empieza.

On egin!





Anne Otegi

OSOA.sukaldaritz&ikaskuntza

LAPIKOA BEROTU

Me encanta que el otoño entre por la ventana de golpe y porrazo.

Un bandazo, fuerte y sincero que nos recuerda que todavía la vida sigue su curso habitual.

Será que últimamente me cuesta reconocer la naturalidad de las cosas, con tanto protocolo, peticiones, instancias y quejas burocráticas. Será que el devenir de esta sociedad que nos hemos inventado no responde a mi instinto animal. Sea lo que fuere, encuentro terriblemente gratificante que el viento me zarandee y no las noticias.

Cuando las temperaturas bajan tan bruscamente el cuerpo pide calor y no es de extrañar. Nuestro sistema de termoregulación es bastante limitado, por eso mismo el uso de vestir cual cebolla otoñal está tan arraigado. Cierto es que la ropa ayuda a mantenernos calientes pero energéticamente hablando lo más interesante es generar CALOR INTERNO.

Durante mis años de camarera he podido constatar el hábito de consumir el café BERO-BEROA de cientos de personas, en particular personas enérgicas que necesitan añadir kilocalorías a su dieta, siendo torbellinos multitarea que arreglan el mundo a la vez que hacen la compra. Todas estas actividades requieren de una energía magnánima que hay que mantener a lo largo del día; calor igual a energía.

Podemos añadir energía de muchas maneras a nuestra dieta siendo el consumo de carne la más habitual en nuestro entorno, pero coincidirán conmigo en que no es lo mismo degustar un exquisito guiso cocinado a fuego lento, que tragar veloz un filete a la plancha que se queda frío en un suspiro y te deja tibio cual pajarito. Dudo que alguien se resista a un buen asado de carne en invierno, calienta el alma y la casa con el horneado, eficiencia energética pura y verde.

Tanto ejemplo explícito de carne requiere su contrapunto vegetal, bien saben ustedes que hay que comer verdura, hombre por favor. Los vegetales crudos o poco hechos aportan cantidades muy importantes de vitaminas que se destruyen con el cocinado, por ello les animo a incluir una ración diaria de vegetales coloridos crudos en forma de ensalada como guarnición equilibrante. Atrévase con las hojas verdes invernales, escarola, espinaca, canónigos o rúcula.

La rúcula en concreto, con ese sabor picante tan característico anima cualquier ensalada. Proviene de la familia de las crucíferas, coles, berzas, brócoli, etc. Todas ellas con grandes propiedades protectoras frente a muchos tipos de



cáncer, florece en invierno y revitaliza con sus grandes dosis de hierro, vitamina A y vitamina C. Una joya.

¿Preparados para la receta?

Inspirado en uno de los guisos más tradicionales de la cultura mediterránea, ragú Bolognese...Vegano, marchando equilibrio en el plato.

BOLOGNESA VEGANA

INGREDIENTES:

Un bote de garbanzos cocidos ecológicos (sin aditivos alimentarios); Dos cebollas medianas; Dos o tres dientes de ajo; Dos zanahorias; Un calabacín; Una ramita de apio (imprescindible, solo, en la receta original); Aceite de oliva; Sal; Pimienta negra; Al gusto, champiñones, penca de acelga, nabo, etc.; Orégano, tomillo.; Tomates maduros de la mejor calidad..

MÉTODO

Pelar las cebollas, picarlas y disponerlas en una olla con un fondo de aceite. Encender el fuego tímido; Pelar las zanahorias y el ajo. Picarlas en medias lunas y añadir las. Igual con el calabacín. Añadir el apio si se desea. Agregar las hortalizas de relleno. Disponer los garbanzos lavados y escurridos. Salpimentar y especiar. Lavar y trocear los tomates grosso modo. Añadir a la cazuela y cocer durante 15 minutos. Corregir y disfrutar con pasta, arroz o cualquier otro cereal integral.

Al mezclar una legumbre con un cereal integral obtenemos una proteína de alto valor biológico que acompañada de una ensalada de rúcula y nueces nos proporciona un almuerzo equilibrado.

¡Feliz otoño!

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 Rín
Dietista Colegiada nº 1887

● GLUTEN, ¿QUÉ PASA CONTIGO?

El gluten, es una unión de proteína que se encuentra en la semilla de cereales como trigo, cebada, centeno

y derivados del trigo (espelta, kamut) y algunas variedades de avena (por contaminación cruzada).

Desde hace unos años hay una tendencia en eliminar el gluten dentro de la dieta sin ningún tipo de diagnóstico clínico.

¿Pero qué hay de cierto a la hora de tomar esta decisión?

Vamos a intentar entender hasta qué punto es bueno, malo o ni frío ni calor dejar de comer gluten.

Desde la revolución industrial hay un aumento muy significativo del consumo de alimentos con gluten, consecuencia de las características tecnológicas que tiene esta malla proteína, ya que es la responsable de la elasticidad de la masa de harina, confiriendo la consistencia esponjosa de panes y masas horneados, y por ello se introdujo el gluten en mayores cantidades para mejorar la calidad del producto, modificando el grano para obtener más gluten.

Y aquí entra en juego nuestra capacidad adaptativa, hay una hipótesis que está en estudio, que dice que no estamos preparados para digerir bien esta proteína y que no todo el mundo responde de la misma manera ante su consumo. Y por ello están surgiendo investigaciones sobre la sensibilidad al gluten no celiaca, que son personas que no tienen celiacía pero que cuando le retiran el gluten de la dieta mejora su salud.

Pero por otro lado no hay que olvidar los intereses comerciales que hay detrás de todo ello, especialmente ahora que también irrumpe la moda de gluten free, todo sin gluten como sinónimo de saludable, y encontramos estanterías enteras de productos etiquetados como tal.

Si no estás diagnosticado clínicamente pero crees que tienes celiacía o sensibilidad al gluten no celiaca, cuando vayas al personal sanitario para que te hagan un diagnóstico es preferible no quitarse el gluten de forma voluntaria porque precisamente lo que mide las pruebas diagnósticas es como responde nuestro cuerpo a la exposición del gluten y si nos quitamos el gluten por nuestra cuenta antes de una prueba diagnóstica puede dar un resultado falseado.

Si decides no comer gluten por tu propia cuenta porque alguien te ha dicho que es el demonio, pregúntate con qué expectativas lo haces, para no estar hinchado, encontrarte

mejor digestivamente, bajar de peso...

Vamos a mirar diferentes abordajes desde los que se deja de consumir gluten (sin contar personas celiacas, ni con sensibilidad al gluten no celiaca):

CASO 1: Persona con una alimentación basada en materias primas mínimamente procesadas y alimentos de origen vegetal, y en menor medida carne, pescado, huevos... y como pan blanco de trigo. Si cambia su pan de trigo por otro cereal sin gluten, la repercusión que va a tener este cambio va a ser muy pequeña, porque parte de una alimentación óptima.

CASO 2: Persona que basa su alimentación en alimentos ultraprocesados, cereales de desayuno, galletas, pastas y harinas refinadas, dulces, pan de molde, pan blanco, snacks... el cambiar estos alimentos en la mayoría ultraprocesados por alimentos ultraprocesados sin gluten tampoco va a notar una mejoría si no tiene una celiacía o sensibilidad al gluten no celiaca.

CASO 3: Persona que basa su alimentación en alimentos ultraprocesados, cereales de desayuno, galletas, pastas y harinas refinadas, dulces, pan de molde, pan blanco, snacks... el cambiar estos alimentos en la mayoría ultraprocesados por alimentos basados en materias primas mínimamente procesadas, aquí si se van a obtener mejores marcadores de salud.

En resumen, el gluten es una proteína que carece de un gran valor nutricional, tomarlo o no tomarlo no va a cambiar mucho nuestra salud.

Si decides dejarlo sin tener un diagnóstico clínico, y te encuentras mejor, pregúntate si es porque realmente te sienta mal el gluten, o porque estás comiendo de una forma más saludable: consumiendo alimentos de mayor calidad nutricional y menos ultraprocesados.





Patricio
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

SALMOREJO FRESCO DE TOMATE

INGREDIENTES:

- ½ kg de tomate de Pera, limpio y troceado.
- 1 vasito de Aceite de Oliva Virgen Extra (2 decilitros aprox.)
- 1 ajo pelado
- Sal al gusto

ELABORACIÓN:

1. En un vaso de Batidora, añadir el tomate, el ajo, y 2 pizcas de Sal
2. Triturar con la túrmix, (batidora de mano) hasta conseguir una "sopa de tomate densa"
3. Calentar el aceite en el microondas, 1 minuto a media potencia. (400 watt) con el fin de darle un poco de temperatura.
4. Ir añadiendo el aceite a la "Sopa de Tomate" y triturando a la vez, como si fuera una mahonesa.
5. Probar de sal.
6. Meter a enfriar 2-3 horas en el frigorífico.

Guarnición: Huevo cocido picado, cecina de vaca, o jamón serrano cortado en tiras finas.

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

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



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com





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

BELAUSTEGI BASERRIA: UN LUGAR PARA EL DISFRUTE

BELAUSTEGI JATETXEA

Alto San Miguel - Ctra. Elgoibar - Markina

Tf: 943 74 31 02



Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus comedores privados para 2, 5 y 6 personas.

Hace más de 20 años Josu Muguerza convirtió su caserío natal en un precioso restaurante.

La carta de Belaustegi es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chopitos, Surtido de crujientes orientales,-

Solomillo de bisonete con foie y salsa de PX, Pescados del día, Cochinillo confitado en su jugo... Belaustegi cuenta también con dos comedores para celebraciones y bodas de hasta 115 personas, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpa estilo jaima.

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... BELAUSTEGI

Hongos plancha con yema

**Josu
Muguerza**
BELAUSTEGI
JATETXEA



INGREDIENTES

Hongos frescos
Yema de huevo
Aceite de oliva Virgen Extra
Sal Maldon
Perejil

ELABORACIÓN

Limpiar bien los hongos y cortarlos en láminas gruesas verticalmente

Calentar la plancha, poner una gota de aceite, y cuando esté bien caliente, hacer las láminas de hongo vuelta y vuelta.

Colocar los hongos en una bandeja, añadir la sal Maldon y el aceite de oliva Virgen Extra.

Colocar la yema templada. Para ello, utilizaremos una de las txapelas de los hongos, la haremos igualmente a la plancha, le daremos la vuelta y colocaremos en el hueco la yema.

Espolvorear con perejil picado.



LA DESPENSA D' LUJO
Directo de la tierra

681 096 729 www.ladispensadelujo.com



AVENIDA (LASARTE-ORIA)

GASTRONOMÍA, AMBIENTE... Y ROKANROL !

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

No podemos ocultar que cada vez nos gustan más los bares de pueblo sencillos y sin pretensiones, esos locales familiares que atraen gentes de toda edad y condición, donde se mezclan las culturas y las ideologías y en los que se puede disfrutar de un ambiente sano y abierto, esas taskas con carácter que funcionan durante todo el día, ofreciendo desde el primer café a quienes madrugan para trabajar hasta la última copa para quien termina su dura jornada en la barra antes de ir al sobre.

El **Avenida**, toda una institución en Lasarte-Oria, es uno de esos bares todoterreno a los que nos referimos. Conocido en sus inicios como Urkola y posteriormente rebautizado como "Cafetería Avenida", este establecimiento está dirigido en la actualidad por **Yon Mikel Rodríguez**, joven hostelero local que lo regenta desde 2012, aunque empezó a trabajar en el mismo los fines de semana a la tierna edad de 16 años, ya que entonces eran sus padres, **Juan Miguel Rodríguez y Rosa Ventoso** quienes lo dirigían. Yon Mikel ha actualizado "las formas" de lo que fue una tasca de toda la vida a la que solo acudían gentes "entradas en años", convirtiéndola en un local al que acuden gentes de todas las edades, desde los jóvenes que quieren disfrutar **de una cerveza artesana en la terraza hasta los abuelos que siguen pidiendo la ensaladilla rusa o las albóndigas** que elaboraba en su día Rosa y hoy sigue cocinando con un gusto exquisito Liza Rendón, la compañera de fatigas de Yon, que le acompaña al cargo del bar desde que éste pasó a sus manos.

Yon está especialmente orgulloso de la diversidad de edades, estilos y razas que ha logrado juntar entre su clientela. Él mismo se considera fruto de esa diversidad que tan patente es

en Lasarte Oria "A pesar de ser de aquí de toda la vida, yo me considero 75% gallego y 25% vasco, ya que mis padres son ambos de raíces gallegas, pero mi abuela paterna era de Mutiloa, aunque nacida en Baztan" nos comenta Yon. Si a eso le añadimos que su pareja, **Liza**, es colombiana de raíces armenias, queda completado el crisol que aporta a este bar variedad, riqueza y, sobre todo, carácter.

Una cocina eminentemente tradicional

En cualquier caso, a pesar de la diversidad de la que hablamos, la cocina del **Avenida** es eminentemente tradicional, herencia directa de la que practicó durante más de 30 años Rosa M^a Ventoso. De hecho, Liza se inició en la cocina vasca en los fogones del **avenida** de la mano de su suegra. Liza cocinaba desde los 8 años y toda la vida le ha gustado hacerlo, pero lógicamente su especialidad antes de volcarse en el negocio familiar de su pareja eran los platos típicos colombianos. Como nos comenta la propia Liza, "en el **Avenida** la gente pide comida de aquí, son clientes que vienen todos los días y quieren sus orejitas y sus callitos en invierno, su ensaladilla rusa en verano... y nosotros mantenemos esa parte porque a la gente le gusta y lo aprecian mucho".

Para demostrarnos la veracidad de sus afirmaciones, Yon y Liza, con la impagable ayuda del hijo de ésta, **Juanjo**, nos sometieron a un auténtico "bombardeo" de **cocina tradicional**, empezando con lo que la jefa de cocina definió como "nuestros básicos": la **Ensaladilla rusa**, que en palabras de Yon es "uno de los clásicos que no puede faltar" y que también puede ser solicitado como pintxo en la barra, y los **Mejillones tigrés** con salsa de tomate casero, también disponibles todos los días. Ambos platos destacan por su gran gusto y su suculencia, ese





sabor que aportan los platos que han sido elaborados con cariño, ingrediente que encontramos igualmente en las dos especialidades que le siguen: **las albóndigas y la lengua**, ambos platos en salsa, pero cada uno de ellos con su salsa propia diferenciada. Ni que decir tiene que las muy apreciadas bolitas de carne están exquisitas, y es que para su elaboración Yon y Liza utilizan la carne de la carnicería Etxezarreta, situada a unos metros del Avenida, que trabaja con Euskal Txekorra, género con el que también preparan la lengua y otras elaboraciones de carne.

Siguiendo con el apartado de carnes, pasamos a una elaboración que goza de gran éxito entre la gente que acude de “pikoteo” informal al Avenida: los **Torreznos**, que son servidos con chorizo criollo de Oleiros y patatas, creando una mezcla explosiva, un pecado de lujuria gastronómica del que no hay que abusar pero en el que no poca gente cae a menudo. “Tanto el torrezno como el chorizo pueden solicitarse por separado, pero juntos son un plato ideal para compartir” subraya Yon.

Pasamos a una elaboración que constituye una de las pocas especialidades de su tierra que ha introducido Liza en la carta del Avenida, una riquísima **Empanada colombiana** elaborada con carne mechada y patatas picantes. “Es un plato que ha mezclada más las culturas del Avenida, ya que hay mucha gente sudamericana que se ha acostumbrado a venir de vez en cuando a comerse una empanadita” nos cuenta orgullosa la creadora

de esta jugosa empanada que puede, además ser acompañada de una gran variedad de salsas picantes que se ofrecen al consumidor.

Finalmente, Yon Mikel no se resiste a darnos a conocer su parte más gallega, con lo que terminamos la visita al Avenida con un festín galaico en el que no faltan la **Oreja rebozada**, sencillamente exquisita, seguida de una **lluvia de marisco** compuesta de unas enormes **navajas** y unas explosivas **zamburiñas**, seguidas de unas contundentes ostras que el mismo Yon nos abre mostrando una maestría y un conocimiento del producto que para sí quisieran muchos franceses.

Y todavía queda, sitio para el postre, donde volvemos a probar una especialidad colombiana en la forma del **“Dulce de las 3 leches”**, una sabrosa mezcla de leche condensada, nata y leche entera, así como otras dulces especialidades como la refrescante crema de café o la tarta de queso. Todos los postres son, por supuesto, de elaboración propia.

Avenida abre todos los días, salvo los domingos, a las 7 de la mañana, permaneciendo abierto hasta las 21:00 horas. Al mediodía se sirve un cuidado menú del día por 11 euros (15 euros los sábados) y los sábados se ofrecen también cenas. Sin duda, un excelente local de cocina tradicional donde disfrutaremos de los sabores de toda la vida acompañados de un gran ambiente y una excelente selección musical.

ARANGOYA Ardoak, s.l.
..... Distribuciones

ARDANBERA
Distribuciones Exclusivas



arriaga
Especialistas en Hostelería y Alimentación

artetxe
Hostelería & Alimentación



Comercial Costa, s.l.



covylsa
comercial de vinos y licorés

e 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
- almuerzos & bebidas -
GOURMET

ONBISA
BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN



comercial
Satrustegui

Uranzu
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
PARA SUAVES Y CATERING

urola
food solutions

URRAKI
gourmet.com



villaverde
zergoxo
wep!!!

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

OTEIZA (Donostia)

EL COMPLEMENTO PERFECTO



“No me gusta utilizar la expresión ‘Segundo restaurante’ como se hace en otros sitios” Pedro Subijana insiste en esta idea mientras nos muestra el “Espacio Oteiza”, situado bajo Akelarre en las dependencias del hotel de ensueño que el veterano cocinero inauguró el día de San Pedro de 2017. “Es, sencillamente, otro espacio con otro concepto, pero complementario a Akelarre”. El complemento perfecto, añadimos nosotros tras degustar su carta, y eso que acudimos a este espacio en un día no muy adecuado, ya que la climatología no nos permitió disfrutar de su maravillosa terraza.

Josema Azpeitia / fotografías Ritxar Tolosa





“**U**n segundo restaurante sería un lugar aparte de la casa original, pero aquí seguimos en el mismo espacio y somos nosotros quienes estamos también encima de Oteiza. Y aunque es un concepto diferente a **Akelarre**, yo no puedo estancarme, mi manera de ser no me deja quedarme quieto, así que estoy innovando continuamente la carta de Oteiza como hago con la de Akelarre”. Las palabras de **Pedro Subijana**, acompañado durante la visita que nos ofreció por las instalaciones del restaurante Oteiza de su hija, **Oihana**, quien se encarga de coordinar el mismo, suenan terriblemente sinceras. Está claro que Pedro, a pesar de su veteranía, sigue disfrutando de su trabajo y sigue siendo un inconformista que no se contenta con cubrir el expediente. “Hoy en día tengo un gran equipo que resulta imprescindible a la hora de crear y diseñar los platos, pero la última palabra la sigo teniendo yo” afirma dejando claras las cosas.

Un homenaje a Jorge Oteiza

El nombre Oteiza surgió como un homenaje a uno de los más ilustres clientes que tuvo en su día el Akelarre, el escultor Oriotarra **Jorge Oteiza**. “Jorge venía mucho por aquí, y en sus visitas nunca pasaba desapercibido” nos comenta Pedro Subijana, “era muy gourmet y caprichoso, siempre se tomaba sus buenas ostras, fumaba puros exquisitos, en aquellos tiempos en los que se podía hacer en el comedor... y a veces también hacía salir su carácter rebelde creando alguna que otra situación delicada. Pero era un gran cliente al que daba gusto tratar. Ya en vida le llegué a decir que algún día crearía un espacio al que le

daría su nombre y su respuesta siempre era la misma: “¡Nooo, yo no me merezco semejante honor!”.

Ya fallecido Oteiza, cuando Pedro y su equipo se encontraban en plena fase de construcción y diseño de este restaurante, surgió la figura del artista. Como nos cuenta Pedro, “el hotel que estábamos construyendo necesitaba un nuevo restaurante, un lugar para ser utilizado por las personas que iban a hospedarse aquí y podrían necesitar un servicio de bar y restaurante a lo largo de todo el día. Así surgió este espacio y mientras lo creábamos volví a acordarme de Oteiza por una pequeña estatua (ver fotografía en página anterior) que me regaló en su día y a la que no había destinado todavía un lugar adecuado. Así que decidimos llamarle Oteiza al espacio actual, y colocamos la estatua en un lugar digno y bien protegido a la entrada del mismo”

Un amplio y cómodo espacio

Oteiza es un espacio luminoso, dotado de grandes cristalerías que miran a la terraza desde la que se obtienen unas maravillosas vistas sobre el mar. Y aunque hay algunas zonas privadas alrededor del comedor, **tanto la terraza como el restaurante pueden ser utilizados por todo el público, no sólo por los usuarios del hotel**. De hecho, la amplitud del espacio lo convierten en un lugar especialmente adecuado para mantener los protocolos de distancia entre mesas, ventilación... exigidos por la nueva situación creada por el Covid-19.





Por otra parte, a pesar de ser un restaurante complementario a la "casa madre" que día a día tiene que defender sus tres estrellas Michelin, Oteiza cuenta con algunos servicios compartidos. Así, el servicio de vinos es competencia del mismo y eficaz equipo que opera en Akelarre, formado por los sommeliers **Ciro Carro y Carlos Muro**, que gobiernan la espectacular bodega con cientos de referencias y miles de botellas situada, además, en el espacio Oteiza.

Una propuesta más clásica pero igualmente cuidada

El propio Pedro Subijana se encargó de decidir la degustación que nos fue servida el día de nuestra visita al espacio Oteiza. Y quiso el chef que degustáramos una parte de Akelarre en la misma, así que empezó con una selección de los entrantes que se sirven habitualmente en el restaurante matriz: **Puntilla de huevo frito**, un divertido plato que consta de una tostada de huevo frito con unas óleas de ambar de camarón o camarón fosilizado y una espuma de garbanzos. El crujiente de la tostada recuerda poderosamente al sabor de un huevo con puntillas, solo que el plato ofrece un juego de sabores y texturas que va mucho más allá.

También nos fueron servidos la **"Mantequilla diabólica"** elaborada con leche de cabra y acompañada con el popu-



lar pan de tres colores de Akelarre, el **Macarón de Gilda**, el **Talo de morcilla** (una original gallega de maíz con crema de morcilla que recuerda a una pasta de chocolate) y los **Buñuelos de carabinero con su tartar**.

Pasando a palabras mayores, como platos principales nos fueron servidos un **Guiso de setas, huevo poché y trufa negra** que contenía zizahoris, colmenillas y hongos, todo unido a unas generosas porciones de trufa negra. Se trata de un plato terriblemente succulento, de esos que se comen a cucharadas, una tras otra, sin dejar apenas tiempo libre para respirar. En Ondojan.com solemos apodar a estos platos "platos trampa" ya que es imposible que no gusten debido a su exquisita combinación de productos. En cualquier caso, aquí también hay técnica, cocina, y un nivel de producto excelente.



Puntilla de huevo frito con ámba de camarón



Mantequilla diabólica



Guiso de setas, huevo poché y trufa negra



Emincé de salmone en hoja de bambú

Seguimos con unos **Tagliatelle de tinta de calamar** acompañados de calamar cortado en forma de tagliatelle, un plato servido con su ali-oli, muy mediterráneo, divertido y sabroso, de esos que da pena terminar, y que dio paso al **Emincé de salmonete en hoja de bambú**, otro capricho complementado con shitake frito, cacahuete, hojas de mostaza, y una ensalada de lombarda servida aparte del plato.

Otro de los grandes momentos del menú fue el **Taco de vacuno mayor con verduritas braseadas**, un plato que no cuenta con nada de original, pero que nos encanta por el sabor de la carne, su perfecto punto de cocción, y la exquisita textura de las verduras que lo acompañan, que son servidas al dente, como no podía ser de otra forma.

Concluimos la comida con un **Milhojas de chocolate y café** que supone el broche final ideal para el festín propuesto por Pedro y Oihana Subijana, aunque todavía quedaba un trampantojo en forma de **merienda campestre** (ver fotografía a la izquierda de estas líneas) y que también constaba de chocolate y dos potentes infusiones dulces que nos hicieron terminar la degustación con un agradable sabor de boca.

Leemos en la carta de Oteiza otras propuestas que nos tientan para una futura visita como la lubina a la Pimienta Verde, los Chipirones de anzuelo en su tinta, la Paletilla de cordero lechal con cous cous de verdura, los Callos a la madrileña tradicionales, la Panchineta...y que dejan clara la idea de Pedro Subijana de ofrecer, desde su casa, un homenaje a la cocina vasca más tradicional acompañada, siempre, de su impronta personal. Deseamos, de corazón, que su proyecto se desarrolle con el éxito que se merece.



ESPACIO OTEIZA

Padre Orcolaga, 56 (Igeldo)
Tf: 943 311 209 - DONOSTIA
www.akelarre.net



Talo de morcilla



Buñuelo de carabinero con su tartar



Taco de vacuno mayor con verduritas braseadas



Milhojas de chocolate y café

LA COFRADÍA VASCA DE GASTRONOMÍA DIO A CONOCER Y DEGUSTAR LA "EUSKAL SAGARDOA"

El pasado 2 de octubre tuvo lugar en las instalaciones de la **Cofradía Vasca de Gastronomía** una sesión de cata y degustación organizada con el fin de dar a conocer a los socios de la misma el trabajo que se está realizando en pro de la dignificación de la sidra dentro de la **Denominación de Origen Euskal Sagardoa**.

La cata, que comenzó puntualmente a las 19:00 h, fue dirigida por el enólogo y comunicador **Mikel Garaizabal**, acompañado del presidente de la Denominación de Origen **Unai Agirre**, y a lo largo de la misma se dieron a degustar cuatro sidras diferentes, que fueron maridadas con otros tantos pintxos.

Mikel Garaizabal, como en todas sus catas, resultó terriblemente didáctico y no paró de bombardear al público presente con datos sobre la correcta temperatura a la que debe ser servida la sidra, la conveniencia de servirla en copa y a una altura no excesiva con el fin de disfrutar más de sus aromas y no liberar demasiado carbónico durante su servicio, el aroma que desprendería cada sidra degustada, las diferencias entre ellas... Ameno y claro, ayudó a que los presentes adquirieran no pocos conocimientos sobre el mundo de la sidra natural, un producto que cada vez se cuida más en nuestro entorno.

El acto, además, contó con la presencia de los cuatro elaboradores de las sidras, que tomaron la palabra y comentaron sus propios datos sobre su producto, forma de elaboración, características, manzana utilizada... así, se contó con la intervención de **Joxe Ángel Goñi**, de la casa **Gurutzeta**, **Ur Astarbe** de la Sidrería **Astarbe**, **Aitor Bereziartua** de Sidras **Bereziartua** y **Jon Zapiain** de **Zapiain Sagardoa**. Finalmente, la cata terminó con la degustación de un producto muy especial, la sidra espumosa **Ama**, elaborada por la casa **Oiharte** de Zerain. Eso sí, en ese caso no contamos con la presencia de **Haritz Eguren**, responsable de la misma.

Maridaje entre sidras y diversos bocados

En cuanto al maridaje de las sidras, la primera de ella, Gurutzeta, fue maridada con una **gilda** tradicional (guindilla, aceituna y antxoa en salazón), y la segunda, Astarbe, fue acompañada de un **taco de bacalao** encebollado. Por su parte, el equipo de cocina de la Gastronomika se decantó por un pintxo de **txistorra** para acompañar la sidra de Bereziartua y, finalmente, Zapiain fue maridado con **queso Idiazabal** y **nueces**. El público, como no podía ser de otra manera, salió encantado de un acto que resultó ameno, didáctico, clarificador... y muy sabroso !!



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

MUSEO RAFA GORROTXATEGI

TODO LO QUE USTED QUISO SABER SOBRE EL TXOKOLATE... Y NUNCA SE ATREVIÓ A PREGUNTAR

Los amantes del cacao y del chocolate están de enhorabuena. Cuatro años después de la apertura en el Polígono Usabal de su obrador en solitario, **Rafa Gorrotxategi** ha recuperado, además de su actividad habitual, un proyecto que no le dejaba dormir desde que tuvo que cerrar el museo que tantos años había regentado su familia en el centro de Tolosa: un nuevo museo situado en las dependencias de su obrador en el que el confitero tolosarra nos muestra como ha evolucionado la producción del chocolate en el mundo a lo largo de los siglos y, principalmente, cómo lo ha hecho en Euskal Herria.

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Nos juntamos con Rafa Gorrotxategi y su hijo, **Armintz**, en la cafetería, abierta todos los días al público, del obrador con el que cuentan en el **Polígono Usabal**, de Tolosa. Mientras Rafa termina de atender a un proveedor, aprovechamos para echar un vistazo a las estanterías en las que se muestran y pueden ser adquiridos todos los productos de la casa Rafa Gorrotxategi: **Gorrotxas, Turrone, Pastas, productos derivados del chocolate, semillas de cacao tostadas, tabletas de chocolates internacionales, chocolates "Bean to bar"**... un mundo de dulces sensaciones a precios más que accesibles, sobre todo si tenemos en cuenta que estamos hablando de elaboración artesana, unos productos mucho más sanos y mimados que la repostería industrial que inunda los supermercados y los hipermercados.

Visita libre y a capricho, o guiada

Al Museo se accede desde la cafetería, y puede visitarse de manera libre o mediante visita guiada. "La mayoría de la gente opta por la visita guiada" nos comenta Rafa, y la ofrecemos bien yo, bien mi hijo, Armintz cuando yo estoy ausente u ocupado".

Las visitas guiadas se ofrecen **todos los días, de lunes a sábado, a las 12 del mediodía**, y conviene reservar, sobre todo debido a la irrupción del Covid-19 que hace que el aforo de estas visitas se reduzca a 10 personas.

La visita al museo tiene una duración de una hora y 20 minutos aproximadamente, y durante ese tiempo, además de ver las diferentes dependencias del mismo, se proyecta el cortometraje "**Txokolatea**" de 20 minutos de duración, y se termina con una cata comentada de chocolates. Como nos comenta Rafa, "se trata de una cata básica, para que la gente pueda degustar, en pequeño formato, diferentes aspectos del chocolate. Así se prueba haba de cacao, pasta de cacao, manteca de cacao, chocolate a la piedra y chocolate al 70%." La visita guiada al museo tiene un precio de **10 euros** y, según nos comentan sus responsables, es la opción más solicitada de momento.

Chocolateros

Tanto Rafa Gorrotxategi como su hijo, Armintz, que ha cursado sus estudios universitarios en el Basque Culinary Center, muestran a los visitantes en persona este pequeño pero intenso museo en el que encontramos todos los aspectos de la historia, la evolución y la producción del chocolate.





Cera y txokolate

Las confiterías, antiguamente, también se dedicaban a la elaboración de cera y velas.

En el museo podemos contemplar la tecnología que se utilizaba para ello, y comprender a la perfección el proceso de elaboración de las velas.

En cualquier caso, si no nos encaja la visita de las 12, **el museo puede visitarse por libre, con un precio de 4 euros**. Quienes se decantan por esta opción pueden moverse a su antojo por las cuatro zonas del museo donde encontrarán códigos QR que, una vez detectados por el móvil, nos harán acceder a completa información sobre cada uno de los apartados.

Las visitas por libre, al igual que las guiadas, se ofrecen de lunes a sábado en horario de cafetería, es decir, **de 9:30 a 13:30**, aunque Rafa y Armintz esperan abrir el horario este otoño a las tardes, con lo que tanto la cafetería como el museo podrán ser visitados de 15:30 a 19:30.

Este museo, que fue inaugurado el pasado 30 de julio, comienza con el apartado dedicado a la **elaboración de cera y velas**, y es que según nos explica Rafa, en el pasado las velas las hacía el confitero, ya que era un producto derivado de la labor de las abejas, al igual que la miel con la que trabajaban todos los días. En el museo, por lo tanto, encontramos información y maquinaria sobre este tema, aunque lo mejor son las explicaciones de Rafa: "Para hacer las velas, lo primero que se hacía era situar la mecha, y luego se iba rodeando ésta con diferentes capas o pasadas de cera a su alrededor. Así, una vela pequeñita podía tener 18, 20, 25 pasadas... mientras que una

vela gorda podía llegar a 200 pasadas de cera. Y los cirios pastuales podían tener 400 ó 500 pasadas de cera.

Metates, tostadores, obradores...

En cuanto a la tecnología y elementos del mundo del chocolate propiamente dichos, en el Museo encontramos, por ejemplo, un apartado dedicado en exclusiva a los **metates**, las piedras precolombinas que se utilizaban para moler el cacao y otras muchas otras cosas. "Se trata de una piedra cuadrada que ya se utilizaba mucho antes de la llegada de Colón y a la que le daban gran importancia" nos comenta Rafa, "de hecho, la gente era enterrada con su metate para que no le faltara una pieza tan importante para su subsistencia en el más allá".

"Aquí, en Gipuzkoa", continúa Rafa, "cuando se empezó a introducir el cacao y el chocolate, también se utilizaron los metates, y para ellos echábamos mano de la mejor piedra. La más deseada en nuestros contornos era la "Igeldoko Harria", la misma que se utiliza en los campeonatos de harrijasotzailés.

Además del apartado relativo a los metates, el museo cuenta con otro dedicado a **las tostadoras**, donde podemos comprobar cómo funcionan esas máquinas destinadas a tostar el cacao, y sigue con un **obrador completo de chocolatería** que perteneció en su día a la familia de **Ignacio Garmendia**, elaboradores de chocolate tolosarras que cesaron en su actividad a mediados de los años 50.

"Este obrador perteneció a Ignacio Garmendia. Los Garmendia cesaron en su actividad en los años 50. Esta familia también hacía velas, y aunque inicialmente mantuvieron la producción de velas, también terminaron por cerrar la cerería hacia el año 1965 más o menos" nos aclara Rafa.

Además de estos bloques principales, el museo está lleno de estantes y aparadores en los que podemos encontrar mil y un utensilios relacionados con la producción y la

Tradición familiar

Jose Mari Gorrotxategi, maestro confitero y fundador de la actual saga familiar, parece contemplar la actividad de su hijo, Rafa, y su nieto, Armintz, mientras estos preparan la cata básica de chocolates con la que finaliza la visita guiada al museo. Estas visitas se ofrecen todos los días, salvo los domingos, a las 12 del mediodía, y conviene reservar.





Multipremiados
Los productos que de Rafa Gorrotxategi han sido galardonados con diferentes premios. Precisamente, en el momento de cerrar esta revista, Rafa acababa de obtener dos bronces en la categoría "European Bean-To-Bar" dentro de los International Chocolate Awards 2020. Uno de los premios, en concreto, recayó en una de las apuestas más personales de Rafa: el chocolate venezolano al 70% con sidra vasca.

degustación del chocolate. Así encontraremos chocolateras, molinillos, tazas... incluso tazas mostacheras, unas curiosas tazas que cuentan con un apéndice de cerámica en su borde interior que impedía que los bigotudos, en su día muy habituales, se mancharan el mostacho mientras degustaban el chocolate.

Junto a la entrada del museo, en una esquina de la cafetería, como puede verse en la fotografía sobre estas líneas, lucen varias fotos en la pared que muestran imágenes históricas de la familia Gorrotxategi, entre ellas la de la casa en la que se encontraba, en el centro de Tolosa, la confitería originaria. "El Ayuntamiento de Tolosa data de 1675, y la casa en la que posteriormente mi familia empezó a trabajar en el mundo de la confitería y la chocolatería, es de 1680, y desde su construcción fue utilizada para elaborar dulces. Es algo que siempre ha estado unido con Tolosa" concluye el confitero que, con su nuevo obrador y su novísimo museo, sigue contribuyendo a dar esplendor a esa cara tan dulce de su pueblo natal.

MUSEO RAFA GORROTXATEGI

Polígono Usabal, 14 - TOLOSA

Tf: 943 89 03 06

<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.



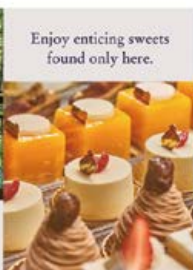
Baked bread with carefully
selected ingredients.



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

RIOJA ALAVESA - ARABAR ERRIOXA

LA ESCAPADA PERFECTA

Texto y fotografías: Josema Azpeitia



A tiro de piedra desde cualquier rincón de Euskal Herria o, incluso, desde Madrid, Cataluña o Aragón, Rioja Alavesa siempre es un buen plan. En estos días inciertos en los que la gente busca lugares tranquilos y poco frecuentados, la comarca alavesa destaca como un muy apetecible destino, debido a su modesto carácter, sus espacios naturales, su ausencia de multitudes, el encanto de sus minúsculas poblaciones, la proliferación de pequeños productores dispuestos a abrir sus instalaciones a los visitantes... Rioja Alavesa lo tiene todo en un espacio perfectamente abarcable en un fin de semana o una pequeña escapada de 3-4 días. A principios de septiembre, participamos en un fam trip por gentileza de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, viaje de prensa del que nos hacemos eco en este reportaje.



ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

LA ESCAPADA PERFECTA

El Fam Trip y Press Trip organizado por la **Asociación Ruta del Vino de Rioja Alavesa** consistió en un apretado programa de cuatro días en los que los participantes pudimos visitar bodegas, restaurantes, villas medievales, recursos turísticos, monumentos religiosos... e incluso participar en un evento en torno al vino y la gastronomía como fue el **Wine Spring Festival**, que tuvo lugar, con cierto retraso este año debido a las excepcionales circunstancias, en el espacio gastronómico-cultural de **Villa Lucía**. Un completo viaje del que damos cuenta en este artículo.

texto e imágenes: Josema Azpeitia

Nada mejor que la introducción que encontramos en la propia página web de la **Ruta del Vino de Rioja Alavesa** (www.visitriojaalavesa.com) para resumir el espíritu de la asociación en particular y de la comarca en general. El texto de la misma reza así:

“La Ruta del Vino de Rioja Alavesa te invita a disfrutar, durante todo el año, de una rica oferta de actividades relacionadas con el apasionante mundo del vino. Rioja Alavesa se ha convertido en un viaje obligado para entusiastas, aficionados, profesionales y todo el público que quiere vivir una experiencia apasionante en torno al vino, la gastronomía y un paisaje excepcional. Rioja Alavesa se ha convertido en un destino enoturístico de referencia a nivel mundial, que cuenta con el apoyo de instituciones alavesas y vascas. Una ruta que además de bodegas ofrece otros muchos atractivos con los que la comarca sorprende al visitante, como paisajes de viñedos interminables salpicados por pueblos medievales, fiestas que reflejan el estilo de vida de un pueblo, viajes a medida y atractivos alojamientos, como posadas, hoteles o casas rurales. Todos ellos llenos de encanto.

Es un proyecto colectivo, al que se han unido **más de 140 establecimientos**, como bodegas de distintas tipologías, museos, alojamientos, restaurantes, empresas de actividades y enotecas, con el objetivo de mejorar la experiencia del visitante. Lugares acogedores y llenos de atractivos, en los que poder alojarse o disfrutar de los vinos y la gastronomía de la zona. Esta colaboración se ha convertido en el proyecto estrella de una comarca alavesa que ofrece servicios cada vez más completos, personalizados y llenos de ilusión por el trabajo bien hecho, en los que poder disfrutar de un amplio abanico de bodegas y sus elaboraciones y de una cocina fiel a sus raíces y en la que no faltan legumbres, verduras y hortalizas de la huerta alavesa, junto a las carnes, chacinas y postres del recetario popular tradicional.

En Rioja Alavesa hemos tomado como propios los criterios de la carta de calidad dictada por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) y de la Secretaría de Turismo y los definidos por Basquetour en Euskadi Gastronomía. Nos hemos ceñido a los estrictos requisitos establecidos por estas organizaciones. Asimismo, formamos parte también del selecto Club de Producto “Rutas del Vino de España” como ruta CERTIFICADA, desde enero de 2006”.

Tesoro Medieval

Una viandante atraviesa la Puerta de San Juan, uno de los accesos al casco antiguo de una de las poblaciones más bellas de Euskal Herria



ATEA / PUERTA / GATE
SAN JUAN

Dorre militar gotikoaren erdunik ederrenetako bat da (XIV. mendea).
Oso osoan kontserbatu da, baina kanpandorra gerora
abaki zitzaion.

Es uno de los más bellos ejemplares de torre militar gótica (siglo XIV).
Conservada en su integridad, a excepción del campanario añadido
con posterioridad.

This is one of the most beautiful examples of a gothic watchtower
(14th Century). It is fully conserved in its original state except
for the bell tower which was subsequently added.

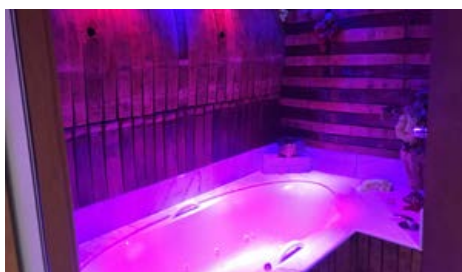
**LAGUARDIA
GUARDIA**

Conjunto monumental
Monumentu multzoa
Monumental ensemble

RUTA DEL VINO DE

RIOJA ALAVESA

www.visitriojaalavesa.com



Parajes de ensueño.

Chari García, propietaria de la Hospedería de Los Parajes, en el comedor de la misma. En el centro, los calados del establecimiento y el atractivo wine-spa disponible en el mismo. Abajo, algunos de los platos que degustamos en el restaurante del local.

1ª Jornada: Llegada a Laguardia y cena en Los Parajes

Tras ser recogidos en diferentes puntos de Gipuzkoa, Araba y Bizkaia, los participantes en el Fan Trip fuimos conducidos al **Hotel Villa Laguardia** que funcionó como “cuartel general” del grupo a lo largo de nuestra estancia en Rioja Alavesa”. Una vez dejados los equipajes, fuimos conducidos a la plaza central de Laguardia, precioso enclave medieval donde se encuentra situado el **Restaurante Los Parajes**, dirigido por **Chari García**, que nos acompañó personalmente por las diferentes dependencias del mismo, tanto sus vistosos calados de más de 500 años, en los que puede disfrutarse de un vino o un aperitivo como su espectacular **Spa**, recientemente construido o su impresionante patio interior al que se suman las habitaciones de la Hospedería.

Terminó la visita con una excelente cena en el restaurante del hotel donde pudimos disfrutar de la cocina tradicional de Los Parajes, así como del vino de las **Bodegas Valserrano**, servido en honor a la responsable de dicha casa, la actual presidenta de la Ruta del Vino, **María de Simón**, que nos acompañaba en la cena.

2ª Jornada: Completo día en torno al vino, el aceite... y el arte

Una vez desayunados, los participantes en el Fam Trip fuimos conducidos a Bodegas Murua, sitas en el municipio de **Elciego**. **Bodegas Murua**, propiedad de la familia asturiana **Masaveu**, poseedora de otras bodegas como Pagos de Araiz (D.O. Navarra), Fillaboa (D.O. Rías Baixas), Leda (Castilla y León) o la bodega de sidra Valverán, además de otros negocios, es una bodega que destaca, además de por su filosofía de Chateau francés con todos sus viñedos alrededor de la misma y sus excelentes vinos, por contar con una espectacular colección de arte que contiene varias docenas de cuadros, entre ellos un Goya, relativos en su mayoría al mundo del vino. No pudimos fotografiar el museo pictórico por ser una de las normas de la casa, pero sí pudimos catar dos de sus vinos, un excelente blanco (Murua Blanco Fermentado en barrica 2018) y un no menos remarcable tinto (VS Murua 2017) que dejaron bien claro el nivel de su propuesta.

De Elciego, fuimos conducidos a **Moreda de Álava**, donde visitamos el **Trujal La Equidad**, una Cooperativa creada en 1997 dedicado a la elaboración de aceite de oliva virgen extra, producto que cuenta desde 2002 con distintivo Eusko Label, según nos explicó **Héctor Eraso** de la casa Enoaventura, quien nos guió por las dependencias del

Vino, arte y aceite

Las imágenes muestran la llegada a Bodegas Murua, la visita al trujal de Moreda de Álava, la comida en Carravalseca y la visita a Bodegas Primicia. Abajo, Iker Madrid nos muestra el impresionante balcón con vistas al viñedo alavés con el que cuentan en la preciosa finca de Carravalseca.





Bodegas y posadas
Cristina Boza, eficiente responsable de atención al público en bodegas Valdemar nos muestra el impresionante botellero de la bodega, uno de los más voluminosos de la D.O. Rioja. En las fotos inferiores, somos testigos de la llegada del grupo del Fam Trip a la Posada Mayor de Migueloa, donde Jesús Rubio nos mostró la preciosa bodega subterránea del edificio antes de subir al no menos vistoso comedor.

trujal para a continuación realizarnos una cata donde pudimos comprobar claramente la diferencia entre un aceite convencional y el virgen extra.

A continuación acudimos a **Carravalseca**, una finca perteneciente a la Bodega **Casa Primicia**, situada junto a la laguna del mismo nombre, donde disfrutamos de una agradable comida entre viñedos ecológicos. Y Finalizado el almuerzo, nos dirigimos a la bodega propiamente dicha, situada en el centro de Laguardia y, en su mayoría, bajo tierra. Como nos explicó **Juan Rodríguez**, responsable de enoturismo de la bodega, Casa Primicia existe desde cerca del año 1100, aunque fue entre los siglos XV y XIX cuando los monjes que la habitaban se dedicaron a la elaboración de vino.

La última visita enológica de la jornada fue a las **Bodegas Valdemar** en **Oyón**, donde la dicharachera y muy profesional encargada de comunicación y atención al cliente, **Cristina Boza**, nos guió a lo largo de una visita apasionante por las espectaculares dependencias y los enormes espacios de esta gran bodega, la más grande y más vistosa de las visitadas durante nuestro Fam Trip.

Nuestra visita finalizó en el precioso y nuevo wine bar de la bodega, con vistas a los viñedos, donde disfrutamos de un rico pintxo elaborado por **Juan Pérez de Arce**, quien fuera alumno del Basque Culinary Center, que ha trabajado en la creación de este bar en el que pueden consumirse diferentes ptxos y raciones, así como toda la gama de vinos de Bodegas Valdemar, a un precio excelente.

La jornada del 4 de septiembre finalizó con una cena en el restaurante **Posada Mayor de Migueloa**, un precioso establecimiento situado en pleno centro de Laguardia en el antiguo Palacio de Viana, soberbio edificio que data de 1619.

3ª Jornada: Explorando Laguardia... y disfrutando de la Primavera

La tercera jornada amaneció con un precioso efecto Föhn sobre la sierra de Cantabria, originado por las nubes bajas que quedan literalmente “enganchadas” a las cumbres de las mismas, dando la sensación visual de que la montaña las está sujetando de manera consciente para que no avancen. Una mañana preciosa, por lo tanto, para darse, fuera de programa, un buen paseo andando hasta Páganos... y más allá.

De vuelta al Hotel Villa de Laguardia, el grupo del Fam Trip fue de nuevo conducido al centro de la ciudad donde tuvo lugar una visita matutina a cuatro recursos turísticos y culturales de primer orden:

Primeramente, de mano de una de las guías turísticas locales de cuyo nombre no puedo acordarme, nos fue mostrado el maravilloso **Pórtico Románico de la Iglesia de Santa María de los Reyes**, una joya del arte sacro que ha sido recuperada con un gusto exquisito y que se muestra mediante un inesperado audiovisual.

A continuación subimos los escalones que llevan a lo alto de la **Torre Abacial**, una torre de piedra que guarda el campanario de Santa María de los Reyes, pero que se encuentra separado de la iglesia en sí. Desde su azotea disfrutamos de unas vistas

Tesoros intramuros
Laguardia cuenta con una serie de recursos apenas conocidos que hacen disfrutar mucho más de la visita a esta villa como el Museo Abadía de Morata, el estanque celtibérico Barbakana o la Torre Abacial, que ofrece unas vistas increíbles sobre la Sierra de Cantabria.





Locos por el vino

Tanto Mikel Garaizabal, enólogo y comunicador, como algunos de los productores presentes en la cata singular de los 9 vinos ganadores de los premios Rioja nos contagiaron su pasión y amor por el vino. Y es que todos y cada uno de ellos eran una pequeña maravilla en su género

maravillosas de Laguardia y sus alrededores y contemplamos de una manera especialmente bonita el efecto Föhn comentado al inicio del post.

Y de un extremo de la villa medieval acudimos justo al lado contrario donde visitamos el **Museo etnográfico Abadía de Morata**, la más descacharrante colección que hemos contemplado muchos de antigüedades y curiosidades como máquinas de coser y escribir, instrumentos musicales, juguetes, libros y revistas, discos, instrumentos de cocina, tarros, teléfonos... y todo lo que pueda uno o una imaginarse. **"Fausti"**, el elocuente creador de este museo al que considera, según nos confesó, "su jubilación", nos enseñó todos sus tesoros y nos dejó los dientes largos pues cualquiera podría pasar bastante más tiempo contemplando los cientos y cientos de objetos guardados en el mismo y colocados con un gusto decorativo exquisito.

Terminó nuestra visita a Laguardia pasando por **Barbakana, el Estanque Celtibérico** más grande de Europa, una laguna que se utilizaba en la antigüedad para el abastecimiento de agua de Laguardia y que fue cubierta por el paso del tiempo. Recientemente fue hallada por casualidad y hoy en día se ha convertido en uno de los monumentos más originales y asombrosos de la villa.

Extraordinaria cata de vinos en Villa Lucía

Tras esta intensa visita que duró apenas dos horas, fuimos conducidos a **Vila Lucía**, el centro enológico, gastronómico, turístico y cultural dirigido por Juanma Lavín, y que celebraba ese día, el sábado 5 de septiembre, el **"Wine Spring Festival"** o Festival del Vino de Primavera, que debía haberse celebrado en dicha estación del año pero que fue retrasado, por las circunstancias que todos y todas conocemos a los últimos días de verano.

Antes de perdernos en las carpas de este evento, que fue celebrado guardando de manera escrupulosa todos los protocolos alusivos al Covid-19, los participantes en el Fam Trip fuimos invitados a un acto de esos a los que no se asiste todos los días: una **Cata singular con los 9 vinos** ganadores en cada una de las 8 categorías de los Premios Anuales de los Vinos de Rioja. Presentados por el comunicador especializado en vino y txakoli **Mikel Garaizabal**, fue un auténtico privilegio el probar los que, según los expertos, habían sido los mejores vinos del año pasado en Rioja, un lujo al que no se accede con frecuencia. En alguno de los casos, además, los vinos fueron comentados por los propios bodegueros que los habían creado, con lo que su cata resultó todavía mucho más interesante.

Fiesta primaveral

Villa Lucía recuperó la primavera que le había robado el Covid-19 celebrando su Spring Wine Fest en el que se contó con la presencia del mismísimo Félix María de Samaniego que alertó a los presentes acerca de las medidas a tomar durante la celebración del festival.





Ronda en Villa Lucia

Desde quesos hasta pintxos y jamón recién cortado, pintxos, vinos de alta expresión... todo podía ser adquirido con los "Vinfos", la moneda oficial del Spring Wine Fest, que se desarrolló con total normalidad.

Un "pintxo-pote" de lujo jugando con los "Vinfos"

Finalizada la cata, nos fueron repartidas una bonita cantidad de "Vinfos", la moneda del festival, con la que pudimos degustar diversos pintxos, otros vinos no presentes en la cata anterior, jamón cortado delante nuestro, quesos variados... el Spring Wine Festival se celebró sin que tuviera lugar ningún percance y fue un placer disfrutar de una riqueza y variedad poco usual de vinos, pintxos y raciones.

Y en este momento terminó nuestra participación en el Fam Trip de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, pues por parte de Ondojan.com teníamos otros compromisos a los que responder durante el fin de semana y nos era imposible finalizar la jornada del sábado y menos asistir a la del domingo.

El resto de participantes vivieron, todavía dentro del Wine Spring Festival, una experiencia relacionada con el **Patxaran** y pudieron contemplar el evocador y divertido audiovisual en 4D de Villa Lucia "En Tierra de Sueños". A continuación, se relajaron mediante un rato de "Tardeo" en la bodega **Eguren Ugarte** con aurresku de honor incluido, y se asombraron con la experiencia "Beber entre líneas" en la espectacular bodega Solar de Samaniego.

Y el domingo, los que completaron el Fam Trip recorrieron el viñedo "El Regalo" de bodegas **Izadi** en bicicleta terminando con un aperitivo maridado, fueron testigos de la presentación del proyecto de realización de una serie de actividades en torno a la figura de **Manuel Quintano** y terminaron el programa con una comida final en el restaurante **Jatorrena** de Labastida.

En conjunto, el largo fin de semana propuesto por la Ruta del Vino de Rioja Alavesa resultó un viaje maravilloso por esa pequeña pero intensa zona de Euskal Herria tan cercana pero, a la vez tan lejana, tan nuestra pero a la vez tan diferente, tan mencionada pero a la vez tan desconocida. Esa pequeña joya que desprende pasión por el vino, gusto por la gastronomía, amor por su tierra y orgullo por su historia por los cuatro costados. Rioja Alavesa es un pequeño paraíso que merece no una, sino veintiuna visitas, pues siempre, siempre nos quedará un vino por probar, una bodega por visitar, un monumento por contemplar, un pasaje natural por recorrer... un pulmón del que podemos echar mano siempre que queramos desconectar y sentirnos en un lugar aparte en el que da la sensación de que el tiempo corre más lento que en el vertiginoso norte. Volveremos a Rioja Alavesa, porque este precioso rincón del mundo no se acaba nunca.

Más información: **RUTA DEL VINO RIOJA ALAVESA**

www.visitriojaalavesa.com



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





COMERCIAL AURKI: PREPARADOS PARA EL OTOÑO... PREPARADOS PARA LA CAZA

Nos encontramos inmersos de lleno en el otoño, estación referencial desde el punto de vista gastronómico. Pocos son los restaurantes de Gipuzkoa que no aprovechan esta época para ofrecer productos de temporada al margen de sus cartas, principalmente **caza y hongos**.

La comercial donostiarra Aurki, especializada en productos del pato y alimentos selectos, lleva más de 30 años seleccionando los mejores productos para los más de 600 clientes con que cuenta en la hostelería guipuzcoana, y al igual que todos los años, se encuentra perfectamente preparada para proporcionar a nuestros hosteleros y cocineros la mejor materia prima para sus platos de otoño.

Caza nacional y de total garantía

La experiencia es la madre de la ciencia, y en todos estos años, Aurki no ha cambiado de proveedor en lo que a caza se refiere, trabajando **exclusivamente productos de caza nacional** y siempre con la casa Chacinerías Extremeñas, que goza de gran calidad y una solvencia garantizada.

Todo lo bueno de la paloma

La Paloma, uno de los productos más demandados en las mesas vascas en otoño, es trabajado especialmente bien por Aurki, que sirve las aves por piezas, desplumadas y limpias, salvo en el caso de un producto de excepción, **la pechuga de paloma y la pechuga de faisán**, que se sirven en paquetes, limpias, sin piel y sin hueso. Se trata de un producto de gran versatilidad que cuenta con una gran aceptación.

En cuestión de aves, Aurki también cuenta en su catálogo con otras aves como **la Codorniz, el Pichón, el Pato azulón, la Perdiz, la Perdiz Roja, el Faisán...**

Y en cuanto a Caza menor, no faltan tampoco **la liebre y el conejo**, que se sirven en piezas enteras, sin tripas y limpias, o bien muslos y paletas que pueden ser adquiridas aparte.

Caza mayor en todos los formatos

La Caza Mayor, por supuesto, es otro de los fuertes de Aurki, y ésta se presenta en diferentes formatos, contando principalmente con tres productos: **Jabalí, Ciervo y Corzo**.



Los formatos son de lo más variado, desde **lomos limpios** hasta **solomillo** en el caso del ciervo, **piernas y jamones** de este mismo animal, **carne en tacos** de ciervo y de jabalí... todo ello sin olvidar preparaciones como el **Carré de ciervo** (lomo preparado con hueso) así como el Carré de corzo.

Además del servicio a hostelería, Comercial Aurki cuenta también con una completa página web en la que puede consultarse un completo catálogo con todas sus referencias. Asimismo, Aurki toma parte activa en facebook.

COMERCIAL AURKI

Muntogorri bidea, 2 (Ergobia) - DONOSTIA

Tf: 943 33 25 77

www.comercialaurki.com





LEGAZPI Y ORDIZIA SUPIERON A QUESO

Imanol A. Salvador

El Coronavirus ha afectado también al mundo del pastoreo y el queso hasta el punto de que este año no ha podido celebrarse el Artzai Eguna (Día del Pastor) que todos los años tiene lugar el primer domingo de septiembre en Legazpi. La Asociación Artzai Gazta, sin embargo, decidió mantener el Concurso de Quesos de Pastor, concretamente la 36ª Edición del mismo, que tuvo lugar en el interior del edificio de la Azoka de Legazpi, cumpliéndose de manera escrupulosa todos los protocolos contra el Covid-19. Los miembros del jurado, de hecho, se dividieron en tres grupos y cada uno de ellos, a su vez, estaba distribuido en tres mesas, lo que garantizaba el mantenimiento de la preceptiva distancia de seguridad.



Por otra parte, al contrario que en otras ocasiones, los miembros del jurado no pudieron tocar con sus propias manos los medios quesos a concurso, limitándose a una inspección visual de los mismos mientras los miembros de **Artzai Gazta** lo sujetaban delante de ellos. En cuanto a la porción a catar, ésta era entregada ya cortada y envuelta en un pequeño envase individual a cada miembro del jurado. En cada mesa del jurado, como es habitual, había un técnico del **Comité de Cata del Queso Idiazabal**, un productor de queso Idiazabal, y un periodista o cocinero. Este año, concretamente, tomaron parte el chef local **Eloi Iartza**, actualmente al cargo de los fogones del restaurante **Txopekua** de Oñati, el periodista gastronómico y coordinador de **Ondojan.com** **Josema Azpeitia** y el periodista **Sergio Errasti** que este año ha sido reconocido, precisamente, con el **Premio Euskadi de Gastronomía a la mejor labor periodística**.





Respecto a los premiados en Legazpi, el primer premio recayó en la quesería **Goiburu de Segura**, el segundo en **Mausitxa de Elgoibar** y el tercero en **Gaztañaditxulo de Idiazabal**.

La organización también dio a conocer el nombre de los clasificados en cuarto, quinto y sexto lugar, ya que a pesar de no recibir premio alguno, dicha clasificación les permite participar en el Concurso de Quesos de Pastor de Ordizia. Dichos clasificados, por lo tanto, fueron la quesería **Goienetxe de Mutriku** que quedó en cuarto lugar, **Aizpea de Olaberria** que se hizo con el quinto puesto y **Otatza de Ordizia** que quedó en sexto lugar. En cuanto al Premio a la mejor quesería local, este recayó en **Aitor Mantxola**, de la **Quesería Makatza**.

Y aunque no tuvieron lugar los actos habituales en el Artzai Eguna, que este año habría cumplido su 36ª Edición, al menos fueron instalados una serie de puestos en los que la gente pudo adquirir quesos de Idiazabal así como otras exquisiteces de Euskal Herria en una jornada en la que la climatología fue muy benévola.



Una edición especial también en Ordizia

En Cuanto al Concurso de Ordizia, este año tuvo lugar a puerta cerrada y su celebración se atrasó al viernes 11 de septiembre. Asimismo, fueron menos las mesas de jurados y los participantes en las mismas, aunque la participación no fue nada despreciable, con un total de 43 quesos, 21 de ellos ahumados. De hecho, el ganador y el cuarto clasificado pertenecieron a esta última categoría. Entre los jurados, pudimos ver como viene siendo habitual a varias caras conocidas de la gastronomía vasca como los chefs **Andoni Luis Aduriz**, **Martín Berasategui**, **Pedro Subijana** o el chef del restaurante Aratz y presidente de la Asociación **Jakitea Xabier Zabaleta**, entre otros.

En cuanto a los ganadores del concurso, el primer clasificado fue **Patxi López de Uralde** de Larrea (Araba), seguido de **Unai Lekuona** de Araia que se quedó a dos puntos y medio del ganador. El tercero, ya con una mayor diferencia fue **Zabaleta** de Munai y el cuarto **Ipiñaburu** de Zeanuri.

Las fotografías de esta página, obtenidas por **Jokin Elizalde** (fotos superiores) y **Carlos Mediavilla** (fotos a pie de página) nos muestran diferentes momentos del concurso.





EL FEO DE TUDELA RESISTE AL VIRUS

Como todos los años, el Hostal Remigio de Tudela (aunque en este caso el provisional Restaurante Remigio Queiles, ya que el Remigio original se encuentra en obras) fue el marco en el que tuvo lugar la celebración del Campeonato del Tomate Feo de Tudela, que este año, debido a las condiciones que nos rodean, se celebró a puerta cerrada el domingo 6 de septiembre.

Imanol A. Salvador

Esos sí, los resultados no se dieron a conocer hasta el sábado siguiente, día en el que a las 11:15 se hizo público el listado de ganadores de este año, tanto en la categoría de tomates "Feos" en la que todo el mundo pudo ejercer de

jurado popular votando en las redes, como en la categoría "Sabor", en la que participaron 63 tomates que fueron catados el domingo 6 por un jurado compuesto por la jefa de cocina del Remigio **Ana Carmen Irala**, el hostelero local **Rodolfo Miramón "Rueti"**, **Enrique Sánchez Sacristán** y **José Luis Medrano** miembros ambos de la **Cofradía del espárrago de Navarra**, el agricultor **Javier Navarro** y nuestro coordinador **Josema Azpeitia**.

El feo, para Murchante

En cuanto a la categoría del tomate "Feo", la ganadora fue la murchantina **Merche Martínez** que presentó el tomate número 106, así como el número 107 que también estuvo cerca de ganar el campeonato.





El sabor, a La Mejana

En la categoría "Sabor" por su parte, los premios se distribuyeron de la siguiente manera:

- 1º.- **Juan Giménez Gil** (Término de La Mejana) - Tomate 21
- 2º.- **Rodrigo Sanz Barral** (Término de Arquetas) - Tomate 41
- 3º.- **Alfonso Aguerri** (Término de Gardachales) - Tomate 16

Por nuestra parte, no podemos sino dar nuestra más sincera enhorabuena tanto a los ganadores como a todos los partici-

pantes así como a la organización por haber sacado adelante este concurso a pesar de las circunstancias actuales. Ofrecemos, junto a este artículo, algunas imágenes del desarrollo del concurso, así como las imágenes de los tomates "feos" que se presentaron al mismo para que los lectores juzguen por sí mismos.

Larga vida al Tomate Feo de Tudela !!!



5

MASKARADA
Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA
Euskal Gastronomía

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



OTAZU: DEGUSTANDO "TERROIR"

Situada en el escondido valle de Etxauri, al norte de Pamplona, en el marco de un señorío con una extensión de 319 hectáreas de las que 110 están ocupadas por sus viñedos propios, y resguardada por las sierras de El Perdón al sur y Sarbil al norte, lo que dota al enclave de un microclima especialmente adecuado para la producción de vino. Señorío de Otazu tiene el honor de ser la bodega de vino tinto situada más al norte de la península ibérica. un lugar de excepción en el que

viene elaborándose vino desde hace siglos y que conoce una nueva e ilusionante etapa desde que en 2013 entrara en el equipo de la misma **José Luis Ruiz Santos**, enólogo natural de Aretxabaleta que tras formarse en Valladolid y realizar una importante labor en la zona de Somontano, fue invitado por **Guillermo Penso**, propietario de la bodega, a dirigir la línea enológica de la misma, objetivo al que se ha dedicado en cuerpo y alma desde entonces.





texto e imágenes: **Josema Azpeitia**

A lo largo de estos años, la obsesión de José Luis Ruiz ha sido estudiar el terroir de Otazu, los suelos de este enorme señorío para analizar cómo se comportan las diferentes variedades de uva plantados en el mismo en función de la composición o la altura de las diferentes fincas y parcelas en que se halla dividido. Y es que aunque a primera vista Otazu es un terreno aparentemente llano, **hay una diferencia de 15 metros entre un extremo y otro**, además de contar con diferentes tipos de suelos en función de la cercanía o lejanía de cada parcela del río Arga que atraviesa el dominio, o en función de las características geológicas de cada rincón del mismo.

El tomar conciencia de la riqueza de su "terroir" ha hecho que el equipo liderado por Guillermo y José Luis haya realizado una profunda labor a lo largo de los últimos años con el fin de profundizar en el conocimiento de su viñedo, realizando una gran cantidad de calicatas (más de 100 en total) con el fin de

conocer las características de las diferentes parcelas. Ello les ha llevado a encontrarse con **17 perfiles de suelo diferentes** y a ser conscientes de que Otazu cuenta con suelos formados en el cuaternario que han ido evolucionando gracias a la labor realizada por el río Arga que a lo largo de siglos ha ido arrastrando agua y sedimentos moldeando el actual Señorío de Otazu.

Con este tesoro entre las manos, el equipo de Otazu ha protagonizado en los últimos años un giro hacia una viticultura atlántica, aumentando la superficie foliar del viñedo, trabajando de manera más acorde con el medio ambiente, respetando la cubierta vegetal de sus tierras y recuperando una serie de variedades autóctonas, algunas de ellas prácticamente perdidas, como la Berués, Morate, Garnacha, Cabernet Franc...

Además de ello se ha hecho una apuesta por la mejora de la calidad incorporando una doble mesa de selección, determinando la fecha de la vendimia por cata... y adoptando unos sistemas de trabajo de última generación con procesos en los que la premisa básica es el "respeto por el origen": Así se han realizado criomaceraciones con hielo seco para extraer





los aromas de cada variedad, se han realizado fermentaciones y crianzas en depósitos de hormigón, se ha trabajado con 6 tonelerías eligiendo la madera y el tostado más adecuado para cada uva...

En resumen, el trabajo que viene realizándose en Bodegas Otazu es una labor de auténtica artesanía enológica que se quiso dar a conocer a una serie de personas representativas del mundo del vino en la jornada **"Otazu Primeur 2020"** que tuvo lugar el pasado lunes 7 de septiembre y que se desarrolló prácticamente a lo largo de toda la jornada.

Otazu Primeur 2020: Puesta de largo del dominio

Guillermo Penso, el propietario de la bodega, abrió esta jornada maratoniada en la que tomamos parte periodistas gastronómicos, cocineros, marchantes de vinos, sommeliers, expertos en turismo, responsables de hoteles, profesores de gastronomía... y en la que tuvimos la oportunidad de conocer de primera mano la última línea de trabajo de este espectacular dominio. Nacido en Venezuela en 1982 Guillermo Penso centra su actividad en Navarra, provincia de la que proviene

su familia y en la que ésta se instaló en los años 90, en un retorno al origen que ha desembocado en la dirección de esta impresionante bodega, un auténtico "Château" francés oculto en el prepirineo navarro.

Tras la introducción de Guillermo, el enólogo de la casa, Jose Luis Ruiz Santos, explicó a los presentes el **nuevo sistema de parcelación** que se ha llevado a cabo tras observar durante años el diferente comportamiento de diversas variedades de uva plantadas y trabajadas a distintas altitudes y en diferentes suelos de la finca, que actualmente se encuentra dividida en más de 60 parcelas.

Como muestra un botón, dicen, así que los presentes en la maravillosa cata comentada de dicho día degustamos, acto seguido y siguiendo todos los protocolos que exige la situación creada por el Covid-19, **9 vinos** servidos directamente "de la barrica a la copa", concretamente cinco tintos de Merlot y cuatro de Cabernet Sauvignon. Tal como pronosticó Jose Luis, arropado durante su intervención por el Presidente de la Asociación de Sumilleres de Navarra **Mikel Ceberio y Pilar García-Granero**, profesora de enología del Basque Culinary





Center, cada vino nos ofreció unos matices y unas características clarísimamente diferenciadas unas de otras a pesar de haber sido elaborados con las mismas variedades plantadas al unisono. Mientras algunos vinos presentaban una tanicidad y una fuerza aparentemente indomable, otros se mostraban mansos y prácticamente listos para su consumo mostrando todos, eso sí, una calidad brutal y unas innegables y enormes posibilidades de futuro.

Sin duda fue privilegio para los sentidos participar en este alarde de buen gusto enológico, fruto de años de trabajo apasionado que maravilló a los y las presentes.

Un@s invitad@s de excepción

La cata de Bodegas Otazu no fue un evento más, sino un señor acto que reunió en una intensa jornada a un plantel envidiable de personas relacionadas con el mundo del vino. Además de los comentados Pilar García-Granero, Mikel Ceberio y Jose Luis Ruiz Santos, el salón de eventos de Otazu fue ocupado por una bonita representación del mundo de la gastronomía y la enología obedeciendo a la siguiente lista de invitados pro-

porcionada por la organización:

- Angel Mari Enciso (Asador Mutiloa)
- Antxon Elizalde (Restaurante - Hotel Don Carlos)
- Borja Roldán (Baserriberri restaurante)
- Carlos Echapresto (Restaurante Venta Moncalvillo)
- Carlos Rodríguez & Diana Díez (Asociación de Barmen de Navarra)
- Catherine Marchand (La Semaine du Pays Basque)
- Ciro Carro Fernandez & Oihana Larraya (Restaurante Akelarre)
- Dani Corman (Essencia Wine) & Evin Deniz (Alumna del Basque Culinary Center)
- Germán Moriones (Alma Pamplona - Muga de Beloso)
- Rosa Galán y Juan Carlos Oroz (Chez Belagua, Pamplona)
- Gonzalo Herrero
- Michael Expósito (Restaurante Ábaco, Pamplona)
- Mikel Pérez (Merkasindo)
- Ignacio Pérez (Dicomar)
- Ina Sorabilla (Venta Muguiro)





- Iñaki (Restaurante Verduarte, Pamplona)
- Iñaki Suárez (Presicente de la Asociación de Sumilleres del País Vasco)
- Irene Guede (Community Manager de la Asociación de Sumilleres del País Vasco)
- Israel Dirg & Juanra (Distribuciones Solbes)
- Jaione (Restaurante Kabo)
- Jon Andoni Rementería Echeandia (Restaurante Remenexxe, Gernika)
- Jose Ignacio Junguitu (Junguitu ¿Hablamos de Vino?)
- Nere Ariztoy (Consultora turística)
- Maider Larrañaga Zubillaga (Arteaga jatetxea, Arrasate)
- Juan Mari Humada Hidalgo (Bar Restaurante Hidalgo 56, Gros, Donostia)
- Josema Azpeitia (Periodista gastronómico, y profesor del Basque Culinary Center)

Sin duda era mucho, mucho nivel el que había aquel lunes en el Dominio de Otazu, tanto enológico y gastronómico como humano.

Un paseo por el viñedo

Tras catar los vinos procedentes de las diversas parcelaciones de Bodegas Otazu, había que entender de dónde procedían, así que los asistentes a la cata fuimos invitados por el enólogo de la bodega, Jose Luis Ruiz Santos, a visitar el viñedo. En total, se han hecho **más de 100 calicatas** en las parcelas del Dominio de Otazu para comprobar la composición de los suelos de las diferentes zonas del mismo. En algunas una capa de cantos rodados cubre las zonas arcillosas, mientras que en otras las arcillas llegan a la superficie... o viceversa.

El caso es que, como comentábamos al inicio de la crónica, a pesar de tener una apariencia totalmente llana, en Dominio de Otazu hay una diferencia de hasta 15 metros entre unas zonas y otras, y la tierra de las parcelas cercanas al río Arga no tiene nada que ver con la de las zonas más alejadas, o las zonas rocosas, que las hay.

Jose Luis Ruiz se metió, literalmente, en el "terroir" de Otazu para mostrarnos algunas de las calicatas y explicarnos el sistema que han seguido para determinar qué variedad pue-





acvdron

drone zerbitzua

943 80 57 99 · Ordizia

644 52 61 71 · Donostia





de ser la más interesante para ser plantada en cada parcela, aunque según confesó, todavía queda mucho, muchísimo trabajo por hacer. Sin duda, los vinos de Otazu todavía van a dar mucho que hablar.

Un cóctel a la altura del evento

Como no podía ser de otra forma, la maravillosa jornada "Otazu Primeur 2020" finalizó con un animado cóctel en la carpa instalada a tal efecto, en el que fueron degustados una serie de caprichosos bocados. Así circularon por las mesas pequeñas delicias como Perla de foie nacarada, Gilda melosa, Cucharita de atún con yuzu, wasabi y mostaza, Fritos en miniatura (jamón y minestrone de verduras), Salmón en texturas con vinagreta de sisho verde, Lubina salvaje con vichyssoise de piparras, Cochinitillo confitado con su piel crujiente, crema Robuchon y su jugo o Dados de mango y lima con espuma de Crème Brûlée.

Por supuesto, esta variedad de pintxos fue acompañada de una **selección de vinos de Bodegas Otazu**, concretamente Espuma de Otazu 2018, Pago de Otazu Chardonnay con crianza 2017, Otazu Premium Cuvée 2018 y Pago de

Otazu 2016

Ni que decir tiene que el cóctel sirvió para terminar con broche de oro la magna jornada vinícola vivida aquel lunes. Este tramo final del evento se desarrolló de una manera distendida e informal contando con un servicio excelente por parte de las muy eficientes camareras que ya habían demostrado su "savoir faire" durante la degustación de los vinos por parcelas en el que su trabajo fue igualmente impecable.

Con este cóctel y con la realización de las preceptivas fotos de familia terminó esta jornada que dejó claro el gran nivel actual de Otazu y el gran futuro que aguarda a esta bodega cuya apuesta por el futuro y la calidad quedó fuera de toda duda.

BODEGAS OTAZU

Señorío de Otazu - OTAZU (NAVARRA)

Tf: 948 32 92 00

www.otazu.com



ETXEBERRIA BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

**VEN A DISFRUTAR
NUESTRA AMPLIA CARTA**

24 GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

IMPORTACIÓN:

Konig Ludwing - Grevesteiner - Gordon Abadía -
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!!



**Iñigo, 8 (Parte Vieja)
DONOSTIA**

— HAND MADE —

ASTOBIZA

ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD

www.astobiza.es



Carolina Rín
Dietista colegiada nº1887
C/Prta nº4 M, Donostia
+34 682.044.676

CAROLINA RÍN: CONSULTA DE DIETÉTICA, ALIMENTACIÓN Y SALUD

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

NO UTILIZAMOS COMPLEMENTOS DIETÉTICOS - 661 544 675

ARTEAGA: PARADA, FONDA... Y GRAN BODEGA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Tan sólo un kilómetro separa Arteaga del transitado polígono industrial de Garagartza. Eso sí, basta con subir la breve pero empinada cuesta que nos lleva a este imponente caserío del siglo XV para encontrarnos en un paraje alejado del mundanal ruido, dotado de unas soberbias vistas que nos muestran los más bellos montes de los alrededores como Anboto o Gurutze Berri, y que acoge uno de los tesoros enológicos y gastronómicos mejor guardados de la cuenca alta del Deba.

Engaña, y mucho, el aspecto exterior de Arteaga. La rústica apariencia de esta espectacular casa con más de 5 siglos de existencia hace presagiar un interior en consonancia, pero tras franquear la puerta nos encontramos con un moderno vestíbulo que nos rompe los esquemas y nos va poniendo en situación. El espacio en cuestión separa la zona de hotel, actualmente cerrada para evitar complicaciones por efecto del Covid, y el restaurante con dos espacios claramente diferenciados y divididos por un vistoso y tentador armario a rebosar de botellas de vino de las más variadas procedencias.

Inmediatamente sale a nuestro encuentro Maider Larrañaga, que con su marido Igor Ezpeleta dirige este establecimiento desde que en 1998 tuvieron la oportunidad de adquirirlo, a precio de saldo, al ayuntamiento de Arrasate. "El caserón costó 17 millones de pesetas, un chollo... lo que costó mucho más, muchísimo más, fue la obra que

hubo que hacer para ponerlo en funcionamiento. Pero éramos jóvenes y allí nos metimos" puntualiza Maider, recordando sus inicios, cuando tras coincidir con Igor en la hoy desaparecida Escuela de Hostelería de Oñati emprendieron un proyecto en común regentando durante 4 años el bar Elizondo de Garagartza hasta que surgió la oportunidad de hacerse con su actual local que tras una profunda restauración inicial fue inaugurado el 24 de noviembre de 2001.

Inicialmente, tanto el restaurante como el concepto de negocio eran más tradicionales, "eso sí, tratando de hacer nuestro trabajo lo mejor posible" puntualiza Maider, pero poco a poco la afición por el vino de nuestra anfitriona fue dándole a este líquido elemento una importancia cada vez mayor en la filosofía del lugar, atrayendo a una clientela igualmente aficionada a los buenos caldos y pidiendo una mayor atención al apartado de bodega, así que transcu-





ARTEAGA LANDETXEA

Garagartza auzoa, 37 ARRASATE

T: 943 71 18 81



ridos unos 6 años, decidieron darle una vuelta al local. Maider se puso a estudiar, hizo algún master, empezó a acudir a la Rioja para aprender... y en 2009 acometieron una segunda reforma que dotó al espacio de su apariencia actual, más contemporánea y con una decoración en la que el vino adquiere una importancia primordial invitando a su uso y disfrute, algo que queda garantizado si nos ponemos en las manos de su bodeguera y sumiller, que no sólo nos hará vivir una excelente velada gastroenológica, sino que con su trato y simpatía hará que la experiencia sea un puro disfrute en todos los sentidos.

Impresionante variedad de vinos

Algo que llama poderosamente la atención en Arteaga es la inexistencia de una carta de vinos. "Me gusta cambiar los vinos constantemente e ir trayendo cosas nuevas, así que no tengo carta. Los clientes me comentan sus gustos, hablamos del presupuesto que más o menos quieren gastar, y yo les voy sirviendo los vinos que considero adecuados" nos comenta Maider dejándonos boquiabiertos con la aparente sencillez de su sistema que, asegura, nunca le ha dado ningún problema con nadie. "Muchos clientes son ya conocidos y me dejan hacer, y si hay cualquier duda comentamos los precios y dejamos las cosas claras".

Esta curiosa y original manera de trabajar le ha valido a esta joven hostelera una buena clientela apasionada por el mundo del vino, "cada vez vienen más", así como varios premios y reconocimientos por su labor que llenan una pared situada entre ambos comedores donde lucen desde diplomas de sumillería y enología hasta nombramientos como el de "Caballero de la Orden de las riberas del Champagne", título que comparte con grandes chefs como Martín Berasategui o Pedro Subijana, entre otros. "El Champagne es uno de mis vinos favoritos" comenta Maider repasando sus gustos, aunque la zona que más me llama la atención es el Ródano Norte, los vinos de Cornage, St. Joseph... donde hacen tintos muy recios con syrah y buenisimos blancos con Viognier... También me encantan los blancos del Jura, y en txakolis me gustan mucho los de Bizkaia, sobre todo las cosas que hace Oxer Bastegieta, aunque también tengo mucho feeling con Txomin Etxaniz" concluye Maider, que si algo nos deja claro





1



2



3



4



5



6

durante nuestra estancia es su pasión por los vinos naturales, ecológicos, sin filtrar... y su admiración y respeto por los pequeños productores.

Una impecable cocina tradicional

En cuanto a la segunda pata del banco que sustenta Arteaga, la cocina de Igor Ezpeleta a quien no pudimos conocer personalmente en esta primera visita, nos encontramos ante una propuesta gastronómica de primer orden en la que manda el producto de temporada y de mercado combinada con una impecable elaboración y una gran mano a la hora de elaborar los platos.

En nuestro caso, la degustación propuesta por esta pareja comenzó con una pequeña crema de tomate y calabaza de aperitivo seguida de una Ensalada de Ventresca con una presentación espectacular y un aliño y una vinagreta de gran finura redondeado con la utilización de la patata, lo que dota un punto original y muy agradable a este sutil y sabroso plato. Siguieron unos de los mejores hongos a la plancha degustados esta temporada, cocinados en su punto ideal de tersura y plenos de sabor. Pudimos también degustar la parrilla, instalada hace unos seis años y que, en palabras de Maider, les ha dado "una gran versatili-

dad", en la forma de un impecable Pez Rey a la brasa que nos reafirmó, con su equilibrio, en que la sutileza es la palabra que mejor define la cocina de Igor, al menos la cocina de los entrantes y los pescados, ya que con la carne llegó la contundencia y la intensidad acompañadas, de nuevo, de una muestra de maestría a los fogones con un punto de asado extraordinario sumado a un sabor y una calidad fuera de serie.

Los postres no le fueron a la zaga al conjunto con un inolvidable Hojaldre de manzana (de nuevo la sutileza personificada) que precedió a una acertadísima degustación de quesos que nos permitió descorchar una última botella. Nos quedamos, eso sí, con la pena de no probar algunas tentadoras especialidades que esperamos poder disfrutar en una próxima visita como el Bacalao al pil-pil con sus kokotxas, el Begihaundi en su tinta con arroz, los Callos y morros de la casa, la Lasaña casera de rabo y espinacas...

Igor también elabora un cuidado menú del día de martes a viernes en el que impera la cocina tradicional y que se factura a 22 euros. Por su parte, comer a la carta en Arteaga nos costará alrededor de 50 euros... si no nos pasamos con el vino, claro está, pero eso es algo que queda en nuestra mano, en nuestro paladar... y en nuestra cartera.

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

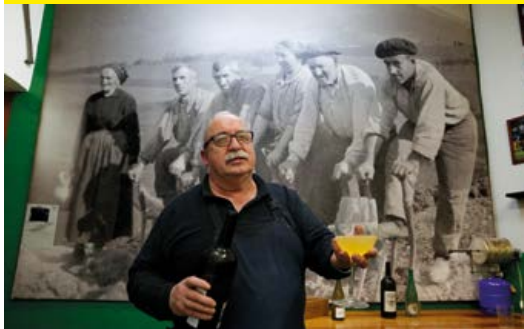
Maidor Carceller y **Elixabete García** dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado:** Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz 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 cochinillo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos **Sandwiches, bocadillos y hamburguesas** de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta:** 30-35€ **Carta de pikoteo:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 12€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las CHULETAS**, con mayúsculas. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte le hizo ganar a su responsable, el recientemente fallecido **Juanma Garmendia** el **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
TEL. 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.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



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

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.

JULI (EL 9)

REAPERTURA DE UN CLÁSICO CON IMPORTANTES NOVEDADES

ERRENTERIA

BITERI KALEA, 27
TF. 943 84 58 95



Natxo Ugarte, responsable del Café S7ete de Amara ha tomado, junto con el cocinero **Aitor Riaño** las riendas de este emblemático restaurante sito en pleno centro de Errenteria. El interior ha sido totalmente renovado, contando con un precioso expositor de carne y producto que nos adelanta la filosofía del local: **Un bar-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 Errenteria, la Ensalada de Lumagorri a la parrilla, las Rabas de begihaundi, el Pulpo, el Lumagorri a la brasa, la Hamburguesa de pepito de ternera... manjares que pueden ser remojados con buena cerveza, pues Juli es también **Tap Station** de San Miguel con una gran carta de cervezas internacionales.

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO
Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

B° STA LUCÍA, 50)
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto dirige este mítico restaurante dotado de parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y sidrería. Agirretxea abre a las **8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes y sábados, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería con txotx de Sidra Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería. La **cocina es eminentemente casera** con una importante presencia de los **platos de cuchara y platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) y no 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 Urretxu, **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 (huevos, pan, verduras...) hasta los artículos habituales de la compra diaria. En sus especialidades destacan las Ensaladas, Pimientos rellenos, Albóndigas, Callos, Carne guisada, Bacalao con tomate, Txipirones en su tinta, Pollos asados... **Carta: 20-25€ Menú del día: 11,45 € (11,95 con café)**. También ofrece **platos combinados** a 11,50 euros.

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.

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 Cochinitillo asado**. **Carta: 25-30€ Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 22€** (Bebida aparte) **Menús para grupos con capea** (A partir de 10 personas): 35€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (por encargo): 45€** (Para 2 personas).

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



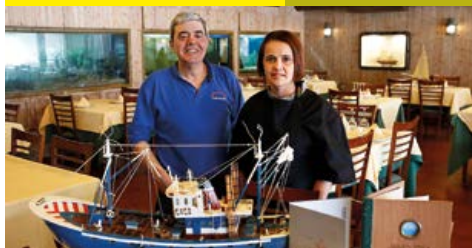
Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: 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.**

AVENIDA TABERNA

COCINA POPULAR, MENÚS, RACIONES, BOKATAS... Y ROKANROL

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



"Hacer que la gente se sienta como si estuviera en casa" es la obsesión de **Yon Mikel Rodríguez**, que lleva dirigiendo el bar abierto por sus padres desde 2012, y al que ha dotado de un **ambiente más joven y canalla, pero manteniendo la tradición gastronómica que siguió su madre**, haciendo que se mantenga la clientela que antes y ahora venía buscando **una cocina casera y sencilla en la que prima el sabor y la calidad**. Entre sus raciones y pintxos destacan la Ensaladilla rusa, la Oreja rebozada, los Callos caseros, la Tortilla de patata, los Mejillones, con salsa de tomate casero, las Albóndigas, los Torreznos.... También llaman la atención sus generosos bocadillos, destacando el de Albóndigas con patatas, Sopa de pescado, Carrilleras, Repostería casera....
Carta: 15 - 25€ **Menú día:** 11,90€ (**Sábados:** 15 €) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos todo el día.

ASADOR RIOJANOS

NUEVA Y JOVEN DIRECCIÓN EN UN FEUDO DE LA PARRILLA

LASARTE-ORIA

CALLE HUISTIN, 13
TEL. 943 36 27 20



Yon Pavón, uno de los hosteleros más conocido en Lasarte por su labor en el **Pub Patricio**, y especializado en ocio nocturno y coctelería ha dado un giro de 90 grados a su labor haciéndose con el Asador Riojanos, un restaurante inaugurado en 1962 que Yon ha reabierto en julio de 2010 dándole un giro a la carta pero **manteniendo la esencia de la oferta de producto y parrilla que se ofrecía antaño** en el mismo. **La carne de Alejandro Goya con 21-30 días de maduración servida en su punto perfecto** así como los **Pescados frescos a la parrilla** son los fuertes de este local donde también encontraremos platos como Mejillones escabechados caseros, Espárragos con navajas, Txipirones rellenos, Pimientos del piquillo rellenos de hongos, Berberechos al vapor, Tarta de queso... **Carta:** 35-45€

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

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.

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 **su exitosa y solicitada 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 Mutioloa 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. 943 63 15 58
NUEVO TELEFONO !!



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 Hojaldres 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, Mousbaka a la egipcia... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, 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

MARTÍNEZ

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

SANTA MARIA, 10

TEL. 943 88 06 41

www.martinez1890.com



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

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3

TEL. 943 08 58 24



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

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

OREDAIN

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.** Y ahora, en otoño... **tiempo de MONDEJUS** en Orendainngo Ostatua !!

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 de 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)** (4 primeros / 4 segundos / 4 postres): 17,60 € **Fin de semana:** 31,90 € **Menú infantil:** 10,30 € (IVA incluido). **Menú Ana Mari:** 39,60 €. **Menú Celebraciones** desde 39 €. **Carta:** 40-50 €. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Jueves y domingos, 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 Soufflé de chocolate o la solicitada Tarta de queso Idiazabal. Lazkao- Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta:** 35-40€ Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

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 **tradición, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 13,50€ **Menú fin de semana:** 30€ **Tarjetas:**-Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

ARANETA ERRETEGIA

PAELLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

CARRETERA AIZARNAZABAL
TEL. 943 14 80 92
626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019, trabaja con**

maestría sus fuegos en los que se asan sin descanso excelentes Chuletas y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la de 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€

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.

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



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

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA

ZUMAIA

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



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

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

Tras dirigir de manera modélica y durante más de una década el Txubillo de El Antiguo, **Hitoshi Karube y Akari Yoshida**, ambos formados en la Escuela de Cocina de Luis Irizar, han abierto un nuevo espacio en Amara, más amplio, dotado de cocina a la vista y una atractiva terraza, donde siguen ofreciendo su **cocina de fusión vasco-japonesa**. Entre sus platos destaca el Tatakí 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 SIDRERÍA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO****DONOSTIA****BERRIDI BIDEA, 22
(ZUBIETA)**
TEL. 943 36 20 49
www.araeta.com

Auténtica "Tolare Sagardotegia" que elabora su propia sidra con manzana propia dentro de la nueva D.O. "Euskal Sagardoa". Araeta ofrece una cuidada cocina tradicional actualizada con una interesante carta: Rodaballo o Pulpo a la brasa, Fritos caseros, Parrillada de verduras con romesco, Carabinero plancha, Arroz negro de txipirón con alioli, Carrilleras con emulsión de patata, Chuletón a la parrilla, Postres y Tartas caseras... Cuenta con un **horno de leña al estilo de Aranda en el que todos los fines de semana se asan cochinitos, lechazos de Castilla y pollo Lumagorri**. **Menú del día:** 17,50€ **Menú 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, Udaberrí, 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 picantones, Espinacas con bechamel y dos quesos, Croquetas, Tortilla de patata... Café Viena es igualmente conocido por su exitoso "**Vermouth Viena**" que puede consumirse en el local o adquirirse en prácticas botellas de 1/2 litro para llevar a 8,50 euros, así como por sus excelentes **Gin Tonics clásicos**. El café, provisto por **Cafés Panchito**, goza también de merecida fama en este local, principalmente el muy solicitado **Café con leche y hielos**. **Cierra:** Martes.

CAFÉ S7ETE

DESAYUNOS, RACIONES, PINTXOS Y NUEVA OFERTA CULINARIA

DONOSTIA

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



Sito frente al Ambulatorio de Amara, se inauguró 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 jamón), **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**.

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

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

www.casaurolojajetxea.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
(GROS)
TEL. 943 27 13 74



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

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

VITORIA - GASTEIZ 12
(ONDARRETA)
TEL. 943 21 07 13



Además de su espacioso y luminoso bar y su **atractiva barra de pintxos**, este local cuenta con un **acogedor comedor** donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, la Chuleta a la parrilla, el Pollo de caserío y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de cinco ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su bar, además, podrás disfrutar de sus **pintxos elaborados al momento en cocina:** Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en 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.restaurantekaitz.com



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

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

DONOSTIA

SAN MARTIN, 30
(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16

www.bariturrioz.com



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

DONOSTIA

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



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

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR

DONOSTIA

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



En septiembre de 2016 cumplió 17 años este acogedor local regentado por **Mª Eugenia Bozal**. Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de anxoas 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 Auñamendi ha sido retomado por el equipo del **Café 57ete** 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.

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.**

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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



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

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7
(GROS)
TEL. 943 55 99 46
puntasalrestaurant.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 Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€). Menús para grupos.

TSI-TAO

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

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



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



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

TXULETA

11 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA

DONOSTIA

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



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

UREPEL

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

DONOSTIA

PASEO SALAMANCA, 3
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 07 23
www.restauranteurepel.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 parenterie 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 CERCHEBRUIT
(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
Abakandi Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi Portueña, 14. 943 224328
Agustín Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Alo-mihí Virgen del Carmen, 5. 943 389164
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359

AKARI

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

Akelaer Pº Padre Orkologia, 56. 943 31 1209
Alaña Parque Arriandara Igeldo. 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 420104
Anetzagaña Cº de Uba, 61. 943 456359
Amatxoa Berri, 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
 Igara bidea, 15 (Ibaeta). 943 21 92 04

Arandegi R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz-Jintetxea Plaza Ametzagaña. 943 474246
Artoa Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Artoa Salud, "Amara Viejo". 943 460015
Arroi Txiki Campanario, 3. 943 431302
Arrikaitan Igara bidea, 19. 943 963141
Arriola Asador R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak Alcalá Eideguz, 273. 943 278465
Asia (chino) Segundo Izipiza, 15. 943 270908
Astelena 148 Inigo, 1. esq. Constitución. 943 262575
Astelena 149 Inigo, 3. 943 425867
Astiazaran Ingoen Baseria -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

Dulcetes, 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 lobos 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
Darlalata 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 312177
Eder Baso Txiki, 11. 943 281887
Eguzki Bistro Bar Secundino Ensaola esq. S. Izipiza
Eibarrrara Fermin Calbetón, 24. 943 420442
Ekaite Asador Pº Padre Orkologia, 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 Igara bidea, 37. 943 279771
Erdiko Autonomia, 1. 943 456969
Erribera Camino Portueña, 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 Exaola, 4. 943 692537
Etxaide Baldoarino Anabitarte, 1. 943 570742
Etzaniz Fermin Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

ETXEKE PUB

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

Etze Nagusi Pº Padre Orkologia. Igeldo. 943 216502
Euskal Pizza Etxemadura, 9. 943 277300
Ezeiza Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa de los contornos
 Miracruz, 17 (Gros). 943 27 12 74

Farfalle Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino) Balleneros, 2/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
Garraki Vegetariano Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gatzelu Txiki Carquizano, 3. 943 327997
Giroki Enbeltran, 4. 943 421365
Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Via Gran Via, 2. 943 271601
Guardapla Serapiro Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas
 Pº Gudamendi, 26 (Igeldo). 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 (Intxaurondo)

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 758667
Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 7. 943 464600
H Monte Igeldo 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
Igela Pza. Irribar, 2. 943 003473
Igeldo Sidr. Guretzeta Baser. -Igeldo-. 943 213251

IKAITZ

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

Intxaurondo 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. Igeldo, 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 456917
Iruia Sierra Aralar, 27. 943 466656
Ista del Sol (chino) Pedro Egoña, 5. 943 458419
Iurrieta-Berri Camping Igeldo, 943 228583

ITURRIOZ

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

Itxaropena Enbeltran, 18. 943 424576
Itxasalde Asador Atoibareka, 83. 943 371585
Ixesne Ibai-Alde, -Martutene-. 943 470757
Izaguirre Bidarte Baserri. 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
Kaioja Taberna Plaza Blas de Otero (Atotxa)
Kaliope Padre Orkologia, 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. Gorgoixu, 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 Madama San Bartolomé, 35. 943 444289
La Mamma Mia S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mina (pizzería), Urbietta, 1. 943 427240

LA MURALLA
Acogedor local con una cocina muy personal
Enbeltzan, 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 Torre de Piza S. Vicente, 9. 943 431489
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. Gorgoixu, 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
Lukainkatzi 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 Enbeltzan, 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
Mariquerria 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
Mendizorrotz Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulla Pº de Ulla, 31. 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 Ulla Pº de Ulla, 193. 943 943 277207
Morcos Pevercia Sagües, 943 272376
Morgan, Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO
Gran variedad en pintxos y cocina tradicional
Fermín Calbetón, 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 Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei Urdaneta, 11. 943 443611
Nikolas Asador Buztinriku, 10. 943 217151
Nino Zurriola, 1. 943 003162
Nipper Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oialea Camino Golatzuki, 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
Orragalde Etxea 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostadar Pº Berioy, 13. 943 219490
Paco Bueno Mayor, 6. 943 424959
Pagadi General Artebe, 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), General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733
Perus Pº Igeldo. 943 211591

PIÑUDI
Buen food, 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
Pollitena S. Jerónimo, 3. 943 425719
Portobello Gran Via, 12. 943 537828

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

PUNTA SAL
Cocina peruana actualizada
Secundino Etxaola, 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 Calbetón, 11 (Parte Vieja). 943 90 05 60

Ramuntxo Berri Peña y Goñi, 10. 943 321661
Raviolina Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57 Recalde, 57. 943 363126
Regatta Fuenterribia, 20. 943 424169
Rekonda 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 450568
Rojo y negro San Marcial, 52. 943 431862
Rúa Duque de Mandas, 6-8. 943 507288
Salaberria Siderria J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Salspizi 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 425682
Siderria Ametz Ametz Góikoa-Igeldo 943 217323
Siderria Donostiarra Enbeltzan, 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 Calbetón, 10. 943 426888
Sport K. Pz. Julio Caro Baroja. 943 901190
Suhazi Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukalede Cultura Pº de Heriz, 3. 943 227482
Syrabil Pza. Irún. 943 466643
Tamón Pescadería, 2. 943 422507

TATAMI
Cocina y comedores japoneses
Usandizaga, 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 Etxaola, 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 Etxaide, 4. 943 124675
Tribuna Norte Mº Dolores Agirre, 27. 943 276263
Tun Tun S. Jerónimo, 25. 943 423882
Txalupa Fermín Calbetón, 8. 943 429875
Txepetxa Pescadería, 5. 943 422227
Tximista Pza. Constitución, 10. 943 423270

TSI TAO
Cocina oriental de nivel con vistas al mar
Pº Salamanca, 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 Anzietza, 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
Ulla Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdiñola Carlos I, 16. 943 450410

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

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

Urkebe Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urtalo-Bi Bermingham, 17. 943 277395
Urumea Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene Blas de Loeza, 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
Vidaurte Iparagirre, 6. 638 774570
Vinoteca Bernardina Victoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viura Gran Via, 12. 943 270863
Warung Sagües 14. 943 322676

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

Xarma Cook & Culture Miguel Imaz, 1. 943 142267
Xilares S. Jerónimo, 20. 943 421127
Zabaleta Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán 31 Agosto, 28. 943 442844
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

Aizondo Lavurgin Disem, z/g. 943 832700
Altzerre Ubeagun, z/g. 943 830762
Aristarazu Nicolo Andaritz, 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 131867
Izeta Asador Bº Elkano, 4. 943 131693
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
Sergo 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. Larratza 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 691636
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
Txindoki. Ereka Alde, 8. 943 853197

ANDOAIN

Ainaxa. Martín Ugaldé, 4. 943 50 83 82
Arta. Arta, 5. 943 530094
Bámbola (pizzeria). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruzana. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Eror, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaztiazoga Sidrería. Bº Burunza, z/g. 943 591968
Goiuru Golf Club. San Esteban auzoa. 943 300845
Leizauran. 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 Laramendi, 943 591604
Txerтока. Goiuru, z/g. 943 590721

ANOETA

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

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

ANTZUOLA

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
Anduega. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegoia. Nafarroa, 6. 943 792045

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

ARRASATE

Aldepe. Iturriotz, 41. 943 796369
Arta. 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 (pizzeria). 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

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

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merenderue. Meatzereka. 943 771586
Taxka. Olatza Lizenziatuz. 18. 943 080415
Txirrita Taberna. Gosaluar auzoa. 943 791035
Txoondo. Iti Olatza Lizenziatuz, 12. 943 798950
Yrizar. Bokaia etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatza, z/g. 943 72004
Urgan. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Urbairri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala. 943 791250

ASTEASU

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

ASTIGARRAGA

Akelenia Sidrería. Camino Olatze, 57. 943 333333
Alorrena Sidrería. Camino Petiregi, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 551838
Antola Sidrería. Iolta Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Sidrería. Txoritokieta, 13. 943 551527
Berezte Hostal. Pza. Etorbia, 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-boa, 19. 943 553301
Etxeberria Sidrería. Santiago-Enea Basema. 943 555697
Garziategi Sidrería. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iturri. 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
Ireza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irtoquin Sidrería. Iparale Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kiziki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidrería. Caserío Mariaguiri, z/g. 943 555647

Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidrería. Caserío Garziategi, 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
Petiregi Sidrería. Petiregi 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 Urkijo, 11. 943 028851
Basterretxe. Basterrete Industrialdea. 943 851061
Erexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trebildearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iturri. 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
Maitte. Ugarate 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)
Txikiogilf. 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
Auntxa. Barrena kalea, 14 Urestilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza auzoa, 1. 943 810097
Eskuata Ostatu. Bº Ibarraize, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Etxe Arregi, 19. 943 028856
Iraurgi. Ildafonso Gurrutxaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urestilla bidea. 943812271
Juanto Txiki. Uste, 5. Etxe de Arretze, 17. 943150311
Kiruri. Loloialde auzoa, 24. 943815808
Landeta. Landeta, 12. 943810959
Larrañaga. Urestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loloia Hote. Loloialde Hibilbidea, 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. Itaki Auzua, 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. Xuhote. 943 581007
Zokatu. Erdi kale. 943 151634

BALIARRAIN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA

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

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Ategin Hamburgues. Zaldurreta, 1. 943 882122
Basakana. J. Miquel Iturroz, 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, 3. 943 882122

Lizarrarte. Navarro Larrategi, 13. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234

Nisa. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BARRIO

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

Piñaze. Pza. San Martín. 943 882997

Titi Na. Nagusia, 18. 943 880000

Txantxangorri. J. Miquel Iturroz, 7. 943 886949

Urkala. Mayor, 7. 943 086131

Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatur-Zaharra. Beizama. 943 150798

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928

Venta de Beizantzu. Leizotzko Errepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirrebenea. Ibarra, 2. 943 762145

Azpeitxi. Arane Ereka, 13. 943 765600

Batzoka. San Pedro, 4. 943 253704

Beko Taberna. Angiozar, 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 55 10

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. Mahasterrak, 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

Borlatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970

Erota Beri. Ospalezu 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 Itziar. Ver apartado "Itziar")

IBARBA

Aguinasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608

Alra. Pza. Urquiza, 7. 943 206346

Astelena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32

Aztiain Asador. Pº Azitain, 6. 943 121854

Bossa. Egojain, 7. 17. 943 206753

Birjipaña. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalcha. Isasi, 7. 943 201126

Eska. Aragueta, 4. 943 121850

Fotxter. Plaza Barria, 6. 943 121255

Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844

Ixua. Ctra. Arate, 8. 943 7071292

Jaiki. Txantxa-Zelai, 18. 943 207081

Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

Kantabria. Pº 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 Iburio, 1. 943 567036

Oria Txiki. Zirkuitu Ibilidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbela Hemburguena. 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. Urquiza 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

Oiakorta. Aixoila Auzoa. 943 176122

Ostatu. Gudariain Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Asgi. Uranduzi, 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 Ezanero, 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 Ochos Humanos, 1. 943 256028

Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Iurri. Kalegorain Plaza, 5. 943 257448

Kaia. San Francisco, 50. 943 531606

Karakate. Olasoze, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Ezanero, 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, 1. 943 743185

Mintxta. Zona deportiva Mintxta. 943 748744

Olaso. Olaso, 15. 943 743185

Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435

Salento P.M. Urzuzomo, 10. 943 740196

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

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

Sigma. Xixiolin, 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 Ezanero, 17. 943 033453

Vinoteca Mahats. Kalegorain Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 946 080086

ERRETERIA

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 Siderria. Zamañola, 8. 943 526041

Egiburu. Zamañola-Zentelón, 943 341831

Ely-Luz Siderria. Bº Zamañola. 943 523905

Eguez. Orereta, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezu, 20. 943 527701

Ereña. Zamañola, z/g. 943 515913

Ereñakotz Batzokia (K. Mitxelena). 4. 943 002468

Frantzitza. Astigarragako bentak. 943 511445

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

Galán. 14. Gamon, 14. 943 577035

Gasleto Hondo. Antea Mari, 6. 943 511084

Gran Muralra (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 Piztak. Ikuitza Rozkozen, 1B. 943 020637

Laz Casuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Luz-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Mate. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintulo, z/g. 943 529614

Mesón Extremolero. Pº Itietza, 3. 943 511033

Mikel. Arditiurri, 11. 943 522336

Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455

Oarso Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515866

Onena. Zamañola, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

Paraiso. Sanxoaenea, 4. 943 527193

Perurera. Astigarragako Bentak. 943 515252

Pizza Sprint. Morigorrieta, 4. 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

Zamañola. Bº Zamañola, z/g. 943 519001

Zubia. Gabierota, z/g. 943 115275

Zuket. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antonioren 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

ESKORITIA

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 Ostata. Argindegi etxea. Eskio. 943 720267

AGIRRE ETXEA

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

Anduga. Industrialeda. pab. 1. 943 041007

Labeoko Berri. Bº Sta. Lucia. 943 725552

GABIRIA

Aztiria Erretoria. Bº Aztiria, z/g. 943 733622

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

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

Olete. 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

Mayflower. 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 Merendero. Alameda, 943 645364
Beko-Erota. Jaizubia, 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
Curryteca Danonatz. Denda Kalea, 6. 943 646597
El Garro 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
Itxaspe 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, 33. 943 64 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekona S. Pedro. 45. 943 642762
Lokate Siderria. Bidaxoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298
Mahasti. Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitze S. Pedro. 35. 943 642711
Maiñoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Oliruta Azpi Siderria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642739
Ondarzar Cerveceria. Itzazargi, 12. 943 642374
Pizzeria Partutxo. Pº Butrón, 943 645655
Rafael S. Pedro. 10. 943 642734
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301
Sugarstein. Nagusia, 11. 943 640167
Sugurri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Sutan. Bº Jaizubia, 266. 943 116000
Txantxangorri S. Pedro. 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56, bis. 943 644170
Uralde. Sagartu, 75. 943 646614
Urdin Marisqueria. Bidaxoa, 10. 943 644614
Yola Berri S. Pedro. 22. 943 645611
Zabala S. Pedro. 8. 943 642736
Zeria S. Pedro. 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Iszunka. Monte Itzazun, z/g. 943 675017
Larizak. Euskal Herria 2. 943 675636

IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagarate, z/g. 943 187656
Guardi. Guardi poligona, 943 801918
Piurriena. Nagusia, 52. 943 187866

IKAZTEGIETA

Begiristain Siderria. Caserío Irurotz, 943 652837
Ostaua. San Lorenzo, 7. 943 658992
Zubiaurre. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Afaldegi Bistrok. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aiale. Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Lanbaidar, 7. 943 624477
Alberto Asador. Iparralde, 42-44. 943 630768
Aldega. Pinar, 1. 943 610333
Alto de Arxake. Avda. Elizaboa, 52. 943 627438
Aia. Pza. Urdinabia, 943 508281
Anaka Berri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611000
Anastasio. Serapio Mugika, 18. 943 615048
Antxon. Pza. San Juan, 943 630512
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 621473
Ataleia. 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
Bidaxoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidaxoa 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
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiarán. Polig. Sorocarta, 2. 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. Burgos, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzuñeta, 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 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki J. Talharnas Lanbaidar, 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
Ferlos S. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterribia F66. Fuenterribia, 3. 943 616028
Gamburris. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puñua, 4. 943 616064
Gasuluzemendi. 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 Murguía, 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. Sita. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 94. 943 630993
Iñaki. Gabria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Iñigo Atsegiña. S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta. Pza. Urdinabia, 4. 943 621059
Izarzo. Mayor, 17. 943 638630
Jaizubia. 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 Bellotxa. 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. Belaskoena, 32. 943 628447

La Vinoteca. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
La Rotonda. Junkal Lanbaidar, 13. 943 629556
Lagun Artea. Serapio Mugika, 24. 943 614377
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Moulane Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mugika, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidaxoa, 16. 943 629377
Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95
Mariño. Zubelzu, 6-Bº Anaka- 943 615001
Marken. Santiago 27-A. 943 611628
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 623986
Morondo. Papiñeta, 2. 943 621395
Muga. Junkal Lanbaidar, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gabria, 13. 943 620765
Narao. Avda. Iparralde, 5. 943 614564
Nerea. Korokotzi, 19. 943 631914
Noxoa. Poligono Sorocarta, 36. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puñua, 13. 943 614564
Ola Sagardotegi. Pº Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamarga, 1. 943 622890
Ortazgi Cerveceria. Luis de Urzuru, 4. 943 615171
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Patria. Edificio Paotxa-Anaka- 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sita. Elena, 4. 943 62238
Pello. Labandari, 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
Puñua. Avda. Puñua, 7. 943 610544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-27. 943 633657
Sargia. León Iruetagoiena, 1. 636 93951
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 Lanbaidar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txalaka. Laretxuti, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterribia, 8. 943 619317
Txuntxuro. Pio XII, 5. 943 615084
Vagón de Cola. Moulane Mitxelena, 2. 943 020120
Vitoria. Arbesko Etorri, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Etorri, 5. 943 117992
Waunna's. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japones). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Area Servicio A-6. 943 623109
Zurca. Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

IRURA

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
Náutico. Nagusia, 13. 943 880012

ITZIAR

Bikain. Muxiarte 39, Iztia, 943 193970
Itxaspe. Bº Iztia, 943 199401
Iztia. Bº Iztia, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. Bº Iztia, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas
Arriola auzoa, 22. 943 607 80 52

Salagi. Galtzaida, 13. 943 19 90 04
Santurama. Mardai, z/g. 943 193937
Xitunduri-Turri Siderria. Mardai, 943 193938
Ixomin. Mardai, z/g. Iztia, 943 199056
Urbeu Siderria. Bº Elornaga, 2. 943 199237
Zubikarai 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 Etxebarria, 2. 943 371742

Bugati. Arzapide Pasalekua, 7. 943 362709
Bugby Hamburguerria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Ejel. Goikale, 1. 943 36 27 01
Errekoite. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Geltoki. Hirubide Bailara, 1. 943 361400
Guria. Nagusia, 8. 943 362 71 4
Iñaki. Inigo de Loiola 4. 943 365 501
Jalai. Nagusia, 9. 943 372780
Larre. Larrekoetxe 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 Illarratueta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutoizabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustiaín, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oria, 8. 943 377353
Rummy. Nagusia, 71. 943 363541
Txari's. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txarri Txarri. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 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. Hirigoina, 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. Lazkaoamendi, z/g. 943 880805
Zelata. Uhartz, 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
Gatxukoa. Nagusia, 10. 943 731271
Kurru. Euskal Herria Enparantza. 943 881198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Olara. Euskal Herria Enparantza
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidreria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
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. Irurzun, 35. 943 528580
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529889
Iruzun. Iruzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubixo, 9. 943 521966
Jaizkibel. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kate Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527599
Lizartza. Elias Salaberria, 1. 943 346078
Lur Jatexoa. Urrune, 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-ENA

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. -Garagarza-. 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 Murtukru 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutrikru, km. 3. 943 603239
Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbauzo. 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. km. 491340
Beti Auro. C. Com. 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. Com. Carrefour. 943 100880
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

Intxixu 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 Picaeña, 52. 943 260656
Kapeo. Tomla, 21. 943 491254
Laia. Landeta, 3. 943 493839
Larcho. Ugaldetxo. 943 492101
Marcus. Zelaiunus-Pulg. Ugaldetxo. 943 494390
Maslaga. Oiaran, 3. 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 Picaeña, 54. 943 491196
Olaitzola. Tomola, 2. Bº Ergoien. 943 492605
Oldin. Polig. Lintziñu, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sidreria. Caserío Ordo Zelai, 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 Iturnitzi). 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
Etxe Zur Sagardotxia. Errekalde auzoa 943 882049
Gartzu. 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/g 943 88 58 29
Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ONATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Garbai, 17. 943 782483
Debatarra. Otadui 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. Ultegiñ, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. Bº Oلابerria, 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. Gabrielrabe, 14. 943 164844

KUKO

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

ORDIZIA

19-90. Garagara, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Haizpe. Gudarian 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. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 880409
Zubidi. Gudarian 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
Aizperro Casa Rural. S. Martín, 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 Lertxundin, 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 hondartzita. 943 890475

KATXIÑA BIDEA

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

Oldin. Ortaizka Auzoa, 44. 943 830883
Orioko Benta. Camino Ordo-Igeldo. 943 835751

PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 390909
Alkatebete. 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, 7. 943 529399
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 513910
Colfradia. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarretarria, 8. Ambo. 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 38. Ambo. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. -Trintperpe-. 943 399071
E-16. Eskalategi, 16. Amto. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Ambo. 943 510008
El Caserio. Pº Nafarroa, 23. Trintperpe. 943 404424
Erdibana taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14. 16. Trintperpe. 943 390357
Erreketxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Eze Ona. Eskalategi, 9. Amto. 943 525696
Ezer. Eskalategi, 40. Amto. 943 513362
Garbana. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goiberri. Eskalategi, 36. Ambo. 943 510019
Guz Borda. Arranarain, 36. S. Pedro. 943 391184
Guria. Arrandegi, 5. Trintperpe. 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Amto. 943 515300
Iparr. Pº Nafarroa. Amto. 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. Oarsó, 8. Amto. 943 515414
Marisol. Etsnabide, 18. Trintperpe. 943 394751
Marixu. Euskadi Etorb. 2. Trintperpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meñuri Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Misuzur (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. Amto. 943 520770
Romeral. Eskalategi, 40-42. Amto. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintperpe. 943 399074
Txulotxo. Lezo Bide, 7. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Etsnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkiña. Zubruna, 17. 943 8002512

SORALUZE

Arrendia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Eduzter. Santana, 18. 943 751383
Txurrula. Txurrula, z/g. 943 751581
Ulaia Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
66 Taberna. Martín 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: Larramendi, 1. 943 843839

Asteasuerra: Harro, 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 672819

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 655655

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 Bº: Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Izola: Batxiller Zaldibia, 1. 943 841427

Jokel: Martín Jose Iraola, 10. 943 116017

K-2: Plaza Nueva, 943 570068

Kupela: Pza. Narra, 943 672070

Landroa: Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea: Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurra Bistrot: Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alai: Bº San Esteban, 39. 943 651799

Muga Asador de pollos: Agintari, 3. 943 679343

Orbela Taberna: Erentari, 10. 943 016780

Ordzia Taberna: Martín J. Iraola, 647 007275

Plan B: Lurramendi, 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, 49. 943 650036

URNIETA

Aballari: Iriazabal, 21. 943 330025

Altna: Bº Lategi, 943 554917

Adarra: Bº Gohitru, 37. 943 552036

Besabi: Bº Gohitru, z/g. 943 330131

Bosteko: Eratzu, 943 337357

Etxuteta Siderria: Bº Oztaran, 34. 943 556981

Eula Siderria: Bº Lategi, 19. 943 552744

Fronton: Estación, z/g. 943 009077

Guria: Iriazabal, 46. 943 005650

Oñamend Sagardotxia: Bº Ergolen, 18. 943 556583

Piñodeportivo: Pintore Kalea, 3. 943 009408

Setiñ Moko Siderria: Bº Oztaran, 11. 943 551014

Urruzola: Etxuteta Baserría. 943 556981

Zaldundegi: Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXU

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: Ipararguine, 18. 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: Ipararguie, 1. 943 101103

Zahabeta: Ipeñarieta, 2. 943 724320

Zona Zero: Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotxia: 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

Canta Julián: R. 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

Kenya: Txoko-Alde, 22. 943 361127

Maktaber: Poligono Ugaidea, 36. 943 366968

Patri: Nagusia, 14. 943 362725

Saizir Siderria: Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597

Sekaña 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

Txirri: Estrata, 6. Aginaga. 943 372808

Txirristra: Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urraiña 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

ZARRATU

Alai: Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel: Setzimineteta, 4. 943 830143

Amaia: Nafarroa, 9. 943 130549

Aniakal: 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: Igarña Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea: Setzimineteta, 4. 943 130586

Batzoka: Balea, 1. 943 002049

Basarri: Patxiku, 10. 943 021275

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

Berazadi-Berri: Talai Mendi, 723. 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

Eraitz: 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: Patxiku Kalea, 10. 671 03 65 18

Joe: Ipar kalea, 13. 943 134236

Kandela: Torre Luzea parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguñain: Mendialdua, 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

Lagumak: San Francisco, 10. 943 833701

Manuela: San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele: Nafarroa, 4. 943 504556

Mollari (pizzería): Patxiku, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria: Mibizelena, 27. 943 834561

Naparrak: Barren Plaza, 1. 943 13519

Okamika: Ipar kalea, 1. 943 561328

Orbegozo Taberna: Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta: Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiku: 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

Tivoli: Tivoli, 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 Ono: Zelai-Ordo, 12. 943 021980

Zelaitxo: Mibizelena, 12. 943 011399

Zubi Ono: Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamak Ostata: San Martin, 3. 943 801051

Otzarunte Bidea: Otzarunte,

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

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 61)

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 Faroee**, 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@gmail.com



Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado dirigido hoy por su hijo, **Jon Méndez**, en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**.



ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS: Hasta 15 tipos de salchichas artesanas: De txipirón, de pimiento del piquillo, de pollo, de hongo, de queso...

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006

KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la ponencia de Patxi Larrañaga sobre la Txistorra

KURSAL 2010

1º Premio Nacional de Parrilla en el Congreso San Sebastián Gastronomika

KURSAL 2011

Gran acogida de la ponencia de Patxi Larrañaga "El Txuleton bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con 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.



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

HOPA BEER DENDA

LA MAYOR VARIEDAD EN CERVEZAS ARTESANAS

DONOSTIA

PADRE LARROKA, 8
-GROS- TEL. 943 04 30 97
FCB: Hopa Beer Denda
INSTAG: @hopabeerdenda



El pasado 11 de agosto, **Liteo Leibar**, uno de los distribuidores de cerveza artesana y de importación más veteranos de Donostia ha abierto en el barrio de Gros "**Hopa Beer Denda**", establecimiento especializado principalmente en **cerveza artesana** además de tener un apartado dedicado a la **cerveza belga de diferentes estilos**. En este establecimiento, además, **se apuesta de manera decidida por la cerveza local** (Craft Beer), ofreciéndola de manera diferenciada en expositores especialmente dedicados a las **casas cerveceras de Euskal Herria**.

En Hopa encontraremos **más de 430 referencias de cerveza artesana de todo tipo**, así como **frigoríficos** para poder llevarnos a casa nuestra cerveza a la temperatura ideal. Asimismo contaremos con un **asesoramiento de lujo**, pues además del propio Liteo, seremos atendidos por **Mikel**, de la **cervecería Boulevard** de Irún, que se ha implicado al 100% en este proyecto. Además de estos servicios, en Hopa contaremos próxima mente con una **sala de catas** en la que se realizarán **de-gustaciones y presentaciones** de diferentes cervezas.

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 elaborar nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...) Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc...

CHAMORRO

CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TELF. 943 32 16 72
MERC. GROS (PUESTO 2)
TEL. 943 50 80 53



En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplirá 25 años al frente de esta **carnicería especializada en ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero** y **Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codillo asado, Pollo asado, etc...

MUTRIKU
HOTEL ARBE
 DE CARA AL CANTÁBRICO

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).

FÉLIX MARAÑA (PERIODISTA Y ESCRITOR)

“HE TRABAJADO 40 AÑOS COMO HUMORISTA EN PARO”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Félix Maraña (León, 1953), se ha dedicado al periodismo desde los diecisiete años, singularmente al periodismo cultural. Sus artículos han aparecido en los diarios del grupo Vocento y en El Periódico de Catalunya, entre otros. Ha hecho diversas series para TV, algunas con Manu Leguineche. Ha dedicado estudios y artículos a retratar la vida sentimental y emocional de Donostia y el País Vasco. En 1987 recibió el Premio de Periodismo Miguel de Unamuno. Fue miembro de las revistas de literatura, editadas en Donostia, “Kurpil” (1973-1975) y “Kantil” (1976-1981), así como fundador de esta última. Fundador y director de la Oficina de Ideas (1985), de la colección Poesía Vasca, hoy (Gaur Egungo Euskal Poesía), para la Universidad del País Vasco (1990–2000), o la editorial Bermingham (1995), ha realizado diversas exposiciones (Baroja, Oteiza, Chillida, Antonio Zabala) y dirigido cursos universitarios. Licenciado en Ciencias de la Información, Graduado Social y Diplomado en Altos Estudios de Historia Contemporánea, en 2005 realizó, con Nuria Ruiz Cabestany la película “Oteiza tiembla. La respiración de la ría”

¿Además de la literatura y la poesía, qué aficiones cultivas?

No sé si ha sido afición, aflicción o defecto: he dedicado mucho tiempo, mucho, a cantar la obra de los demás, casi como pasión abnegada, aunque me temo que no pasaré a la historia por esa tarea, dado que es muy posible que se me aplique aquella miserable máxima de uno que fue mi amigo: “No hagas un favor, que no te lo perdonan”. No me arrepiento. Soy lector profesional, es decir, sin profesión, y tengo por la música popular una especial querencia. Mi relación de amistad con la mayoría de los cantautores vascos y españoles es parte de mi dedicación vital también desde los 18 años, en que conocí en la Bienal Internacional del Sonido de Valladolid a Joaquín Díaz y a Paco de Lucía, recién llegado de México y USA. Tengo una afición que tampoco se tiene por tal, bueno, tenía, que es la compartir y de-partir en una mesa. Durante años tuve la oficina para estos trámites en el bar restaurante Hidalgo histórico, y también en el Andra Mari histórico (La merluza rellena curaba) y en el Bergara. El Bergara ha sido mi oficina permanente, incluso cuando no estoy. Y, aunque nadie me crea, he sido un humorista siempre. He trabajado cuarenta años como humorista en paro. Esa sí que es una profesión que estimo especialmente.



¿Cuál es tu lugar favorito en Donostia? ¿Y en Gipuzkoa?

En Donostia, en los días de silencio y lluvia suave, el rincón de la Plaza de Gipuzkoa. Es una representación de la naturaleza del mundo no suficientemente explicada. Mendiola escribió una novela, "La gaviota de la plaza de Guipúzcoa" que canta el encanto de este rincón, en el que me da que Usandizaga está muy aburrido.

¿Y en el resto de Euskal Herria?

Agiña, subir a Agiña y pasar horas. No sólo por encontrarme con las referencias del arte milenario (crómlechs) y del arte moderno (Oteiza, Vallet), sino el bunker de la guerra, el bosque, las potocas, las ovejas, las esquilas que pueblan de silencio armónico el principio del Pirineo, porque nosotros inventamos el Pirineo, comienza aquí, nace aquí, en el Golfo de Bizkaia. Ir a Arantzazu y perderte en las estribaciones de Aralar. También, subir a la falda, sólo para verle la falda, al Larraitz y luego comer en el Ostatu de Paulo Garaialde. Cualquier rincón de Gipuzkoa, alguna venta como la de Mandubia, Otzaurte, y otras, que recorrí con mi amigo Ángel Cruz Jaka Legorburu. Ir a Azkizu, en lo alto de Zumaia es mutarse. Pasear por Pasaia, en las dos márgenes, hasta perderse en el fiordo, es un modo de mejorar, por dentro y por fuera. Pero estar en lugares que son señal de tantas cosas, como el Museo Oteiza o Chillida Leku a mí me traslada a un mundo en el que quisiera vivir, que no es este de todos los días. Mi Playa y paseo de Zurriola es un lugar que mejora cada día. Lo siento cada día más mío, y mi mar lo sabe. De hecho, escribo mientras oigo su rumor, que me dice que no me extienda mucho, porque una revista no es un mar.

¿Y en el resto del mundo?

París, Casalarreina, Pompeya, Sarajevo y Peñacorada, cinco lugares donde quiero volver, en cuanto se acabe este Postmundo.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Mi viaje a Montevideo, donde he ido en dos ocasiones. Fue algo mágico. Una ciudad cuyos edificios de época,

villas originales de construcción y origen europeo, todas ellas distintas entre sí, es una fiesta de la arquitectura. Montevideo es en sus calles una Universidad de la Arquitectura, que es otra de mis querencias, o aficiones, o maneras de mirar el mundo.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Quiero ir a países de Europa, como Hungría, todos los que engullía la vieja Yugoslavia y Polonia, volver a Italia, vivir allí sin que nadie lo sepa. Demasiados lugares para perderse a conciencia. Y volver a Lisboa y Sintra. Y a Fene, ese lugar del mundo que tiene un Museo de Humor, que inventó mi amigo Xaquín Marín. Y debo ir a Cuenca. Sí, no conozco Cuenca. Patxi Andión quería enseñármela él. Y debo ir a la posada en donde él escribía los poemas de su último, ay, disco.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La fidelidad a sí mismo y a los demás. Pero, sobre todo, la compasión, la piedad, la comprensión del otro. Saber perdonar, verbo que no me gusta, porque la compasión es muy superior al perdón. Sólo quisiera que este sentimiento estuviera presente en quienes se consideren maltratados por mí, del mismo modo que yo lo siento por todos cuantos, equivocados o no, me desamaron.

¿Y qué detestas en una persona?

La trampa. La manipulación y el manejo de sus semejantes. La imposición y el dominio. Cada día me reafirmo en la idea de que somos realmente lo que compartimos. Es decir, lo que afirmamos. Negar a los demás es una forma de no ser uno mismo, es el principio de la intolerancia y el fin de la Humanidad.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En cientos de lugares. Debería hacer un diccionario de restaurantes, bares, tabernas y txokos en donde he disfrutado de ese placer que se concentra en uno de los agujeros de nuestro cuerpo, pero que, ante todo, es gozo y disfrute para la imaginación, la memoria, la vista, la literatura. Si

DJ IÑIGO ETXENIKE

Ezkontzak
Despedidak
Jaia

655 744 657

un plato no tiene literatura y estética carece de emoción. Los sabores son sólo los alicientes que acompañan a la emoción. Pero como me pides lugares, anoto estos en Gipuzkoa, en resumen: Bedua, Arzac, Barkaiztegi, Lasa (Bergara), Etxeberri (Zumarraga), Casa Vallés de Donostia, Casa Urola, Jaizubia (Urdanibia), Zuberoa, Aitten Etxe, Argoin Txiki y Otzarreta (los tres de Zarautz) y Elkano de Getaria. Pero he pasado momentos gastronómicos y festivos únicos con mis cuadrillas en la sociedad, tanto en Itxas Gain, como Kondarrak, Zubigain e Itzalpe. En Itzalpe, con mis amigos Berasategi, editor, y la cuadrilla de bertsolaris, Lazkao Txiki, Txomin Garmendia, en quienes aprendí a conocer el humor en la literatura popular. Y no quiero que se me olvide, porque es otra de mis aficiones, la paella. Dicen que mis paellas tienen tal prolegómeno y preparación que no necesitan sal. Me lo dijo Busca Isusi: "Métale mar, Maraña, métale mucho mar y está resuelta". En mi País de la Zuriola hay lugares, algunos ya he citado, donde la cocina en miniatura está, por rigor, producto y tratamiento en el mejor momento: han logrado bajar de cierto estadio inalcanzable los bocados más excelsos pero manteniendo la calidad. Creo que son medicina, pero mi médico no se ha convencido aún.

¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en Euskal Herria?

El gran producto es la merluza y su tratamiento kokxero. Es algo sublime. Pero una merluza rebozada es también parte de esa emoción. También me gusta cómo se trata el pescado a la plancha y horno: un rodaballo, un lenguado. Pero unos Pelayos de la Costa, unas anchoas de las nuestras, ay, me cautivan del mismo modo. A Patxi Andiñón las anchoas le hacían llorar. Pones una botella de champagne, incluso un aperitivo con txakolí, y no necesitas comer en una semana, salvo los que subís al Gorosti todos los días. Y en Rioja Alavesa, claro, pimientos, chuletillas, vino del de verdad. Hablaré con mi médico para que todo esto acabe pronto.

¿Y el producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de aquí?

No logro concebir ese modo en que en León se aplica el pimentón en abundancia a los más sabrosos pescados, incluida la merluza. Y, a pesar de mi origen, el botillo del Bierzo me sigue pareciendo un almacén de tropezos picantes. Ahora bien, las sopas de ajo leonesas son de excelencia, sobre todo las que hace Andrés Martínez Trapiello, que aún no las he probado.

Claro está que mi boca se educó en Donostia. Creo que en Andalucía se fríe en demasía el pescado, por más que lo llamen pescaíto, en diminutivo. Pero ahora mismo me iría a la Alpujarra, a estar en silencio un mes entero. Claro que no sé cómo me iba a arreglar si vive allí mi amigo y poeta de Legazpi Pello Zabaleta, que habla tanto como yo, incluso se dice que puede ganarme, y yo me dejo, porque Pello es un hombre bueno y amable, y cuenta historias que parecen mentira, y son mentira, pero siempre me las creo.

¿Cuál es tu plato favorito para comer?

Sopa de pescado. Y repetir. Incluso tres veces. Plato único.

¿Y tu plato favorito para preparar? ¿Se te resiste algún plato o producto, ya sea para comerlo o para prepararlo?

Dicen, aunque todavía no lo creo de verdad, que hago paellas con encanto, tono y fervor. De hecho, todos repiten. Y no sé cocinar, pero coges mala fama y te lleva a la tumba.

Sugiérenos dos restaurantes en Donostia o Gipuzkoa.

En Gipuzkoa, el Basozabal de Arantzazu. En ese lugar he vivido, comido, soñado, escrito y disfrutado como en pocos lugares. En Donostia, me priva volver al Urepel, en la nueva dirección y sentarse en el Portu Etxe es crecer. Tienen ambos unos platos como para quedarse allí a vivir.

¿Y un par de restaurantes de Euskal Herria o del resto del mundo?

Ya he dicho varios, pero como no he citado al Túbal de Tafalla, lo digo ahora. En Bilbao, uno de los dos o tres Restaurantes, siempre me lío de la calle, pero los tres son muy buenos.

FREECOOKING
Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK
KOMUNIKAZIOA
AHOLKULARITZA**

Email: info.osoa@gmail.com Tel: 667.853.580/678.211.205



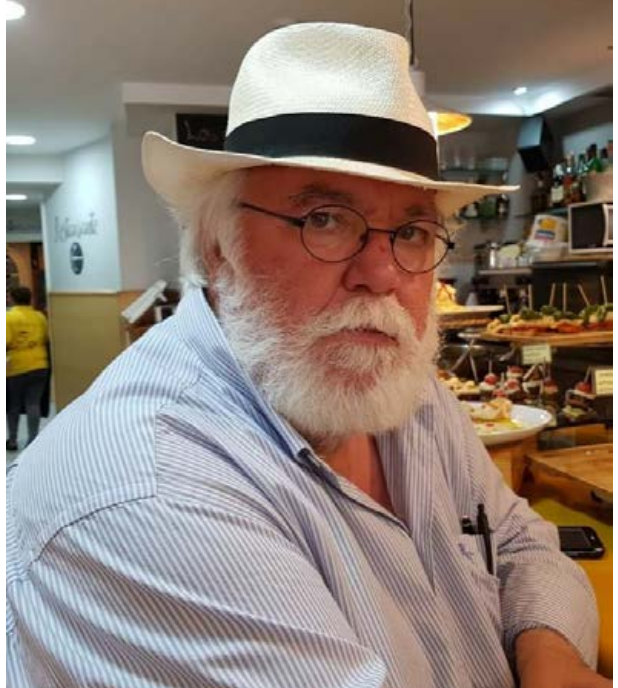




En Madrid, que también es el mundo, me priva el Jai Alai, del amigo Muñagorri. En sus rincones pasé momentos inolvidables con Chumy Chúmez, Forges y Manu Leguineche. También, la Trainera, de calle Lagasca, de cuyos almuerzos puedo escribir un par de libros.

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

Sorprendido, no, pero quiero invocar aquí el nombre de Silvi, del Hidalgo Histórico. Sus cazuelas de bacalao pilpil, sus rapes txikia con ese ajillo que hacía temblar, las alubias que nos preparaba en Santo Tomas Eguna, que bordaba, con su ayudanta, la señora Rufi. En Hidalgo nació, creció, se formó, y aprendió a ser el gran cocinero que es Juan Mari Humada, porque el Hidalgo fue el Centro Culinario de entonces, pero sin nombre inglés. Quien me sorprende muchas veces es el amigo Loureiro, que tiene unos bocados al repente, de lujo, gusto, visualidad, aroma, fuego. Tengo que ir, doctor, dígame ya cuándo. No sé qué hago aquí escribiendo.



¿Qué harías si te tocara la lotería?

A mí ya me tocó la lotería, sí, el Gordo. En 1975. Yo era soldado de Franco y acabábamos de matarlo (nadie lo había hecho hasta entonces). El Gordo era una cantidad astronómica. Piensen que por cada 25 pesetas jugadas recibías 180.000 pesetas. Hubo soldados en Loiola que compraron un piso en la Avenida de Zarautz de Donostia. A mí ya no me puede tocar la lotería, como a Félix Lumberas, mi amigo de Sajazarra, que tenía un algo que atraía como imán los premios. Tenía una churrería en la Parte Vieja, porque vino aquí, de joven, a defender la República, y se quedó. Perdió la guerra, pero le tocó la lotería como a mí. Sé que Franco no nos daba la suerte, pero ambos sobrevivimos a aquel 1975 y a 1936, aunque yo entonces no estaba.

El entrevistado, disfrutando de las bondades del bar Hidalgo 56, en una imagen retrospectiva.

Lumberas escribió un libro “Cuando los ciegos guían”, editado por Antonio Zavala en Sendoa, que recomiendo a quien quiera comprender la vida de un hombre que sólo hizo el bien. No quiero que vuelva a tocarme la lotería. Y sé que tengo que jugar con la cuadrilla. Nos ganan con eso de si luego toca.

Mi lotería es mi nieta y los míos.

Mi casa, la Librería.

Mi mundo, el Mundo

La bondad de San Sebastián

*Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería*

C/ Peñasflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

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