

DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

COMPLEJO
Ametzagaña
RESTAURANTE

9 de marzo, 21:00h.

RESERVAS: 943.45.90.92
info@ametzagana.com

**¡NOCHE DE
HUMOR A
LA VASCA!**

**Cena con
monólogos**

Camino de Uba, 61 - Donostia - www.ametzagana.com



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



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

// aurkibidea índice

- > **iritziaopinión**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Burp...! (Arnau Estrader) 6
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) ... 7
Essencia de vid (Dani Coman) 7
- > **herrigoak noticiassabrosas**
Probaketak 2013; Feria extraordinaria de Urretxu;
Feria de Donostia; Feria de ramos en Bergara... 8
- > **erreportaje reportaje**
Route 33; Cultura y gastronomía
al pie de la Nacional-1 10
- > **jakitea elkarte**
Bodegón Joxe Mari (Orío) 14
- > **producto temporada**
El guisante 16
- > **piñilean aldente**
La Oreja de Van... Txotx! 18
Listado de Siderías de Gipuzkoa 20
- > **kartara alacarta**
Kantabria Jatetxea (Eibar) 22
- > **gomendatu recomendado**
Atalaia (Irun) 24
- > **errezetak recetas**
La Fábrica (Donostia) 26
- > **jatexegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 27
Guía de restaurantes 28
- > **gipuzkoan nonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 54
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 61
- > **placeres gastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 62



// azala portada

Taco de bacalao atemperado sobre piperrada y crema suave de ajo.

(Restaurante La Fábrica, Donostia)

Fotografía: Ritxar Tolosa. Receta en pág. 26

// Route 33 en la N1

Ruta y gastronomía son conceptos que frecuentemente aparecen unidos. "Ruta" tiene varias acepciones que pueden encajar con la gastronomía, entre ellas la acotación "carretera". Carretera pensada para hacer camino y, si éste es largo, se agradecen las etapas marcadas por parada y fonda. Los tiempos cambian y las costumbres varían, pero estas aparecen sometidas a ciertos anclajes que resisten pese a la evolución. Route 33 es un buen ejemplo de esta conjugación que supone adaptación a los nuevos tiempos sin olvidar viejos elementos. Se trata de una moderna propuesta de ocio, cultura y gastronomía, un amplio espacio que ofrece restaurante, cafetería, txikipark, pantalla gigante, tienda delicatessen y museo. A su vez, se sostiene sobre dos anclajes que resisten el paso del tiempo, ya que se sitúa al pie de la N1 a la altura de Alegi y es un proyecto encabezado por la familia Altuna, clan de panaderos que crearon Ogiberrri hace 80 años. Hemos visitado el local y se lo presentamos en nuestro reportaje de este mes.



EDITA: ZUM EDIZIOAK, S.L. Patitzio Etxeberria, 7. 20230 LEGAZPI // E-MAIL: zum@zumedizioak.com // Tel: 943 73 15 83

IMPRESIÓN: Ona Industria Gráfica // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

> Gida hau hilaftero banatan da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.

> Esta guía se reparte mensualmente en los 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.



UN FILETE DE LUJO O VULGAR

La verdad es que esa carne considerada siempre de lujo, el solomillo, se ha convertido últimamente en una vulgaridad gustativa y el recurso fácil de banquetes masificados en los que prima la nula calidad y la congelación uniformadora.

Pero ante todo es necesario precisar que en el buey y la vaca, así como en otros animales de matadero, se llama solomillo a la capa muscular que se extiende por entre las costillas y el lomo. En la cocina francesa, el solomillo se conoce como "filet", dando origen en España a una cierta confusión. En castellano, la palabra "filete" designa, según la Real Academia Española de la Lengua: "una lonja delgada de carne magra o de pescado limpio de raspas".

Por otra parte, hay que resaltar que en el tema de los asados de carne, las denominaciones sajonas son las más proliferas, a pesar de que en casi todo el léxico gastronómico domine la terminología francesa. Y todo por una razón histórica. Fue Gran Bretaña, durante el medievo, la patria del auténtico bistec. Es una anécdota conocida la que atribuye la creación del nombre de un apreciado bistec, el denominado *sirloin* steak, al hecho de que **Jacobo I** premió al cocinero que se lo sirvió por primera vez, diciéndole: "Eres el más noble de todos nosotros y te nombro Sir". También existe otro hecho histórico por el cual en 1735 se fundó en Londres "La Sociedad Sublime de los Bistecs", a la que sólo pertenecían veinticuatro miembros y en la que solicitó su entrada, como un gran honor, el entonces Príncipe de Gales, por lo que por excepción se aumentó el número de socios a veinticinco. Esta enorme devoción de los anglosajones por los asados de carne de buey se transmitió a América. En América se introdujeron las mejores razas de bóvidos: los Charoláis franceses, los Longhorns ingleses, y los Aberdeen Agnus escoceses, que se habían cruzado para abastecer a un público tremendamente carnívoro.

Hay, por otra parte, un término que se presta a la confusión. Por un lado, es una forma de preparación de la carne de buey, y por otro lado, un corte especial del solomillo. Se trata del Châteaubriand. Es sin ninguna duda el gran filete noble. Su origen y su nombre provienen de **Francisco Renato Vizconde de Châteaubriand**, célebre escritor y diplomático francés (1768-1848). Aunque como sucede en estos casos, el inventor suele ser el cocinero. En este caso el del vizconde, conocido

EN LA COCINA FRANCESA, EL SOLOMILLO SE CONOCE COMO "FILET", DANDO ORIGEN EN ESPAÑA A UNA CIERTA CONFUSIÓN, PUES EN CASTELLANO DESIGNA A UNA LONJA DELGADA DE CARNE MAGRA O DE PESCADO LIMPIO DE RASPAS

como **Montmirail**, que ideó un filete de 400 grs de peso y 4 cm al menos de espesor, que se obtiene de la parte central del solomillo, o sea de su parte más jugosa y de menos nervios.

Los tournedós tienen mucho que ver con el anterior filete. Se cortan de las partes del filete que siguen a izquierda y derecha de los châteaubriands, su grosor es similar y su peso bastante inferior. Del porqué de su nombre hay varias teorías, todas muy dudosas. Una de ellas tiene como protagonista a **Rossini**. Otra señala a un contemporáneo del compositor, el doctor **Verón**, un personaje muy conocido en París a mediados del siglo XIX y refinado gourmet. Parece ser que no era muy comilón y siempre solicitaba que los bistecs que le preparaban fueran más pequeños ya que los que le ofrecían los consideraba excesivamente grandes. El maître del restaurante, del que era fiel cliente, quiso complacerle y procurar que el resto de la clientela no viera el pequeño tamaño del filete y ordenó al camarero que lo sirviera por detrás de la espalda de los otros comensales *Tourner les dos* significa volver o dar la espalda. Y es cierto que, si bien esta palabra ya existía en el siglo XVIII para referirse a una especial manera de "exponer" el pescado en las pescaderías, *exposer á tournados*, su uso como término para designar una determinada pieza de carne se emplea ya habitualmente en la década de los sesenta del siglo XIX.

Encuentra más artículos de Mikel Corcuera en:
www.ondojan.com
 RENOVADA ¡tu gastroneb!

ESSENCIA
 a r d o d e n d a

Cursos de iniciación a la cata
 Asesoramiento en elaboración de cartas de vino
 Venta y distribución de vinos nacionales e internacionales

www.ardodenda.com / Zabaleta 53, 20002 Donostia / 943326915

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



PRODUCTOS DEL PATO

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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

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

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



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecerero

ETXEANDIA GARAGARDUAK

En **Urduliz**, Bizkaia. Podemos encontrar la **micro-cervecería Etxeandia**, donde Jon (cervecero artesano) elabora junto a su familia unas 7 variedades de cerveza bautizadas con los nombres mitológicos vascos: **Lamiak**, una cerveza de trigo tostado; **Mari** cerveza rubia estilo lager o la "distinta" **Ánfora**, que **se sumerge 10 meses bajo el mar de Pientzia**, en ánforas de cerámica de 1 litro. Esta última referencia, es totalmente novedosa, ya que nadie había experimentado sumergir cerveza bajo del mar.

Así que Jon se pone en marcha junto a la empresa vizcaína **Bajoelagua Factory** a preparar las ánforas, sellarlas e introducirlas en jaulas de hierro por debajo de los **15 metros submarinos**, ya que en el mar conseguimos una temperatura constante, una presión ideal y poca luz, con lo que la cerveza se conservará en perfectas condiciones

La experiencia fue gratificante,

los cambios fueron positivos y consiguieron una **cerveza más amarga, con toques picantes** y con esa curiosidad de madurarla 10 meses en el agua. Obviamente los costes de fabricar esta cerveza son superiores, ya que además de instalarla, submarinistas profesionales deben acudir a ver las jaulas regularmente, la ánfora de cerámica es cara... el caso es que nos sale a **45 euros el litro**. Pero no tiene nada que ver con los precios de sus cervezas en formato de botella de 33cl que podemos encontrar por **2 euros en tiendas** especializadas o en su micro-cervecería de Urduliz. Si tenéis la oportunidad de visitarlos no os penséis que vais a ver una fábrica de cervezas con tecnología punta, sino que veréis algo **familiar, pequeño, funcional y sobre todo artesano**. No utilizan ni filtros, ni siquiera pasteurizan y utilizan un **90% malts de Euskal Herria**. Cuentan con una plantación de varios lúpulos en Urduliz además de laboratorios de levaduras locales. No dudéis en probar esta cerveza bizkaitarra si algún día vais por la margen derecha del Nervión.

Nota: del 8 al 10 de marzo se celebra el **Barcelona beer festival**. Nos vemos allí. Salud!



DI... VINOS

MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Bermingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

vinateria@gmail.com



MARTÚE CRIANZA 2009

Bodegas Martúe es un ejemplo de que se puede hacer buen vino en La Mancha y, además, organizar una bodega fantástica. Fue fundada en el año 2000 y produce vinos de alta calidad, con uvas de la región, como el tempranillo, y uvas de variedades plantadas hace pocos años, de Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay. Esta maravillosa bodega tiene como objetivo explotar la región vinícola en Toledo. Sus vinos son producidos para todos los gustos, fáciles de beber y de entender aunque también potentes y muy estructurados

Así, con uvas procedentes de viñedo propio, los más modernos avances técnicos y un enólogo de excepción, Ignacio de Miguel, los caldos de Martúe llevan ya varios años compitiendo en el mercado, tanto nacional como internacional, bajo la Indicación Geográfica Vinos de la Tierra de Castilla. La bodega se encuentra en La Guardia (Toledo). En 110 hectáreas repartidas en dos fincas, Campo Martuela y El Casar, se extiende el viñedo de Bodegas Martúe en el que se cultivan seis variedades tintas y una blanca. La finca Campo Martuela, ubicada a 400 metros de la bodega, tiene un alto porcentaje de subsuelo calizo, lo que da unos vinos muy finos, mientras que El Casar, a tan sólo cuatro kilómetros hacia el Oeste, es muchísimo más arcillosa y la temperatura es más cálida, con dos o tres grados de diferencia respecto a Campo Martuela que está en una zona más fría.

El libro insignia de la bodega es el tinto Martúe, elaborado con las variedades Tempranillo 47%, Cabernet Sauvignon 37%, Merlot 15%, Syrah 1% y con 9 meses de crianza en barricas de roble francés 70% y americano 30%. Presenta un color rojo picota concentrado, con ribetes amaratados de juventud y capa alta. En nariz, lo primero que aparecen son notas de fruta madura y sensación cálida. En boca llama la atención desde el principio, envolviendo a su paso desde el principio al fin. Rico, sabroso, con fruta madura concentrada y ligeros tostados. La estructura está presente en todo el vino sin atacar, destacando su agradable e intenso final. Carnes rojas, carnes de caza, barbacoas, verduras, ibéricos, arroces de carne, quesos curados. Su precio aproximado en tienda especializada es de 8 €



El libro insignia de la bodega es el tinto Martúe, elaborado con las variedades Tempranillo 47%, Cabernet Sauvignon 37%, Merlot 15%, Syrah 1% y con 9 meses de crianza en barricas de roble francés 70% y americano 30%. Presenta un color rojo picota concentrado, con ribetes amaratados de juventud y capa alta. En nariz, lo primero que aparecen son notas de fruta madura y sensación cálida. En boca llama la atención desde el principio, envolviendo a su paso desde el principio al fin. Rico, sabroso, con fruta madura concentrada y ligeros tostados. La estructura está presente en todo el vino sin atacar, destacando su agradable e intenso final. Carnes rojas, carnes de caza, barbacoas, verduras, ibéricos, arroces de carne, quesos curados. Su precio aproximado en tienda especializada es de 8 €

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastronweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastronweb!

LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista

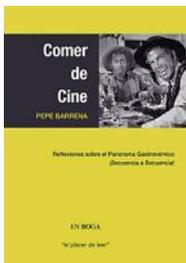


OSCAR A LA REFLEXIÓN CULINARIA

Le ha costado, pero por fin lo ha terminado y lo ha publicado. Desde que fue entrevistado en estas páginas en enero de 2005, el cronista gastronómico afincado en Vitoria **Pepe Barrena** (Valladolid, 1956), venía afirmando en varios medios que tenía "casi terminado" un libro en el que pretendía analizar el panorama gastronómico mundial a través de secuencias de ciertas películas. Siete años después, tras leer atentamente los 39 capítulos que componen el volumen,

podemos afirmar que la espera ha merecido la pena. "Comer de cine" es un libro de apariencia modesta que en sus **172 páginas atesora la mayor colección de reflexiones sobre la gastronomía actual que hayamos leído jamás**. Reflexiones ácidas, meditadas, realizadas desde la experiencia y el criterio que otorga llevar media vida viajando, probando restaurantes, y dedicándose casi de lleno al mundo de la gastronomía de manera independiente. **Como las buenas películas, que no necesitan más de 90 minutos para saciar nuestras necesidades cinéfilas, Barrena ha escrito un librito que, a semejanza de las novelas breves, va a lo esencial.**

Así, este periodista no analiza pormenorizadamente las películas elegidas, sino que se detiene en determinadas secuencias para, tras describirlas brevemente, dar su opinión, generalmente lapidaria, sobre el tema gastronómico tratado en ellas. Para ello, Pepe Barrena que es, además, el creador y director del **Festival de Cine y Gastronomía Cinegourland**, se vale de 39 películas clásicas y actuales, no siempre de carácter eminentemente culinario, como "La boda de mi mejor amigo", "Uno de los nuestros", "Deliciosa Martha", "Airbag", "El hombre que mató a Liberty Valance", "Hannibal", "Ratatouille"... Tras una introducción de **Antonio Saura** que no aporta gran cosa, Barrena se vacía, capítulo a capítulo, ante el lector y no deja títere con cabeza criticando con una mezcla de sutileza, ironía y cierta crueldad los aspectos, en su opinión, más negativos de la gastronomía contemporánea: los menús degustación "largos y estrechos", la falta de profesionalidad en el servicio, la inexistente crítica gastronómica, la degradación de productos como el pan, el caviar, el jamón o el café, el uso excesivo de espumas o deconstrucciones, el elevado precio de la casquería, la proliferación de snobs en el mundo del vino... Termina el autor desnudándose, cual traca final, con un impagable "Manifiesto del cliente" en el que resume todas sus fobias y filias, totalmente razonadas y justificadas, sobre el mundo del comer. Ameno, divertido, fácil de leer y muy instructivo. "Comer de cine" fascinará a todos los amantes de la gastronomía... y el cine.



"COMER DE CINE".
PEPE BARRENA.
EDITORIAL EN BOGA
172 PÁGS. 18,00 €

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN
(Essencia Ardodenda)
Zabaleta, 53 (Gros).
Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



¿Y SI EL FUTURO DEL VINO SE ENCUENTRA EN...?

Recuerdo hace ya unos cuantos años, cuando me empezaba a gustar esto del vino, lo complicado que resultaba encontrar vinos de regiones vinícolas que no fueran las de siempre, es decir, Rioja, Ribera, Navarra, Rías Baixas... En aquellos tiempos, zonas como Valdeorras, Ribeira Sacra o Mén-

trida empezaban a reivindicarse mostrando vinos de excelente calidad. Fue también el momento de la eclosión de los vinos de Somontano, apostando por las variedades foráneas y arrinconando sus cepas autóctonas, haciendo bueno el dicho de "pan para hoy y hambre para mañana".

Lo diferente, se encontraba en vinos franceses, alemanes o italianos.

Comenzaban a encontrarse en algunas tiendas especializadas vinos de lugares algo más lejanos como Chile, Argentina, Sudáfrica, Califor-



nia, Australia o Israel (en terrenos robados a los palestinos). Era vino que, en su momento, en esos momentos de primeros flirteos con el vino, nos deslumbraban debido a su opulencia y frutuosidad, características muy diferentes a las que estábamos acostumbrados.

Probar vinos de sitios exóticos, curiosos o poco conocidos empezaba a estar muy de moda entre los aficionados al vino. Tasmania, Nueva Zelanda, Libano, Uruguay o Brasil empezaban incluso a verse en las cartas de algunos restaurantes.

Hay en día, los nuevos países vinícolas están viniendo del continente asiático. China, como no podía ser de otra forma, posee la mayor extensión de viñedos después de la Unión Europea, con casi medio millón de hectáreas de viñedo, lo que supone el 6% del total en el mundo. En Japón se ha puesto de moda el Koshu, un vino blanco para el mercado local del que se han producido casi cien millones de litros. En India, el mercado del vino se encuentra ya muy asentado, con más de 25 millones de consumidores y casi medio millón de cajas producidas.

Y no sólo esto, países como Tailandia, Vietnam o Birmania, también se han apuntado al carro y llevan ya varios años produciendo cantidades respetables...

Viendo lo visto... ¿Cuáles serán los próximos países en apuntarse? Yo por si acaso, pensando en mis nietos, iré mirando algún terreno en Marte...

Encuentra más artículos de Josema Azpeitia en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastronweb!

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastronweb!

"PROBAKETAK 2013", CATAS DE SIDRA HASTA MAYO



El Museo de la sidra Sagardoetxea de Astigarraga organiza un año más su calendario de catas "Probaketak 2013". Dichas catas comienzan en febrero y se prologarán hasta mayo. Las primeras catas empezarán en febrero en la Sidrería Zapiain de Astigarraga y se celebrarán los días **16 y 23 de febrero** y el **2 de marzo**. Las catas estarán dirigidas por Egoitz Zapiain y este año la propuesta de Zapiain incluye una novedad, ya que está dirigida a familias o padres acompañados por

hijos que quieran aprender a catar sidra y a entusiastas de la sidra. El precio de la cata guiada y pinchos de Zapiain es de 10 euros para adultos y gratuito para jóvenes entre 18-25 años acompañados por sus padres. En el mes de **marzo**, las catas se celebrarán en la sidrería Zelaia (Hernani), Gurutzeta (Astigarraga) y Saizar (Usurbil), en **abril** en la sidrería Txopinondo (Azkaine) y Gaztañaga (Andoain) y en el mes de **mayo** en la sidrería Bereziartua (Astigarraga). Para inscri-

birse, llamar al 943 55 05 75 o enviar un correo a info@sagardoarenlurraldea.com. El número máximo de inscripciones será de 25 personas por sesión. En **marzo** el calendario es el siguiente: **día 3**, sidrería Saizar (Usurbil); **día 10**, sidrería Gurutzeta (Astigarraga); **día 17**, sidrería Zelaia (Hernani) y **día 31**, sidrería Txopinondo (Azkaine). Además, el programa "Probaketak 2013" incluirá maridajes gastronómicos que se complementarán con las catas guiadas.

Consulta toda la agenda gastronómica en:

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

>> si cenas, no conduzcas. Consulta nuestra selección de hoteles y pensiones (p. 62)

Feria extraordinaria de Urretxu

Marzo no registra mucha actividad en cuanto a mercados se refiere y uno de los más referenciales es la Feria Extraordinaria de Urretxu, que tendrá lugar el **6 de marzo** organizada por la Comisión Rural del Ayuntamiento de Urretxu y que tiene como elementos principales la exposición de herramienta, árboles y plantas y una exposición de bueyes menores de tres años, con exhibición incluida. La feria se llevará a cabo a partir de las 15:00 en la Plaza Gernikako Arbola.

Feria de Donostia

El **día 16** la capital guipuzcoana celebra una feria agrícola que se desarrollará a lo largo del día en el Boulevard. En esta feria, los viandantes podrán escoger entre distintos productos de caserío.

Feria agrícola y artesana de mujeres

La Feria de Arrasate homenajea a la labor de las mujeres dentro del sector primario. Este homenaje se celebrará el **día 8** con una feria agrícola y artesana en la que los organizadores reivindican la figura de la mujer como productora en el sector primario. La cita está organizada por el Ayuntamiento y por el Consejo de la Mujer. El escenario será la Plaza Seber Altube y los puestos estarán a disposición del público desde las 9:00 hasta las 14:00.



Feria de Ramos en Bergara

El Ayuntamiento de Bergara organiza la feria de puestos agrícolas y exposición de ganado, que se celebrará la víspera del Domingo de Ramos, el **día 23** de marzo. Este año, la Semana Santa llega adelantada al calendario y el evento coincide prácticamente con el cambio de estación y el inicio de la primavera. El año pasado se dieron cita más de 50 expositores con ofertas relacionadas con la alimentación. Además, se dieron cita profesionales como herreros, jugueteros, tejedores, cesteros o ebanistas, así como diferentes artistas que amenizaron el ambiente durante toda la jornada.

Ferias de flores y plantas

La Feria de flores y plantas de Segura será el **día 24**, primer domingo de primavera y los estantes dispondrán de una gran variedad de ofertas para balcones, casas y jardines. Fundamentalmente, se trata de plantas de huerta, de interior, de balcón, de jardín y árboles frutales. Como elementos complementarios a esta fiesta de bienvenida a la estación primaveral, y repartidos por las calles del casco medieval, habrá puestos de artesanía y productos de la comarca como los talos de Segura, la miel y productos de las abejas, así como fabricantes del queso. La programación comenzará a las 10:00 y las calles de la localidad se verán animadas con la actuación de bístularis. Por la tarde, la feria será de 16:30 a 19:00. Organizan el ayuntamiento de Segura, la Comisión de la Feria y Asociaciones Locales.

 <p>MARTALANDA</p>	<p>Ortodoncia invisible invisalign</p>  <p>Niños y adultos</p>
<p>www.martalanda.com</p>	
<p>T 943 53 46 97 / 653 67 33 67</p>	

ROUTE 33: CULTURA Y GASTRONOMÍA UNIDAS AL PIE DE LA NACIONAL 1

Hace ya varios años que muchos de los locales de ocio que pretenden englobar varios espacios en uno sólo se ubican en enclaves alejados de los cascos urbanos. Muchos de ellos son grandes superficies que incluyen hipermercados y tiendas de marcas que forman un conglomerado

comercial que conjuga consumo y ocio. Sin embargo, en Gipuzkoa ha surgido una nueva propuesta que no elimina del todo esa experiencia de ocio y consumo pero que trata de evitar a toda costa la frialdad y despersonalización que presentan las grandes superficies al uso.

La N-1 vertebrada, une y, sobre todo, difumina las líneas trazadas a modo de frontera, y más si estas separan comarcas situadas en territorio guipuzcoano. Eliminadas las fronteras por obra y gracia del asfalto, nos dirigimos a Route 33, a un paso de las localidades goierritarras con acceso rápido a la gran arteria de circulación de vehículos y relativamente cerca del cinturón formado por Donostialdea y Tolosaldea. Al pie de la salida de Alegi, en el Polígono Bazurka, se erige este gigante de 700 metros cuadrados donde antes no existía actividad alguna. El nuevo proyecto puesto

en marcha en diciembre pasado conjuga ocio, gastronomía y cultura como ningún otro espacio lo ha hecho hasta ahora. Lo dicho. No piensen en grandes superficies porque Route 33 es más acogedor y no piensen en un mero restaurante con tienda, porque además de la oferta de menús existe tienda de productos delicatessen, zona de ocio con un "txikipark" gratuito, pantalla gigante para la retransmisión de eventos deportivos con sabor autóctono (partidos de la Real, pelota...), panadería, zona gourmet y, en el piso superior, el museo.

Nuevo proyecto Ogiberri

Route 33 es el nuevo proyecto de Ogiberri, la extensa red de panaderías cuyo origen está en un pequeño local que José Altuna abrió en Amezketa allá por 1933. Ya han pasado tres generaciones desde que se erigió aquel primer local. Route 33 tiene dos espacios directamente relacionados con esta actividad pionera de los Altuna, la panadería Ogiberri y el Museo. Gorka Garmendia, responsable de Route 33 nos acompaña. "El nombre del espacio es consecuencia de un doble guiño; por un lado,



la famosa Ruta 66 de Estados Unidos. De hecho, utilizamos el logo de las carreteras estadounidenses en nuestra imagen corporativa. Por otro, el número 33 es un homenaje a 1933, año de creación de la primera panadería Ogiberri por parte de José Altuna”, recalca Garmendia.

Pero esto no es todo, Route 33 tiene la intención de sumar elementos a su oferta, entre los cuales el más inmediato consiste en la habilitación de un espacio contiguo al local en el que podrían organizarse concentraciones moteras. “Estamos en contacto con varios grupos para llevar adelante esta idea de organizar concentraciones moteras. Los programas de estas concentraciones suelen ser similares en todos los lugares y nuestra oferta estaría adecuada a los parámetros de ocio y esparcimiento propios de los moteros”. Route 33 tiene relación con Harley y Nubolari, el club de coches antiguos de Gipuzkoa. En este espacio contiguo a Route 33 pero que forma parte del mismo complejo, la intención de los organizadores es la de ubicar fiestas moteras de fin de semana con los

ingredientes más reconocibles de este tipo de eventos, incluido el striptease y, naturalmente, los conciertos. Por espacio no hay problema.

Espacio de cultura

La parte superior del recinto acoge un local particularmente curioso, el Museo



del Pan. Este se encuentra dividido en dos espacios; por un lado, el dedicado a la historia del pan, la cual se explica a través de paneles informativos que describen la presencia y evolución a través de las distintas culturas desde la prehistoria hasta nuestros días y, por otro, el referente a la historia de la familia Altuna, que cumple 80 años dedicada al sector panadero. Destacamos la curiosidad del museo, ya que en este se ubica un espacio etnográfico en el que se aglutinan diferentes objetos y herramientas relacionados con la elaboración artesanal del pan. Preside el museo un coche Ford del año 1912, el primero que construyó en serie el fabricante estadounidense. Entre los instrumentos relacionados con la actividad de los Altuna, además de los aperos, se cuentan los distintos medios de transporte para el desplazamiento de los trabajadores en la elaboración del pan y su reparto.

La historia de Ogiberri se inicia con los primeros pasos dados en el mundo laboral por parte del creador del negocio, José Altuna. Los primeros pinitos de Altuna fue-

ron en negocios ajenos hasta que se decidió por abrir el propio. Se trataba de un modesto negocio que surtía a los habitantes de Amezketa y alrededores. La siguiente generación Altuna tuvo que bregar también con muchas dificultades para consolidar el negocio, ya que el tipo de trabajo exigía muchas horas de dedicación en una época en la que las industrias proporcionaban mucho trabajo en la zona y en unos horarios más reducidos que los que exigía el trabajo en el obrador. Aún así, la segunda generación de los Altuna consiguió poner en marcha obradores en Zarautz, Donostia e Irun. Más tarde, diversificó su producción y su oferta a otros lugares hasta convertirse en uno de los negocios relacionados con el ramo más referenciales de Gipuzkoa.

Junto al museo se encuentra la sala de audiovisuales en la que se organizan visitas y talleres para los más pequeños. “Tenemos un programa en el que los niños aprenden a elaborar el pan desde la masa hasta la cocción y salen comiendo un bocadillo con el pan que han elaborado ellos mismos”, asegura Garmendia.

Oferta variada y continua

Gorka Garmendia describe la oferta de Route 33 y los distintos perfiles de clientes. “Empezamos a funcionar a las cinco de la mañana, para repartir desayunos a los trabajadores de primer turno que vienen a



los polígonos industriales. Más tarde servimos almuerzos y comidas con menús muy asequibles. Por la tarde, esta es una zona más dedicada a la cafetería y al recreo y, por la noche, también servimos cenas”. Los fines de semana la oferta se diversifica de tal forma que, en un mismo espacio, se concentran múltiples ofertas para todos los gustos y necesidades. “Ofrecemos el “txikipark”, el espacio con pantalla gigante para ver deporte y la zona de cafetería y tienda delicatessen para hacer compras”, señala Garmendia. Un vistazo a la tienda deja constancia de que no sólo de pan vive el hombre. Además de la panadería, las estanterías de Route 33 están repletas de embutidos y jamones de la máxima calidad, pastelería, bollería, mayonesas, diferentes tipos de quesos, productos precocinados (callos, lasaña, mejillones rellenos,

ensaladillas o arroz con leche), pastas, arroces y productos envasados. Destaca la pinacoteca con una amplia gama de vinos aportados por Lukas. De este modo, Route 33 se convierte en un centro multioferta estratégicamente ubicado con entradas y salidas de la N-1 en ambas direcciones.

Después de 80 años de historia, el nuevo proyecto no sólo es el resultado de los esfuerzos por adaptarse a los nuevos tiempos y a las nuevas necesidades de consumo, sino que también es un intento de conjugar oferta y estilo, entendiendo éste último como una cuidada selección de elementos adecuados al contexto. Para los responsables es importante no perder la referencia euskaldun. “El museo etnográfico presenta objetos de la colección de la propia familia Altuna, con una actividad centrada al pie de Aralar. Los diez empleados que trabajan aquí pertenecen a las localidades limítrofes y la oferta de fin de semana en el espacio de pantalla gigante está dedicada a deportes locales y autóctonos”.

Más información:

www.hogeitahamahiru.com





Retazos de historia

Route 33 es un conglomerado de espacios que combina elementos de ocio, entretenimiento y ofertas gastronómicas en función de las necesidades y apetencias de los clientes. La zona delicatessen ofrece una amplia gama de productos de máxima calidad, además de la tienda Ogiberri, seña de identidad de Route 33. En la parte superior del local, el visitante podrá admirar el Ford de 1912 que fue el primer vehículo construido en serie por la firma estadounidense y diversos utensilios utilizados en diferentes épocas por la familia Altuna, creadora de Ogiberri, para la obtención del pan y su distribución. Además, el espacio superior despliega dos inmensos paneles en los que se explica, por una parte, la historia del pan, alimento base de multitud de civilizaciones desde la prehistoria hasta nuestros días y, por otra parte, la historia de la familia Altuna a lo largo de los últimos ochenta años y de las tres generaciones que han estado vinculadas al negocio de la panadería y la repostería.



BODEGÓN JOXE MARI: AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

JOSEMA AZPETIA

Una de las cosas que más me fastidia al acudir a un restaurante, es que me digan que no hay sitio, sin que esto sea cierto. Me ha pasado alguna vez al acudir a un local con el carrito de mi hija y, también, aunque parezca más ilógico, al pretender comer yo solo en algún restaurante. Recientemente me sucedió en un conocido asador del centro de Orio. Un lunes en que la afluencia de público era menos que cero, no les apeteció montar una mesa para que pudiera degustar su cocina, argumentando que el comedor estaba "lleno". Afortunadamente, muy cerca se encontraba el Bodegón Joxe Mari en el que no mostraron ningún desagrado a la hora de servirme, a pesar de no acudir acompañado. Es más, la amabilidad y el buen trato fueron la tónica habitual a lo largo de toda la comida, desde el recibimiento junto a la parrilla exterior hasta el servicio de mesa.

Un asador histórico

El llegar a un lugar de manera fortuita es, a veces, una fuente de sorpresas. Así, hasta aterrizar en el bodegón Joxe Mari, pensaba que el acudir a un local u otro en Orio era casi como echar una moneda a cara o cruz. Pues no, los amantes de los lugares con historia o aquellos que no vayan a acudir a Orio más que en una ocasión, deberían visitar el Joxe Mari antes que otras opciones, pues **nos encontramos en la casa en la que comenzó la leyenda del Besugo al estilo de Orio**. Así es. Fue en este restaurante, y no en otro, donde **Joxe Mari Manterola**, pescador de toda la vida, comenzó hace casi 6 décadas a utilizar las parrillas, hasta entonces destinadas casi exclusivamente a asar sardinas, para asar besugos, un pescado que abundaba tanto que casi lo regalaban en la lonja (qué tiempos aquellos).

El restaurante, de gran encanto, cuenta con la imagen omnipresente de Joxe Mari, tanto en el cuadro al fondo del comedor como en la preciosa foto de época que preside la sala y en la que podemos ver al mismísimo arrantzale, casi a tamaño natural, haciendo los honores a un besugo delante de su restaurante (ver fotografía superior).

Hoy en día son **Andoni Manterola**, hijo de Joxe Mari, y su familia quienes gobiernan las ascuas de esta casa. Andoni, con el tiempo, se ha convertido en uno de los más experimentados parrilleros vascos. De hecho, fue uno de los miembros del jurado en el Campeonato de Euskal Herria de Parrilla, organizado por Jakitea en Donostia a finales del año pasado.



Besugo sin igual

La carta de Joxe Mari, como en todos los grandes asadores, se compone de una serie de entrantes dirigidos a entretener el estómago mientras esperamos la carne o el pescado. Al acudir solo me decanté por media ración de un riquísimo Jamón de bodega, aunque puede optarse por otros platos como Gambas a la plancha, Ensalada mixta, Antxoas del Cantábrico, Sopa de pescado...

El rey del festín fue, por supuesto, el Besugo. La calidad de la materia prima, a pesar de ser lunes, y el extraordinario punto de asado, así como un refrito con un genial toque picante, mínimo pero muy presente, convirtieron la degustación de este pescado en toda una experiencia. En Joxe Mari alardean de trabajar solo con besugos del Cantábrico. Sea o no sea así, el producto es, sin duda, de primerísima calidad.

Una excelente cuajada casera y una cuenta con un precio totalmente satisfactorio completaron una experiencia que apetece repetir. Cuando regrese a Orio, volveré al Joxe Mari, a pesar de ir acompañado.

BODEGÓN JOXE MARI

Herriko Enparantza (ORIO).
Tf: 943 830 032





NUEVO CENTRO CARDIOLÓGICO Y DE REHABILITACIÓN EN URRETXU-ZUMARRAGA

Tf: 943725262 / rehabilitacion@bihotz.es



- » CONSULTAS
- » ECG
- » ECOCARDIOGRAMA
- » PRUEBA DE ESFUERZO
- » HOLTER ECG
- » HOLTER DE TENSIÓN ARTERIAL
- » UNIDAD DE REHABILITACIÓN CARDIACA

Concertado con el Gobierno Vasco
y los principales Seguros de Salud



REHABILITACIÓN
DERMATOLOGÍA
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
MEDICINA DEL DEPORTE
PSICOLOGÍA Y PSICOTERAPIA
DEPILACIÓN LÁSER

Errehabilitazio Zentrua
Centro de Rehabilitación

Labeaga 33-D, URRETXU / Tf: 943 72 52 62
zuzendu@zuzendu.com

GUISANTE: LA LEGUMBRE QUE SE TOMA POR VERDURA

Esta planta trepadora que crece en las huertas de la costa adquiere diferentes nombres a lo largo de nuestra geografía: en Iparralde se le llama leka a toda planta leguminosa, y especialmente a la alubia. Por eso, a la planta que en Hegoalde se le denomina ilar-guisante, en Iparralde se le dice ilar berde (guisante verde), ilar xehe (fino) o biribil (redondo). La época de maduración de esta planta es la primavera; en marzo-abril y principios de mayo los guisantes suelen estar en óptimas condiciones para su consumo en fresco.

Los guisantes tienen proteína vegetal en abundancia, más que cualquier otra verdura. A menudo se sirven como guarnición y también puede acompañar a la ensalada rusa, la menestra, los guisados y los potajes. Asimismo podemos encontrar guisantes en la pae-

lla, en revueltos y tortillas. Es la primera verdura-legumbre que fue comercializada envasada y congelada.

Hubo un tiempo en que los guisantes se comían crudos. Es posible que sea uno de los alimentos silvestres más antiguos consumidos por la humanidad; se han encontrado fósiles de hasta 8.000 años de esta planta cuyo origen se cree está en Oriente. Los romanos la conocían, pero en la Edad Media sirvió, sobre todo, como alimento de ganado. Fue en el siglo XVII cuando en la corte de Luis XIV se empezó a granar el fruto verde de esta legumbre. Actualmente China, Francia y Rusia son consumidores mundiales más reseñables. De todas formas, el mayor porcentaje de lo que se produce desemboca en la elaboración de piensos.

La princesa del guisante

El príncipe, antes de casarse con la princesa, quería cerciorarse de que la joven fuese de estirpe real. Para comprobar si la princesa era lo suficientemente sensible y no tener dudas acerca de su calidad de princesa, ideó esta prueba: colocó un guisante debajo de veinticinco colchones, dos sábanas de seda, cuatro colchones de pluma y una colcha de seda y oro y, a continuación, pidió a la princesa que se acostase en la cama. Parece ser que la princesa no pudo conciliar el sueño durante toda la noche por culpa del bulto que notaba debajo de la sábana. Sin lugar a dudas, la princesa demostró tener sensibilidad de sobra, tal y como correspondía a su rango. Y el príncipe accedió a casarse con ella.

ILLARRA ERRETEGIA EL GUARDIÁN DEL GUISANTE



Si alguien sabe de guisantes por estos pagos, es el mediático chef **Joxean Eizmendi**, alma mater y relaciones públicas de su restaurante, **Illarra**, cuyo nombre, en euskera, quiere decir precisamente "Guisante". Joxean es un enamorado de esta pequeña legumbre y no ha cejado hasta colocarla en la cúspide de la gastronomía, creando, junto a otros ilustres de las verduras como **Roberto Ruiz** o **Txaro Zapiain**, la *Cofradía del Guisante*, que además de potenciar el consumo de esta legumbre, impulsa estudios universitarios sobre la misma (casi nada). Pronto podrán degustarse en Illarra Erretegia los primeros Guisantes de lágrima, un manjar raro y escaso que hay que probar, al menos, una vez en la vida. No se lo pierdan.

www.restaurantellarra.com

GUISANTES DE LÁGRIMA CON IBÉRICO





Joxean Eizmendi

RESTAURANTE ILLARRA ERRETEGIA

Illarra bidea, 97 -Ibaeta- / DONOSTIA / Tf. 943 21 48 94



Ingredientes (4 personas)

- 400 g de guisante de lágrima
- 1 cebolleta de unos 30 g
- 1 patata de unos 40 g
- Caldo de guisantes
- Unas virutas de jamón ibérico
- Sal Maldon
- Aceite de oliva 0,4º

Elaboración

En una cazuela con aceite de oliva, pochara la cebolla hasta que esté blanda. Posteriormente, saltear el jamón ibérico controlando previamente su sal.

Verter el caldo de guisantes y dejar hervir durante 8 minutos aproximadamente. A continuación, añadir los guisantes de lágrima y tapan la cazuela con el fin de que no pierdan sus propiedades.

Dejar cocer los guisantes a fuego suave durante 7 minutos y añadir la patata, previamente cortada en daditos, pochada y frita, con el objetivo de que ayude a espesar la salsa.

Finalmente, probar de sal y añadir más en caso de que sea necesario.

CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

Los textos y las recetas de estas dos páginas han sido extraídos de los libros **“100 recetas con label”** y **“Cocina con Producto de Temporada”**, editados por la Editorial Tarttalo en su colección “Cocina”.

“100 recetas con label” ha sido escrito por los periodistas **Antxiñe Mendizabal** y **Josema Azpeitia**. Este libro recoge una selección de los 50 productos más emblemáticos de la cocina vasca. Antxiñe Mendizabal describe uno a uno los productos ofreciendo valiosos datos acerca de los mismos mientras que Josema Azpeitia ha elaborado una antología de recetas con dichos productos ofrecidas por los mejores restaurantes de Euskal Herria.



“Cocina con producto de temporada”, es el más reciente de ambos trabajos. Josema Azpeitia ofrece en el mismo un repaso, uno a uno, a los 12 meses del año, informando con unas prácticas listas sobre los productos que están en temporada cada mes, e indicando si dichos productos llegan en ese momento, se encuentran en plena temporada o están terminando su ciclo. Al igual que el libro anterior, el trabajo se complementa con más de 170 recetas basadas en dichos productos de temporada y ofrecidas por casi 80 restaurantes vascos.



“100 recetas con label” y “Cocina con producto de temporada” pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web www.elkar.com



LA OREJA DE VAN....TXOTX!!!

Aunque lo suyo es el "Pop", esta vez hicieron "Txotx". **Leire Martínez** (voz), **Pablo Benegas** (guitarra), **Álvaro Fuentes** (bajo), **Xabi San Martín** (teclados) y **Hartz Garde** (batería), componentes del grupo donostiarra "La oreja de Van Gogh" dieron inicio, el pasado 16 de enero, a la temporada sidrera en Astigarraga al grito de "Gure sagardo berria!". Leire Martínez actuó de portavoz del grupo, y haciendo uso de un perfecto euskera agradeció a la organización el haberles invitado a dicho acto, pues siempre se han considerado "embajadores de su tierra" y "más de una vez han mojado en sidra sus éxitos y celebraciones".

Al acto acudieron cientos de personas entre periodistas, productores, empresarios del sector y representantes institucionales. Tras la presentación en Sagardoetxea y el ritual de la plantación de un manzano en el jardín de dicho museo, el grupo y todos los asistentes se dirigieron a la sidrería **Petritegi** donde dieron cuenta del primer menú de la temporada.

El consorcio **Sagardun** ha querido hacer hincapié en que la sidra es también un producto dirigido a la juventud y a todo tipo de público, algo que simboliza a la perfección el combo donostiarra que a lo largo de su carrera ha vendido más de 8 millones de discos, casi tantos como los 10 millones de litros de sidra que se han elaborado este año en Euskal Herria.

Alegres, accesibles y cercanos, los integrantes de LOVG no dejaron de levantarse a degustar la sidra de las diversas kupelas y hablaron y se fotografiaron amablemente con todo aquel que se lo solicitó.

Comentábamos el año pasado que la presentación de la nueva sidra se está convirtiendo en un acto cada vez más mediático. Hace dos años fue **Karlos Argiñano**, el cocinero más dicharachero de este lado del Bidasoa, el encargado de abrir y degustar la primera kupela, y el año pasado fue **Julian Iantzi**, el presentador y comunicador vasco más en boga, quien hizo los honores.

Esta es ya la vigésima ocasión en que la sidra se presenta en Astigarraga siguiendo este ritual ya convertido en un clásico. Antes de La Oreja de Van Gogh, muchas han sido los famosos y personalidades que han aceptado la invitación de Sagardun, a saber, el bertsolari **Andoni Egaña** (1994); el futbolista **José Mari Bakero** (1995); el entonces seleccionador **Javier Clemente** (1996); el pelotari **Julián Retegi** (1997); el ciclista **Miguel Indurain** (1998); el restaurador **Juan Mari Arzak** (1999); el físico **Pedro Miguel Etxenike** (2000); la ciclista **Joane Somarrriba** (2001); el maratoniano **Martín Fiz** (2002); el ciclista **Abraham Olano** (2003); **Periko, Mikel y Xabi Alonso** (2004); la soprano **Ainhoa Arteta** (2005); el arraunlari **José Luis Korta** (2006); el pelotari **Juan Martínez de Irujo** (2007); el cocinero **Andoni Luis Aduriz** (2008); el pelotari **Aimar Olaizola** (2008); **La Real Sociedad** de fútbol (2009), el cocinero **Karlos Argiñano** (2010) y el presentador navarro **Julian Iantzi** (2011). A no ser que estemos equivocados, podemos afirmar que todavía no se ha muerto ninguno de los elegidos, lo que demuestra a las claras los beneficiosos efectos de la sidra.



Sagardoaren Lurraldea y Santiгомendi

La presentación de este año sirvió también para dar a conocer la nueva marca **Sagardoaren Lurraldea**, creada por el Consorcio Sagardun para integrar toda su oferta e impulsar el conjunto de la oferta turística vinculada a la cultura de la sidra vasca. Sagardoaren Lurraldea estructura su oferta turística a partir de la cultura de la sidra, las sidrerías, la manzana, las tradiciones y de la forma de vida que gira en torno a la cultura de la sidra. La web www.sagardoarenlurraldea.com agrupa toda la oferta que ofrece territorio de la sidra vasca: museos, ciudades, gastronomía, fiestas, experiencias, etc.. Asimismo, se dio a conocer **"Santiгомendiko Sagardo Bidea"** una interesantísima ruta temática en la que a través de la cultura de la sidra se muestra la sorprendente historia de los caseiros de Santiгомendi y Astigarra, los modos de vida de sus habitantes, así

Diferentes momentos de la presentación de la sidra 2013, en la que, además de los miembros de LOVG asomaron algunas otras "celebrities" de la cultura euskaldun como las inevitables "atsoak" de ETB o los bertsolaris Andoni Egaña y Sebastian Lizaso.

como uno de los puntos más emblemáticos del Camino de Santiago a su paso por Gipuzkoa, de una manera divertida y participativa. Se trata de **una ruta ideal para ser realizada en familia**, con una duración de aproximadamente dos horas, llena de puntos de interés, paneles explicativos y fabulosas vistas y paisajes. En Sagardoetxea se ofrece un folleto que indica de manera clara y pormenorizada el recorrido de esta agradable ruta.

GIPUZKOAKO SAGAROTEGIAK / SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

Como todos los años, la fiesta de San Sebastián actúa como pistoletazo oficioso de la temporada de sidrerías en Euskal Herria. Ondojan.com ofrece a sus lectores el listado de estos establecimientos en lo referente a Gipuzkoa. ¡Que aproveche!!

Ahaltzisketa

Zalbide 943 65 21 76

Aduna

Aburuza 943 69 24 52

Zabala 943 69 07 74

Aia

Satxota 943 83 57 38

Izeta 943 13 16 93

Altzaga

Olagi 943 88 77 26

Andoain

Gaztañaga 943 59 19 68

Mizpiradi 943 59 39 54

Txertota 943 59 07 21

Asteasu

Marbexa Haundi 943 69 22 22

Sarasola 943 69 02 83

Astigarraga

Artola 943 55 72 96

Astarbe 943 55 15 27

Bereziartua 943 55 57 98

Buenaventura 943 35 72 02

Étxeberria 943 55 56 97

Gartziategi 943 46 96 74

Gurutzeta 943 55 22 42

Ingoin 943 55 03 33

Larrarte 943 55 56 47

Lizeaga 943 46 82 90

Mendizabal 943 55 57 47

Mina 943 55 52 20

Oiarbide 943 55 31 99

Petrítegi 943 45 71 88

Rezola 943 55 66 37

Sarasola 943 55 57 46

Zapiain 943 33 00 33

Ataun

Urbitate 943 18 01 19

Azpeitia

Añota 943 81 20 92

Donostia

Araeta 943 36 20 49

Astiazaran 943 36 12 29

Barkaitzegi 943 45 13 04

Iruin 943 36 12 29

Izagirre 943 36 14 70

Kalonge 943 21 32 51

Urkiola 943 21 01 68

Errenteria

Egiluze 943 52 39 05

Hernani

Akarregi 943 55 34 95

Alberro 943 55 00 19

Alzueta 943 55 15 02

Eizmendi 943 55 64 05

Elorrabi 943 33 69 90

Goiko-Lastola 943 55 32 72

Iparragirre 943 55 03 28

Itsasburu 943 55 68 79

Larre-Gain 943 55 58 46

Otsua Enea 943 55 68 94

Rufino 943 55 27 39

Zelaia 943 55 58 51

Hondarribia

Sagarzazu 943 64 16 41

Ikaztegieta

Begiristain 943 65 28 37

Irun

Ola 943 62 31 30

Itziar

Txidurri-iturri 943 19 93 89

Lasarte-Oria

Otegi 943 36 50 29

Leaburu

Otazu 943 67 00 44

Legorreta

Aulia 943 80 60 66

Oiartzun

Baleio 943 49 13 40

Bidebitarte 943 49 21 01

Ordo Zelai 943 49 16 86

Olaberria

Étxe-Zuri 943 88 20 49

Tolosa

Eguzkitza 943 67 26 93

Isastegi 943 65 29 64

Uzturre 943 65 57 72

Urniet

Altuna 943 55 49 17

Elutxeta 943 55 69 81

Eula 943 55 27 44

Oianume 943 55 66 83

Setien 943 55 10 14

Usurbil

Aginaga 943 36 67 10

Ilunbe 943 37 16 49

Saizar 943 36 22 28

Urdaira 943 37 26 91

Zerain

Oiharte 943 50 10 13

Otatza 943 80 17 57



internet



11 años desarrollando ideas

Páginas web profesionales, comercio electrónico, redes sociales, aplicaciones para móviles y tablets, posicionamiento y analítica web.



KANTABRIA JATETXEA: TRADICIÓN FAMILIAR

Si hay un restaurante en el Bajo Deba que refleja a la perfección la calidad de la tradición culinaria vasca sumada a la cercanía y la confianza de los negocios familiares, ese es Kantabria jatetxea, una casa de comidas que ha visto pasar 5 generaciones, manteniéndose siempre como una referencia incuestionable en su entorno.

El actual restaurante se halla enclavado en lo que fue el antiguo caserío Beheko-Etxea, en el precioso paraje del Alto de Arrate, pulmón de Eibar y zona de ocio provista de bonitas campos, columpios, una vistosa ermita y numerosos caminos que ofrecen un sinfín de posibilidades de paseo y senderismo.

Ni siquiera Maite Iriondo y Lorea Zubiaurre, madre e hija que dirigen codo con codo el Kantabria, son capaces de concretar desde que año funciona como bar-restaurante este establecimiento. Lo que sí puede afirmar Maite es que la abuela de Javier Zubiaurre, quien fuera su marido, trabajó en el mismo. De hecho, madre e hija conforman la 4ª y 5ª generación al frente del local. Y la sexta ya anda correteando entre las mesas del comedor, aportando al local ese delicioso toque familiar de los restaurantes de toda la vida.

En 1974, viendo la potencialidad del lugar, Beheko-Etxea fue sometido a una amplia reforma, pasando de ser un merendero a convertirse en el restaurante que puede acoger bodas hasta 180 personas, dotado de un amplio y luminoso comedor con bonitas vistas a los montes de los alrededores y al valle de Sorluze. En frente, destaca sobre todos el Karakate, aunque también se vislumbran perfectamente desde los ventanales del Kantabria montañas tan lejanas como el

Macizo de Aizkorri o el Ernio, entre otras muchas.

Kantabria ofrece una cocina tradicional, sin artificios, basada al 100% en el producto de calidad. A pesar de estar en el interior de la provincia, **el pescado es el género más cuidado en este restaurante en el que incluso en el menú del día se ofrecen todos los días dos o tres pescados siempre frescos**. El día que acudimos al restaurante, sin ir más lejos, el menú incluía Salmonetes, Txibarro y Cogote de merluza. Ahí es nada. Una variedad difícil de encontrar incluso en muchos restaurantes costeros. En cualquier caso, **si queremos conocer la auténtica esencia de Kantabria, no podemos dejar de probar los inigualables Fritos de la casa**. Los clientes habituales nunca dejan de pedirlos, y los domingos, en la barra, no dan a basto con ellos. Por suerte, Maite cuenta en la cocina con sus dos hermanas, Maribel y Nerea, que, al igual que ella, lo han aprendido todo en los fogones del restaurante y aseguran ese fundamento femenino, indispensable para que una casa como Kantabria, funcione como un reloj suizo.

Ese fundamento se refleja, por supuesto, en las grandes celebraciones. Son casi 40 años los que esta gran casa lleva celebrando enlaces y eventos y, si algo les ha enseñado la experiencia, es que en una boda hay que volcarse, así que **quien elige el Kantabria para celebrar el "sí quiero", dispone del local a lo largo de toda la jornada...** o hasta que el cuerpo aguante.



KANTABRIA JATETXEA

Alto de Arrate, nº 4
Tf.: 943 12 12 62 - EIBAR
www.kantabrijatetxea.com



1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: EXQUISITA TRADICIÓN CON CUIDADAS PRESENTACIONES E IMPECABLE PRODUCTO

Cuesta creer, a la vista de lo cuidado de los platos que se sirven en Kantabria, que Maitte Iriando sea una cocinera autodidacta. Pero así es. Esta eibarritarra nacida en las proximidades del Alto de Arrate lo ha aprendido todo en la cocina del Kantabria, trabajando, probando, y devorando libros de cocina, una afición que siempre le ha encantado.

1.- Salpicón de marisco: Todo está ideal en este plato. Desde el calibre de los numerosos langostinos hasta el exquisito sabor de su vinagreta, elaborada con un delicioso toque de pimiento rojo. Un entrante que sale mucho en las bodas pero que encanta también a los clientes de siempre.

2.- Kokotxas y cigalitas rebozadas: Los fritos, plato imprescindible de esta casa, ya los habíamos probado en una anterior visita, así que en esta ocasión nos inclinamos por otro plato en el que el rebozado cuenta también con un papel fundamental, y es que la fina masa que cubre las cigalitas, lejos de tapanlas, potencia el exquisito sabor de estas últimas. Las kokotxas también alcanzan una finura sencillamente espectacular.

3.- Txangurro en su caparazón: Este plato ineludible, que muchas veces, cada vez más, nos lo encontramos precocinado, aquí es 100% casero, algo que

salta a la vista y, sobre todo, al paladar. Podemos afirmar sin miedo que es uno de los mejores que hemos degustado en varios años.

4.- Crêpes de puerros y gambas: Un plato que con solo olerlo nos evoca las cocinas de antaño. Los crêpes ofrecen un maravilloso contraste entre el crujiente de su capa exterior y la bechamel interior, perfectamente ligada.

5.- Besugo al horno: Una de las grandes especialidades de la casa. En Kantabria dan una gran importancia a los proveedores y no se juegan todas las cartas a un número. El Besugo, de Tarifa, es adquirido a un proveedor, el Txangurro a otro... para asegurar una calidad que queda clara nada más clavar el tenedor al pescado y ver cómo se desprenden las lascas. El refrito, elaborado con un aceite de oliva de primera categoría, lo completa a la perfección.

6.- Solomillo de ternera con salsa de Oporto: Antes de pasar al postre, comprobamos que la calidad de la carne se cuida tanto como la del pescado en este local. El punto de cocción del solomillo, al igual que el del foie, son ideales. Otro plato que triunfa en las bodas. Y con razón.

7.- Surtido de tartas caseras: De Queso, de Manzana, de Fresas con crema... un excelente y goloso final para una degustación inolvidable.

ATALAIA

IGNACIO MUGURUZA
“EN SU SALSA”

Pocos cocineros tienen en esta provincia las tablas de **Ignacio Muguruza**. Este hondarribitarra de nacimiento comenzó su andadura en los fogones de la mano de **Luis Irizar** en el Gurutze-Berri de Oiarzun. Fue el inicio de un amplio periplo en el que Ignacio hizo parada y fonda en lugares como Dax (Francia), Lucerna (Suiza) o Madrid. Tras dirigir una temporada su propio restaurante, el Kokotxa, en la Parte Vieja, Ignacio volvió a saltar, esta vez al hotel Alay de Benalmádena, en el que durante 7 años **formó y encarriló a toda una nueva generación de jóvenes cocineros** entre los que se encuentran chefs tan sonados como **Iker Markínez** (Kuko), **Daniel López** (Kokotxa), **Jon Ayala** (Laia), **Elías Argote** (Kaskazuri)...

Desde 1996, Muguruza está asentado en su hotel-restaurante, Atalaia, construido sobre lo que fue el caserío familiar, en uno de los emplazamientos mejor comunicados de la provincia. Recién pasada la cincuentena, este intuitivo chef tiene muy claro que los tiempos no están para aventuras y que **la clave del negocio consiste en la satisfacción de las necesidades del cliente**, un principio tan simple como evidente, pero que solo unos pocos toman en serio como hoja de ruta.

Ignacio admite que él no está para crear tendencias, sino para fijarse en las mismas y actuar en consecuencia. “Hoy en día”, afirma, “el cliente quiere saber lo que se va a gastar, sin trampas, así que el fin de semana ofrezco un menú especial, con platos de nivel de carta, que cambio todos los domingos, a un precio con bebida incluida de 34 euros, y punto.” Asimismo, todos



los días ofrece un excelente menú del día en el que nunca faltan los pescados frescos, las ensaladas variadas y los productos de temporada, al precio de 14 euros, vino de Rioja incluido. El menú además, se sirve en una mesa con mantel, copas y buena cubtería. “Hay que hacer un esfuerzo para que el cliente salga contento, y así siempre vuelve” sentencia rotundo. En el hotel, Ignacio sigue la misma filosofía, ofreciendo unos cuartos amplios, cómodos y luminosos. Muguruza opina que “el que viene a un hotel busca, esencialmente, más comodidad que en casa, y aquí la va a encontrar”.

Ignacio define su cocina como “Limpia y sencilla, la cocina que yo comería hoy”. En ella, cobran gran importancia los productos de temporada, utilizados a menudo como guarnición, las verduras y vegetales, y las conservas caseras de hongos, pimientos, alcachofas... que todos los años elaboran con gran paciencia. Esta temporada podremos disfrutar, en su carta y menús,

de platos como Trigueros plancha con refrito de berberechos vivos, Revuelto de hongos de su conserva con ajetes frescos, Mollejititas de cordeiro con puerro y patatas paja, Tacos de romerete (mero de gran calibre) con tomate confitado, Muxarra al estilo Orio, Tarta de almendras y zanahoria, Sorbete digestivo de sidra Ola...

Tocado siempre con su inseparable txapela de cocina, diseñada por **Jesús Oleaga**, Ignacio es, además, de esos cocineros responsables que siempre está presente en su cocina. Los alegres cantos que a menudo brotan de la misma se lo confirmarán.

ATALAIA

ARITZ ONDO, 69 - IRUN
TFNO. 943 62 94 33
Cierra: Noches de lunes a jueves
www.hotelatalaia.com



POSIBLE DA

GURE ETXEA ERABAKIGARRIA IZANGO DA

BIGARREN ITZULIAN

#factorcanchaGBC



Abonatu zaituzte

LAGUN ARO GBC

INFORMAZIO GEHIAGO:

Anoeta Pasealekua 22, 1.

943 44 44 28

www.gipuzkoabasket.com

SENIOR 90€atik aurrera
GAZTEAK 65€atik aurrera
HAURRAK 45€atik aurrera
FAMILAK 190€atik aurrera



> TACO DE BACALAO ATEMPERADO SOBRE PIPERRADA Y CREMA SUAVE DE AJO



Ingredientes (4 personas)

4 tacos de bacalao de unos 200 grs.

Piperrada: 2 pimientos rojos; 4 pimientos verdes; 2 pimientos amarillos; 4 cebolletas. **Crema suave de ajo:** Ajos, Aceite de oliva y Nata.

Emulsión de piquillos: Pimiento del piquillo, Aceite de oliva y Ajo

Elaboración

Bacalao: Poner en una bandeja los tacos de bacalao cubiertos con un poco de aceite de oliva. Meter al horno 5 minutos a 200 °C. Sacar y reservar. **Piperrada:** Picar las cebolletas y los pimientos en juliana. Poner en una cazuela con aceite y sal a pochar. Una vez bien pochado, escurrir y reservar. **Crema suave de ajo:** Poner en un cazo 1/2 kg de ajos pelados cubiertos de agua. Cocer a fuego suave 12 minutos. Escurrir y poner en la misma cazuela los ajos cubiertos de aceite de oliva y confitar a fuego suave otros 12 minutos. Colar de nuevo el aceite pero reservarlo. Poner los ajos escurridos con 1 litro de nata. Poner al fuego y cocer 12 minutos. Triturar en el thermomix a velocidad fuerte. Una vez triturado bajar la velocidad e ir añadiendo poco a poco el aceite reservado, como si hiciéramos una mayonesa, para que

Egilea / Autor:

Iñigo Bozal

RESTAURANTE
LA FÁBRICA
C/Puerto 17 (Parte Vieja)
DONOSTIA
Tf. 943 43 21 10



coja cuerpo. Si nos quedara muy espeso lo podríamos aligerar con fumet. **Emulsión de piquillos:** En una cazuela dorar 2 dientes de ajo y una cebolla cortada en juliana. Pochar bien la cebolla y añadir 2 latas de pimientos del piquillo, sal y una pizca de azúcar. Dejar que se haga bien. Triturar en el thermomix y añadir a una velocidad media aceite para emulsionar. **Final y presentación:** Cuando vayamos a emplatar, meter la bandeja con el bacalao a calentar. Dejar por lo menos un minuto. En el centro del plato poner una cucharada sopera de piperrada (que esté bien escurrida), sobre la piperrada un taco de bacalao (bien escurrido). Ligar el aceite que ha quedado en la bandeja del bacalao con la ayuda de un colador y salsear por encima del bacalao. Decorar con aceite de perejil, unos puntos de emulsión de piquillos y unos puntos de crema suave de ajo.

> El local

>La Fábrica: Factoría de sabor

Aunque la lectura de esta receta pudiera dar a entender todo lo contrario, **Iñigo Bozal** es amigo de no complicarse la vida y, sobre todo, no complicársela al cliente. Cuando, después de curtirse en el prestigioso y lamentablemente ya desaparecido **Urepel**, decidió, allá por 1989, abrir su propio restaurante, **La Muralla**, tuvo muy claro, diáfano, que **el comensal de hoy en día quiere saber cuánto se va a gastar al salir a comer o a cenar**. Así pues, desde un inicio apostó por una **carta cerrada**, sistema que mantuvo al ampliar su negocio y tomar las riendas de La Fábrica, restaurante al que hoy está consagrado en exclusiva.

En La Fábrica, nos encontraremos con una **carta cerrada** en la que por 24 euros, más IVA (36 euros el fin de semana), podremos elegir dos platos y un postre, entre opciones como Arroz cremoso de setas y hongos con crema de foie, Ensalada templada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos, Taco de bacalao atemperado sobre piperrada y crema suave de ajo, 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... El precio incluye, además, el vino a elegir entre 4 variedades y el café. Quien quiera profundizar más en la cocina de Iñigo, puede optar por el **Menú Degustación**, que a un precio de 31 euros + IVA (39 euros el fin de semana) nos ofrece 4 platos, dos postres, café y bebida.

Finalmente, si alguien desea pedir algo de **picoteo** antes del menú, puede optar entre cuatro raciones: Terrina de foie, Crujiente de langostinos, Jamón Ibérico y Croquetas. Lo dicho, es posible ofrecer una exquisita variedad a un precio más que atractivo, sin excesivas complicaciones.



Encuentra más recetas en...

www.
ondojan
.com
¡tu gastroweb!

jatetxe gida

restaurantes
la guía de restaurantes de **ONDOJAN.com**



Cocina y espectáculo

El pasado 7 de febrero, de la mano de la Asociación **IRUN + GASTRONOMÍA**, La sociedad Irungo Atsegina acogió una **cena Showcooking**, una novedosa experiencia en la que los chefs prepararon ante los comensales cada uno de los platos, al mismo tiempo que se desarrolló la cena. A lo largo de la cena no sólo se siguió en directo a cada uno de los cocineros participantes, sino que los comensales pudieron interactuar con ellos, preguntando aquello que les sugiera cada plato o cualquier aplicación de las técnicas que utilizaron. Junto a ello, cada uno de los platos contó con un vino para el maridaje, ofrecidos por **Bodegas Martínez Alesanco**, de Rioja Alta, así como **Bodegas Grupo Yllera**. Este SHOWCOOKING contó con la participación de los siguientes profesionales de IRUN + GASTRONOMIA: **Ángela Basabe, Naiara Abando, Koldo Salinas, Carlos Sagastizabal, Félix Manso, Xabier Eizagirre, Arkaitz Muguruza, David Rodríguez, Iñaki Barros, y Manu Thalamas**. Todos los comensales de esta cita, además, fueron obsequiados con un bono de 20 euros que podrán canjear en los restaurantes Danako, Harria, Gaztelumendi-Antxon y La Agrícola en sus Menús Degustación hasta el próximo 31 de diciembre.



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



TXERTOTA

ANDOAIN

COCINA DE CALIDAD EN UN ENTORNO NATURAL PRIVILEGIADO

GOIBURU AUZOA
TEL. 943 59 07 21
WWW.TXERTOTA.COM



Los hermanos **Joseba** y **Jokin Jauregi** regentan este restaurante situado en un entorno natural privilegiado en las laderas del valle de Leitzaran. En sus comedores decorados en estilo rústico podemos degustar una **cocina de mercado basada, ante todo, en la calidad de la materia prima**, con platos como *Hígado fresco elaborado en casa con costra de pistachos y polvo de naranja*, *Crepes de txangurro con salsa de marisco*, *Bacalao de Faroe al pil-pil*, *Pescados a la parrilla (Rape negro, Rodaballo salvaje...)*, *Cabruto asado (especialidad de la casa)*, *Cochinillo a baja temperatura*, *Chuletón de viejo*, *Postres caseros...* Su **hodega**, excavada bajo el caserío, cuenta con cerca de 100 referencias de vinos nacionales y extranjeros. Txertota es, además, un **agroturismo** con 6 habitaciones completamente equipadas y dotadas con vistas a los paisajes exteriores y sus cuidados jardines. **Carta:** 40-50€ **Menús para celebraciones:** entre 33 y 50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Amplio parking.

ELANE

ALBIZTUR

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS ALUBIAS DE ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR
TEL. 943 65 23 14
943 65 43 51



La localidad de Albiztur se ha convertido en un **lugar de peregrinación para todos aquellos que quieren disfrutar de una buena alubia**. En Elane, **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas). Albiztur está situado a 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azpeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo. Es éste un negocio familiar que lleva funcionando cerca de 50 años, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado. Posee una amplia carta de vinos de diferentes procedencias. En Elane podemos disfrutar de diferentes platos de cocina tradicional como las mencionadas **Alubias con todos sus sacramentos; Revuelto de hongos; Txipirones a la plancha; Pollo de caserío; Chuleta; Postres caseros...** **Precio medio carta:** 20-25€ **Precio menú del día:** 11-€ **Cierra:** Tardes de lunes a jueves. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

SANTA ANA

ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, 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 especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa*, *Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra*, *Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína*, *Chop de cordero con hongos y mollejas*, *Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...* Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente *Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno*. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú especial diario:** 20€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

HOTEL LOIOLA

AZPEITIA

BANQUETES Y GASTRONOMÍA TRADICIONAL A UN PASO DE LA BASÍLICA

LOIOLAKO INAZIO
HIRIBIDEA, 47
TEL. 943 15 16 16
www.hotelloiola.com



Pedro Azpiazu Gurrutxaga y su esposa, **Maria Iriarte**, adquirieron el hotel Izarra en 1974. Tras dirigirlo 22 años, en 1996, se acometió una reforma y se renovó completamente, transformándolo en el actual Hotel Loiola, dirigido por la hija de los fundadores, **Olatz Azpiazu**, y su marido, **Juan Manuel Labaka**. La tradición familiar tiene el relevo asegurado en la figura de su hijo, **Jagoba Labaka**, que tras estudiar en la escuela Aiala de Argiñano, ha completado un año de prácticas en Arzak. El Hotel cuenta con **6 habitaciones dobles y 29 twin**, ideales para dos personas, con baño completo, TV y wi-fi. En su restaurante, se sirven platos de temporada (*Hongos y caza en otoño, antxoas en verano, verduras de primavera, etc...*) y otras opciones como *Ensalada templada de txipirones*; *Lomo de merluza con kokobas*; *Pechuga de paloma a la plancha*; *Solomillo tourné con verduras*; *Pastel vasco...* **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 13€ (martes a viernes, mediodía) **Otros menús:** A medida bajo presupuesto. **Cierra:** Domingo noche. **Tarjetas:** Todas. Parking propio. Gran comedor para celebraciones.

CASTILLO

BEASAIN

CTRA. MADRID-IRUN,
KM. 417 (OLABERRIA)
TEL. 943 88 19 58
www.hotelcastillo.info

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES
E INTERESANTES MENÚS



Dirigido por el cocinero ordiziarra Juan Manuel Pérez, con la ayuda en cocina de Soledad Iparrañire, este local nos ofrece una **cocina de corte clásico adornada de evidentes toques personales y actuales, que se reflejan, sobre todo, en las presentaciones y en las garniciones de los platos.** En su carta podemos degustar especialidades como el **Arroz caldoso de almejas**, la **Terrina de foie casero con reducción de Oparto y frutos secos**, el **Rape con refrito de ajos y almejas**, la **Merluza en salsa verde**, la **Ventresca de bonito confitado con piperrada**, la **Brocheta de rape y langostinos** o el **Jarrete de cordero al horno con guarnición de ensalada verde y patata**. Este local está especialmente indicado para la celebración de todo tipo de eventos, pudiendo acoger bodas hasta 175 personas. Cuenta con **38 habitaciones completamente equipadas** que oscilan entre los 60 y 73 euros, según temporada. Las empresas y grupos cuentan con precios especiales. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 13€ (café e IVA incluido) **Menú degustación de fin de semana:** 30€ (vino crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche. **Parking.**

DOLAREA

BEASAIN

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

HOTEL RESTAURANTE
CON EXCELENTES MENÚS



Precioso hotel, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Aranza Rancho e Iban Mate**, y ubicado en el caserón del mismo nombre, frente al vistoso conjunto monumental de Igarza. La cocina de Iban Mate sigue las pautas de calidad establecidas a lo largo de sus 12 años al frente del anterior Dolarea: **una vistosa gastronomía de base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como **Croquetas de morcilla de Beasain**, **Carapacio de pulpo sobre verduras confitadas**, **Rape negro lacado con vinagre viejo**, **Terrina de cochinitillo confitado y patata asada**, **Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata**.... Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintxos. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 21€ (lun-vier). **Menú especial:** 31€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



El origen de la carne que servimos a nuestros clientes es sagrado en Kattalin. No en vano, **lo nuestro son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas en nuestra parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de nuestros inimitables **piquillos confitados**. Y para completar la oferta, nada mejor que nuestra carta con especialidades tradicionales y de temporada como nuestros auténticos **Espárragos de Navarra**, nuestra **Ensalada templada de almejas y gambas**, o nuestros 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€ **Menú de sidrería:** 30€ (Por encargo) **Cierra:** Domingo. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Gran variedad en vinos. Amplio aparcamiento junto al local.

XERBERA

BEASAIN

NAFARROA ETORB, 21
(FRENTE A LA ESTACIÓN
DE RENFE)
TEL. 943 88 88 29

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS
EN EL CENTRO DE BEASAIN



Abierto en mayo de 2010 en el local anteriormente ocupado por el Dolarea, y reformado con gran gusto, **Xerbera es un bar-restaurante en el que el vino adquiere un especial protagonismo, tanto en la decoración, como en su amplia oferta.** Además, Xerbera está dotado de una máquina de nitrógeno pionera en Gipuzkoa, especialmente indicada para la perfecta conservación de los vinos, en la que van rotando continuamente diferentes referencias que se sirven por copas. **Vero Varela** dirige un joven y experimentado equipo, ofreciendo una **cocina tradicional con toques actuales**: **Ensalada templada de gulas de la tierra**, **Verduras en tempura con salsa picante**, **Taco de bacalao con crema de patata y manitas de ministro al Jerez**, **Solomillo de pato relleno de hongos con salsa de frambuesa**, **Tarta de chocolate blanco con grosella negra**... En el bar, además, podemos disfrutar de una gran variedad de **pintxos** como **Taquito de bacalao con manitas de ministro**, **Pulpo a la plancha con patatas asadas o Tortellini de Ricotta y hongos**. **Carta:** 35€ **Menú del día:** 13€ (lunes a viernes). **Menú de empresa:** 24€ (lunes a viernes). **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra

LASA

BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



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:** 25€ **Menú especial:** 31€ **Menú degustación de la semana:** 53€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

OLAZAL

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA

BIDEGOIAN

Bº GOIATZ (CARRETERA
BIDANIA-URRAKI)
TEL. 943 68 12 28
www.hotelolazal.com



Este moderno hotel-restaurant cuenta con unas **vistas privilegiadas al altiplano de Bidegoian y sus valles**. Dirigido por un joven y experimentado equipo, Olazal ofrece una **cocina de base tradicional con ligeros toques contemporáneos** acompañada de una serie de sugerencias de temporada. Destacan opciones como *Ensalada de Ventresca de atún con vinagreta de tomate concasé*, *Terrina de foie mi-cuit con manzana caramelizada y frutos del bosque*, *Confit de pato con salsa de naranja y puré de manzana verde*, *Cordero asado a baja temperatura con terrina de patata y bacon*, *Tarta de manzana tradicional con helado de vainilla*... A partir de octubre, además, se sirven **alubias por encargo**. Su **bodega** cuenta con más de 80 referencias, nacionales e internacionales. **Carta:** 30-40€ **Menú del día:** 10,50€ (En el bar, de lunes a viernes, al mediodía). **Menú especial:** 26,50€ (Viernes noche y sábado). **Menús para grupos:** 10 opciones entre 19 y 75€. **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierre:** Lunes (el bar permanece abierto). El hotel dispone de **16 habitaciones completamente equipadas**, con precios entre los 35 y 60€ (Individual) y los 50 y 85€ (Doble),

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

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



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los **Pescados a la parrilla** (*Rodaballo*, *Besugo*...), los **Mariscos** (*Langosta*, *Bogavante*, *Cigalas*...) y especialidades como *Foie de la casa*, *Carpaccio de buey*, *Ensalada de marisco*, *Panaché de verduras*, *Hongos a la plancha*, *Pulpo a la gallega*, *Cabrarroca en salsa verde con patatas*, *Chuletín a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate*... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas **Rabas**. **Carta:** 70-90€ **Menú:** 42€ **Menú (servido en el bar):** 17€ (Fines de semana: 24€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

KANTABRIA

EIBAR

BODAS, BAUTIZOS, COMUNIONES...
Y CUIDADA TRADICIÓN CULINARIA

ALTO DE ARRATE, Nº 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabriajateitea.com



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles **Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Pantxineta, Hojaldré de crema con helado de vainilla y chocolate caliente...** Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y la **cocina no cierra hasta las 11 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día. Carta: 40-45€ Menú del día: 10,60€ (en el bar) 13,80€ (en el comedor) Menú fin de semana: 24€ Tarjetas: Todas menos American Express Cierra: Lunes noche y martes todo el día.**

BELAUSTEGI BASERRIA

ELGOIBAR

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

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



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. 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**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pinceladas de autor y ciertos toques internacionales: **Ensalada templada de chupitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinitillo 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. **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.**

ALDURA (FUERTE DE SAN MARCOS)

ERRETERIA

EL RESTAURANTE DEL
FUERTE DE SAN MARCOS

FUERTE DE SAN MARCOS
TEL. 943 52 22 71
info@fuertedesanmarcos.com



Aldura se halla enclavado en el **Fuerte de San Marcos**, precioso lugar que ofrece algunas de las mejores vistas imaginables sobre la bahía de Donostia, el puerto de Pasaia y la comarca del Bidasoa. Cuenta con **5 salas privadas** para 14, 20, 34 y 50 comensales, un comedor para 80 y un gran comedor para eventos y **bodas de hasta 300 personas**. El joven equipo de cocina dirigido por **Dominique y Sergio** ofrece una cocina tradicional con ligeros toques de autor y menús a precio fijo que varían en función del mercado con ejemplos como **Calabacín relleno con gambas, Sapito con su refrito, Solomillo de cerdo con salsa de mostaza, Confit con salsa de Oporto**, o el exitoso **Cordero asado, que se sirve todos los fines de semana. Menú: 18,50€ (Fin de semana: 27€)**. Los menús incluyen la bebida, el café y el IVA. Aldura abre sólo los mediodías, salvo encargo, y cierra los lunes. Amplio parking.

GAMBRINUS ERRETERIA

ERRETERIA

LA CERVEZA MÁS FRESCA
Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA

CENTRO COMERCIAL
NIESSEN
TEL. 943 52 16 61



Gambrinus Erreterria es un local en el que se cuida especialmente la frescura de la **cerveza**: Los barriles se conservan en una cámara especial, y un puente de hielo hace que ésta se mantenga a 1,7 grados bajo cero. Para comer, cuenta con especialidades como **Codillo al horno, Tabla de patatas con 6 salsas, Ibéricos, Ensaladas frías y templadas, Revueltos, Arroces, Pastas, Pollos, Platos combinados...** así como **Pescados frescos servidos directamente de la cercana Plaza de Abastos**. Destaca el menú del día, apodado "**Un menú de 10**", que cuenta con 10 primeros, 10 segundos, 10 postres y 10 cafés, al precio, como no, de 10 euros. Generosos **Bocadillos**, como el "**Bocata perfecto**" (Entrecôte, rúcula, queso, foie y vinagreta de frutos secos). **Bandejas** para compartir, como la pipirara "**Bandeja Obélix**" (Pollo Asado, Codillo y Costilla). Y además, el servicio "**Pollo Rico**": pollos asados, ensaladas, hamburguesas... para llevar. **Menú: 10€ (lunes a sábado) 12€ (domingo). Menú infantil: 7,50€ (3 diferentes). Bandejas: 9 - 13,50€. Tarjetas: Todas. No cierra.**

KORTA ERRETEGIA

GABIRIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86



Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como *Ostras*, *Bogavantes* o *Langostas*. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: *Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha*, *Alcachofas salteadas con almejas*, *Pimientos del cristal con ventresca de bonito*, *Ensalada templada de marisco*, *Rodaballo salvaje a la parrilla*, *Besugo a la parrilla*, *Tacos de bacalao sobre patatas panadera*, *Bacalao a la plancha con pimientos del piquillo*, *Solomillo con salsa de hongos*, *Tarta de nueces...* **Carta:** 30€ **Menú día:** 10€ **Menú sidrería:** 20€ **Mariscada para 2 personas:** 70€ (2 nécoras, 1 txangurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava). **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

MARTINDEGI AUZOA, 13
TEL. 943 33 15 72
www.sansonategi.com



En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por autovía, entre hermosos paisajes, **Ariz Ansoa y Libe Salaberri** además de su variada cocina tradicional con toques actuales y sus atractivos menús, les animan a degustar sus sugerencias de temporada, y a disfrutar de las **verduras de temporada cultivadas en su propia huerta**. Con capacidad para 180 personas, resulta **ideal para comuniones, bautizos o bodas**, y puede **reservarse el restaurante en exclusiva** para cursos, catas, fiestas privadas... También pueden contratarse **fuegos artificiales** para bodas o celebraciones. No duden en consultarlo. **Menú degustación:** 28€ **Menú Hernani:** 25€ **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Abre:** Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. Parking. Acceso minusválidos. **Parque infantil. Menores de 8 años:** Menú gratis.

ELKETA

HERNIALDE

GRAN VARIEDAD GASTRONÓMICA A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO

SAN MIGUEL BAILARA, 2
TEL. 943 652 116
www.elketa.com



En lo más alto de Tolosaldea, Elketa jatebea afronta una **nueva etapa a cargo de un equipo joven y dinámico con amplia experiencia en hostelería y la restauración**. En su carta encontramos **Tablas de Ibéricos, Tostas, Ensaladas** (Templada de tallarines de chipirón, hongos y langostinos, De cogollos de Tudela, Templada de ave...), **Huevos de caserío fritos** (Con hongos, Con chorizo, Con migas...), **Raciones** (Sopa de pescado, Pulpo a la gallega, Txipirones tinta o pelayo, Chuleta de viejo, Solomillo con foie y Oporto...), **Platos combinados y Postres caseros** (Brownie de chocolate, Torrija con arroz con leche y helado de café...). Por encargo, además, se prepara **Cordero o Cochinitillo asado en horno de leña**. Elketa cuenta con un coquetto **TxikiPark cubierto de más de 60 m2**. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ (Café incluido) **Menú especial:** 25€ (Café y crianza incluido) **Menú infantil:** 10€ (Fin de semana) **Menús grupos:** A partir de 35€ **Tarjetas:** Todas menos AMEX. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles.

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como *Bacalao al pil-pil con hongos*, *Crepe salado de setas puerros y gambas*, *Foie con Ibérico*, *Foie a la plancha*, *Ensalada de ahumados con gulas*, *Salpicón de marisco*, *Tournedó con foie*, *puré de manzana y coulis de mango*, *Presa ibérica con reducción de salsa y menestra*, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la *Merluza en salsa en todas sus variantes*, *Ensaladas templadas variadas* (cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...), *Rape a la plancha*, *Chipirones Pelayo*, *Foie a la plancha con tres salsas...* **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades: Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada. Carta: 40€ Parrillada: 47€ Degustación de marisco: 37€** (Ambas con postre, pan y vino incluido) **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Martes tarde y miércoles todo el día.

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos Arantxa y Jon Ayala. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como **Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pistamos de Lodosa asados dos veces, Antxoas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Tabla de quesos del país... Carta: 35-40€ Menú sidrería: 32€ Menú: 18,50€ Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

URALDE

HONDARRIBIA

C/ SANTIAGO, 75 (Bº DE LA MARINA)
TEL. 688 614 990

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA EN LO MÁS PINTORESCO DE LA VILLA



Este céntrico restaurante, situado en pleno barrio de la Marina, ha sido retomado recientemente por el donostiarra **Iñaki Anguiano**, sobradamente conocido en el mundo de la hostelería Hondarribitarra. La especialidad indiscutible del local son las **carnes y pescados a la parrilla**. Así, en su acogedor comedor podemos degustar especialidades como las **Gambas de Huelva, las Antxoas del Cantábrico en salazón al estilo "Antigua", los Langostinos salvajes a la plancha, la Sopa de pescado a nuestro estilo, las Verduras de temporada con crujiente de Ibérico...**terminando bien con un buen pescado a la parrilla (**Cogote de merluza, Rape, Rodaballo salvaje...**), bien con una **Txuleta de viejo a la parrilla** o unos jugosos **Costillones de cochinito**. Todo ello acompañado de una tentadora selección de **Postres caseros** y los caldos de Rioja y Ribera de Duero de su **pequeña pero selecta bodega. Carta:** A partir de 25€ **Menús del día:** 18, 21 y 25€ **Menú especial de fin de semana:** 25€ **Cierra:** Domingo noche **Tarjetas:** Todas. Amplia terraza.

ATALAIA

IRUN

ARITZ ONDO, 69
TEL. 943 62 94 33
www.hotelatalaia.com

COCINA TRADICIONAL DE TEMPORADA DE LA MANO DE IGNACIO MUGURUZA



El bidasotarra **Ignacio Muguruza**, inquieto chef y maestro de multitud de cocineros elabora, en su restaurante de Irun, y en sus propias palabras: "la cocina que yo comería hoy": **una cocina limpia, sencilla, basada en el producto de estación y en la que cobran gran importancia las verduras y los vegetales**. La carta se renueva sin parar, y este invierno podemos degustar platos como **Escarola con Nuestro Salmón Curado y Manzana Rallada; Ensalada Templada de Alcachofas con Jamón Ibérico; Pichón en Ensalada sobre Berza; Hongos al horno; Zarzuela de pescados; Rodaballo salvaje; Rabo de toro al vino tinto; Solomillo de ciervo con puré de castañas...** Atalaia cuenta con **3 salones para 190, 60 y 50 personas** y un comedor privado para 12, resultando ideal para todo tipo de eventos. Su hotel, de trato familiar, ofrece 29 habitaciones decoradas con gran encanto y completamente equipadas. **Menú del día:** 16€ (Café incluido) **Menú fin de semana:** 34€ **Menú degustación Irun Dastatu:** 33€ (5 platos, vino de crianza incluido) **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Abre todos los días al mediodía (cenas sólo viernes y sábados).**

GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN

PZA. SAN JUAN, 3.
TEL. 943 63 05 12
www.gaztelumendi-antxon.com



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Angela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011 y un Sol en la Guía Repsol 2013**. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como **Parrillada de verduras**, **Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores**, **Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e Idiazabal**, **Torrija casera de brioche empapada en tres leches...** Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

TRINKETE BORDA

IRUN

DE LA HUERTA AL PLATO

Bº OLABERRIA, 39
TEL. 943 62 32 35
www.trinketeborda.com



Espectacular asador que debe su nombre al trinkete adosado al caserón en el que está ubicado. Dirigido por **Iñaki Hernández Aranburu**, galardonado con el **Diplôme International 1995 del Club des Fourchettes de la Côte Basque** y el **Plato de oro en el Concurso Nacional de Gastronomía**. En Trinkete Borda se cuida especialmente el producto de temporada, de hecho, la mayoría de las verduras que se sirven en su comedor (tomates, lechugas, alcachofas...) son recogidas en los **106.000 metros cuadrados de huerta propia que rodean el restaurante**. En su carta nos encontramos con especialidades como **Sopa de pescado**, **Alcachofas salteadas**, **Pimientos verdes fritos**, **Cogote de merluza**, **Rodaballo a la parrilla**, **Chuleta de viejo...** Los **postres caseros** son otro de los fuertes de este restaurante con ejemplos como **Tarta de queso**, **Melocotones al horno**, **Leche frita**, **Torrija**, **Arroz con leche...** Cuatro comedores con capacidad para 65, 33, 14 y 21 personas. Salón privado para 11 personas. Conviene reservar. **Carta:** 50€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra.** Amplio parking

PERLAKUA - SAKA

ITZIAR

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

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



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como **Ensalada templada de gambas y gulas**, **Revuelto de hongos**, **Alubias**, **Pescados a la parrilla**, **Chuletón...** y por encargo, **Cordero y Cochinitillo asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 10€ **Menú fin de semana:** 19€ **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana):** 30€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

SALEGI

ITZIAR

CASA CENTENARIA CON COCINA
ACTUALIZADA

GALTZADA, 13
TEL. 943 19 90 04
www.salegi.net



Este **restaurante centenario**, dirigido por la quinta generación familiar, ofrece una cocina tradicional con toques actuales, en la que **prevalece ante todo la calidad del género**. En sus platos destacan opciones como **Ensalada templada de pulpo a la brasa con aliño de piquillos caseros**, **Verduras de temporada a la plancha con pato frito y queso Raclette**, **Crêpes crocantes de hongos y trufa con pularda de Bres confitada...** Llama la atención su variedad de **arroz servidos en cazuela** (Arroz de zizas, almejas y espárragos de Navarra, Arroz caldoso de bogavante...), los **pescados y carnes a la parrilla** (**Besugo de Tarifa**, **Chuletón de viejo...**) y originales propuestas como **Kokotxas de merluza al pil-pil**, **huevo frito de caserío y piquillos asados en casa** o el **Homenaje al cerdo ibérico**. Aparte de su oferta de carta, Salegi está **especializado en bodas**, con 3 preciosos salones con capacidad para 300, 200 y 200 comensales, jardín y paramiento. **Carta:** 50€ **Menú especial:** 19€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Noches de domingo a jueves y martes todo el día.

HOTEL LAZKAO

LAZKAO

ZUBIERREKA AUZOA, 17
TEL. 943 88 15 88 - 635 73 32 28

COCINA DE MERCADO ACTUALIZADA, PARRILLA Y HORNO DE PIEDRA



Tras una temporada cerrado, este veterano establecimiento ha sido reabierto el pasado 7 de enero por el lazkaotarra **Carlos Rodríguez Rubio** y **Liliana Patricia Acosta**, pareja que ha hecho una clara apuesta por la parte gastronómica que corre a cargo del experimentado chef **Carlinhos Santos**, natural de Arrecife (Brasil), con más de 10 años de experiencia culinaria en locales de calidad indiscutible como Urgain, Elkano, Bedua, Martín Berasategui, Talaipe Berri... En Lazkao podemos degustar una **cocina de mercado con toques de vanguardia** que se refleja en platos como *Espárragos rellenos de txangurro sobre crema de marisco*; *Crema de cigalas, caviar y aceite de trufa*; *Ensalada verde con anhoas y toque de Idiazabal*; *Pescados a la parrilla (por encargo): Rodaballo, Besugo, Rape...* **Carnes a la parrilla**; *Cordero lechal asado en horno de piedra con toque ahumado*; *Flan de queso con caramelo de membrillo local*; *Volcán de chocolate con helado de stracciatella...* Este establecimiento abre todos los días a partir de las 7:30 h. de la mañana y desde las 8 cuenta con una **amplia selección de pintxos así como bocadillos y platos combinados**. El hotel cuenta con **12 habitaciones completamente equipadas** con un precio que ronda los 45 euros por habitación doble. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 12€ **Menú degustación:** 25€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Amplio parking propio.

MAITTE

LAZKAO

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO

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



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como *Fritos (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tigres...)*, *Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Panxineta...*
Horario: Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

JARRI - TOKI

MUTRIKU

MÁS DE 25 AÑOS
MIRANDO AL CÁNTABRICO

CARRETERA
DEBA - MUTRIKU
TEL. 943 60 32 39



Al borde de la preciosa carretera que une Deba y Mutriku y con unas espectaculares vistas al Cantábrico, este restaurante **dirigido desde hace 25 años por la familia Urresti** ofrece una cocina tradicional basada en el producto de mercado en cuya carta destacan las **ensaladas y los pescados a la parrilla traídos a diario desde el puerto de Ondarroa (Besugo, Rodaballo...)**. El chef **Gorka Urresti** ofrece una carta acompañada por diferentes tipos de **pan elaborado día a día en el horno del propio local**. Sobresalen ejemplos como *Ensalada templada de langostinos, chipirones y foie fresco*, *Mi cuit de foie de oca con helado de Módena y frambuesas*, *Revuelto de hongos con foie fresco*, *Bacalao fresco laminado acompañado con huevo frito y pimiento del Cristal*, *Paletilla de cochinillo en su jugo*, *Chuletón a la parrilla*, *Biscuit de chocolate*, *Leche frita con salsa de ciruelas...*
Carta: 50 € **Menú degustación:** 35 € **Menú del día:** 14€ (martes a viernes) **Tarjetas:** Todas menos A. E. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Parking. Zona wifi.

ETXE AUNDI



OÑATI

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

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS



Precioso hotel-restaurante sito en un entorno natural y ubicado en una espectacular casa palaciega de los siglos XIII-XIV, Etxe Aundi resulta **ideal para la celebración de bodas**, o todo tipo de acontecimientos, en sus **dos grandes comedores con capacidad para 100 y 220 comensales** y su **preciosa terraza privada** (ver imagen) ideal para cócteles de bienvenida en la que pueden celebrarse **bodas civiles**. Etxe Aundi cumple en 2013 sus **Bodas de Plata** y todas las parejas que se casen en sus instalaciones entrarán en un **sorteo de una semana en Tenerife** a pensión completa. En su comedor y sus reservados para 20 y 12 comensales podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** de la mano de un sólido equipo que lleva 15 años al frente de la cocina del restaurante, con platos como *Brick relleno de puerros y langostinos*, *Kokotxas de bacalao al pil-pil con bangurro*, *Merluza rellena con salsa de ajos*, *Cordero asado al horno*, *Biscuit de higos con chocolate caliente*... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario y fin de semana:** 25 - 30€ **Menús grupos:** a partir de 20€ **Precio habitación doble:** 54€ (con desayuno) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche.

SORALUZE OSTATUA

OÑATI

C. OÑATI-ARANTZAZU, KM. 1
TEL. 943 71 61 79
www.soraluzeostatua.es

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL



Enclavado en un entorno natural incomparable, **al pie de la cordillera de Aizkorri**, a **escasos kilómetros del Santuario de Arantzazu** y las cuevas de Amikutz y junto a un completo golf de 7 hoyos, Soraluez nos ofrece una **cocina de producto aderezada con atractivos toques actuales** con especialidades como *Ensalada templada de láminas de bacalao y su pil-pil*, *Milhojas de foie caramelizado con manzanas asadas y queso cremoso*, *Txipirones a la plancha con vinagreta de Módena y pimientos del país*, *Preso de cerdo ibérico asado sobre crema de patata y pimientos rojos de Bizia*, *Biscuit de frutos secos, yema tostada y chocolate caliente*... La carta varía en temporada y ahora, en otoño, se ofrecen elaboraciones basadas en los hongos o la caza. Cuenta con dos amplios comedores ideales para **celebraciones de todo tipo: bautizos, comuniones, bodas hasta 140 comensales**... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10,20€ (lunes-viernes) **Menú especial de fin de semana:** 28€ (vino de crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche. Parking.

ALTAMIRA

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNA /
ZONA DEPORTIVA DE
ALTAMIRA
TEL. 685 794 755

EXCELENTES MENÚS
CON VISTAS "AL CAMPO"



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, también responsable de **Belauntzako jatetxea** (ver pág. 33) vuelve a hacerse cargo de este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. La **influencia mediterránea** de este cocinero queda patente en platos como la generosa *Parrillada de pescado*, la *Crema catalana*, o los *Arroces*, que Juanan domina a la perfección. Destaca el exquisito *Arroz de bogavante*, pero también triunfan el de *Carne con setas*, el de *Marisco*, etc... En Altamira podemos disfrutar de lunes a viernes de un atractivo **menú elaborado con platos de temporada** y un completo menú de fin de semana compuesto de 3 entrantes comunes para toda la mesa y un segundo plato a elegir. **Menú del día:** 10€ **Menú Especial de fin de semana:** 25€ **Menús para grupos:** a partir de 25€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a jueves y sábados al mediodía.

ETXE-ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embudidos ibéricos*, *Tortilla de bacalao*, *Croquetas caseras de bacalao*, *Kokotxas de merluza al pil-pil o rebozadas*, *Timbal de langostinos al curry*, *Coqote de merluza a la plancha*, *Chuletón de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 11,50€ **Menú de sidrería:** 28€ **Cierra:** Domingo tarde y miércoles. **Tarjetas:** Todas.

OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

GURUTZE-BERRI

GRAN RESTAURANTE FAMILIAR Y HO-
TEL 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 situado a los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina de pato salvaje*, *Ensalada de perdz en escabeche con foie*, *Salteado de mollejas y hongos*, *Kokotxas al pil-pil*, *Moussaka a la egipcia*, *Mousse de queso de Idiazabal...* **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. **Tarjetas:** Todas.

MATTEO

EL RETORNO DE UN PEQUEÑO GRAN
CLÁSICO, CON LA CALIDAD DE SIEMPRE



Tras ocho años de ausencia, **M^a Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4^a generación**, con la ayuda de sus hijos, **Imanol** y **Maitane**. La de M^a Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales** y especialidades como *Ensalada templada de cigalas y hongos*, *Hojaldre de puerros tradicional*, *Merluza con espárragos*, *salsa de txakoli y tomate concassé*, *Bogavante*, *Morros de temera*, *Callos al estilo tradicional*, *Carilleras de temera al vino tinto y cremoso de patatas...* La carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes. Este restaurante cuenta con **aparcamiento propio** y una **terrace arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. **Menú del día:** 18€ **Menú de fin de semana:** 32€ **Carta:** 45-50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abre todos los días al mediodía y los jueves, viernes y sábados también por la noche.**

OIARTZUN

IHURRITA BIDEA, 2
(UGALDETXO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.es

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Pablo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostata es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Itolosalde y Goierri. **Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias*, *Manitas de cerdo rebozadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros...* Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Txitxarro...*). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostata es un local ideal para **celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

ITXUNE

ORMAIZTEGI

MENÚ DEL DÍA, PLATOS COMBINADOS Y BUENOS POSTRES CASEROS

GABIRIALDE, 14
TEL. 943 16 48 44
www.itxune.net



Situado bajo el puente de Ormaiztegi, y gestionado por **Marcos Chamadoira** y **Carolina Panadero**. En su amplio y original comedor, decorado al estilo del almacén de un barco y con motivos automovilísticos, Itxune ofrece un **menú del día** en el que prima la comida tradicional y sana. Por las noches y los fines de semana, en Itxune podemos degustar una amplia variedad de **Ensaladas, Platos combinados, Hamburguesas, Raciones, y platos como Chuletón de buey, Tacos de Bacalao, Tortilla de bacalao, etc...** Todos los menús se pueden complementar con **sidra al Txotx sin límite** por un suplemento de 4€. Llamen la atención sus **postres caseros** preparados en el momento, como el **Coulant con manzana verde y chocolate belga caliente, Tarta de queso de Idiazabal, Profiteroles, Copa de la casa, etc...** **Menú del día (se sirve al mediodía y noche):** 11€ (incluye bebida o sidra al txotx y al café invita la casa). **Menú infantil:** 9€. **Precio carta:** 15-20€. No cierra. Amplio parking. Fin de semana: Karaoke, Monólogos, Magos... **Ideal para celebraciones y despedidas de solteros/as.**

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Literalmente 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 verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los **Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos, Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Ximénez...** **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

CASA MIRONES

PASAIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD SOBRE EL PUERTO

DONIBANE, 80
(PASA DONIBANE)
TEL. 943 51 92 71
www.casamirones.com



Este coqueto restaurante ofrece **tradicionales platos de pescado y una cocina colorista e imaginativa con toques de autor** en el acogedor ambiente de su comedor o acompañado de unas inmejorables vistas en su **terrazo sobre el puerto de Pasaia: Ensalada tibia de txipirón, hongos y crujiente de jamón ibérico de bellota, Ensalada templada de bogavante, Milhoja de foie micuit y manzana con sus tostadas, Habitas tiernas salteadas con vieiras y almejas, Verduritas asadas con su aliño de aceite de trufa, Mero asado en su jugo, Pescados y carnes a la parrilla, Rodaballo salvaje, Bacalao Mirones, Cochinito confitado a baja temperatura, Pichón relleno de mango, nueces y hongos con salsa de Oporto...** **Menú del día:** 20, 26 y 28€. **Carta:** 50-55€. **Menú infantil:** 10€ (Niños menores de 3 años, gratis) **Parrillada de marisco:** Entre 70 y 140€ (2 personas) **Parrillada de pescado:** 25€(individual) 50€(2 personas) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

ZIABOGA

PASAIA

COCINA MARINERA Y VISTAS ESPECTACULARES

DONIBANE, 91
(PASA DONIBANE)
TEL. 943 51 03 95
www.ziabogapasaia.com



Este encantador restaurante literalmente suspendido sobre el puerto de Pasaia ha vuelto a ser retomado por **Alex Barcenilla**, que fue su jefe de cocina en 2005. Este chef ofrece una **cocina tradicional basada en los mariscos y los grandes pescados frescos**, y sus txipirones los proveen directamente los pescadores de la villa. En su carta encontramos platos de indudable carácter marino como **Ensalada templada de marisco, Bonito con anchoas del Cantábrico, Raviolis de txangurro, Cigalas a la plancha, Kokotxas de merluza, Zortziko de pescado y marisco, Tronco de merluza con refrito o el impresionante Xipirón de anzuelo.** También se elaboran **arroses por encargo** (Caldoso de bogavante, con txipirones...). **Carta:** 45-50€. **Menú del día:** 20€ **Menú especial:** 35€(IVA y bebida aparte) **Parrillada individual:** 45€ (2 personas: 75€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a jueves (abre para grupos previa reserva).

BOTARRI

TOLOSA

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

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



Txmari Esteban dirige desde 2003 este céntrico restaurante que cuenta con **2 comedores climatizados**: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades. En Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, así como por una Carta elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada templada de chipirones con frutos de mar*, *Embutidos de Encinar de Cabezón*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo*... También se sirven bogavantes del vivero por piezas a la plancha, al precio de 21,50€. **Menú del día (mediodía y noche)**: 15€ (IVA incluido). -Sábados: 20€ (IVA incluido). **Menú Tolosa**: 30€ + IVA (Pan, bebida y café incluido). **Menú infantil**: 8,50€, IVA incluido. **Menús de Celebraciones** desde 25€, IVA incluido. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra**: Domingos tarde-noche.

TRIANGULO

TOLOSA

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

PLAZA DEL TRIÁNGULO
(PARTE VIEJA)



Este céntrico local **cuenta desde julio con una nueva dirección** a cargo de **Ander y Joseba Tellería y Miren Intxaurre**. Triángulo abre todos los días a las 7:30 de la mañana (domingos a las 10) y a partir de las 8 ofrece una **gran variedad de pintxos a precios asequibles** (1,50 - 1,80). Destacan las *ensaladitas tamaño pintxo* (de queso de cabra, de alcachofa con hongos...) así como la *tosta de crema de hongos con txipirón plancha*. En *ensaladas* destacan la exitosa *Templada de rape y Gambas*, y la de *Queso de cabra*. En *raciones*, sobresalen los *Txipis fritos* y el *Pulpo*, así como los *Txanpis Euxeito* (picantes). Triángulo cuenta también con una gran variedad de **Bocadillos en pan recién tostado** destacando el de *Setas, bacon y pimienta verde*, o el de *Solomillo, Paté y Salsa de Oporto*. Asimismo se elaboran también **bocadillos con ibéricos y "tumaca"**. En Triángulo también encontraremos una amplia oferta de **platos combinados**, incluyendo un plato **vegetariano**.

UZTURE

TOLOSA

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

PASEO ALLIRI, 1
(JUNTO A LA ESTACIÓN
DE RENFE)
TF. 943 69 85 13



Marcos y Sara, responsables del **Alliri**, se han hecho con las riendas de este restaurante del que tan solo les separaban 10 o 15 metros. Uzturre está **especializado en gastronomía italiana, con una amplia variedad en Pasta** (Espagueti de huevo, Tagliatelle de tinta de sepia, Tortellini de ricotta y espinaca, Raviolis, Lasaña...) y **Pizzas** (Margarita, 4 quesos, Antxoa, Uzturre, Calabresa, Marinera, Napolitana...). También podemos optar por diferentes **Ensaladas** (Caprese, de langostinos y piquillos, de setas...). Además de la comida italiana, en Uzturre se sirven también otras opciones como **Hamburguesas y Cazuelitas**. También cuentan con **Entrantes** más convencionales como Crêpe de hongos, Pimientos de Gernika, Paleta ibérica de bellota, Calamares, Patatas bravas, Croquetas... **Uzturre, al igual que Alliri, también ofrece el Pintxo-pote todos los miércoles de 19:00 a 21:00 h**. **Precio medio de carta**: 8-10 €. **Descanso semanal**: Martes

JAI ALAI

URRETXU

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA
Y NUEVAS IDEAS

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84



Tras 8 años al frente del Ostatu de Gabiria, **Aloña Bosque** y su equipo han desembarcado en Urretxu para hacerse cargo del **Jai-Alai**, veterano bar-restaurante situado en pleno centro de la villa. En este local ofrecen una **minicarta cómoda y manejable** que cuenta con una serie de **platos que mantienen el nivel gastronómico del Ostatu**: *Espárragos rellenos de puerros y gambas con salsa de piquillos*, *Ravioli relleno de espinaca y gorgonzola con salsa de hongos*, *Lasaña de langostinos con calabacín*, *Ensalada semifría de langostinos con jamón de pato*, *Solomillo con salsa de Oporto y foie*, *Confit con salsa de naranja*... Además, en **Jai-Alai** se ofrece una gran cantidad de **Raciones, Bocadillos personalizados, Platos infantiles y Pintxos**, que se sirven todos los días a partir de las 11 de la mañana. **Menú del día**: 10,50€ (café incluido) **Menú fin de semana**: 25€. **Cierra**: Miércoles

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

ZALDIBIA

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



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada con platos que cuentan con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos*, las *Verduras del tiempo con setas salteadas*, la *Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados*, las *Carilleras guisadas con vino tinto*, el *Soufflé de chocolate con helado de nuez* 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€ **Tarjetas:** Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

OIHARTE SAGARDOTEGIA

LA NUEVA SIDRERÍA DEL GOIERRI

ZERAIN

Bº IRUKARTE-GAIN
(CTRA. ZERAIN-MUTILOA)
TEL. 943 50 10 13
686 29 91 58



La familia Eguren dirige desde 2002 la casa rural Oiharte y desde el 2010 la sidrería, ambos enclavados en los terrenos de un precioso caserío con vistas a Aralar y Aitzgorri. Aunque llevan elaborando sidra toda la vida, hace tres años dieron el paso a la producción industrial, y ésta puede ser degustada directamente de los depósitos de inoxidable. Este año, además, han elaborado, por primera vez, *Sidra Ecológica Certificada*, que también puede ser degustada en su depósito. Oiharte ofrece **enas con menú de sidrería de martes a sábado y comidas los viernes, sábados y domingos**. Fuera de esas fechas, se abre para grupos a partir de 10 personas. Entre mayo y diciembre, este local es un asador en el que pueden degustarse platos como el exitoso *Bacalao a la parrilla*, *Revuelto de hongos o zizas*, *Ensalada templada de bacalao*, *Cordero a la parrilla*, *Pescados a la parrilla*, *Chuletón de buey...* **Menú de sidrería:** 32€ (incluye café y bupito de pabzaran) **Menú infantil:** 12€.

OLENTZO

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, Olentzo cuenta con **todos los ingredientes para celebrar una boda inolvidable**. Además de una exquisita cocina tradicional, este local proporciona todo lo necesario para que en la celebración no falte de nada, desde un Jaguar clásico que se cede a los novios, hasta una discoteca para la fiesta post-boda. En su carta, sobresalen las **carnes y pescados a la parrilla**, y platos como *Ensalada templada de pato*, *Parrillada de marisco*, *Cordero o cochinito asado*, *Soufflé de chocolate*, *Banda de manzana...* Su menú, con 10 primeros y 10 segundos a elegir es uno de los más completos de los alrededores. También ofrece **raciones y platos combinados**. **Menú del día:** 12€ (Café incluido). **Menú fin de semana:** 25€ **Parrillada de marisco:** 35€/persona. **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Cierras:** Noches de domingo a jueves. Amplio parking y parque infantil. **La mayoría de los platos de la carta de Olentzo son aptos para celíacos.**

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberrri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada*, *Risotto de rabo y foie*, *Merluza a la Vasca*, *Lengüado a la Meuniere*, *Carilleras con cremoso de hongos*, *Corzo a la austriaca*, *Solomillo Rossini*, *Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas*, *Tafín de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikotxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberrri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta:** 55€ **Menú del día:** 17,50€+IVA. **Cierras:**Domingos noche **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

A FUEGO NEGRO

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 31
(PARTE VIEJA)
TEL. 650 13 53 73
www.afuegonegro.com

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



Dena garrantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harrera. Gazte ekintzaile hauek filosofia horrekin aurrera doaz eta hori da isladatu nahi dutena. Zure eskura, **donostiar pintxoek kulturaren arpegi berri bat**, sukaldaritza original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera! *Todo es importante: la comida, la bebida, la música, el diseño y la atención. Esa es la filosofía que viven y quieren transmitir estos jóvenes emprendedores. Una nueva versión dentro de la cultura del pintxo donostiarra que apuesta por una cocina original y divertida, tanto como respetuosa con el producto y la tradición. Bienvenidos a nuestra casa!* **Dastatze menuak/ Menu degustación:** 35-45€. **Menu Gusanillo:** 15€. **Atsedena eguna:** Astelehena. **Cierra:** Lunes.

ALDABA

DONOSTIA

AVDA. TOLOSA, 119
(LOREA)
TF. 943 21 03 29

TENTADORES MENÚS DE
TEMPORADA EN LOREA



Juan Pereda y Sonia Santos dirigen este encantador restaurante en el que podemos disfrutar de una suculenta gastronomía primorosamente presentada en generosas raciones. **La oferta se basa en el producto de temporada y los pescados frescos.** En su excelente menú encontramos **Huevos riojanos, Cogote de merluza, Lomos de salmónete asados...** y en su Menú de fin de semana, **Ensalada de pimientos asados con bonito y antxoa, Risotto de rape y langostinos, Txipirones a la plancha...** Todos los postres son caseros, destacando la **Torrijá tradicional con crema inglesa.** Los fines de semana, cuenta con una carta con platos como **Antxoas fritas con sus ajitos, Merluza ondearresa con patata confitada,** o los exitosos **Callos y morros Aldaba.** **Menú:** 15€ (También jueves noche) **Menú fin de semana:** 22,50€. **Carta fin de semana:** 25-30€. **Cierra:** Domingo y noches de lunes a miércoles. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

ANDRA MARI & CO.

DONOSTIA

RENOVACIÓN TOTAL DEL GASTROBAR PIONERO

ZABALETA, 42 (GROS)
TF. 943 28 81 91
WWW.ANDRAMARIRESTAURANTE.COM



David Garrancho ha dado un giro de 180° a su gastrobar, primer local de Donostia que utilizó dicha denominación, redecorándolo y aliándose con **Ángel Palacios y Luis Arrufat**, profesores del Basque Culinary Center, que junto con **Laura Caballero** en sala ofrecen dos ambientes claramente diferenciados. **En el piso superior, comedor gastronómico** con menús extraídos de la carta. **En la planta de calle, raciones, medias raciones, y una carta pero cuidada selección de pintxos.** La estacionalidad y la cocina de fuego, guisada y elaborada en casa, marcarán una interesante carta con opciones como **Jamón Ibérico de Carrasco, Papada curada ibérica, Ensalada César, Carpaccio de presa de cerdo ibérico con Idiazabal, Mejillones con algas, Pescado de roca con romesco de algas y tubérculo, Arroz meloso de conejo con caracoles, Fideuá negra con sepia...** Completa la oferta de este renovado local un apartado de **Cocelería** supervisado por **Patxi Troitino**, del Stick de Errenteria. **Menú del día:** 13,60€ **Menú festivos:** 18€ (Bebida aparte) **Menú degustación de tapas:** 30€ (Bebida aparte) 45€ (Incluyendo 4 cócteles) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Martes (Sólo en invierno). Los jueves, de 19 a 22 h, **"Pintxo-Cóctel"** (Cóctel pequeño formato + pintxo especial = 3,50€)

AMETZAGAÑA



DONOSTIA

CAMINO DE UBA, 61 (MARTUTENE)
TEL. 943 45 90 92 - 943 45 63 99
www.ametzagana.com

ESPECIALISTAS EN EVENTOS, MENÚS Y COMIDAS DE FAMILIA



Situado en un entorno natural, con entrada directa al Parque Ametzagaina, entre Garbera y Martutene, y a 4 Km. de la Concha, Ametzagaña es un **restaurante ideal para la celebración de eventos, con una capacidad hasta 330 personas**. Su restaurante, además, ofrece menús durante toda la semana y unos excelentes **Menús para familias** los fines de semana. La cocina de Ametzagaña es eminentemente tradicional, servida con cuidadas presentaciones y en sus menús, siempre en función de la temporada, podemos degustar platos como *Vieira gratinada rellena de boğavante*, *Milhojas de foie y queso de cabra*, *Ensaladas templadas*, *Cogote o cola de merluza a la parrilla*, *Rodaballo salvaje con refrito tradicional*, *Chuletón de viejo a la parrilla*, *Sorbetes caseros...* Ametzagaña cuenta además con una coqueta **Pensión de 40 habitaciones** con precios que oscilan entre los 40 y los 60 euros por habitación doble. **Menú del día:** 11,50€ **Menú Ametzagaña:** 23€ **Menús infantiles:** 10 y 16€ **Menú degustación:** 35€ **Menús para eventos:** Según presupuesto **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Sábados y domingos mediodía:** Animación infantil. Cuenta con zona de columpios y parking propio.

ARATZ

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
TEL. 943 21 92 04
www.restaurantearatz.com

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Desde 1989, Aratz erregtegia ofrece, de mano del equipo dirigido por Iker y Xabier Zabaleta, una cocina tradicional con toques de nueva cocina vasca. Una amplia terraza y dos comedores, uno de ellos privado, para degustar especialidades como: *Ensalada templada de mollejas de pato y foie*, *Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce*, *Suprema de merluza con salsa de hongos*, *Kokotxas de merluza en salsa o rebozadas*, *Patatas de cerdo con hongos*, *Mollejas de cordero con hongos y langostinos*, *Carnes y pescados a la parrilla*, *Mousse de yogur casero*, *Sorbete de café al ron...* **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 10,20€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAR KURSAAL

DONOSTIA

AVDA. ZURRIOLA, 22
(GRÓS).
TEL. 943 29 11 50

MENÚ DEL DÍA
Y TERRAZA DE VERANO



Isabel lleva más de 25 años al frente de este local, que se abrió cuando el centro Kursaal no era más que un agujero y en la Zurriola sólo funcionaban tres bares. Abierto desde las 8 de la mañana, con **horario continuo de cocina**, en su amplia barra podemos desayunar o degustar sus variados pintxos y bocadillos. En su acogedor comedor o en su terraza de verano ofrece un menú del día basado en platos de temporada y buenos postres caseros como *Tarta de almendras*, *Arroz con leche*, *Flan Natillas...* Aunque no sirve cenas, se preparan cenas concertadas para grupos. **Menú del día:** 9,5€ (Lunes a viernes) 13€ (Sábados) 18€ (Domingos). No cierra.

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Pabli Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) 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 los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de antxoas*, *Cocktail Bergara*, *Txalupa*, *Udaberri*, *Ibxaos*, *Reuelto de antxoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bornbón de piquillos y natillas*, *Tambor de verduras con salsa de pesto*, *Solomillo con compota*, *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 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

DONOSTIA

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

BORDA-BERRI

AKÍ SE GUISA!!



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Iñaki Gulín**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta*, *Callos de bacalao*, *Arroz steward con txipiron-Maiden*, *Vieira asada con kalabaza vainilla*, *Risotto cremoso de Idozabal o de hongos*, *Pikillo relleno de carri-cabra*, *Canelón de morcilla de Beasain*, *Croketa cremosa de asado*, *Oreja de cerdo crujiente*, *Calçots de Valls con Romesco*, *Kebab de costilla de cerdo ibérico...* Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como *Pollo al camino con guacamole y tomate confitado*, *Queso de cabra con tapenade, tomate y pesto*, *Tortilla de ropa vieja*, *Pa amb tomàquet con butifarra...* **Cierra:** Lunes

DONOSTIA

FERMIN CALBETÓN 12
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 43 03 42

CASA ALCALDE

CENTENARIO BAR DE PINTXOS DE LA PARTE VIEJA



Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiarra para adquirir el hoy centenario Casa Alcalde y poder atender mejor a su familia. Su hijo, **Eki Iraizoz**, es hoy en día el responsable del bar y conoce todos los entresijos del negocio. Casa Alcalde está especializado en pintxos clásicos como el mítico *Txapela* (Ver fotografía), *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha*, *Antxoa rebosada*, *Alcachofa albardada con bacon y vinagreta...* En raciones destacan sus excelentes *Ibéricos de bellota de txangurro*, los *Txipirones en su tinta*, las *Albóndigas o el Ajoarriero*, entre otros. **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

DONOSTIA

MAYOR, 19 (PARTE VIEJA)
TF. 943 42 62 16



CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

FERMIN CALBETON, 40
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 31 30
943 42 06 80



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **M^a Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como **Espárragos gratinados con jamón ibérico**, **Hojaldre relleno de hongos y langostinos**, **Terrina de foie natural**, **Besugo con refrito**, **Chuletón de viejo**, **Cordero lechal confitado**, **Biscuit de higos con salsa de nueces...** En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como **Taco de bacalao con verduras**, **Bouquet de setas**, **Hojaldre de hongos con gambas...** y suculentas **cazuelitas** como **Kokotxas de bacalao**, **Ajoarriero**, **Callos**, **Txipirones...** **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día

CASA VALLÉS

DONOSTIA

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN

REYES CATÓLICOS, 10
TEL. 943 45 22 10
www.barvalles.com



Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de **uno de los bares más veteranos de Donostia**, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa de **Blas Vallés**, abuelo de **Antxon y Blas**, actuales propietarios. El secreto de la permanencia de este local es la **calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipó...), la **leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y la **innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celíacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor en el que triunfa el **Chuletón a la parrilla de carbón**, los **Pescados a la parrilla**, las **Verduras de temporada a la navarra**, el **Cordero y cochinitillo asado**, las **Kokotxas a la parrilla** o el exquisito **Txangurro**. **Carta:** 35€ **Menú:** 18€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas.

CASA VERGARA

DONOSTIA

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE

MAYOR, 21 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 10 73
www.restaurantecasavergara.com



Álvaro Manso lo tiene claro: La principal exigencia en Casa Vergara es la calidad del producto y **trabajar pensando en el cliente**. Este veterano local de la Parte Vieja destaca por su variedad en buenos vinos, con más de 50 de ellos abiertos al público y **cerca de 300 referencias nacionales e internacionales**. En cuanto a sus **pintxos**, hay más de 50 a elegir en su espectacular barra. Casa Vergara ha ganado tres veces el premio **Label Vasco** en el concurso de pintxos de Gipuzkoa con los pintxos **"Manolo"**, **"Mauri"** y **"Habanita"**, además del segundo premio en el campeonato de pintxos elaborados con alubia de Tolosa. En su cocina brilla el **Arroz con Bogavante**, las **Mariscadas**, los buenos **Pescados del puerto de Donostia**, las **Ostras** y las **Chuletas**. **Carta:** 25-30€ **Menú:** 19,95€ (IVA y bebida aparte) **Menú de sidrería:** 34€ (Sidra incluida) **Arroz con bogavante:** 39€ (Precio para dos personas) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles

EL MEXICANO DE DONOSTIA

DONOSTIA

ATRACTIVOS MENÚS EN
EL SITIO DEL MAGÜEYAL

FERMÍN CALBETÓN, 45
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 48 66
www.elsitiodelmagueyal.es



Restaurante actual, diferente y acogedor que ofrece una **cuidada cocina mexicana a precios auténticamente revolucionarios: Jalapeños, Patatas charras, Nachos al estilo sonora, Enchilada de queso carne y setas, Burrito Santa Fe, Tartas caseras...** todo ello acompañado de **la mejor música ambiental**. En el "sitio" destaca su **AMPLIA OFERTA DE MENÚS: Menú del día:** 9,95€ (Lunes a viernes al mediodía) **Menús de noche:** 12,95 y 13,95€ (de lunes a jueves) **Plato del día:** 4,95€ (Incluye un plato principal, bebida y postre. Lunes a viernes al mediodía) **Carta:** 15€. **Tarjetas:** Todas. Se admiten **Ticket restaurant, Sodexo, Cheque gourmet**. No cierra. **Zona wi-fi. "TAKE AWAY" en 5 minutos.** (Contacto: restaurante@elsitiodelmagueyal.es) **Centro de reunión ERASMUS.** Cuenta con **Menú infantil** todos los días, mediodía y noche.

GAMBRINUS GARBERA

DONOSTIA

VARIEDAD DE PINTXOS,
ENSALADAS Y RACIONES

C. C. GARBERA
T. 943 39 64 47



Inaugurado en 1997, el de **GARBERA** fue el **primer Gambrinus que se abrió en el Estado**. Al igual que el Centro comercial que lo cobija, Gambrinus abre a las 10 de la mañana para ofrecer **desayunos con bollería, su barra de pintxos y su carta de ensaladas, raciones, bokatas y platos combinados**. Además, los más peques, pueden jugar en el **Parque infantil**, situado junto a la **terrazza** del local. Entre sus pintxos, destacan especialidades como **Foie a la plancha con loncha ibérica y gamba**, **Berenjena rellena de bacon y queso**, **Croqueta casera de jamón ibérico**, **Brotxeta de gambas con vinagreta**, **Txanpi especial con jamón y gamba...** Otra de las opciones que nos ofrece el local son las **Paellas de pollo y marisco** y la **Fideuá**.

GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, **Chuleta a la parrilla**, **Pollo de caserío** y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de las tres últimas ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: **Cocktail de gambas**, **Buñuelo de marisco**, **Morro de ternera**, **Buñuelo de carne picante o marisco**, **Txistorra en hojaldre**, **Foie con orejones...** así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día: 11€ Menú fin de semana: 18€. Menú especial noche: 18€. Alubiada: 18€**

IKAITZ

DONOSTIA

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficosecó**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como **Coca crujiente con escalivada de verduritas y queso brie gratinado**, **Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar**, **Tostón de cochinito asado a baja temperatura**, **Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión...** **Carta: 40-45€ Menú del día: 17€ Menú de noche: 25€ Menú especial (fin de semana): 28€ Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles (Salvo reservas de grupos).

ILLARRA

DONOSTIA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL

ILLARRA BIDEA, 97
TEL. 943 21 48 94
www.restauranteillarra.com



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros...** Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como **Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra**, **Habitas con cebolla caramelizada**, **Jamón y huevo a 63º**, **Ensalada de txangurro y verduritas...** todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (**Rodaballo**, **Chuleta...**) y platos creativos (**Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas**, **Cochinito al horno y vinagreta de fruta de la pasión...**) **Menú: 13€ Menú Ejecutivo: 20€ Menú fin de semana: 30€ Menú Parrilla: 45€ Menú infantil: 12€ Carta: 35€ Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y celebraciones**. Jardín y zona infantil.

ITURRIOZ

DONOSTIA

SAN MARTIN, 30
(CENTRO).
TEL. 943 42 83 16
www.bariturrioz.com

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranava** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en 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 por Pescaderías Coruñesas. Destaca también la *Lasaña de anchoa*, *Pastel de txangurro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez* (Premio Cadena SER), *Anchoa rellena de piñuello* (Premio Sociedad Gastronómica), *Taco de pulpo*, *Bacalao confitado*... así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,50 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Rissotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Lumagorri relleno de setas y bacon*, *Huevos estilo Lucio*... y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium"**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

ITURRIOZ - 2

DONOSTIA

ALDAMAR, 12
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 58 84
www.bariturrioz.com

EL ITURRIOZ DE
LA PARTE VIEJA



Eduardo Bretón, del Iturrioz, abrió en 2001 el Iturrioz-2 en el local ocupado por el mítico bar Iriondo, aportándole un aire fresco y moderno y convirtiéndolo, al igual que su "hermano mayor" en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Entre sus pintxos destacan los *Hongos de Aitor Lasa* con *yema de corral*, *Solomillo de mar*, *Chupa chups de pollo con ali-oli*, *Magret macerado a la plancha*, *Timbal de pimiento asado de Tricio con bonito*, *Erizo al horno*, *Espárrago relleno en temperatura*... Entre sus raciones sobresale la *Ventresca de bonito en aceite*, los *morros y callos*, el *bacalao confitado* y las *Anchoas del Cantábrico*. En **bocadillos**, arrasan los de *Magret de pato* y *Calamares ali-oli*. También pueden consumirse sus ricas **Tostas con pan de cristal** (de pa amb tumaca, de huevo revuelto con salmón, de pimiento con anchoa y bonito...) En Iturrioz-2 también se ofrece la fórmula de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva por 3,50 euros**. **Cierra:** Lunes.

LA BRASSERIE MARI GALANT

DONOSTIA

ZUBIETA 2
(HOTEL LONDRES)
TEL. 943 44 07 70

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece una **breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Termina de foie casera*, *Ensalada templada de pato*, *Sopa de pescado*, *Bacalao frito sobre cebolla confitada*, *Cordero asado a baja temperatura*, *Rabo de ternera al vino tinto*... **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao*, *Risotto de quesos cremosos*, *Verduras a la parilla con dados de Ibérico*, *Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados*, *Ajoarriero con langostinos*, *Merluza al pil-pil de piñuellos*, *Taco de buleta sangrante con ensalada*, *Bavaoisis de café con chocolate*, *Tarta de sidra*... **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (Lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

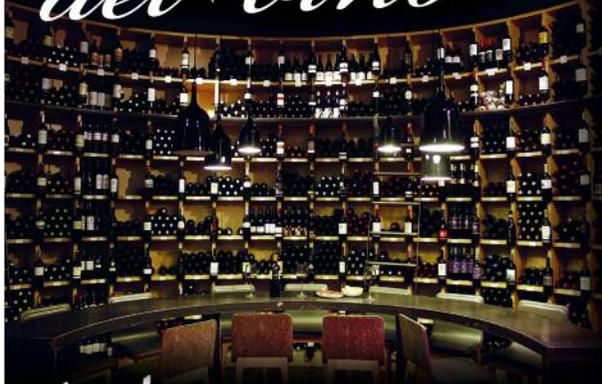
31 DE AGOSTO 28,
TRASERA (PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 28 99

UN RESTAURANTE DONDE SE COME
DE PIE



Alex Montiel continúa dirigiendo este local, **referente de la cocina en miniatura**, al frente de un equipo joven y preparado. La línea de La Cuchara es la de siempre: simplificar al máximo la cocina casera y convertirla en atractiva para la gente, sin cerrarse a ninguna influencia. El equipo de La Cuchara busca día a día mejorar el producto, por lo que materias primas habituales en este local como el foie, las carrilleras, el bacalao... han aumentado de calidad. Entre las novedades que pueden degustarse esta temporada destacan el *Cochinillo de Segovia asado lentamente*, *Bacalao de Faroe a la plancha con tatziki*, *Risotto cremoso de queso de cabra*, *Sepia del Mediterráneo con morros*, *Gazpacho con taboulé de quinoa*, *Canelón cremoso de carnes asadas*, *Pulpo "roca" a la plancha con berza*... **Cierra:** Lunes todo el día y martes por la mañana.

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



C/Urbieta 34 - DONOSTIA
T. 943 47 12 14

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 URBIETA** 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 URBIETA** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?

LA CUEVA

DONOSTIA

DISFRUTA DE TU COPA
EN NUESTRA PECERA

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



Enclavado en una de las casas más antiguas de Donostia, que se salvó del famoso incendio del 31 de agosto de 1813, La Cueva cuenta con *La Pecera*, una atractiva terraza cubierta con vistas directas a la Plaza de la Trinidad en la que podemos disfrutar de una tranquila copa nocturna con **algunas de las mejores Ginebras Premium del mercado** (Bulldog, London nº 1, Gin Mare, Bombay Sapphire...), así como una **gran variedad de Mojitos** (con o sin alcohol), **Cafés especiales** y **Combinados** como Caiquirinha, Caipiroska, etc... En cuanto a su gastronomía, La Cueva nos ofrece excelentes **especialidades a la plancha** como *Entrecot* o *Chuletilas de cordero* y **cocina típica vasca** (*Txiptones tinta*, *Bacalao*, *Bonito con tomate*...). En su barra pueden degustarse especialidades como *Pinchos morunos*, *Champiñones*, *Calamares a la plancha*, *pinxtos* y *raciones*. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

SAN MARTIN, 29 (CENTRO)
TEL. 943 42 73 26
PEÑA Y GOMI, 5 (GRÓS)
TEL. 943 28 91 84



Abierto en noviembre de 2009 y situado a un paso de la Catedral del Buen Pastor, La Tagliatella ofrece una **extensa carta de sabor italiano en la que el comensal puede elegir entre más de 400 combinaciones de pastas y salsas**. Las raciones son generosas e ideales para compartir. En sus entrantes destacan la *Provoletta*, el *Risotto con magret de pato y trufa negra* o el *Carpaccio de ternera a la pimienta negra*. En **pasta fresca**, La Tagliatella ofrece más de 20 variedades y otras tantas salsas a elegir. Entre sus más de 20 **pizzas** destacan la de *Trufa y hongos* o la de *7 quesos*. Cuenta también con una amplia variedad de postres elaborados artesanalmente y diferentes vinos italianos y de Rioja. Todos los platos pueden ser encargados para llevar. **Carta:** 20-25 € **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

MANEX

DONOSTIA

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

VITORIA-GASTEIZ, 8
(ONDARRETA)
TEL. 943 01 14 06



Juan Mari Aramendi, responsable del bar-restaurante Gasteiz (ver pág. 47) se ha hecho cargo de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones** con especialidades como *Tomate del país, Sopa de pescado, Revuelto de hongos, Jamón de bellota cortado a cuchillo, Bacalao al pil-pil, Hongos a la plancha, Huevos rotos, Bacalao a la vizcaína, Morros con callos, Carrilleras...* y **postres caseros** como *Arroz con leche, Flan, Natillas o Tartas caseras*. La oferta se complementa con diversas sugerencias de temporada, así como una gran variedad de **Platos combinados, Bocadillos y Sandwichs**. Desde primera hora la barra luce una gran variedad de tortillas y pintxos clásicos. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

MARTÍNEZ

DONOSTIA

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

31 DE AGOSTO, 13
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 49 65



La barra de pintxos de este **veterano local fundado en 1942** es una de las más surtidas y vistosas de la Parte Vieja, con **más de 30 pintxos fríos expuestos continuamente en su mostrador de 9 metros**. En Martínez manda la calidad y la frescura de los pintxos, así como la tradición, no en vano hay bocados como la *banderilla de Huevas de merluza* que, al igual que el propio bar, llevan más de medio siglo ocupando su espacio en la barra. Entre sus especialidades destacan pintxos como *Pimiento relleno de bonito con salsa tártara, Morro de bacalao relleno de crema de marisco, Charlota de centollo, Alcachofa rebozada rellena de jamón ibérico, Bacalao frito con pimientos...* También pueden degustarse **raciones** como la *Brocheta de pulpo con vinagreta templada, los Champiñones al ajillo de toda la vida* o el exitoso *Lomo con patatas fritas caseras*. **Cierra:** Jueves todo el día y viernes hasta las 18:30.

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

Pº ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.com



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con **una Estrella Michelin** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Lingote de oreja con salteado de verduras y trompetas de la muerte, Lenguado dos pieles con crujiente emulsión de azafrán, Pato de caserío lacado, ósmosis de manzana y salteado de frutos secos, Rulos de Marilyn con flan de queso y helado de violetas...* son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta:** 45-50€. **Menú degustación:** 80€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes y martes. Parking.

MUNTO

DONOSTIA

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS

FERMIN CALBETON 17
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 60 88



Regentado por la familia Gómez Muñagorri, este restaurante de la Parte Vieja ofrece una cocina tradicional con sus **especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también platos como *Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país, Bogavante plancha, Kokotxas con almejas o su Solomillo "Munto" a las tres salsas*. Su vistosa barra cuenta con deliciosos pintxos calientes como *Foie plancha con salsa de uvas, Bola de Idiazabal, Tartaleta de hongos con ibérico al horno...* así como una excelente variedad de pintxos fríos. **Precio medio de carta:** 30-35€. **Menú del día:** 17,50€. **Menú especial fin de semana:** 25€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes.

NEXT

DONOSTIA

LA MÁS AMPLIA OFERTA
DE ALTAZ Y ALREDEDORES

HARROBIETA, 15 (ALTAZ)
TEL. 943 35 03 73



Dirigido por **Alina Rahau**, hostelera con amplia experiencia en el mundo de la cocina en miniatura, y su hermano **Cristian**, este precioso y original local recién abierto en el centro de Alza cuenta con una amplia oferta en **Pintxos** (*Solomillo con pera caramelizada en vino tinto, Arroz cremoso de hongos y foie, Queso de cabra con manzana caramelizada y micuit, Cuchara de hongos en salsa de tomate...*). **Raciones** (Alitas de pollo al ajillo con shittakes, Sanfaina con bacalao, Antxoas fritas, Vieiras salteadas, Txopitos encebollados...) y originales **Bocadillos**. En su comedor ofrece sugerencias diarias como *Bacalao al homo sobre piperrada, Callos con tomate, Confit de pato con manzana, Chuletilas de cordero, Txipirones a la plancha...* Su oferta de vinos abarca más de 30 referencias de interesantes caldos. **Menú del día:** 9,95€ **Menú degustación:** 24,95€ **Carta:** 40-45€ **No cierra.**

NARRIKA

DONOSTIA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

NARRIKA 16
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 73 27



Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, el Narrika lleva más de 20 años ofreciendo diversas **especialidades basadas mayoritariamente en la plancha, destacando sus insuperables setas a la plancha**, que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en sus diversos bocadillos. **Pintxos y raciones:** Tigres, Patatas bravas, Pulpo, Champis, Setas a la plancha, Gildas, Tortillas, Calamares, Riñones... Extensa variedad en **bocadillos:** Lomo con bacon y queso, Pavo con bacon y queso, Pavo con vegetal, Lomo con pimientos, Hamburguesas, Tortillas variadas... El cliente puede variar los ingredientes en función de sus gustos y comer un bocadillo prácticamente "personalizado".

ORIENTAL I Y II

DONOSTIA

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

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

PANPOTA BOKATEGIA

DONOSTIA

CTRO. COMERCIAL GARBERA LOCAL 73
TEL. 943 39 47 76
www.panpota.com

AHORA, TAMBIÉN
EN FORMATO "MINI"!!



En PANPOTA, no cerramos ningún día del año. Estamos en el Centro Comercial GARBERA donde, haga buen tiempo o llueva, y sin problemas de aparcamiento, puedes disfrutar de este amplio local con **Terraza** junto al **Parque Infantil** del Centro. PANPOTA destaca por los **Bocatas** de gran tamaño homeados al momento y a cualquier hora (horario ininterumpido de cocina) en pan normal o integral. Si lo prefieres, puedes elegir entre 8 Ensaladas, Pizzas Artesanas, 14 Platos de Pasta Fresca, Raciones o Sandwiches. Además, te ofrecemos los **nuevos COMBIS PANPOTA**, una forma de elegir **tu propio menú** combinando un bokata, pizza o sandwich, con Bravas o Patatas fritas. El precio por persona oscila entre 5,85 y 9,70€, y **te regalamos la bebida**. Ahora, además, puedes disfrutar de los **mejores bocadillos de PANPOTA** (Bergara, Bilbo, Gozueta, Euskal Herria, Zizurkil, Getaria...) **en formato Mini** al precio de 2 euros. Atrévete con todos!!



PASALEKU

DONOSTIA

ILLUNBE KALEA 11
(AMARA)
TEL. 943 46 16 65
www.pasaleku.com

EL ASADOR-MARISQUERÍA
DE AMARA



Pasaleku está situado a **50 mts. del Estadio de Anoeta**, frente al colegio del Carmelo. En este restaurante, reconvertido hace más de 4 años en **Asador-Marisquería con víveros propios**, **Ander Murua** nos ofrece sus habituales platos de cocina tradicional vasca basados en el **producto fresco, natural y de temporada**: *Txangurro natural al horno*, *Ensalada templada de bixirones*, *Revuelto de txangurro...* El **marisco fresco y los pescados a la parrilla** (*Besugo*, *Rodaballo*...) son la especialidad indiscutible del local, así como su **amplia variedad de vinos**, debidamente conservados en armarios acondicionados. A diario se ofrece un atractivo **Menú especial** por 12,50€ así como excelentes **Mariscadas** entre 50 y 90 €/pareja. En su página web (www.pasaleku.com) puede consultarse la carta completa con precios actualizados.

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

SAN VICENTE, 7
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 18 08

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirigido por Inma y Miguel. Se lleva la palma el delicioso *Codillo* y las *Salchichas caseras*, ambos servidos con Sauerkraut (berza alemana) y puré de patata. También encontraremos exquisitas *Ensaladas*, (*Ensalada Letea*, *Ensalada templada de arroz con setas...*) *Sartenes* (*De xistorra*, *patatas y huevos de codorniz...*) *Raciones* (*Sepia plancha*, *Patatas bravas y alioli*, *Pulpo...*) *Pintxos* (*Croqueta de jamón*, *Pintxo de codillo...*) *Pastas y arroces* (*Espaguetis carbonara*, *Risotto a los 4 quesos...*) *Tablas*, *Platos combinados* y *Bocadillos...* para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

QING WOK

DONOSTIA

GRAN VÍA, 4 (ESQUINA
ZURRIOLA, GROS)
TF. 943 28 62 56
www.qingwok.com

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO



Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok es el **primer restaurante asiático de Donostia que cuenta con servicio de buffet libre complementado con cocina en vivo**. Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como **gran cantidad de productos frescos** (verduras, brochetas, chuletas de cordero, chuleta de vaca, langostinos, chipirones, sepia, navajas...) que son **preparados en vivo a la plancha o al wok** por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un **completo parque infantil** que hará las delicias de los más pequeños. Qing Wok cuenta con capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE: Lunes a viernes: 12,95€ (mediodía) y 14,95€ (noche) Sábados, domingos y festivos: 14,95€ (mediodía y noche) Niños de 4 a 8 años: 6,95€ Niños de 0 a 3 años: Gratis.** El IVA (7%) y la bebida se factura aparte. **Tarjetas:** Todas. **Horario:** 12:00 a 16:30 y 19:30 a 24:00.

SHAKE

DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un nuevo restaurante japonés que ofrece la oportunidad de degustar diferentes productos (*pollo, entrecot, solomillo, magret, salmón, dorada, atún, vieira, bogavante...*) al estilo **Teppanyaki**, es decir, sentados frente al cocinero mientras éste lo prepara a la plancha. El **Sushi** y el **Sashimi** son las otras dos grandes especialidades de este local así como el **Tataki** (de solomillo o de atún), la **Tempura** (de verduras, de langostino o mixta), o los **Pinchos** (de pollo, de ternera o de gambas). Todo ello sin olvidar otros platos nipones como la **Sopa de miso**, la **Ensalada japonesa** o los **Tallarines udon**. **Menú del día** (lunes a viernes): 13,50€ (postre y bebida aparte) **MENÚS TEPPANYAKI: Menú Osaka:** 32€ **Menú Tokyo:** 35€ **Menú Kyoto:** 48€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.**

TRAPOS

DONOSTIA

REAPERTURA DE UN GRAN RESTAURANTE TRADICIONAL

31 DE AGOSTO, 28
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 57 58
www.asadortrapos.com



En la calle con más solera de la Parte Vieja, enclavado en uno de los pocos edificios que se salvó del incendio de 1813, el asador Trapos representa la **más respetuosa tradición de la cocina donostiarra**. Reabierto por **Ander Murua**, responsable del asador-marisquería Pasaleku de Amara, este asador está especializado en **rescados salvajes y carnes a la parrilla, verduras de temporada y mariscos**, contando para ello con viveros propios. Además de los excelentes **Besugos, Rapes, Cogotes** o el cuidado **Chuletón de viejo**, en Trapos podemos degustar especialidades como **Alcachofas con jamón** o **con almejas, Pulpo a la gallega, Revuelto de txangurro, Arroz caldoso con almejas** o **bogavante, Txangurro al horno, Solomillo...** Trapos cuenta también con una tranquila y acogedora zona de barra con mesas, ideal para disfrutar de su carta de gin tonics, y una terraza en la que podemos comer o cenar en un ambiente tranquilo. **Carta:** 40 € **Menú del día:** 17,50 € (Fin de semana: 27,50 €) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abierto todos los días.** Amplia terraza.

TSI TAO

DONOSTIA

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

PASEO DE SALAMANCA, 1
TEL. 943 42 42 05
www.tsitao.com



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal, Tsi Tao ofrece excelentes platos de comida **japonesa, tailandesa y vietnamita**. Su elegante comedor complementa a la perfección su carta de más de 60 platos. Su cuidado menú del día se cambia casi todas las semanas y cuenta también con una interesante carta de vinos. Especialidades: **Ensalada tekka de atún, Delicias de Hanoi, Tallarines Udon salteados, Lubina al vapor con gengibre, Yakitori de pollo, Solomillo en tacos al wok...** **Los jueves noche, además, ofrece barra libre de mojito casero.** **Carta:** 25-30€. **Menú del día:** 13€ **Menú degustación:** 30€. **Menú japonés:** 33€. **Tarjetas:** Todas menos A.E. **No cierra.**

TXOLA

DONOSTIA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

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 en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintos 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**, la **Chuleta** o las **Chuletilas de cordero**, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 9,4€ (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

TXONDORRA

COCINA DE TEMPORADA
Y PINTXOS VARIADOS

DONOSTIA

FERMIN CALBETON, 7
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 07 82



En plena Parte Vieja, Txondorra ofrece una cocina tradicional con toques novedosos y una **impresionante barra con una amplia variedad de pintxos**: Conferencia (Pan de frutas, pato y foie), Crujiente de txipirón relleno, Milhojas de bacalao... En el restaurante podemos degustar Carnes y pescados a la plancha, Risottos, Alubias, Hongos frescos, Hortalizas de temporada... Y atención a propuestas como la Txuleta de buey a la piedra (házte-la a tu gusto) con guarnición de ensalada verde, pimientos confitados, patatas fritas y botella de sidra o media de crianza (36€ para 2 personas). Atractiva también su cuidada oferta de vinos. **Carta**: 30-50€ **Menú día**: 15€ **Menú fin de semana**: 30€ **Menús concertados para grupos**: 19-30€ **Tarjetas**: Todas menos A.E. **Cierra**: Lunes.

URKIOLA SAGARDOTEGIA

VEN A DEGUSTAR NUESTRA SIDRA

DONOSTIA

IGARA BIDEA, 37
(IBAETA)
TF. 943 21 01 68



Desde enero ya puede degustarse la **nueva sidra casera** en este precioso caserío-sidrería situado en un entorno campestre, a un paso de la Avenida de Tolosa y las Universidades. **La familia Urkiola lleva más de 100 años elaborando Sidra** y el Txotx permanecerá abierto en sus kupelas todos los días (salvo domingos y festivos) hasta finales de abril. El menú de sidrería se elabora con **lomos de bacalao de gran calidad y excelente chuleta de origen gallego**, aunque podemos acudir a Urkiola a picar un revuelto y acompañarlo con la sidra de sus kupelas. Además, en su comedor, los mediodías, podemos degustar otras especialidades de cocina tradicional como sus Verduras a la brasa, las Anchoas de Getaria a la parrilla, el Revuelto de bacalao, trigueros y ajo fresco (ver fotografía), o la exquisita Costilla de viejo. **Menú de sidrería**: 30€ (precio aproximado con chuleta gallega de 1 Kg. para cada 3 personas). **Carta**: 30-35€ **Menús de la casa**: 20 y 26€ **Tarjetas**: Todas, menos American Express.

TXULETA

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA

DONOSTIA

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



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este **local ganador del Concurso de España de Parrilla en el congreso SS Gastronomika**, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada**: Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Hongos a la plancha o en revuelto... Txuleta destaca por los pescados y carnes a la parrilla de carbón (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como Espárragos rellenos de espinacas y gambas, Sopa de pescado, Huevos Agnaga, Pulpo a la parrilla, Txangurro al horno, Pixín (taquitos de rape rebozados) Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajoarriero, Callos y morros, Leche frita... Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse pinchos y raciones. **Carta**: 35-40€. **Menú**: 20€. **Menú degustación**: 35€. **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Lunes noche y martes.

ZERUKO

CAMPEÓN DE CAMPEONES

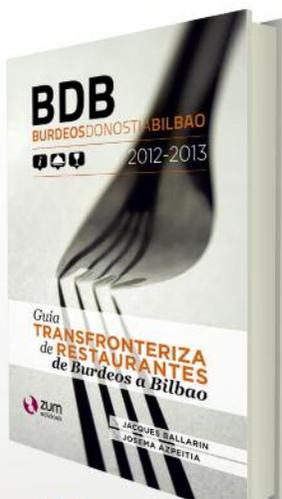
DONOSTIA

PESCADERÍA 10
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 34 51



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", **Joxean Axel** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Carvo y Ángel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marilú**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: Hoguera, Rosagante, Kokobxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Anguila en tinieblas, Bacalao al cava, Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa, Bacalao o Solomillo a la brasa... Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como **Ensalada templada de txipirón de anzuelo, Ensalada de pulpo y piquillos, Bacalao vizcaína, Lengua en salsa con hongos, Callos...** **Menú día**: 17€ **Menú de pintxos**: 30€+ IVA. **Cierra**: Domingo noche y lunes todo el día

DISFRUTE DE UN **GRAN VINO...** ... Y RECIBA GRATIS LA **MEJOR GUÍA**



Pida una botella de vino de Bernard Magrez y recibirá, **totalmente gratis**, la guía BDB de restaurantes entre Burdeos y Bilbao, valorada en 17 €.

Elija el vino que más se ajuste a su gusto:

PACIENCIA (TORO)

100% tinta de toro. Potente y afrutado.

CHATEAU PERENNE-MAGREZ (BURDEOS)

Cabernet Sauvignon - Merlot. Denso, tánico y largo.

LE BORDEAUX DE BERNARD MAGREZ (BLANCO DE BURDEOS)

100% Sauvignon blanc - Seco y afrutado, con una fina y golosa acidez.



PACIENCIA
(TORO)



CHATEAU
PERENNE-MAGREZ
(BURDEOS)



LE BORDEAUX DE
BERNARD MAGREZ
(BLANCO DE BURDEOS)

¿DÓNDE?

- Asador ARATZ (Donostia)
- Restaurante CASA TIBURCIO (Donostia)
- Restaurante OLENTZO (Zizurkil)
- Asador BENTA ALDEA (Anoeta - Tolosa)
- Restaurante DOLAREA (Beasain)
- Asador KORTA (Gabiria)
- Restaurante CASA VERGARA (Donostia)
- Asador PATXIKU ENEA (Lezo)
- Carnicería PATXI LARRAÑAGA (Lasarte)
- Vinatería MANU MÉNDEZ (Donostia)
- Restaurante URGAIN (Deba)
- Bar AZKENA (Donostia - Mercado Bretxa)
- ZAPOREJAI Delicatessen (Donostia - Parte Vieja)

... y pronto en
más establecimientos

... y además, recibirá una **invitación** para degustar los vinos de **Bernard Magrez** en su castillo-bodega de Burdeos, **Château Pape Clément**.



Bernard Magrez
LES CLÉS DE L'EXCELLENCE



PROMOCIÓN DISPONIBLE HASTA
FIN DE EXISTENCIAS.

GIPUZKON NON JAN? ¿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.

A FUEGO NEGRO

La quintaesencia de la cocina en miniatura.
31 de Agosto, 31 (Parte Vieja), 650 13 53 73

Abakando. Avda. Tolosa, 37, 943 245490

Agorregi. Portuete, 14, 943 224328

Agustín. Sancho el Sabio, 16, 943 471752

Añia Mari. Puerto, 23, 943 431359

Añelarre. P. Padre Oriñola, 56, 943 311209

Alaña. Parque Atracciones Igejoi, 943 223662

Alamandegi. Urbiate, 1, 943 362949

Alberro. Alto Zorroaga, 67, 943 468807

Alberto. 31 Agosto, 19, 943 428884

Albiztur. Matia, 52, 943 211801

ALDABA

Cocina casera de mercado y cuidados menús.

Avda. de Tolosa, 119, 943 21 03 29

Aldanondo. Euskal Herria, 6, 943 422852

Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9, 943 425254

ALEX

Pinturas de alto nivel y gran variedad de vinos.

Larramendi, 10 (Centro), 943 46 02 25

Algortzi. Pto. Zubutzu - Errotaburu-, 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña en Martutene

Camino de Okendategi, 2, 943 46 02 96

Alloru. Ctra. N-1 (8º Zubietala), 943 366572

Aleña. Fuenterrabía, 31, 943 466538

Ama-Lur. Carquizan, 9, 943 274584

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

AMETZAGAÑA.

Menú familiar y celebraciones en un entorno natural.

Camino de Uba, 61 (Martutene) 943 45 90 92

Anastasio Berri. Easo, 19, 943 426320

ANDRA MARI & CO.

Nueva etapa en el Gastrobar pionero de Donostia.

Zubieta, 42 (Gros) 943 28 81 91

Anuro. Bergara, 3, 943 429815

AÑORA TXIKI. Añoria Hiribidea, 22, 943 362760

APEDERÓ

Pinturas de alto nivel y menús exquisitos.

P. Mons, 28 (Inbauroando), 943 28 14 24

Araeta. Berridi bidea, 22, 943 362049

ARALAR

La tradición culinaria vasca más auténtica

Puerto, 10 (Parte Vieja), 943 42 63 78

ARATZ ERRETEGIA

Asador que rinde culto al producto de temporada.

Igara Bidea, 15, (Ibaeta-Igara) 943 21 92 04

Arbelaitz Miramón. Parque Miramón, 943 308220

Ardeandegi. R. Católicos, 7, 943 467477

Argintz Jatetxea. Plaza Ametzekas, 943 474246

Aredo. El Paseo de Hendaia, 3, 943 218196

Aroa. Sierra de Añoria, 5, 943 452192

Ariola. Salud, -Amara Viejo-, 943 460815

Arrai Txiki. Campanario, 3, 943 431302

Arrikkun. Camino de Igara, 19, 943 219740

Arriola Asador. R. Católicos, 9, 943 457137

Azark. Alcáide Dieguez, 273, 943 278465

Asia (chino). Segundo Izpiza, 15, 943 279098

Astelena. Iñigo, 1, 943 P. Constitución, 943 426275

ASTELEÑA 1997

Cocina vasca basada en el producto de mercado.

Euskal Herria, 3 (Parte Vieja) 943 42 58 67

Astiazaran. Ingoyen Baserría -Zubieta-, 943 361229

Astoria 7. Sancho el Sabio, 28, 943 445000

Atari Gastronomia. Mayor, 18, 943 440792

Atxoa. Teresa de Calcuta, 4, 943 278372

Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15, 943 461065

Azken Muga. S. Francisco, 99, 943 278183

AZKENIA

Pinturas de precioso diseño y mejor sabor.

Mercado de la Breña, 36, 615 79 26 55

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22, 943 291150

BARBARIN

Pescados, mariscos, paellas y variedad de menús

C/ Puerto, 21, (Parte Vieja), 943 42 18 86

Barbakana. S. Jerónimo, 20, 943 421127

BZAKAIZTEGI

Culto a las verduras de temporada y gran parilla

Pº de Barkaitzegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

Barun. Pescadores de Terranova, 1, 943 465604

Basajun. Añoria Hiribidea, 44, 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y variedad en pintcos.

C/ Puerto, 8 (Parte Vieja) 943 42 42 72

Bay Bay. Avda. de la Libertad 37, 943 427068

Beartzana. Pza. Easo, 5, 943 474995

Bera-Bera. Goko Galizara Berri, 27, 943 210071

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura donostiarra.

General Artebe, esq. Bermingham (Gros), 943 27 50 26

BERNARDO ETXEA

Pescados y mariscos de primera en la Parte Vieja

Puerto, 7 (Parte Vieja), 943 42 20 55

Biebidie. San Jerónimo, 22, 943 427508

Bideluz. Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880

Bideluz. Garbai, 24, 943 430314

Bigarren. Isabel II, 6, 943 469259

Biñotz. Plaza Ignacio Mendieta 943 464568

Bira Taberna. Igara Bidea, 19, 943 218078

Bitacor. J. Zaraguetu, 4, 943 446111

BODEGO DONOSTIARRA

El sabor de los bodegas de antaño

Puerto y Goin, 1 (Gros), 943 29 02 28

BODEGÓN ALEJANDRO

Puesta al día de la cocina tradicional vasca

Fernín Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 71 58

Bokado-Ardurain. Pza. J. Cousteau, 1, 943 431842

BORDA-BERRI

Alta cocina en miniatura, respetuosa y trabajada.

Fernín Calbetón, 12 (Parte Vieja) 943 43 03 42

BOULEVARD 9

Gran variedad de pintcos e interesantes menús

Alameda del Boulevard, 9, 943 42 21 14

Branka. P. Eduardo Chillida, 13, 943 317096

Buenastiza. K. Balenciaga, 42-Igejoi-, 943 210600

Bully Café-Bar. P. Aves, 5, 943 214287

Cabo Norte. Logroño, 4, 943 312372

Cachón. S. Marcial, 40, 943 427507

Café Central. Arco Amara, Plaza de Irún, 6

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

Café de la Plada. Padre Larroca, 14, 943 292076

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2, 943 321713

Café Saigón. Hotel Mª Cristina, 943 426689

CAFÉ SANTANA

Cocina ininterumpida y buenos desayunos.

Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43 21 62

Café SYTETE

Desayunos, pintcos, menús, y karaoke!

Callejón de Barkaitzegi, 13 (Amara), 943 46 94 00

Cañaviera Express. R. Católicos, 12, 943 463990

Caravansal. Plaza Buen Pastor, 943 475418

Casa Anara. P. Escuderia, 943 423494

CASA ALCALDE

Pintcos tradicionales y gran variedad en cazuelitas.

Mayor, 19 (Parte Vieja) 943 42 62 16

Casa Bartolo. Fernín Calbetón, 38, 943 421743

Casa Durin. Secundino Estraola, 20, 943 287419

Casa Galdia. Zubieta, 28, 943 274391

Casa Manuxa. Paseo Bizkaia, 14, 943 461062

CASA TIBURCIO

Tradición culinaria y gran variedad de pintcos.

Fernín Calbetón, 40, (Parte Vieja) 943 42 31 30

Casa Uroia. Fernín Calbetón, 20, 943 441371

CASA VALLÉS

Buenos tétricos, excelentes chuletas y mejor trato.

Reyes Católicos, 10, (Centro) 943 45 22 10

CASA VERGARA

Impresionante variedad de pintcos y vinos.

Mayor, 21, (Parte Vieja), 943 43 10 73

Cascañueces. P. Colón, 46, 943 278839

Chomin. Infanta Beatriz, 16, 943 317312

Ciabuqa. Easo, 9, 943 422226

Cubi. Aldamar, 18, 943 425908

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

Danena. Matia, 6 -Antigua-, 943 217320

DANENA

Bocadillos hermosos y de calidad a buen precio.

Enbeltran, 8 (Parte Vieja), 943 42 51 97

Dardara. Gran Vía, 12, 943 270363

Divinum. Isabel II, 4, 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

Menú, ensaladas, raciones, y variedad en pintcos.

Avda. Barcelona, 24 (Riberas de Loiola) 943 57 31 58

Don Vito. C. Com. La Breña, 943 430285

Dóner Kabab 1. Sagarduz, 28.

Dóner Kabab 2. Miraculito, 1, 943 367620

Dóner Kabab 3. Eustasio Amiltiña, 9.

DUIT CERVECERIA

Gastronomía alemana de calidad y cuidado bar.

Antonio Arzak, 4 (Benta Berri), 943 31 27 17

Egossari. Fernín Calbetón, 5, 943 428210

Eibarriarra. Fernín Calbetón, 24, 943 420442

Ekaiz Asador. P. Padre Oriñola, 131, 943 212024

El Alamo. Duque de Montañas, 19, 943 286619

El Café de Mayo. Pza. J. Caro Baroja, 2, 943 310777

El Doble. Paseo de Colón, 12, 943 278176

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

El Puente. Rio Deba, 2, 943 278629

El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4, 943 426153

EL SITIO DEL MAGEUVAL

Gastronomía mexicana. Menú de día y de noche.

Fernín Calbetón, 45 (Parte Vieja), 943 42 48 66

El Txoko de Ramiro. Txofre, 4, 943 279799

El Txoko del montadito. Avda. Zarautz, 2, 943 317591

Elurra. General Echague, 7, 943 420357

Erdiko. Autonomía, 1, 943 459699

Eribera. Camino Portuete, 14, 943 210300

Errota Taberna. Usurbil, 943 311553

Esparru. Avda. Carlos I, 16, 943 456394

Etxabe. Aldakenea, 75, 943 291516

Etxabe. Duque de Mendas, 35 (Egija), 943 298254

Etxebarri. Fernín Calbetón, 26, 943 426259

Etxe Nagusi. P. Padre Oriñola, Igejoi, 943 216502

Euskal Piza. Extremadura, 9, 943 277300

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa a la derecha del Urumea

Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

Farfalle. Avda. Libertad, 21, 943 426054

Feng Jing (chino). Bellaneros, 2/g, 943 470043

Foster's Hollywood. Zubieta, 1, 943 203988

GAMBRINUS GARBERA

Pintcos, raciones, bocataos, y parque infantil.

C. Com. Garbera, (Inbauroando) 943 39 64 47

Gambirinus Breña. C. La Breña, 943 426514

Garbonara. S. Jerónimo, 21, 943 422575

Gandarias. 31 de Agosto, 23, 943 426362

Garbera Siderica. C. Com. Garbera, 943 394358

Garbela. P. de Colón, 11, 943 285019

Garraxi Vegetariano. Tejería, 9, 943 275269

GASTEZ

Especialista indiscutible en Alubias de Tolosa.

Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarra) 943 21 07 13

Gaztelu Txiki. Carquizan, 3, 943 237997

Giroki. Fernín Calbetón, 4, 943 421365

Goiz-Arri. Eibarriarra, 4, 943 425204

Gora-Bera. Bermingham, 3, 943 322477

Gorosti. Pza. Txofre, 12, 943 576072

Gran Vía. Gran Vía, 9, 943 271601

GUADAMENDI

Hotel con espectaculares salones para bodas.

Paseo Guadamendi, 26 (Igejoi) 943 21 40 00

HAIZEA

Pintcos de autor

Aldamar



GIPUZKOAN NON JANAN?

Kixki. Segundo Esmalá, 45. 943 274936
Kiki. Avda Tolosa, 79. 943 317320
Kokotxa. Campanario, 11 -P. Vieja-. 943 421904

KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea.
Avda. Zurriola, 28 (Gros) 943 27 79 91
Koto 31, 31 de Agosto, 22 943 429836
Kukuari. Victoria-Gastib. 1 (H. Aranzazu). 943 219077

KURSAAL BAR

Menú del día y horario continuo de cocina.
Avda. Zurriola, 22 (Gros) 943 27 11 50
La Albarrac. Baleneros, 19 943 446210
La Barranquesa. Larramendi, 21. 943 454747

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

El restaurante del casino. Tu mejor paella.
Mayor, 1 (Parte Vieja). 943 42 92 14

LA BRASSERIE MARIE GALANT

Excelentes menús de temporada en un local ideal.
Zubieta, 2 (Hotel Londres). 943 40 07 70
La Opea. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394

LA CUCHARA DE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pimiento donostiarra.
31 de Agosto, 28 -traserca-. (Parte Vieja). 647 78 74 44

LA CUEVA

Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.
31 de Agosto, 42 (Parte Vieja) 943 42 54 37
La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

LA FABRICA

Cocina tradicional actualizada y buenos menús.
C/ Puerto, 17 (Parte Vieja) 943 43 21 10
La Kabuzita. Igentza, 9 (Club Náutico). 943 473682

La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mina (pizzería). Uribeita, 1. 943 427240

LA MURALLA

Aceptador local con una cocina muy personal.
Enberril, 3 (Parte Vieja) 943 43 35 08
La Perla. Paso de la Concha, 37. 943 462484
La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA

La mayor variedad en pasta italiana.
San Martín, 29 (Centro) 943 42 73 26
Peña y Gori, 5 (Gros) 943 28 91 84

La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de Pizarra. S. Vicente, 9. 943 431469
La Vaca. Andrestegui, 4. 943 317744
La Vaca. Adria. Urdeta, 40. 943 429796

La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937
La venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San Marcial, 37. 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zuri. Zabaleta, 9. 943 293886
Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Halzeta. Lau Halzeta, 94. 943 352445

Los Rijoñanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lugaritz. Avda. Tolosa, 77. 943 218503
Lukainkalegi. Cam. Ingeru Zaindaria, 65. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Julio Caro Baroja, 1. 943 22 48 00

LUKAS URBETA

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Urbieta, 24. 943 47 12 14

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Elkarte. Inbaurondu, 52. 943 288246
Mamma Mia. Pº Colón, 4. 943 275700
Mamistegi. Paseo Oriamendi, 14. 943 311570

MANDARIN

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
Zubieta, 32 (Gros). 943 32 02 17

MANEX

Pintxos, cazuelitas, raciones y buen menú del día
Victoria-Gastib. 8 (Ondarreta). 943 31 38 67

Mariñeta. Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Ondarreta. Victoria-Gastib. 3. 943 311873
Maritullu. Lau Halzeta, 33. 943 351130

MARTÍNEZ

La más impresionante selección de pintxos en barra.
31 de Agosto, 13 (Parte Vieja) 943 42 49 65
Marugane. Pza. Marugane, 1. 943 212988
Mc Donald's Bretxa. C. Com. Bretxa, 943 431148
Mc Donald's Barbera. Centro Comercial Barbera
Mei Yun (chino). Matia, 35. 943 218275

Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023

MENCIÓN PARTÍN

Buena cocina tradicional y gran barra de pintxos.
Elkano, 7 (Centro). 943 42 28 66
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 271258

MIL CATAIS

Pintxos, menús y cordero y cochinito asado.
Zubieta, 55 (Gros) 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA

Cocina innovadora con espectaculares vistas.
Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla) 943 27 27 07
Miramón Arbatatz. Pº Mikeletegi, 53. 943 308220

Monpas Dorrevicaria. Saques, 943 277236
Morgan. Narrika, 7. 943 423991
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

Gran barra de pintxos y gastronomía tradicional.
Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja) 943 42 60 88

Munto Berri. Munto, Bº Aiete
Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 430591

NARRIKA

Los mejores bokatas de setas del mundo mundial.
Narrika, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27
Narria. Zubieta, 56. 943 423349

Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
NEXT
Gastronomía en miniatura y buenos menús.
Harrobeta, 15 (Altza) 943 35 03 73

Nikolas Asador. Duzintxuri, 10. 943 217151
Niño. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sot, 1. 943 313992

Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Olivos. Erregeazaina, 4. 943 214969
Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736

Oritzain. San Lorenzo, 6. 629 526082

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.
Mantecilla, 6 (Centro) 943 47 08 55

Orlegi. Portuebe bidea, 23. 943 31601
ORMAZABAL ETXEA
Bar de pintxos con un sabor y encanto especiales
31 de Agosto, 22 (Parte Vieja). 943 429907

Ostada. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327

OSINAGA
Ambiente universitario y gran variedad gastronómica.
Pº Berio, 13 (El Antiguo) 943 21 99 40

Paco Bono. Mayor, 6. 943 431073
Pagu. General Arcañeta, 1. 943 284289
Pagotxa Cafetería. Pº Artistas, z/g. 943 218330

PALACIO DE ZABINA
Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
Larramendi, 11 (Centro). 943 43 19 68

PANPOTA BOKATEGIA
Gran selección de bocatas horneados al momento.
C. Comercial Garbera (Inbaurondu) 943 39 47 76

Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179
PASALEUKI MARISQUERÍA ASADOR
Excelentes marisqueras a precios sin competencia.
C/ Illumbite, 11 (Amara-Anoeta) 943 46 16 65

Paña Negra. Ulla, 15. 943 450147
PAULANER BIERHAUS
Cafitilas, sándwiches y gran variedad de cervezas.
San Valcicho, 7 (Parte Vieja) 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peggy Sue s. San Marcial, 5. 943 429532
Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PINIUDI

Buen día, pintxos y bocadillos descomunales.
Narrika, 27 (Parte Vieja) 943 42 18 08

Piti Yulo. Eskalategi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896
Plaza Café Bar Pastor. Bº Pastor, 14. 943 445712

Politeña. S. Jerónimo, 3. 943 425779
Portuebe. Portuebe, 43. 943 215018

QING WU

El primer wok de Donostia, con tuki-parque infantil.
Gran Via, 4, esquina Zurriola (Gros) 943 28 62 56

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravolina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126

Regata. Fuenterribalta, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekalde. Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto. Pza. Artizakoa, 6. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arcoz. Pza. Irún. 943 466570
R.K. Pza. José María Sot, 2. 943 313135

ROBIN BARBERA

Club de sushi y cocina de autor
Segundo Esmalá, 71 (Gros) 943 27 79 71

ROJO Y NEGRO

Gran variedad en pintxos y cocina ininterrumpida.
San Marcial, 52 (Centro) 943 43 18 62
Salaberria Sidreria. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311

Saltipiti. Calzada Vieja de Aletorneta 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
S. Iñaki Esp. Casa Cultural. Pza. Zukoaga. 943 573626

Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Senra. S. Francisco, 32. 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha en vivo.
San Marcial, 6-10 (Centro) 943 42 42 10

Sidrería Ametzti. Ametzti Goikoa-Igeldo 943 217323
Sidrería Donostiarra. Elnorbait, 5. 943 420421
Sidrería Inbaurondu. Pº Zubiarreta, 27. 943 292074

Sil Café. Uribeita, 44. 943 464208
Sil Café. Uribeita, 6-7 C. San Martín. 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888

Stiaf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326566
Suñaz. Juan de Bilbao, 17. 943 421780

SYRÅH

La vinoteca de Amara. Fantásticos tortillas
Pza. Inru (Amara). 943 46 66 43

Tamborri. Pescadería, 2. 943 423507
Telone. Kortx Kalea, 10 -Gros-. 943 273561
Tejería. Tejería, 9. 943 282304

Telepizarra. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizarra. Bermingham, 25. 943 286033
Telepizarra. Easo, 27. 943 431377

Tendido 5. Segundo Esmalá, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118
Terresabo. Avda. Zarautz, 85. 943 213008

TRAPAS ASADOR-ERRETETIA
Especialidad en pescados y carnes a la parrilla.
31 de Agosto, 26 (Parte Vieja) 943 42 57 58

Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 427263
Tse Yang. Pº República Argentina, 4. 943 426689

TSI TAO

Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.
Paseo Salamanca, 1 (Parte Vieja) 943 42 42 05

Tun Thun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalini. Alta Orología, 63 -Igeldo-. 943 214969
Txalapita. Fermín Calbetón, 943 429875

Txepeña. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 423270
Txinparrta. Avda. Navarra, 8. 943 291506

Txinparrta Sagardotegia. Illarraberri, 2. Barrio Igara
Txirritza. Isabel II, 4. 943 456960

Txiskuneta. Pº D. Benjamins, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo. Balenazaga, z/g. 943 212979

Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Mantecilla, 4. 943 463491

TXOLA

Menús pintxos y raciones para rendir en el trabajo.
Portuebe, 53 (Ibaeta-Igara) 943 31 67 84

Txomin Asador Sidreria. Pº Antzietza, 6. 943 451964

TXONDORRA

Cocina de temporada y gran variedad en pintxos.
Fermín Calbetón, 7 (Parte Vieja). 943 42 07 82
Txona. Kristibal Balenazaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa.
Matia, 5 (El Antiguo). 943 21 11 36

TXULETA

Producto de temporada y buena cocina tradicional.
31 de Agosto, 40 (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
Urdinola. Carlos, 1. 16. 943 450410
Ur-Gin. Trento, 6. 943 312606

Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185
Urkabe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891

URKIOLA SAGARDOTEGIA

Sidrería con restaurante y platos sorprendentes
Igara bidea, 37. 943 21 01 68 (Solo de enero a abril)

Urrobi-Bi. Bermingham, 17. 943 277395
Urbano. Atxo de los Robles, 10. 943 460636
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416

Valverde. Pº de Larrabón, 49. 943 392463
Via Foran. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470899
Vinoteca Bernardina. Victoria-Gastib. 943 314899

Vinosa Pulperia. Miracruz, 13. 943 326605
Viura. Gran Via, 28. 943 286852
Vongole. Resurrección M. de Azkue, 6. 669 528665
Warung. Saques, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162

ZABALETA

Combinados, raciones... y la mejor tortilla de patata.
Zabaleta 51 (Gros). 943 42 64 88
Zaguán, 31. Travesía Rodi, 79. 943 424844
Zelai Txiki. Aragoa Rodi, 79. 943 274622

ZERUKO

Los pintxos más novedosos de la Parte Vieja.
Pescadería, 10. 943 423451
Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465

ZUBALZISKETA

Larraz. Larrazitz, 943 652483
Larrazitz-Gain. Larrazitz auzoa, 943 653572

NANARRI

Cocina y ambiente familiar en un entorno natural
Larrazitz auzoa, 943 65 58 151
Ostaua Centro. 943 651876
Estankoa taberna. Centro. 943 653283

// ADUNA

Aburuza Sagardotegia. Goiburu auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan. 943 691253
Urtizta Pol. Urtizta. 943 693396
Uztartza. Hermita plaza, 943 693481

// AIA

Aitzondo. Laurgain Disem. z/g. 943 832700
Albiterri. Ubegeti, z/g. 943 830762
Aristerrazu. Nucleo Andariza, 13. 943 834521
Arrizola. Etxebarria. Ubegeti. 943 890125
Errola Casa Rural. Olosategi, 943 835465
Nurirozena. Plaza Gastoika, 6. 943 834272
Izeta. Urdeneta, 943 131867
Izeta Asador. Bº Elkano, 4. 943 131693
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Portu Asador. Santo Ereke, z/g. 943 894434
Sabotza Sidreria. Bº Santiago, z/g. 943 835738
Sega Asador. Bº Santo Ereke 29. 943 830716

// AIZARNAZABAL

Uzte. Zubieta, 7. Tel. 943 147373
Xitari. Hermitio Plaza, 3. Tel. 943 148321

// ALBIZTUR

ELANE
Las mejores albiztas en un entorno de gran belleza.
Albiztur, 943 65 23 14 - 943 65 43 51

Herriko Etxea. Bajos Ayuntamiento. 943 652508
Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Ubegeti. Albiztur. 32. 943 651728

// ALEGIA

Eizimendi, 51. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskinea. S. Juan, 59. 943 653097

ROUTE 33

Restaurante, Cafetería, Panadería, Museo...
Poligono, Bazurka, 1 (Junto a la N-1). 943 69 86 04

TXINTXARRI

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

// ALKIZA

Alkizako Ostiatu. San Martín Plaza. 943 691836
Elizegi taberna. San Martín Plaza. 943 690788

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// ALTZAGA

Altzaga. Cuidada disem. 18, 943 884196
OLAGI SAGARDOTEGIA
Sidra al boto de casa, restaurante y casa rural.
Altzaga Bidea, 943 887 77 26

// ALTZO

Arandia. Segorbe ebea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA

Arkatzpe. Plaza Beltzarran, 1-B. 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Xindoki. Ereka Añle, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruñza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Ertz, 2-4. 943 593600
Iruñeri. Nagusia, 39-41. 943 590592
Iruñri. Pza. Ezkadori, 6. 943 590420
Gaiznaga Sidería. Pº Burundia, z/g. 943 591968
Golburu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sidería. Pº Leitotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Golburu Auzoa, z/g. 943 590663
Trainerua. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Alta Larramendi, 943 591604

// TXERTOTA

Cocina de mercado con producto de alto nivel
Golburu, z/g. 943 59 07 21

Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera categoría y venta de vino
Pol. In. Benta Aldea, 943 65 40 79

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

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larra. Kalebarren, 17. 943 787068
Lezu. Berri. Irmo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Butzuzini, 9. 943 766349

// ARAMA

Toki Alai. Herri plaza s/n. 943 888953

// ARETXABALETA

Aretz. Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduega. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basche. Polig. Industrial, 943 791914
Baster-Añle. Pº Galatza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bogegana. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyara. Solohauendi, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirua. Plaza Iargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Mtia. Pº Azata, 943 791668
Zarala. Pº Araba, 20. 943 798985

// ARRASATE

Aldape. Iruñitzi, 41. 943 796369
Arteaga. Pº Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Arza Bidea, 3. 943 795582
Boñifete Asador. Zuragatze, 24. 943 793991
Buenena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797590
Casselo (pizzería). Armatza, 2. 943 794564
Cafetería Express. Magalao, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Arza Bidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599
Errastiku. Beñotza, 18. 943 791013
Gainedji. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Añle Degustación. Iruñitzi, 33. 943 791115
Gran Plaza. Olatza, 36. 943 791195
Hilarri. Murala Larea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaiña, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larminbe. Pº Udala, 943 792155
Lorategi. Iruñitzi, 7. 943 790467
Lukas Zerkaotzea. Iruñitzi, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Bidea, 943 796531
Mesón Manolo. Bñez, 3. 943 792240
Munibar. Bizkaja Etorria, 943 791215
Pitidin. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional y de mercado con toques de autor.
Pº Uniberts, 37. 943 79 49 39

Sara Merendurue. Meatzterreka, 943 771586
Txirrita Taberna. Gescalbar auzoa, 943 791035
Txoko II. Olatza Larentz, 12. 943 795650
Txondora. Bizkaja Etorria, 9. 943 794276
Uarkape. Olatza, z/g. 943 772004
Urgan. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Urdabai Etorria, z/g. 943 799524
Uxarte. Pº Udala, 943 791250

// ASTEASU

Iruñi Udoo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Iruñitzi Asador. Alto de Andazarrate, 943 580866
Matxetandui Sidería. Zabalaita, 11. 943 692222
Olarrea Goikoa. Gobilarrak z/g. 943 690251
Patxino. Errementari, 1. 943 691025
Saracosa Sidería. Beñabarra auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akeleña Sidería. Camino Olalume, 57. 943 333333
Aurreña Sidería. Camino Petreñe, 4. 943 336999
Aurora. Pº Nigoro, 26. 943 551338
Astarbe Sidería. Txoritxotia, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Berezartutua Sidería. Beren Artea, 943 555798
Bereventura Sidería. Cam. Alza, z/g. 659 100392
Bukoí Taberna. Tomasa Añle, 24. 943 551204
Ekaltz. Tomás Alai, 9. 943 553943
Ergobia Sidería. Ergobia plaza-etoa, 19. 943 553301
Etxeberria Sidería. Santiago-Enea Baserria, 943 555697
Gartzaitze Sidería. Pº Martulene, 139. 943 469674
Goikó Iruñi. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzea Sidería. Camino Olalume, 63. 943 552242
Ibañ-Lur. Nabarra Oñaitz, 1. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor, 32. 943 554989
Itzea Sagardotegia. Trota Ibilbidea, 25. 943 330030
Iruñitzi Sidería. Iparatze Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551 743
Kaki Etorria. Nagusia Bidea, 23. 943 330647
Larrazte Sidería. Caserio Miurgatzi, z/g. 943 555647
Las Vegas. Erekoja plaza, z/g. 943 553498
Lizaga Sidería. Caserio Gartzaitze, z/g. 943 468290
Makua. Nagusia, 40. 943 550038
Mendibaz. Alza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidería. Orlaride Txiki Baserria, 943 555747
Mikela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidería. Txoritxotia, z/g. 943 555220
Olalume Zur Sidería. M. Arzamendi, 16. 943 552938
Olaride Sidería. Pº Astigarraga, 943 553199
Petreñe Sidería. Petreñe Bidea, z/g. 943 457188
Rezoia Sidería. Caserio Ipintza, 12. 943 556637
Rosario. Nagusia, 96. 943 551138
Saracosa Sidería. Camino Orlaride, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostia Ibilbidea, 30. 943 333944
Yalde. Camino Olalume, 34. 943 330330
Zapiain Sidería. Erekaide Ebea, 943 330033

// ATAUIN

Lizarritzi Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Trosetakea. Elbarrena, 59. 943 180037

URBITARTE

Sidería y asador, abierto en verano.
Ergobia, 6. 943 181 07 19
Victor. Herbarrena, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Ba-Azkotxia. Jokin Urkijo, 11. 943 026851
Basteretxe. Basteretxe Industrialera, 943 851061
Gelxi. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Erekiti. Trenbideraren Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isuri. Aingeru kalea, 12. 943 852003
Iruñi. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itzari. Aizpuru auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koska. kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851195
Laramendi Torre. Donibane, 10. 943 857666
Marite. Ugartze 75 Industrialera, 943 851103
Maritxe. Maritxe auzoa, 943 857332
Oñate. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aizpuru auzoa. Tel. 943 853492
San Antzin. Arza Bidea, 9. 943 025714
Txakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiñoli. Txoritxo auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA

Ametsa. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Pº Uniberts, 37. 943 79 49 39

Aunba. Barrena kalea, 14. Urrestilla, 943 815754
Baigera. E. Eparran kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812369
Basi. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskuzta Ostua. Bº Izarrea, 24. 943 81128
Iruñitzi. Idefonso Gurutzea, 10. 943 809416
Jai Alai. Jai Alai auzo, Urrestilla bidea, 943 812271
Juanxo Txiki. Jose de Artetxe, 17. 943 150311
Kiruri. Loloako auzoa, 24. 943 815608
Landaeta. Landaeta auzoa, 12. 943 810959
LARRAÑAGA HOTEL-JATEXEA
Cuidada cocina tradicional en un precioso caserío
Urrestilla bidea, 14. 943 811 80
Lau Bide. Landaeta, 2. 943 816878
LOIOLA HOTEL
Establecimiento ideal para bodas y celebraciones
Loloako Irazo Hiribidea, 47. 943 15 16 16
Mendizabal. Landaeta Hiribidea, 16. 943 812201
Mikel Urra. Loloako Irazo Hiribidea, 5. 943 814315
Oñandubi. Harribidea, 49. 943 812071
Oñargü. Urruti. Salte, 21. 943 810542
Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 810509
Osinapsi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943 811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943 812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Aizpuru, 6. 943 816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa, 353. 943 813442
Uranga. Loloia auzoa, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz. Erdi kale, 943 1516 943

// BALIARRAIN

Zartagoi Zartagoi Aletpetxea. Hirungina, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Añea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asteñin Herriko Taberna. 1. 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Iruñitzi, 9. 943 889210
Basakana. J. Miguel Iruñitzi, 11. 943 882023
Batzokia. Nagusia, 26. 943 088855
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975
CASTILLO HOTEL-JATEXEA
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Ctra Madrid-Iruñi, Km. 417. 943 88 19 58
DOLAREA HOTEL-JATEXEA
Menús variados de calidad y cuidada cocina.
Nafarroa etorbidea, 37. 943 88 98 68
Egokí. S. Inazio 19. 943 880037
Goiñerrialde. Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940
Irizar etxea. Navarro Larrea, 13. 943 161673
Jaiki. Zalduzeta, 1. 943 087933

KATALIN ERRETEGIA-ASADOR

Chuletas a la parrilla de carbón. Variedad en vinos.
Katea, 4. 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Etorria, 51. 943 881076
Ongi Etorri. Oriandendi, 40. 943 889907
Pizapape. Pza. San Martín, 943 882997
Rubionera. Zalduzeta, 7. 943 885760
Tü Tü. Nagusia, 18. 943 880000
Urkio. Mayor, 7. 943 086131

XERBERA

Menús variados y gran oferta en pintxos y vinos.
Nafarroa etorbidea, 21. 943 88 98 29

// BELAUNTZA

HERRIKO TABERNA
Cocina de rat catalana en el corazón de Tolosada.
Hiruburu, z/g. 943 67 09 28

Venta de Belauntza. Leitzaiz Etxerria, 21. 943 672828

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agirrebenea. Ibarra, 2. 943 762145
Antxon. Fraskozuri, 7. 943 762040
Artekale (pizzería). Artekale, 943 762537
Azpeltzi. Arane Etxea, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 762224
Beko Taberna. Anjozkar, 8. 943 765574
Eguzkitza. Arane Etxea, 30. 943 767045
Erreki Asador. Fraskozuri Enparantza, 1. 943 763851
Etxe. Mahastetxea, 9. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Gaspár. Barrenkalea, 31. 943 762002

Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845
Inafrokua. Mastetxea, 33. 943 761849
Iraña. Amilaga, 23. 943 761559
Isauri. Pº Etsusi, 6. 943 832520
Jam. Santalaitz, 5. 943 760899
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA

Gran restaurante con locales para bodas.
Zubiaurre, 35. 943 761 10 55

Mekolaide. Mekolaide, 1. 943 765018
Ozi Asador. Angotzar, z/g. 943 762288
Siriñi. Baserriak, 3. 943 765019
Taberna Zaharra. Angotzar, 24. 943 762121
Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxietate, 1. 943 763953
Torrekua. Baragorai, 37. 943 765099
Txarrantza. Zubiaurre, 33. 943 761584
Txurungo. Oñitua Auzoa, 14. 943 764863
Zabala Hotel. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antón, 5. 943 762021

// BERBEOI

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

// BIDEGOIAN

Dentale. Herriko Plaza, 943 681009
Kontzeja. Bidaña Buzea, z/g. 943 681003
OLAZAL HOTEL-RESTAURANTE
Cuidada cocina con menús en un paraje natural.
Goñiz Auzoa, z/g. 943 68 12 28

// DEBA

Aisia Deba. Fisioterapia. Markiegi, 6. 943 680852
Alvarez. Sokaina, 14. 943 191297
Añeta Kafetaria. Lersundi, 10. 943 192662
Añeta. Añeta Bidea, 5. 943 192164
Bardotza. Pza. Zesteroika, 4. 943 191590
Calbetón. Hondartzta, 7. 943 191790
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Erorra Berri. Ibaspe Auzoa, z/g. 943 199423
Etxe Nagusi. Elorriaga Auzoa, 122. 943 199230
Galareta Asador. 943 199386
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Laster. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033
Oñar Gaiñ. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuaran. Mandari, z/g. 943 199397
Txomin. Portu, z/g. 943 191660
Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico.
Hondartzta, 5. 943 191 07 11

Zalburdi. Pza. Arankaitan, 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

// EIBAR

Aguiñasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Arloa. Pza. Unzaga, 7. 943 206348
Aztain Asador. Bº Aztain, 6. 943 121854
Birjipañe. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Arriagata, 4. 943 121650
Gürtill. Isasi, 1. 943 201152
Guri-Guri Asador. Arriagata, 18. 943 120865
Isusi. Ctra. Zarate, 8. 943 702199
Jaiki. Txarreta-Zalza, 16. 943 207081
Joan Kafetaria. Paseo Urkizu, 22. 943 200608
KANTABRIA
Bodas, bautizos, comuniones y cocina tradicional.
Pº Arrate, 4. 943 12 12 62

KRABELIN HOTEL-RESTAURANTE

Cuidada cocina y menús y salones para bodas.
Pº Arrate, 6. 943 20 27 27

La Jara. Sarasuetegi, 5. 943 254360
Lanus. Toribio Etxebarria, 19. 943 208529
Maitane. Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208859
Makua. Calbetón, 8. 943 207730
Matarife. Oñata Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 1. 943 127222
Oñe. Polig. Aztain, 7. 943 201261
Oñeta Hamburgueseria. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899

// ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espoia. Maala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Oñakorta. Axoloa Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudariñ Bidea, 4. 943 768023

GIPUZKOAN NON JAN?

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595
BALAUSTEIGI BASERIA
Caserio con cocina de autor y platos exóticos.
Alto. S. Miguel (Carretera a Markina) 943 74 31 02
Bide-Gain. Urasandi, 11. 943 743295
El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. S. Ana, 10. 943 740580
Harzubu. Olasope, 1. 943 741244
Herrri-Gain. San Pedro, 4. 943 743040
Ibai-Ordo Asador. S.ta Ana, 2. 943 742627
Iñendi. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Inku sagardotegia. Otola, 3. 943 206844
Jakia. Pedro Muguruza, 27. 943 741029
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 2. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Madriak's Irish Pub. Bernardo Ezcarro, 2. 943 531557
Olazk. San Roke, 38. 943 747411
Salekita. P.M. Urzuaino, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Signa. Xedion, 1. 943 748531
Txariduna. Ermanurbide, 1. 943 740793
Wok 989. Otola, 3. 943 121672

// ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
ALDURA
Precioso restaurante en un entorno privilegiado.
Fuerte San Marcos. 943 52 22 71
Ardaz. María de Lezo, 7. 943 519654
Borta Berri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sideria. Zambalibea, 8. 943 526041
Egiburu. Zambalibea-Zentelon. 943 341831
Egi-Luze Sideria. Bº Zambalibea, 943 523905
El Txokito. Orereta, 2. 943 341225
El Yagui. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zambalibea, z/g. 943 515913
Errenleriako Bataketa. Pza. K. Mibelena, 4. 943 002468
Frantilla. Astigarragako bataketa. 943 511445
Frantilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
FUERTE DE SAN MARCOS
Precioso restaurante en un entorno privilegiado.
Fuerte San Marcos. 943 52 22 71

GAMBRINUS ERRENTERIA

Menú del día. Platos combinados. Códigos...
C. C. Niessen. 943 52 16 61
Gaztelu Hotel. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralta (chino). Aldura, Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Iritzi. Kapitain Enea, 943 511086
IZADI
Pintos especiales y gran carta de pichotes
Alto. Gamon Zumardía (Alameda), 943 247 40 6
KB. Camon Zumardía (Alameda), 943 247 40 6
La Cepa Navarra. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Kors. Iruza, 5. 665 755540
Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Marino. Sorginbulo, 23. 943 529614
Meson Extrarrico. Pº Itzieta, 3. 943 511033
Muguritzu. Aldura Aldoa, 20. 943 522455
Orso Sideria. Zubiaure, 8. 943 513956
Omena. Zambalibea, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Peruena. Astigarragako bataketa. 943 51252
Pizza Sorritt. Murrugialdea, 2. 943 522000

POLLO RICO

Pollos asados y platos combinados para llevar.
C. C. Niessen (Gambinus), 943 52 16 61
Pollo Rico. Piscinas. Alto Beruan. 943 521661
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 540124
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580555
Sutondo. Polig. Mesti-Lodi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorginbulo, 23. 943 529614
Teleniz. Alfonso XI, 9. 943 513651
Tej. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fanderia, 943 344245
Venezia Pizza. Santa Clara, 4. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Vierrei. San, 943 510096
Zambalibea. Bº Zambalibea, z/g. 943 519001
Zuketx. Pza. Koldo Mibelena. 943 518835

// ERREZIL

Antonioren Bodega. Zelatun, 943 814981
Borondegí. Erezilgo gunea, 2. 943 151728
Lezea. Lezea, 943 812887
Izarre. Lezea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Bateria, 943 813535
Trinxera. Lezea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Zarzandadi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345
Olazte. Arribuazurza, 1. 943 715190
San Miguel. Apanturza Elizate, 943 714871
Xalaparta. Arantxubazurza, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindio Olatua. Argindio ebea, Ezkio, 943 720267
Itsasoko Olatua. Itsaso, z/g. 943 880315

LABEKOA BERRI

Excelentes menús y cocina molecular.
S. Sta. Lucia, 943 72 25 52

Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABERIA

Aztria Asador. Bº Aztria, z/g. 943 733622
Benta Lohor. Bº Aztria, 943 730094
KORTA ASADOR MARISQUERIA
Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.
S. Lorenzo, 943 88 76 16
Gabiriko Ostua. Gaberia Gunea, 6. 943 887913

// GAITZA

Kate Yitza. S. Miguel, z/g. 943 886243
Oteñe. Larrazti Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abeta. Meagas, z/g. 943 132496
Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Astiller Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkue. Alo Meagas, z/g. 943 130500
Blakerr. Portua, z/g. 943 580911
Eirko. Harreñeta, 2. 943 140024
Girano. Barrena, Nagusia, 20. 943 140800
Iñur. Nagusia, 34. 943 140406
Ibas Etxe. Kala, 1. 943 140021
Kala-Kalea. General Ansoa, 4. 943 140500
Ketara. Txorrotze, 27. 943 140194
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Naucico. Kala, 17. 943 140264
Polifina. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudentio. S. Prudentio, 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sideria. Akarregi Baserria, 943 553495
Albora Sideria. S.ta Bárbara, 61. 943 550019
Altuzeta Sideria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zap, 8. 943 331506
Arriain. S.ta Bárbara, 67. 943 550097
Artola. Unzaga, 7. 943 206348
Artza. Zikuñaga Balaria, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Gatzuzta, km 9,5. 943 331569
Benta Berri. Pº Urumea, Arano, 943 331018
Ceritas de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberza, 36. 943 55259
Ezpendi Sideria. Osiñaga Balaria, 38. 943 556405
Elorri Sideria. Osiñaga Balaria, 13. 943 336990
Ergorriagardua-Enea. Iñurrigo, 10. 943 330321
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza. Laramendi, 3. 943 333297
Fagollaga. Bº Ereniozu, 68. 943 550031
Gala Aretoa. Galateria, 943 333116
Galizia Etxea. Bº Zikuñaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lasola Sideria. Ereniozu, 89. 943 553272
Gunea. Aragan, 2. 943 332929
Gure Ametsa. Pol. Ezkigo, 5. 943 330986
Irrapargire Sideria. Bº Osiñaga, 10. 943 553028
Iruñedi. Ezpale, 7. 943 552490
Iruñedi. Kardaberza, 11. 943 555724
Irbasburu Sideria. Osiñaga, 943 556879
Iñurrañedi. Bº Ereniozu, 50. 943 330461
Iñurra. Polig. Lasola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karrero. Juan de Uribea, 15. 943 552607
Kixkak. Nagusia, 15. 943 336699
Larre-Gain Sideria. Bº Ereniozu, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zikuñaga, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 2. 943 557509

Olaizola Sideria. Bº Osiñaga, 38. 690 698484
Otsua-Enea Sideria. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolabu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550026
Rufino Sideria. Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Gran cocina de temporada. Ideal para celebraciones.
Marindegí, 13. 943 331572
Santa Bárbara. Bº S.ta Bárbara, 2. 943 331387
Sareto. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Triponiti. Kardaberza, 11. 943 555724
Txinburu. Bº Zikuñaga, 76. 943 552199
Ugaldegui. Pagoga, 19. Ereniozu, 943 550240
Zelaia Sideria. Bº Maritxu, 29. 943 555651
Zingü-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Orkologia, 24. 943 336056
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

ELKETA
Variedad de menús, raciones y platos combinados.
San Miguel Bateria, 2. 943 65 21 16
Ostatu. S. Cruz Apaiza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBA

Abarka. Pº Baserriar, 36. 943 641991
Aeropuerto. Gabarri, 22. 943 665850
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minasola, 1. 943 642789
Ama Lour. Itsasgari kalea, 943 644362
Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Anñibia. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989
Ardoa Wineketa. San Pedro, 32. 943 643169
Ardoa. Foru Kalea, z/g. 943 641455
Arranzate Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza.
Pº del Muelle, 5. 943 64 39 39

Arraunlari. Pº Butrón, 3. 943 641581
Arroka Berri. Higuier bidea, 6. 943 642712
Balestana. Arkoll-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364

BEKO-ERROTA

Precioso restaurante de cocina tradicional vasca
Jaizbuita. 943 64 31 94

Camping Jaizbuita. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 642111
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Danontzat. Dendak, 6. 943 645663

Erñata. Calina, 943 641454
Erandoneta. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Mochil de Arza, 11. 943 641462
Gozendxia. S. Pedro, 70. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Giñel. Bº Amute, 943 643297

Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandez Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruzaitza. Bº Zuloaga, 266. 943 646889
Hondar. Zuloaga, 12. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizbuita. Baserriar Etxe, 1. 943 646400
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
Il Capo. Minastera, 82. 943 643332
Itsaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Iñurrapena. S. Pedro, 67. 943 641197

Justiz Merendero. Bº Maritxu, z/g. 943 645557
Kai-Aide. Itsasgari, 8. 943 644822
Kalea. Itxasgari, 4. 943 11905
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
Kulkurka. S. Pedro, 19. 943 642240
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ASADOR-ERRETEGIA

Asador espectacular con una cuidada gastronomía.
Bº Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damiani, 4. 943 642704
Lekuak. S. Pedro, 45. 943 642762
Lekola Sideria. Bidasoa, 18. 943 645880
Loredana. Berri Santiago, 67. 943 643298
Maitena. Javier Ugarte, 6. 645711
Maite. S. Pedro, 35. 943 642771
Manutzar. Ezkio, 8. 943 645032

Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Oilurta Azpi Sideria. Jaizbuita, 21. 943 643708
Ordarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortzadar Cerveceria. Itsasgari, 12. 943 642374
Pizzeria Portuxo. Pº Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734

Ramón Roteta. Irún, 1. 943 641693
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sorregi. Nafarroa Beherra, 1. 943 645408
Txinalegorri. Santiago, 3. 943 645944
Trankas. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56, bis. 943 644170

URALDE

Carnes y pescados a la parrilla. Buen menús.
Santiago, 75. 688 61 49 90

Urdin Marisqueria. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Euskua. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun. Monte Itaskun, z/g. 943 675017
Karlitz. Euskal Herria, 2. 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hotel. Alto de Etxegarate, z/g. 943 187655
Gaztelu. Diseminado rural, 212. 943 187193
Gardulo. Goardi industrialdea, 943 801918
Mugica. Nagusia, 46. 943 187319

// IKAZTEGIA

Begiristin Sideria. Caserio Iñuriz, 943 652837
Olazola. Lorentzu Deuna, 7. 639 439582
Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653345
Zubiaure. Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN

Afadegi Bistokoa. Bº Oberlerra, 49. 943 631964
Aldara. Aldara, Jaizbuita, 943 630440
Altano Asador. Aldara. Iparalde, 51. 943 635700
Aitor Hotel. Junka Landabandier, 7. 943 624477
Albeto Asador. Aldara. Iparalde, 42. 943 630768
Aldapa. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe. Aldara. Elizate, 44. 943 627438

Anaka Berri Asador. Peñazo de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mugelena, 943 615048
ANTXON-GAZTELMENDI
Pintos y cocina de autor en pleno centro de Irun.
Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12

Arano. Mayor, 15. 943 620859
Arroka Berri. Aldara. Iparalde, 12. 943 627302
Artia. Dario de Regoyos, 13. 943 624173

ATALAIA

Esquista cocina de la mano de Inaxio Muguruza.
Ariztondo, 69. 943 63 55 18

Aterpe. Estación, z/g. 943 613213
Baserr. Errotzar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bilko. Pilar, 1. 943 633706

Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Birñil Palmera. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. Bº Meakia, 6. 943 630914
Burger King. C.C.Mendibil, 943 639614
Cañu. Irun, 943 637357

Casita Mariachiki. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Sorrotza, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparalde, 57. 943 625703
Chaboga. Pº Colón, 46. 943 619507
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Dansko. Antzburu, 14. 943 6118924

Don Jabugo. Plaza del Encanhe, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628267
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Tallahas Landabandier, 9. 943 630185
Elicano. Jose Egino, 9. 943 660014

Enrique. Edif. Zais-Bº Behobia, 943 622629
Errola Berri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Etxestena. Bº Oberlerra, 51. 943 621962
ETH. Komete Sarea, 1. 943 634100
Fañan. C. Com. Behobia, 17. 943 621026

Fertón. S. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterrabía. Fuenterrabia, 3. 943 616028
Gambinus. C. Com. Txingudi, 943 620662
Gaztelumendi. Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gran Muralta. Adunana, 5. 943 613176

Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 9. 943 628790
Harria. Anzarón, 9. 943 537631
Ibarfako Odogorri. Bº Meakia, 21. 943 621848
Ibarfako Asador. Aldara. Letuburu, 943 636232
Il Capo. C.C. Mendibil, 943 639615

Indian Palace. S.ta Elena, 4. 943 632184

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki Cabrera, Polig. Ventas. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba. 943 639639
Irungo Asteasuá. S. Marcial. 9. 943 629834
Irurola. Pza. Urdanibia. 4. 943 621059
Jaitzuba. Kaskotele. 6. 943 618066
Jontoka. Arda. Iparalde. 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano. 7. 943 622040
Josune. Cipriano Larragaña. 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendiolai. 943 639831
Karrakuka. Polig. Lezuborro. 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano. 2-4. 943 623040
Kostorbe. Arda. Iparalde. 30.
Kulunka. Uztapide Berrosiak. 7. 943 630481
La Agrícola. Alzakaiz. 1. 943 626561
La Casasta. Plaza del Ensanche. 5. 943 618477
La Casa del Jaimón. Arda. Iparalde. 37. 943 627845
La Peña Riparia. Belsakonea. 92. 943 628447
La Lave. Fuenterabiá. 3. 943 616351
La Rotonda. Junkal Labandibar. 13. 943 629556
La Venta de Parro. C. Comercial Mendiolai. 943 639831
Labea Etxea. Izquierda. 49. 943 631964
Lagun Artea. Serapio Mujika. 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart. 5. 943 617401
Lassia. Mourine Mitxelena. 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación. 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart. 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano. 9. 943 628880
Leones. Serapio Mujika. 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana. 5. 943 615111
Luberrí. Bº Bidasoa. 16. 943 629977
Manolo. Mayor. 13. 943 621195
Marino. Zubelzu. 6-Bº Anaka. 943 615001
Matxineta. Pº Colón. 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi. 943 635452
Misón del Ingenio. Fuenterabiá. 23. 943 615066
Mikel. Arda. Iparalde. 53. 943 628596
Miranda. Papina. 2. 943 621895
Muga. Junkal Labandibar. 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gahin. 13-Ventas. 943 634048
Nerea. Arda. Iparalde. 5. 943 620762
Nerea. Korrokitz. 19. 943 631914
Novia. Arda. Puñana. 4. 943 616064
Noval Salamanca. Serapio Mujika. 28. 943 6113979
Oki-Sorkale. Arda. Puñana. 13. 943 614564
Oli Dagordeta. Pº Ibarra. Meaka. 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andrearraga. 1. 943 622890
Ortzargi Cerveceria. Luis de Urzua. 4. 943 611571
Ostia. Pza. Eherra. 7. 943 613210
Piccolo. Arda. Navarra. 2. 943 630986
Paoba. Edificio Paoba-Anaka. 943 613924
Patxi Asador. Monte S. Marcial. 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena. 4. 943 62238
Pello. Labandibar. 37. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi. 943 629934
Pollos asados a domicilio. Sanlirio. 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pintar. 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi. 943 639063
Puñana. Arda. Puñana. 7. 943 616544
Real Union. Plaza Ensanche. 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart. 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia. 26-2º. 943 633557
Sirimirí. Pº Colón. 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterabiá. 7. 943 616023
Stop. Serapio Mujika. 943 612684
Telexela. Zube de Inogenio. 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia. 20. 943 627266
Toki Goxo. Pº Ibarra. 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial. 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi. 943 629923

// IRURA

Aizpuru. Nagusia. 22. 943 629708
Ernesto. Gregorio Azmetoi. 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar. 1. 943 690497

// ITSASONDO

Kavintane. Nagusia. 27. 943 887614
Náutico. Nagusia. 13. 943 880012

// ITZIAR

Bikain. Mubiarte 39. Itziar. 943 199370
Burkintu. Mubiarte 8. Itziar. 943 199242
Itxaspe. Bº Itziar. 943 199401
Itxaspe. Bº Itziar. 943 199061
Kenala Hotel. Bº Itziar. 943 199035
PERLAKUA-SAKA
Cocina tradicional. agroturismo y capeas.
Arnioa auzoa. Itziar. 943 60 80 52

SALEGI

Cuidada oferta gastronómica y salones para bodas.
Galadiza. 13. Itziar. 943 19 90 04
Santuaran. Mardari. 1. 943 199397
Txiniduri-Urturi Siderria. Mardari. 943 199389
Txinin. Mardari. 2. Itziar. 943 199056
Urturi Siderria. Bº Elorriaga. 2. 943 199237
Zubikaryu Buru. Mubiarte. 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Avenida Cerveceria. Pabº Muiñozabal. 5. 943 372089
Beneid. Hipódromo eltorriaga. 2. 943 362709
Bugati. Pº Hipódromo 2. 943 371412
Guygo Hambuguete. Jaizkibel plaza. 6. 943 365680
Dakara. Nagusia. 8. 943 375959
Ereketxo. Uña Eltorriaga. 4. 943 365557
Golegi. Hirubide Bailara. 1. 943 361404
Jatal. Nagusia. 4. 943 372760
Larre. Larrekotepe Bidea. 6. 943 312003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasí. 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria. 1. 943 512848
Mari Txetxa. Urume. 2. 943 511808
Martxuta Taberna. Donibane. 24. 943 528445
Ongi Etorri. Elias Salaberria. 12. 943 527897
Ordueta. Urduburu. 4. 943 527833
Patxiuka-Enea Asador. Bº Gaintzurizela. 943 527545
Rekalde. Camino de Gaintzurizela. 943 490285
Sagarzulo Siderria. Alto de Altamira. 2. 943 523541
Sahatsa. Nagusia. 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lazón. 943 527945
Tiñeli. Zubitxo. 2. 943 527946
Zaldiak. Arda. Jaizkibel. 1. 943 344262
Zubitxo Merendero. Zubitxo. 17. 943 516443

// LAZKAO

Amobi Siderria. Zubi Erreka Auzoa. 9. 943 165232
Batzika. Hirigoina. 4-6. 943 888308
Gerriko Taberna. Elosegi. 16. 943 889943
HOTEL LAZKAO
Cocina tradicional. parrilla y cordero en horno de leña
Zubierra auzoa. Itziar. 7. 943 88 15 88

MAITTE DELIKATESSEN

Excelente oferta de platos preparados y menús.
Elosegi. 22. 943 08 76 74
Nerea. Uhartz. 3. 943 80 80 88
Pipas. Lazkaomendi. 2. 943 880805

// LEABURU

Otazu Segaritzia. Otazu etxea. 943 670044

// LEGAZPI

AITXURI

Especialista en buenos menús para grupos
Legazpiko industrialdea. 943 73 06 10
Andres-Enea. Narraoa Kalea. 943 730445
AZPIKOTEA
La mejor barra de pintos del sur de Gipuzkoa.
Azpiokotea. 1. 943 73 13 87

Aztria erretoria. Aztria Auzoa. 943 733622
Benta Lheru. Aztria Auzoa. 943 730094
Eiruz-Uno. Nagusia. 1. 943 731550
Gurungoa. Nagusia. 10. 943 731457
Kantoi Cakeleria. Labatzeiti. 10. 943 731457
Katilu. Eusekai Herri Enparantza. 943 081198
Labatzeiti. Labatzeiti. 8. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide. 2. 943 731249
Manoia. Plazaola. 10. 943 731751
Mauléin Hotel. Nafarroa. 16. 943 730870
Mirandaola. Parque Mirandola. 943 731256

OLARRA

Pintos y raciones de "de cuchara", hechos con mimo
Eusekai Herri Enparantza.
Xarpeto. Aizkora. 24. 943 730051
Taxoka Cafeteria. Plazaola. 10. 943 733375

// LEGORRETA

Aulia Siderria. Bº Guadalupe. 27. 943 806066
Barzelona. Esmola auzoa. 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe. 1. 943 806554

Insauti. Nagusia. 2. 943 806121
Izarra Hotel. Ctra. Nacional. 16. 943 806044

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio. 2. 943 714371
Getza-Gain. Alto de Arlaban. 943 715522
Gatzainzuketza. Gatzainzuketza. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban. 943 714952
Ostiatu. San Inazio. 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea. 3. 943 715398

// LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo. 6. 943 527996
Azkema. Ctra. Jaizkibel. 30. 943 512949

CARMEN

El paraíso de los amantes de las verduras frescas
Tomás Garbuzi. 27. 943 52 66 90

ELORTEGI ASADOR-ERRETEGIA

Asador auténtico a los pies de Jaizkibel
Carmen Elortegi. 2. 943 52 54 41
Ereka. Gaintzurizela. 2. Polig. 108. 943 490087
Erekalde Siderria. Bº Gaintzurizela. 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Banuzketa. 943 529889
Etxota Taberna. Lopene Plaza. 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lazón. 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia. 13. 943 522709
Ipinza. Iurutzun. 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizela. 943 529899
Iurutzun. Iurutzun. 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza. 943 519167
Jaizkibel. Zubitxo. 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene. 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasí. 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria. 1. 943 512848
Martxuta Taberna. Urume. 2. 943 511808
Mari Txetxa. Nagusia. 24. 943 528445
Ongi Etorri. Elias Salaberria. 12. 943 527897
Ordueta. Urduburu. 4. 943 527833
Patxiuka-Enea Asador. Bº Gaintzurizela. 943 527545
Rekalde. Camino de Gaintzurizela. 943 490285
Sagarzulo Siderria. Alto de Altamira. 2. 943 523541
Sahatsa. Nagusia. 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lazón. 943 527945
Tiñeli. Zubitxo. 2. 943 527946
Zaldiak. Arda. Jaizkibel. 1. 943 344262
Zubitxo Merendero. Zubitxo. 17. 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia. 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubiaurre. 47. 943 672616
Náutico. Txintxa gudariaren plaza. 7. 943 682256

// MENDARO

Intusau. Pza. Industrial. 5. 943 755091
Landa. Garagarza. 32. 943 756028
Luzande. Mendiarozabal. 27. 943 755144
Toki-Alai. Mendiarozabal. 2. Garagarza-. 943 756072

// MUTIOLA

Mujika. Lierma. 1. 943 801507
Orue. Ergoena (Minas de Troya). 943 801900
Ostiatu. Herriko plaza. 2. 943 801166
Patxi. Lierma. 2. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas directas al mar.
Laranga Auzoa. 943 60 47 49
Asador Ormazabal. Alto de Calvario. 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutriku. 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi. 943 603509
JARRI-TOKI
Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.
Ctra. Deba-Mutriku. km. 3. 943 60 32 39
Kai. Bº Magdalena. 4. 943 603344
Kalxaiho. Laranga Auzoa. 27. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle. 27. 943 603954
Mijoja. Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua. Bº Laranga. 629 105733
San Juan. Bº Laranga. 13. 943 603167
Zelaieta. Olatz. 27. 943 604595

// OIARTZUN

Aduzuri Siderria. Araratzen. 26. Iruizotz. 943 494353
Albistur. Bº Altzibar. 943 497111
Alhambra. Bº Araga. 943 491230
Amazkar. Casa Zamateta. 943 492783
Anxelita. Bº Altzibar. 943 490306
Aristi Asador. Bº Ugaldeho. 27. 943 492558
Aristizabal. Txalaki Bidea. 4. 943 492714

Arizpe. Bº Ugaldeho. 27. 943 493088
Aurorilla. Autopista A8. km. 10. 943 490068
Baleña. Aran Eder bidea. 16. 943 491340
Bide Aite. Bº Ergoen. 943 492112
Bidebaterre Siderria. Araga-Ugalde. 27. 943 492101
Bikain. Zuzaberrak 5. Ugaldeho. 943 492749
Erreka. Casa Errekalde. 943 490087
Esnoka. Zuzaberrak. 72. Ugaldeho. 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en pleno centro de Olatzun.
Purtubuerre kalea. 2. 943 49 32 26
Folbuzeta. Camino Ergoen. 15. 943 491029
Garcena. Eusekai Herri. 2. 943 493249
Gofar. C. Com. Carrefour. 943 491251
Goko-Etxe. Bº Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.
Pza. Bizarria. 7. 943 49 06 25
Inbitxu Asador. Bº Ugaldeho. 943 491100
Iberri Asador. Camino Ergoen. 5. 943 490041
Ru Bide. Elorriaga. 20. 943 490021
Iruanderrera. Bº Altzibar. 1. 943 490535
Isasí Siderria. Rafael Picaeña. 52. 943 260656
Kopeta. Tarnola. 21. 943 491254
Lala. Landeibe. 3. 943 493839
Linzin Hotel. Ctra. Madrid-Iruiz. km. 669. 943 492000
Lushe. Ugaldeho. 943 492101
Marcos. Zelaimu-Supol. Ugaldeho. 943 494390
Manuseta. Olagari. 9. 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales.
Iruirrita bidea. 2 (Bº Ugaldeho). 943 49 11 94
Mendiri Cafeteria. Cent. Comercial Manuf. 943 493206
Merkia Olatzun. Merka Olatzun. 943 490210
Miren Taberna. Domingo. 1. 943 491227
Noval Amisax Asador. Rafael Picaeña. 54. 943 491196
Olaizola. Tarnola. 2. Bº Ergoen. 943 492050
Olden. Polig. Linzintz. 943 493901
Ordo Zela Siderria. Caserio Ordo Zela. 55. 943 491686
Pagoa. Bº Ergoen-Pagandura. 943 492613
Piki. Ergoen. 35. 943 490155
Piketo. Bº Gurutze. 33. 943 491037
Sorondo. Sorondilla bidea. 16. 943 493174
Toki Alai. Bazarra plaza. 2. 943 492120
Toki On. Zuzaberrak. 24. 943 490074
Tolara. Tarnola. 20. 943 490071
Torre. Arripe Bidea. 13. 943 260402
Txikiardi Sagaritzia. Astigaraga Bidea. 943 490478
Ustegetia Hotel. Maldeburu Bidea. 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro. 1 (Bº Iruizotz). 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kasko. 24. 943 880002
CASITILLO HOTEL-JATETXEA
Cocina tradicional. banquetes y celebraciones.
Ctra. Madrid-Iruiz. Km. 47. 943 88 19 58
Etxe-Zuri Siderria. Bº Errekalede. 943 882049
Garko. Pol. Ind. Olaberria. 943 881309
Taberna. Carri de la Cruz (Iurre). 943 886584
Zaldiak. C. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILIONEA

Cocina de gran nivel y hongos al horno insuperables
Herriko plaza. 943 88 58 29

// OÑATI

Arkute Taberna. Foruen plaza. 9. 943 781699
Bikoitz. Garbail. 17. 943 782843
Debaratza. Olatzu zaharria. 54. 943 780410
Exbertaria. Kalea. 19. 943 780460
ETXE-UNDO HOTEL-JATETXEA
Cocina oferta gastronómica y salones para bodas.
Bº de San Pedro. 943 78 19 56
Galicía. Atzeko. 22. 943 782208
Gorka. S. Lorenzo. 29-31. 943 781355
Goko Benta Hotel. Arantzazu. 943 781305
Hospederia. Arantzazu. 27. 943 781313
Iruizotz. Atzeko Kale. 32. 943 781078
Lizar-Etxe. Bº Olaberria. 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra. 16. 943 252353
Milaka. Bº Arantzazu. 943 781304
Olkua. Olatzka. 8. 943 782292
Sindiketa Hotel. Arantzazu. 11. 943 781303
SORALUZE OSTATUA
Menús, cuidada cocina y salones para bodas.
Carretera Arantzazu. km. 1. 943 71 61 79
Tropeka. Ctra. Arantzazu-Bº Urbarri. 943 782698
Uruia. Errekalede. 32. 943 781192
Urbiko Hotel. Campa de Urbia. 943 783176
Urrondo. Lezesami Auzoa. 19. 943 783419

GIPUZKOAN NO JAN?

Urliagin. Urbarri, 33, 943 780814
ZELAI ZABAL
Gran restaurante centenario en un entorno colosal
Carretera de Aranzazu, z/g, 943 78 13 06
Zort. Bº Zubillaga, 2, 943 783545
Zumet. Bidebarrieta, 6, 943 716296

// ORDIZIA

Aldasor. Urdaneta, 27, 943 880023
ALTAMIRA
Gastronomía catalana en el corazón de Goierri.
Altamirako kirologua. 685 79 47 55
Echaniz. Urdaneta, 2, 943 880023
Huize. Gudarian Etorbidea, z/g, 943 883960
Hertz. Anuero, z/g, 943 160471
MARTINEZ
El restaurante del mercado de Ordizia
Santa María, 10, 943 88 06 41

// MUÑOZ

Menú de platos combinados, pincho-pote...
Euskal Pello, 3, 943 68 58 24
Oiangui. Oiangui Parkea, 943 161371
Panpuz (pizzería). Pza. Domingo Uruaue, 4, 943 160421
Potitoka Cafetería. Legazpi, 3, 943 160304
Ximista Sidrería. Gudarian Etorbidea, 2, 943 881128
Xindoki. Etxebarretza, 3, 943 889493
Zubini. Gudarian Etorbidea, 4, 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JAIATXEA
Cocina tradicional en un entorno de gran belleza.
Herriko plaza, 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13, 943 832700
Azpezu Caser Rural. S. Martín, z/g, 943 835419
Antilla. Abestiari, 2, 943 832309
Aranda. Ondartza, 67, 943 134835
Arzak. Abestiari, 4, 943 831657
Errotz. Oloskoegia Azuoa, 943 890197
Goizeko Kalea. Aita Lertxundi, 33, 943 832855
Hotel Rest. Batea. Hondartzar bidea, 1, 943 894440
Jose Mari. Herriko Enparantza, z/g, 943 830032
Kobañari. A. S. Martín, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4, 943 830044
Kresala. Antillako hondartzar. 943 890475
Loreñu. Asador, Eusko Gudaria, 18, 943 830007
Ordiz. Urteizka Azuoa, 44, 943 830883
Oriko Batea. Camino Orío-Igeldo, 943 835751
San Martín Asador. S. Martín, z/g, 943 830058
Sarsua Asador. Eusko Gudarian, 29, 943 830005
Txalupa. Antillako hondartzar, z/g, 943 868034
Xixario Asador. Ormaiztegui, 2, 943 830019

// ORMAIZTEGI

Aranxa. San Andres, 13, 943 882822
ITXUNE
Menús, raciones y platos combinados.
Gabinerria, 14, 943 16 48 44

KUKO

Cocina de temporada con pinzelladas de autor.
Plaza Berajategi, z/g, 943 88 28 93

// PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7, 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65, Donibane, 943 511241
Antxeta. Arriaran, 30, S. Pedro, 943 393994
Arri. Zumalakarregi, 1, Anto. 943 510086
Badiola. Donibane, 18, S. Juan, 943 346042
Baña. Eskalategi, 21, Anto. 943 521552
Botozo. Pza. Erreka, z/g, 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11, S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaiakibel. Ctra. Jaiakibel, Donibane, 943 51003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g, 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79, 943 523699

CASA MIRONES

Cocina tradicional y marinera con vistas al mar.
San Juan, 80, Donibane-San Juan, 943 51 92 71
Cofradía. S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretza, 8, Anto. 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39, S. Pedro, 943 398006
Donibane Mirones. Blas de Lezo, 16, 943 525057
Donostarra. Euskadi, 1-1 Trintzepe, 943 399071
E-16. Eskalategi, 16, Anto. 943 528169
Ekkari. Zumalakarregi, 10, Anto. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23, Trintzepe, 943 404424
Erdibaneta. Arrendegi, 6, 943 247246
Erdizka. Pablo Ena, 14-16, Trintzepe, 943 390357
Erretxak. Donibane, 138, Donibane, 943 512638

Eze. Oria, Eskalategi, 9, Anto. 943 525696
Eze. Eskalategi, 40, Anto. 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24, Donibane, 943 344445
Goherri. Eskalategi, 26, Anto. 943 510019
Gure Borda. Arriaran, 16, S. Pedro, 943 391846
Guri. Arrendegi, 5, Trintzepe, 943 390426
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17, Anto. 943 515300
Iparra. Pº Nafarroa, Anto. 943 340164

IZKINA

Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos
Euskadi Etorbidea 19. Trintzepe, 943 39 90 43
Juanto. Lezo Bide, 17, Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumarkari, 28, Anto. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067
Leunda. Oarsa, 8, Anto. 943 515414
Marisol. Esnalade, 18, Trintzepe, 943 394751
Marixu. Euskadi Etorb., 2, Trintzepe, 943 399062
Matez. Donibane, 943 529674
Muguzia (Falcon Crest). Torre Ate, 943 3394944
Nicolas. Donibane, 59, Donibane, 943 515469
O Fardel. Arrendegi, 2, 943 247008
Oñigi Etorri. Donibane, 6, Donibane, 943 524588
Parl-Berri. Lezo Bide, 15, Donibane, 943 520857

PALAUNER BIERHAUS

Gastronomía alemana y excelente menú del día
Euskadi Etorbidea, 80, 943 39 23 26
Pitxiuko. Eskalategi, 118, Anto. 943 520770
Romeral. Eskalategi, 40-42, Anto. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2, Trintzepe, 943 399074
Txuloito. Donibane, 72, Donibane, 943 523952
Yola Berri. Donibane, 93, Donibane.

ZIABOGA

Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional.
Donibane, 91, 943 51 03 95
Zorzano. Esnalade, 96, S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27, 943 801377
Izkiña. Zubirano, 17, 943 800251

// SORALUZE

Arrendia Asador. Ezoiza, 7, 943 751002
Bodega Justo. Gabolat, 30, 943 751144
Beñe Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25, 943 751007
Tzurrua. Santana, 18, 943 751383
Edukkia. Txurrak, z/g, 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16, 943 750030

// TOLOSA

Pinchos de autor, ... cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5, 943 11 90 17

66 TABERNA

Ensaladas. Pinchos... y más de 30 bokatas!
Martín Jose Irala, 1, 943 671937
Aguin-Enea. Euskal Herria plaza, 6, 943 651015
Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10, 943 653649

ALLIRI

Ensaladas y platos combinados junto a la estación
Paseo Añiri, 13, 943 65 56 94
Amaroz. Pº Amaroz, 10, 943 671296
Amets. Laramendi, 1, 943 675405
Asteasuara. Herrenos, 18-20, 943 673186

ASTELENA

Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa
Pza. Euskal Herria, 4, 943 65 09 96
Bar Ordiña. Martín Jose Irala, 4, 943 016797
Bende Aldea. Pol. Ind. Bende Aldea, 943 654079
Bende Handi. S. Esteban, 63, 943 651131
Berazubi. Plaza Tolosa, 1, 943 672619
Beti Alai. Arrostegieta, 16, 943 673381
Bidebiñe. Usualde Kirologia, 943 577573

BOTARRI

Menús, tradición actualizada y mariscos frescos.
Oria, 2, 943 65 49 21
Burrutzi Asador. San Francisco, 3, 943 650559
Café Iñuria. Gorrri plaza, z/g, 943 016565
Casa Julián. Santa Clara, 6, 943 671417

CASA JULIÁN BAR

Paraiso de la tapa y el vino y excelente servicio.
Santa Clara, 9, 943 01 75 62
Euzkaltza Sidrería. Pº Usabal, 35, 680 654317
Euzkaltza. Mayor, 9, 943 673997
Euskal Pizka. Gudari, 16, 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4, 943 652941
Gorrotategi. Goxotia, Plaza Zaharra, 7, 943 670727
Hernialde. Martín Irala, 10, 943 675654
Hong Kong (chino). San Juan, 2, 943 653701

ILARGI

Cocina creativa en miniatura y variedad en vinos.
Pza. Gipuzkoa, 1, 943 65 42 29

IRATXO

Tostas, bocatas y platos combinados
Pablo Goroabai, 29, 943 67 52 37
Iruña. Amaro, 10, 943 119828
Irrintzi. Oria, 3, 943 658334
Isasategi Sidrería. Pº Aldeba Txiki, 15, 943 652964
Izarpe. Oria, 6, 943 655757

K-2

Espectacular barra de pinchos en lo viejo de Tolosa
Plaza Nueva, 943 11 71 47

Kupela.

Pza. Berria, z/g, 943 672070
Lambora. Nafarroa Etorbidea, z/g, 943 651062
Larrea. Lurrainamendi, 15, 943 671938
Mendiola. Pº S. Esteban, 33, 943 671799
Mujica Asador de pollos. Agintari, 3, 943 673943
Nicolas Asador. Zumalakarregi, 6, 943 654759
Orbela Taberna. Errematzen, 10, 943 671680
Ordizia Taberna. Pº Martín J. Irala, 647 007275
Orue Asador. Samaniego, 3, 943 651911

PLAN B

Pinchos, platos combinados... y más de 50 vinos
Laramendi, 6, 943 59 84 86
Sausta. Pº Batale, 7-8, 943 655453
Solana 4. Solana, 4, 943 017636
Telepizza. Plaza Trintete, 1, 943 108800

TOLOSALDEA

Buenos vinos y mejores menús
N-Irún-Madrid, km 432, 943 65 06 56

TRIANGULO

Pinchos, ensaladas y raciones de calidad.
Triangulo plaza, s/n

Tripoli (pizzería).

Ormaiztegui, 14, 943 670659
Txiki. Pablo Goroabai, 22, 943 650607
Usabal Sidrería. Usabal, 22, 943 674316
Uzturre Sidrería. Sta. Lucia, 25, 943 655772

UZTURRE TABERNA

Gastronomía italiana y raciones
Pº Añiri, 1, 943 68 85 13
Zarauzartza. Beotibar, 5, 943 650995
Zuloaga-Txiki. Montesque, 29, 943 650036
Zumeta. Agintari, 9, 943 672878

// URNIETA

Aballari. Irizabal, 21, 943 330525
Alfama. Bº Lategi, 943 554917
Alfama. Bº Gobiluru, 37, 943 652036
Benta. Gobiluru, z/g, 943 654415
Beshah. Bº Gobiluru, z/g, 943 330131
Bosteko. Erratzu, 943 337357
Etxutxea Sidrería. Bº Otzarán, 34, 943 556891
Ergoien. Ergoien, 26, 943 551089
Eula Sidrería. Bº Lategi, 19, 943 552744
Fronton. Estación, z/g, 943 009077
Galarraga Sidrería. 943 554917
Guria. Idiazabal, 46, 943 005650
Guruceta Berri Sidrería. Bº Otzarán, 943 551014
Kostegi Sidrería. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30, 943 365688
Oianue Sagardotegia. Bº Ergoien, 18, 943 556683
Oñipi. Pol. Ergoien, 573, 943 557786
Polideportivu. Pintore Kalea, 3, 943 009408
Setián 'Woko' Sidrería. Bº Otzarán, 11, 943 551014
Urruzola. Euzkaltza Baserria, 943 555981
Zalduegiko. Irizabal, 34, 943 550580

// URRETUXO

Aldapa Taberna. Arreitza, 3, 943 720230

APAIN

El menú más variado y la barra más vistosa
Ipiniarieta, 18, 943 72 58 87
Atsegini. Barrenkale, 13, 943 532667
Bramigam S. Pab. Lebeaga, 37-39, 943 727396
Ezaburu Merendero. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Etze-Azpi. Poligono Mugitegi, B-37, 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6, 943 725200
Hokaba. Arreitza, 18, 943 532292

JAI-ALAI

Buenos menús y cocina con toques modernos.
Iparragirre, 10, 943 72 14 65
Nafarro. Iparragirre, 18, 943 721867
Palacio Oriental (chino). Lebeaga, 33, 943 725243
Santa Cruz. Carretera Sta. Bárbara, 943 725959
Sa. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31, 943 366710
Antxeta. Zubiaurren, 6, 943 370344

Arratzain Erregeta. Arratzain Baserria, 943 366663
Atxega Jauregia. Altezeta, 1, 943 371150
Cantina Mariachi. C. Com. Urtil, 943 363582
Etxebeste. Erribera, 2, Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urtil, 943 367281
Ibarra Guterri. Aginaga, 62, 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11, 943 370113
Ilunbe Sidrería. Bº Txoko Alde, 943 371649
Iruña. Borda Berri, 5, 943 36 91 35
Itxaso Asador. Poligono Ugaldeta, 36, 943 366966
Patri. Nagusia, 14, 943 362725
Sáizar Sidrería. Bº Kale Zahar, 39, 943 368497
Saltxipi. Txoko-Alde, 22, 943 361127
Sekaria Asador. Aginaga, 20, 943 362773
Troxopka. Santa Enea Azuoa, z/g, 943 362734
Txapeldun. Mune-Luz, 2, 943 370457
Txerriki. C. Com. Urtil, 943 360772
Txiki Etor. Errotalde, 1, 943 362735
Xinparita Sagard. C. Com. Urtil, 943 376689
Xitrobiga. Irazu, 6, 943 361398
Xiripi. Estrata, 6, Aginaga, 943 372808
Xirriñstra. Montesque Jarra, 13, 943 360646
Urdina Sidrería. Bº Aginaga, 943 376291
Zumeta. Bº Txoko Alde, 34, 943 362713

// VILLABONA

Aitzul. Ebeondio, 943 690296
Auzusta. Larrea Azuoa, 12, 943 690361
Iteiza. Berria, 29, 943 690303
Oñigi Etorri. Berria, 18, 943 691236
Sagasti-Berri. Otxabiko, z/g, 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25, 943 691558
Txapeldun. Berria, 23, bap, 943 696449
Urzipre. Berria, 45, 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 1, 943 882496
KIXKURGUNE
Euskal Herriko Zapareak - Sabores de España Herria.
Olaeta Agroaldea, 6, 943 50 10 86

LIZKAO-ETXE

Cocina tradicional y casa rural en un entorno natural.
Aiestaran Erreka, z/g, 943 88 00 44
Nazabal Asador. Sta. Fe, 943 887146
Uñiko. Santa Fe, 0, 943 887146
Zubir-Ondo. Sta. Fe, 2, 943 882876

// ZARAUTZ

Alten-Etxe. Elkano, 3, 943 831825
Alameda Hotel. Seibintzeneta, 4, 943 830143
Aniak. Nafarroa, 9, 943 130549
Amalax. Altzola, 2, 943 835975
Argui Torre Usadoz Parkea. 2, 943 834959
Argin Txiki. Luzeko Arkoan, z/g, 943 890184
Arriba. Araba, 41, 943 834433
Azpi-Enea. Seibintzeneta, 4, 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62, 943 835694
Basarri. Pabiko, 10, 943 133457
Beach Cafetería. Pº del Malecón, z/g, 943 831262
Berazubi-Berri. Tatal Mendia, 723, 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaya, 6, 943 890329
Egoki Asador. Bizkaya, 1, 943 132766
Eguski. Nafarroa, 8, 943 834116
Ertzi. Araba, 32, 943 890096
Fraix. Gipuzkoa, 57, 943 832892
Euroam. Nafarroa, 37, 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37, 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22, 943 835959
Isele. Bizkaya, 24, 943 832264
Ibas-Lur. Santiumuri plaza, 3-4, 943 890138

KANDELA

Pasta y cocina tradicional a un paso de la playa.
Torre Luzea parkea, 2, 943 83 49 59
Karlos Arguiñano. Mendiaketa, 13, 943 130000
Klery. Azara, 1-3, 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12, 943 131982
Kixkilo. Bizkondea, 1, 943 134604
Laguardi. San Francisco, 10, 943 830701
Mollari (pizzería). Pabiko, 2, 943 890168
Mondra Cafetería. Mitxelena, 27, 943 834561
Naparrak. Barren Plaza, 1, 943 13519
Orbeago Taberna. Indamendi, 6, 943 834074
Urdareta. Sta. Clara, 5, 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081
Pto. Ipar. 10, 943 831414
Plaza Spring. Bizkaya, 27, 943 894314
Soleari. Barren Plaza, 6, 943 132322
Sa. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar. Mendiaketa 3a (Malaena), 943 000355
Talaiterri Txiki Txiki. Talaiterri, 728, 943 132750
Teleforno Asador. Plaza Donibane, 6, 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1, 943 131538

Txiki-Politi. Musika plaza. 943 835357
Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euzumar, 37. 943 131406
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Otzaruko benta. Otzarute, z/g. 943 801293
Zegamako Ostatau. San Martín 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sidreria. Caserio Olatza. 943 801757
Zeraingo Ostatau. Zerain Gunea, z/g. 943 80 17 99
OIHARTE SAGARDOTEGIA ERRETEGIA
Sidreria de enero a abril y agroturismo todo el año.
 Bº Irukarate-gain. 943 50 10 13

// ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-B. 943 147194
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Balneario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iraeta. 943 147344
Iraeta. Errota ebea z/g. 943 147067
Katzaola. Caserio Katzaola, z/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentza. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txinurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Abulondo. J. Arregi Pza. - Elbarrena. 943 694490
Belarriz Jan. Belaitegi Baseria. 943 696480
Elizondo Panixikane. Pza. P. María Otaño, 5. 943 691893
Iriarte Etxea. Pedro M. Otaño, 1. 943 693750

OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.
 Carretera Zizurkil-Asteasu. 943 693750

Passu. Elbarrena, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro María Otaño, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Abegi-Leku. (Zelai Talasso Hotel). 943 865166
Algorri Sidreria. Puerto deportivo. 943 865617
Basusia Asador. Patibita Ebezarreta, 25. 943862073
Bedia Asador. Bº Bedia. 943 860551
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
Iriondo. Txikiardi, 38. 943 861390
Jesuskoa. Bº Oikina, z/g. 943 861739
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upela, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazioak, 23. 943 861394
Lubiaki. Basadi, 15. 943 143484
Marino Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Muniosoro. Ctra. GI-2633, km 7. -Oikina- 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaia. 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa. 943 143370
Tomas. Pza. Eusebio Gurrubaga, 8. 943 860571
Txortena. Oikia plaza, z/g. 943 861052
Zalia. Upela plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Izurzun, z/g. 943 865166
Zumaia Hotel. Iraeta. 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE
Hotel-restaurante centenario con una cuidada cocina.
 Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11
Ezkioitarr. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Iburreta. Piedad, 14. 943 720819
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274
Korta Taberna. San Gregorio, 20. 943 722786
Saski. Piedad, 4. 943 721397
Txurrit. Argixoak Taldea, z/g. 943 721043
Zelaikoa. Secundino Estraola, 6. 943 724626

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 458993 ó 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica josema@ondojan.com



¿Buscas restaurantes?
 ¿Buscas recetas?
 ¿Buscas la información
 gastronómica más actual?

www.ondojan.com



¡tu gastroweb!

Erabat berritua! - Erabilgarriagoa!
 ¡Totalmente renovada! - ¡Más funcional!



DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

LARANGA AUZOAZ Z/G - MUTRIKU - TF. 943 604 749

Situado a medio camino entre Deba y Mutriku, la vista que ofrecen las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar literalmente **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.

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

Pº GUDAMENDI (IGELDO) - DONOSTIA - TF. 943 21 40 00

Situado sobre la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar 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, así como salones preparados tanto para reuniones de empresa como para **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas actualmente por el prestigioso **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta, con alma y un servicio exquisito.

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

TELLERIASTE AUZOAZ - LEGAZPI - TF. 943 73 06 72 / 607 44 18 75

Este agroturismo está **enclavado en un antiguo edificio de piedra y madera recientemente rehabilitado, que data de 1800**. Cuenta con 6 habitaciones dobles con baño, una cocina comunitaria y salón comedor. A cinco minutos a pie del local se encuentra la preciosa **Ferrería de Mirandaola** y a 15 minutos en coche se puede acceder a **Oñati** y el **Santuario de Arantzazu**. Asimismo, son accesibles a pie el pantano de Barrendiola y la **cordillera de Aizkorni**, que ofrece incontables opciones de senderismo. Parking propio.

www.nekatur.net/pastain



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

PASEO DE ANOETA, 30 (AMARA) -DONOSTIA- TF. 943 45 14 99

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 26 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). www.hotelanoeta.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

MATIA, 5 (EL ANTIGUO) - DONOSTIA - TF. 943 21 29 61

Esta pequeña carnicería atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora **mucho más de lo que parece**, destacando su gran variedad de quesos: **más de 50 tipos de quesos de toda Europa**: Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Peccorino y Mozzarella de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chuletas de vaca vieja**, la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embutidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta **8 tipos de jamones**). El foie es otro de los fuertes de Garmendia, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **Rougié** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Sidras, Pastas, Legumbres, Precocinados, Queso rallado en el local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



DON YANTAR: BUEN COMER, BUEN BEBER

PLAZA ATOTXA, 4 - DONOSTIA - TF. 943 32 70 13

En **Don Yantar**, dirigido por **Edu Rubio**, encontraremos **gran variedad de Vinos de Pago**, vinos de tierra y vinos de autor. (Pago de Ayles, Pago de Chozas Carrascal, Pago de las Encomiendas, Piedra Estancia...) vinos de D. O. Lanzarote, Riesling, **Cervezas artesanas, Cavas, Champagnes...** Cuenta también con **Productos Artesanos** como Ahumados Sabal, **productos Artesanos de Castilla y León** como Embutidos Cardeña (morcillas de autor), **aceites** de La Golosa, Casa Emilia (antoxas de Santaña)... **una gran selección de Quesos**, su gama de **embutidos de D. O. Guijuelo, D. O. Teruel y sus embutidos procedentes de la caza (Ciervo y Jabalí)**, así como **embutidos con trufa**. Destacar su selección de **chocolates y trrones artesanos de Manuel Segura** (una de las pastelerías más antiguas del estado). Cuenta con **Menús para llevar** de precocinados y conservas de alta gama con un vino seleccionado, por un precio que oscila entre los 11 y los 30 euros.



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

BERMINGHAM 8 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 28 99 99

Un enamorado del vino, Manu Méndez, regenta este comercio especializado 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 **acesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, además, 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**. vinateria@gmail.com



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, DONOSTIA - TF. 943 10 78 08

MERCADO DE URANZU (C/ BASURKO) - IRUN - TF. 943 61 25 95

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**. En Uranzu, el **bacalao se importa entero y se corta en casa**. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos...** así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Flete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras**, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatesen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...

PLACERES GASTRONÓMICOS



ETXEAN
EGINDAKO
SALTXITXA ETA
HAMBURGESA
PAREGABEAK



Distribución en exclusiva
para todo el estado de la auténtica
carne de buey WAGYU

Kalitatezko haragien salmenta:
Baztango Txekorra, Galiziar
Behia, Segoviako Txerrikumea
eta Gaztela-Leongo Arkumea

Elaboración artesana de Txistorra (Campeones
de Euskadi 2008) y Morcillas (1^{er} premio en
Ormaiztegui 2006 y 2^o premio en Beasain 2008)



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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



ESSENCIA ARDODENDA

ZABALETA, 53 (GROS). TF. 943 32 69 15 / 667 98 25 06

Abierto en enero de 2008 por Dani Comán, Máster en enología y viticultura, Essencia ardodenda es un comercio donde, encontraremos vinos muy escogidos y provenientes de pequeñas producciones. Pero además, en este espacio, muy enfocado al regalo, encontraremos productos de vinoterapia, velas con aroma de vino, artículos de servicio o para mantener la temperatura del vino, camisetas pintadas a mano con motivos vinícolas, libros y publicaciones, estuches de aromas... Dani, además, ofrece cursos de cata, para particulares y para profesionales de la hostelería, así como asesoramiento gratuito en elaboración de cartas de vinos. Cuenta también con Club de vinos www.ardodenda.com



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

C/ AUTONOMÍA, 12 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 46 49 35

Con más de 20 años de experiencia sobre sus espaldas, Gourmet es un establecimiento especializado en cafés, tes y tisanas. En sus agradables dependencias podrás degustar y adquirir entre una variedad de más de 40 tipos de cafés y té de los más variados estilos y procedencias: Té verde, semifermentados, rojos, negros, desteinados, perfumados... Té chinos, japoneses, de Formosa, de India, de Vietnam... ¿Conoces el té azul? ¿Y el Tokyo tea o un "té de las modelos"? ¿Te atreves con un té verde con Aloe Vera o un té negro con trufa? Todo ello y más es posible en Gourmet, así como adquirir las teteras, tazas, o accesorios para café y té más originales y bonitas del mercado.

gourmet12.blogspot.com

OCIO, CULTURA Y GASTRONOMÍA EN UN **LOCAL SORPRENDENTE**



KAFETEGIA, JATETXEA



OKINDEGIA (OGI-BERRI)



GOURMET (LUKAS)



PANTAILA ERRALDOIA



MUSEOA



HAUR PARKEA



Situado en Alegia, junto a la Autovía A-1.
Abierto todos los días de 5 de la mañana
a 12 de la noche. (Cocina ininterrumpida)



Polígono Bazurka, Nº 1 - ALEGIA
943 69 86 04 - www.hogitahamahiru.com