

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 193: noviembre 2020



GUÍA DE
TAKE AWAY
DE
GIPUZKOA



EL CIERRE DE LA HOSTELERÍA

MARCO REAL

47

CALIDAD · TRADICIÓN · SABER HACER



euskal sukaldaritz gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



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



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



Ilustración de JAVIER EYAYO "TASIO"

ondojan.com

Nº 193 Noviembre 2020

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioiak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioiak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Sergio Errasti, Mikel Corcuera,

Dani Corman, Aitor Buendía,

Nere Ariztoy, Arnau Estrader, Jon

Méndez, Alberto Benedicto, Carol

Archeli, Anne Otegi, Carolina Rín,

Txemari Esteban y Javier Etxayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilibatero banatzen da Gipuzkoako jabetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jabetxe eta tabernen laguntzari esker.

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

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

estúpido concienzudo

Tiempo de luchar

“Echo de menos hasta a los chavales que venían a pedir agua cuando más trabajo teníamos”. Estas palabras, que podrían haber parecido un mal chiste hace menos de un año, corresponden a un arrebato de sinceridad en Facebook de Galia Galán, responsable del bar Roberto de Gros, en un post en el que hablábamos del nuevo cierre de la Hostelería.

Y es que dicho cierre, que llevábamos tiempo vaticinando, ya ha sido consumado. En el artículo de introducción del nº 191 de Ondojan.com, en septiembre, adelanté que el Gobierno Vasco esperaba “un rebrote para después de vacaciones, y que la estrategia del Gobierno iba a ser “volver a cerrar Hostelería y Cultura y salvar lo que se pueda de la Industria (...) Así que ya está el camino allanado para volver a encerrar al gremio hostelero. Han empezado por el ocio nocturno, pero que nadie se engañe, seguirán los bares de pintos, las cafeterías, los restaurantes... y no se va a librar nadie”. Y añadía al final del mismo: “Y cuidado, porque están manipulando los medios de comunicación y la opinión pública para crear un estado de opinión que justifique las medidas a tomar”.

Pues bien, lo dicho. A pesar de que la propia información gubernamental revela que en la hostelería sólo se ha dado el 3% de los contagios frente al 6% y 15% de reuniones familiares e industria, a pesar de que el gremio de la hostelería ha cumplido a rajatabla las restricciones y protocolos impuestos, se ha vuelto a cerrar, a cal y canto además, a la hostelería. ¿Cuál es el objetivo final de esta estrategia que, está claro, no obedece a criterios sanitarios sino a prioridades y decisiones de agenda? Tan solo lo saben los que se reúnen en los despachos gubernamentales.

Sigamos haciendo de Nostradamus. Fuentes



de total solvencia nos han vuelto a asegurar dos cosas: Una, que el cierre de la Hostelería se alargará hasta pasado el puente de la “Inmaculada constitución”, y posteriormente se dejará abrir a los establecimientos para salvar las Navidades. Y dos, que pasadas las fechas navideñas se volverán a buscar una excusa para volver a confinar a la hostelería y, tal vez, al resto de la población.

Están jugando con nosotros. Nos están llevando por donde quieren pues somos un sector desorganizado con poca capacidad de respuesta y porque, además, queda electoralmente bien el ser duro con el ocio y la restauración, sirve para esconder sus propias incompetencias y quedar bien.

Ante esta situación solo queda la lucha. El camino emprendido por SOS Ostalaritza de organizar una manifestación simultánea en todas las capitales de Euskal Herria ha sido un acierto de organización y de respuesta por parte del público. Hay que seguir organizando este tipo de actos con regularidad, sin descansar. Deben ver que los hosteleros están coordinados y que no están dispuestos a hacer de cabeza de turco de nadie. Hay que dar una imagen unitaria y hacer que a nuestros gobernantes les salgan los colores. La hostelería debe seguir trabajando sin descanso en restablecer la normalidad cuanto antes. Le va la vida en ello..

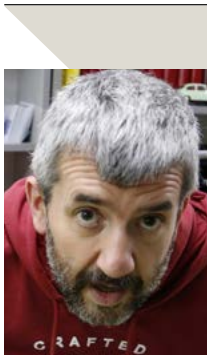


Josema Azpeitia
Periodista gastronómico

ONDOJAN 193 OBITUARIO: **JOSÉ RAMÓN ELIZONDO** **04** INTRODUCCIÓN **10** IMÁGENES DEL MES **20** COLABORACIONES **44** MIKEL CORCUERA **46** ESSENCIA DE VID **48** LA RUTA SLOW **50** TURISMO GASTRONÓMICO **52** BURP! **54** DI... VINOS **54** ARTE LÍQUIDO **56** ITSASOTIK **58** OREKATUZ **60** DIETÉTICA **62** MENUDO MENÚ **64** JAKITEA: **ASADOR RIOJANOS** **66** GUÍA DE TAKE AWAY DE GIPUZKOA **71** ENTREVISTA: **TIM ATKIN** **86** SAGARDOTEGIAK **96** REPORTAJE: **HOTEL TRINKETE BERRIA** **102** AL DENTE: **AURKI:** **114** GUÍA RESTAURANTES **116** LISTADO RESTAURANTES **146** PLACERES **153** DORMIR EN GIPUZKOA **157** CON LAS MANOS EN LA MASA: **AINARA LÓPEZ** **158**



JOSE RAMÓN ELIZONDO: ADIÓS A UNA LEYENDA



**JOSEMA
AZPEITIA**

Periodista
gastronómico

Era de Oñati, pero se apellidaba Elizondo y vivía en Donostia. Pero era de Oñati. Se le notaba en cuanto abría la boca. A pesar de llevar años viviendo fuera y haber suavizado el acento. Era de Oñati. Por eso llamó Aloña a su primer bar, en la calle Errenteria (más pueblos) y por eso llamó Aloña Berri al segundo. Porque un oñatiarra nunca olvida sus orígenes y, como los bilbainos, nace y muere donde quiere.

Los oñatiarras es lo que tienen. Son grandes, o mejor dicho, haundis. Tienen ese puntito haundi... ¿Quién no lo tendría siendo de un pueblo tan bonito que, además, fue independiente en su día? Pero aparte de esa punzada haundi que también la tienen los de Tolosa, Irun, Eibar, Durango... los oñatiarras son grandes, generosos, trabajadores... Así era José Ramón Elizondo. Como buen vasco, como buen oñatiarra, costaba entrar a fondo en su carácter, pero una vez uno lo conseguía, prueba superada. Una vez roto el hielo José Ramón era un pedazo de pan. Siempre saludaba, es más, siempre se paraba a conversar, y sonreía abiertamente a sus amigos. También tenía su mala leche, que se la he visto, y su carácter, como todos los vascos, pero era bonachón y afable. Directo y sincero.

Nos ha dejado una buena persona. Un trabajador que ha abierto el camino a muchos aprendices y, además, se ha preocupado por ellos y los ha seguido apoyando siempre que ha podido. Un maestro que ha sido duro con quien lo ha tenido que ser, como los buenos sushimen japoneses, pero cuyas enseñanzas valían oro. Y es que solo hay que ver qué monstruos de la cocina se han forjado en el Aloña Berri. Bixente Muñoz, Pablo Vicari... y muchos más.



Fue un placer conocer a José Ramón Elizondo. Fue cliente, fue amigo, y fue, sobre todo, una persona que siempre nos respetó, como se dice en euskara: "haintzakotzat hartu" (tomarte como alguien igual que tu). Sé que no le gustó que no le incluyera en el libro de "Pintxos de Vanguardia a la donostiarra", pero es que un pajarito me había soplado que iba a dejar el bar, como así hizo al año siguiente, y el trabajo se habría quedado cojo muy pronto. A veces, aún y todo, me da pena no haberlo hecho, porque sus creaciones habrían dado más lustre sobre todo al trabajo. Pero no se hizo y ahí tendré esa espinita. Sobre todo porque jamás me demostró su disgusto. Siguió saludando, sonriendo francamente, y parándose a hablar como si nada. También tuvimos un día nuestros más y nuestros menos cuando coincidimos de jurados en una ocasión, pero ahí quedó todo. Los caballeros no trasladan al exterior las disputas que tienen en un lugar concreto, y José Ramón era, ante todo, un caballero, y de mucha categoría.

Me sentí muy feliz, por otra parte, cuando postulé para que la Asociación Jakitea le premiara por su trayectoria, y cuando ese mismo día, tras recibir el premio, les llevé a él y a Conchita, su mujer, al ayuntamiento de Donosti para recibir, media hora más tarde, otro premio del grupo Gastronandere de la Cofradía Vasca de Gastronomía. No todo el mundo recibe dos premios el mismo día y de dos organismos tan importantes, porque el ayuntamiento también tiene su importancia, no se crean. Y no todo el mundo, ni mucho menos, puede estar presente en las dos entregas de premios. Creo que fui el único, aparte de ellos, claro.

Pues eso, que Jose Ramón nos ha dejado. Al menos hemos disfrutado de sus pintxos (de muchos de sus pintxos) y, en muchas ocasiones, encima, sin pagar (ventas de este trabajo). Y, sobre todo, hemos disfrutado de su simpatía y su buen humor, que fue creciendo, además, en su temporada de jubilado... Goian bego!

Así era José Ramón Elizondo. Como buen vasco, como buen oñatiarra, costaba entrar a fondo en su carácter, pero una vez uno lo conseguía, prueba superada. Una vez roto el hielo José Ramón era un pedazo de pan. Siempre saludaba, es más, siempre se paraba a conversar, y sonreía abiertamente a sus amigos. También tenía su mala leche, que se la he visto, y su carácter, como todos los vascos, pero era bonachón y afable. Directo y sincero.



LA HUELLA QUE HAS DEJADO

Decía el mordaz escritor gallego Julio Camba, con su coña habitual, que: “hay años que uno no está para nada”. De haber vivido ahora el ilustre pontevedrés hubiera borrado del mapa el funesto año actual. A la desastrosa situación general, se unen muchas otras desgracias irreparables, grandes amigos, que nos han dejado por unos u otros motivos.



**MIKEL
CORCUERA**

**Crítico
gastronómico**

Entre las últimas pérdidas (de momento) se haya la del oñatiarra y uno de los mayores representantes de la renovación del pintxo donostiarra entre los años ochenta y finales del siglo pasado, José Ramón Elizondo. Por supuesto que unido a su esposa, la infatigable Kontxita Bereziartua. Y que como diría el poeta de los poetas: “la huella que has dejado es un abismo con ruinas de rosal”. Esta pareja de pioneros del pintxo actual trabajaron juntos desde 1973, primero en la familiar tasca Aloña (sita en la actual calle Rentería del barrio de gros donostiarra y desde 1985, muy cerquita en el refinado Aloña Berri de la calle Bermingham del Nuevo Gros. Hasta su jubilación (en plenitud de éxito de público y con múltiples reconocimientos) en marzo de 2010. Pero no se crean que desde entonces ha estado esta pareja sin dar un palo al agua, ya que han participado, tanto uno como otro, en múltiples concursos gastronómicos de todo tipo (sobre todo los referentes al puntero tema del pintxo) como exigentes y comprometidos jueces. En alguno de ellos ha sido un placer para mí estar a su lado como miembro del jurado y tomar buena nota de sus documentadas, y certeras explicaciones y razonamientos. Me veo obligado llegado este punto a ejercer de “abuelo de la familia Cebolleta” y contar algunas batallitas (super pacíficas y succulentas) del momento de la eclosión imparable del pintxo donostiarra y referido, por supuesto, a sus precursores, y más en concreto, en estos momentos tristes, al Bar Aloña Berri

En 1995 tuve el gustazo de publicar la primera guía de pintxos de la capital guipuzcoana (“De pinchos por Donosti”, editada por El país Aguilar) y en el que entre otras muchas cosas y referente al tema que nos ocupa decíamos: “En el barrio de Gros, junto al Chofre (lugar donde se ubicaba antigua plaza de toros de San Sebastián), se encuentra este coqueto establecimiento regido por un cocinero de alta escuela, José Ramón Elizondo y secundado desde hace muchos años por su cordial esposa Conchita Bereziartua y ahora también por Aintzane la hija de ambos. Su barra

consiste en una larga lista de bocaditos propios de los mismísimos dioses. Derroche de imaginación en la presentación de los pinchos y posibilidad de degustar estas exquisiteces en las pocas mesitas instaladas para la ocasión, donde parece más que obligado probar una selección de sus mejores especialidades". También de la citada guía y bajo el rótulo de "Minicocina con firma", podemos resaltar lo siguiente: "...hace unos cuantos años, en las últimas décadas del siglo XX, ueron surgiendo junto a los viejos bastiones tradicionales del chiquiteo (que radicaban sobre todo en la Parte Vieja donostiarra) bares emergentes, no sólo por su cocina minimalista sino también por su servicio y prestaciones de categoría. Fueron llamados en su momento "los tres mosqueteros del pincho", que en este caso también eran cuatro, sus nombres son harto conocidos por los más conspicuos gourmets. Aloña Berri (de José Ramón Elizondo y Kontxita Bereziartua), Bergara de Patxi Bergara, Oñatz de los hermanos Santamaría y Juli de la familia Aguirre. Ninguno de ellos se encontraba ubicado en la parte vieja, y el último ni siquiera en la propia ciudad, sino en sus alrededores, en Rentería. Ellos fueron los principales artífices del cambio"

Recientemente (tras participar como jurado en un concurso de pintxos) puntualizábamos hablando de nuestros protagonistas de hoy José Ramón y Kontxita que "nos embelesaron largos años, bastante más de media vida, con su fantástica cocina en miniatura, en la que fueron precursores, con bocados celestiales que suenan muchos de ellos, aún hoy, a vanguardistas o en todo caso fieles a la mejor tradición de los tentempiés de nuestra tierra". Como lo fueron las inimitables y crocantes Lecheritas (mollejas de cordero) empanadas, el crêpe de txangurro, la mestiza Bastela de pichón con azúcar glas por encima y de evocación marroquí, las premiadas Delicias de Ulia (con la entonces innovadora pasta brick que en forma de bolsita guardaba en su interior unas verduritas con marisco y un trozo de aguacate sobre estrada salsa de purrusalda. O las sorprendentes y campeonas creaciones: el Chipirón en equilibrio de mar y la Txirristra o tobogán de txitxarro. Del primero se puede decir que se trata de un chipironcito colgado espectacularmente de un palillo, relleno de cebolla confitada, que se servía con un chupito de potente jugo de chipirón y/o pulpo y Martini, junto a un cristal de germinados y tosta de arroz). En cuanto a la deslumbrante txirristra, se trataba de un milhojas caramelizado de txitxarro marinado y verduras asadas (pimiento y calabacín) y escabechadas (berenjena) sobre el que se desliza el "tobogán", compuesto de una lámina de puerro (primero deshidratada y luego rehidratada en aceite de oliva), con huevas de salmón, flores y aceitunas negras deshidratadas). La repera.

Y por supuesto, la entonces poco vista fuera de Francia, brandada de bacalao, de una sutileza increíble. Por no hablar de un vanguardista Mar y Montaña, el ravioli de marisco con mayonesa de foie gras. O la suculenta y refinada Morcilla de verduras en berza con salsa de alubias, el Contraste de pato (magret con salsa de naranja), la Tartaleta de lecheritas con hongos, el Langostino en tempura de flores, el Ciervo con cacao, maíz y naranja, el Cucurucho de ajitos frescos... y tantos otros pintxos contenidos en su indispensable recopilatorio de recetas: "Aloña sólo pinchos", publicado en el año 2007 y que guardo en mi biblioteca como oro en paño.

Joserra, goian Bego!

José Ramón y Kontxita nos embelesaron largos años, bastante más de media vida, con su fantástica cocina en miniatura, en la que fueron precursores, con bocados celestiales que suenan muchos de ellos, aún hoy, a vanguardistas o en todo caso fieles a la mejor tradición de los tentempiés de nuestra tierra. como lo fueron las inimitables y crocantes Lecheritas (mollejas de cordero) empanadas, el crêpe de txangurro, la mestiza Bastela de pichón con azúcar glas por encima y de evocación marroquí, las premiadas Delicias de Ulia...



Fotografías:

7 de Octubre de 1995.
José Ramón Elizondo
en el Aloña Berri, con
algunos inspectores de la
Guía Gourmetour (Foto:
Eduardo Bueso)

OSTALARIEK ZINT



ZINTZO JOKATU

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

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

ZINTZO JOKATU DUTE



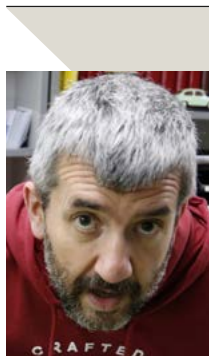
OSTALARIEKIN !!

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

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

ondojan.com
comer bien en Gipuzkoa

CRUELDAD INTOLERABLE



**JOSEMA
AZPEITIA**

**Periodista
gastronómico**

La Hostelería no tiene por qué aguantar una situación que ya está rayando la tortura psicológica.

(Artículo publicado en el Facebook de Ondojan.com el 4 de noviembre, un día antes del anuncio oficial del decreto que conllevó el cierre total de la Hostelería en la Comunidad Autónoma Vasca)

Martes 3 de noviembre. Se corre la voz. “A partir del miércoles nos confinan”. La noticia corre de boca en boca. Aparecen en las redes fotos de noticias de periódicos en los que se afirma: “Urkullu declara el miércoles 4 como el inicio de un nuevo confinamiento domiciliario”, que EITB se apresura a desprestigiar en su web con un gran sello de “FAKE NEWS”. Ellos son la fuente fiable. Ellos son la verdad. Titulan indignados, mostrando, como pocas veces, que son la voz de su amo: “No, Urkullu no ha dicho que declarará el confinamiento el miércoles”.

Si no vamos más allá del titular, esta noticia nos podría tranquilizar... “Uf, qué susto, pero mira, aquí pone que Urkullu no nos va a confinar”. En el primer párrafo afirman “Ni el lehendakari Iñigo Urkullu ni el Gobierno Vasco han dicho que declararán el confinamiento domiciliario este miércoles, sino todo lo contrario, han asegurado que esa “es la última opción”. Pero si hacemos un análisis del párrafo, la clave está al final, cuando después de decir “todo lo contrario”, EITB admite que esa “es la última opción”. Es decir, que no desmienten al 100% que nos vayan a confinar.

Y si vamos más abajo, en los párrafos 6 y 7, se recoge lo siguiente: “Por su parte, el lehendakari, Iñigo Urkullu, ha adelantado esta mañana que su Ejecutivo se reunirá el miércoles o jueves para analizar si son necesarias medidas más duras para contener los contagios, entre ellas un confinamiento como el que se decretó en marzo.

En una entrevista en Radio Euskadi, ha indicado que “es una situación inquietante y de máxima preocupación, pero se abordará desde un ejercicio de equilibrio para preservar la salud y la economía”, aunque ha avisado de que “todo está sobre la mesa”.

Marear la perdiz: divide y vencerás

Es decir, finalmente, EITB no niega que la posibilidad del confinamiento está “encima de la mesa”, y aunque lo menciona como “la última opción”, todos sabemos que “los últimos son los primeros”, así que al final, lo único que hace el medio de comunicación del Gobierno Vasco es marear todavía más la perdiz. Desprestigiar lo que vende como Fake News pero no informar correctamente. Porque si fuera un medio con vocación realmente pública, ante una polémica así, lo que EITB debería hacer sería entrevistar directamente al Lehendakari y preguntarle a la cara: “¿Tiene intención de realizar un confinamiento a partir del miércoles o el jueves?” Pero desengañémonos. Nuestra televisión pública se va a limitar a hacer única y exclusivamente lo que le ordenan desde los despachos de Lakua.

La Hostelería, el gremio peor parado

Y ante este vaivén de noticias, desmentidos, dimes y diretes, el gremio que más está sufriendo y que de manera más cruel está viviendo la situación es el de la Hostelería. Porque cualquier escenario que se plantee, repito, cualquiera, va a ser perjudicial para ella.

Porque sea lo que sea lo que se decida en las impolutas sedes de nuestros mandamases, la colleja, el garrotazo, la hostia se la va a llevar, sí o sí, el sector hostelero. En el mejor de los escenarios posibles anuncian “nuevas restricciones”, y desde marzo hasta aquí ha quedado claro que esa expresión significa, siempre y sin excepción, un empeoramiento de las condiciones para la hostelería. Por algún motivo inconfesable, nuestros gobernantes han entendido que el castigar al sector hostelero y ahogarle es electoralmente rentable. En caso contrario, no lo harían, y su actitud sería la que mantienen hacia la industria, el transporte, los supermercados... mantenerlos abiertos a toda costa a pesar de ser una fuente continua de contagio y propagación del virus.

Por lo tanto, en ese “mejor escenario posible”, las medidas que se tomen afectarán, podemos apostar, sí o sí a la hostelería. O se obligará a los bares a cerrar a las 9 de la noche, o se les reducirá más el aforo, o incluso se decretará, como en Navarra, Castilla-León o en Iparralde, el cierre de la hostelería.

Y en el “peor escenario posible”, es decir, el del confinamiento domiciliario, la consecuencia sería también el cierre total de la hostelería, con lo que sea lo que sea, sean medidas “blandas” o sea la medida “más dura”, la hoste-

lería va a volver a salir perdiendo tras la próxima reunión de las altas esferas que será, según la exactitud con la que nos informa EITB, es decir, el Gobierno Vasco, “hoy o mañana”.

La seguridad en la Hostelería

Seguimos sin entender la insistencia en presentar al sector hostelero como la madre de todos los males en esta epidemia. Ya no se trata sólo de opiniones personales o subjetivas. Contamos con datos que cuentan con apoyo institucional. Se sabe ya a ciencia cierta que en la hostelería, la demonizada hostelería, esa de la que día sí y día también se están colgando fotos y comentarios denunciando la falta de distancias, la no utilización de mascarillas, el promover que la gente se junte... esa hostelería tan terrible, sólo provoca el 3% de los casos de contagios, mientras que en otros ámbitos como la industria, el transporte... los contagios son muchos más. La hostelería se ha cansado de demostrar que es el gremio que más escrupulosamente respeta las restricciones que se le imponen. Guarda las distancias, reduce los aforos, limpia mesas, baños, barras... hace de policía con sus clientes... Hay excepciones, por supuesto, como las hay en todas partes. Y hay hosteleros que no han cumplido y, sobre todo, clientes



Desesperación.

La imagen de los camareros del Bodegón Azoque de Zaragoza, local que visitamos, precisamente, en octubre del año pasado por recomendación de Eduardo Bueso, se ha convertido en la imagen que mejor representa la desesperación que atraviesa el sector hostelero ante los cierres. La fotografía se convirtió en viral y originó ríos de tinta y solidaridad.

El verdadero titular debería ser que el 70 % de las ayudas venidas de Europa para intentar paliar los efectos económicos de la pandemia, van a ser destinados al Tren de Alta Velocidad, a Iberdrola y a Petronor, en vez de destinar ese dinero a mejorar la sanidad, a aumentar el número de camas hospitalarias o de UCIS, a ayudar a las familias que están sufriendo...

que se pasan las normas por el arco de triunfo, pero son la excepción ante una hostelería que se está dejando la piel y el alma en cumplir todo lo que se le pide, por la cuenta que le trae.

Además, no sólo se trata de datos y tantos por ciento. En las comunidades en la que se ha optado por cerrar la hostelería, los resultados no han sido los que gobierno y televisiones habían vendido a la población. La Asociación de Hostelería de Navarra ha demostrado, mediante un gráfico muy revelador que aquí reproducimos, que a más medidas contra la hostelería, más crecía la curva de contagios. Y en Catalunya, a los 15 días de cerrar al 100% la hostelería, la curva de contagios se ha disparado a un 175% más que el día en el que se decretó el cierre. Un 175% !!!!!

Pero la realidad no vende. La realidad no puede estropear un buen titular. Y el titular es que la hostelería es la causa de todos los males cuando el verdadero titular debería ser que a nuestros gobernantes no les importa la cantidad de contagios que se puedan dar en el sector industrial y las consecuencias que esto pueda acarrear a la población. El verdadero titular debería ser que a nuestros gobernantes les da igual la salud de la población o la situación de los ancianos y los grupos de riesgo. El verdadero titular debería ser que el 70 % de las ayudas venidas de Europa para intentar paliar los efectos económicos de la pandemia, van a ser destinados al Tren de Alta Velocidad (retrasado a 2029 por falta de línea desde Castejón y Burdeos), a Iberdrola y a Petronor, porque son considerados tras varios circunloquios y trampillas legales “proyectos verdes”, en vez de destinar ese dinero a mejorar la sanidad, a aumentar el número de camas hospitalarias o de UCIS, a ayudar a las familias que están sufriendo... Esa es la triste realidad. Analicemos qué gente es la que impulsa estos proyectos, a qué partido pertenecen y qué intereses tienen y entenderemos mejor las cosas.

Erkoreka y la “no esencialidad” de la Hostelería

Este tema lo dejó muy claro el domingo 1 de noviembre Josu Erkoreka, Vicepresidente Primero y Consejero de Seguridad del Gobierno Vasco, cuando entrevistado en Deia afirmaba que la hostelería es “un espacio de ocio” mientras calificaba como “esenciales” otras actividades, las que en su opinión “garantizan nuestra supervivencia, el trabajo, el desarrollo de la profesión...”. La hostelería no entra, según Erkoreka, según el Gobierno Vasco, en el rango de esencial, por lo que puede ser vilipendiada, ahogada y, finalmente, cerrada.

Y en eso están Gobierno Vasco y medios. Promoviendo titulares que aumenten la desconfian-



Protesta.

Una hostelera blande un cartel en la manifestación que recorrió las calles de Urretxu y Zumarraga el pasado 7 de noviembre.

(Foto: captura de un video de Gotzon Aranburu)

Multitud.

Página derecha: dos impresionantes vistas de la manifestación de SOS Ostalaritza el mismo día en Donostia, en la que tomaron parte miles de personas..



za de la gente en el sector hostelero. Invitando a la gente a no salir. Extendiendo una cultura del miedo en vez de proponer soluciones. Creando corrientes de opinión utilizando los rincones más disimulados pero más directos, como las cartas al director, o la sección "Sirimiri" de El Diario Vasco donde prácticamente todos los días se publican opiniones sin firma o bajo seudónimos o nombres incompletos que denuncian a los hosteleros de manera genérica, sin dar nombres pero creando un estado de opinión totalmente favorable a que se sigan aplicando restricciones y hachazos en el sector.

Criminalización, injusticia, ahogo económico...

Una de las consecuencias que han conseguido los que han promovido este estado de opinión es que se haya creado una corriente, que se expresa en esas secciones de los periódicos, en las cartas al director, en las redes... afirmando que la hostelería "no hace más que quejarse", "no hace

más que llorar", "se queja de vicio ya que están trabajando"... no son conscientes los que hacen estas afirmaciones de que ya ha cerrado un 30% de los establecimientos de hostelería del estado, algunos temporalmente y otros definitivamente, porque no pueden aguantar económicamente la situación. Y no se dan cuenta esos voceros y correveidiles del poder y su estrategia de que esta cantidad de cierres no se está dando en otros sectores. Critican a la hostelería el que esté "continuamente llorando" y no se percatan de que el sector se encuentra en una situación en la que llorar es normal, ya que está sometido a unas medidas injustas, desproporcionadas, que rayan una crueldad intolerable.

Un amigo restaurador nos lo retrataba de una manera gráfica esta misma semana. "El aforo que me han concedido, guardando las distancias, es de 26 personas. Al reducirlo al 50% solo pueden entrar en el restaurante 13 personas. Pero se considera parte del aforo al personal, y



Resulta especialmente significativo el reciente cierre, el 1 de noviembre, del bar “A Fuego Negro”, uno de los más legendarios bares de pintxos de Donostia. Ni los proyectos que parecían más solventes son capaces de aguantar la situación, así que no cuesta mucho imaginar cómo lo están pasando muchos pequeños locales.

somos 6, con lo que sólo podríamos dar de comer a 7 personas. Además nos ha comunicado la policía municipal que han recibido órdenes expresas “de arriba” de empezar a visitar continuamente los bares y restaurantes para contar las personas y aplicar las sanciones correspondientes, es decir, lo que no hacen en los supermercados o tranvías nos lo van a a hacer a nosotros. Ante esta situación yo, al menos, no puedo trabajar. No nos sale a cuenta”.

El relato es un caso entre un montón de ellos, y prácticamente todo el sector se encuentra en una situación similar. ¿Cómo pueden, todavía, algunos, afirmar que la hostelería “no hace más que llorar”? ¿Podrían ellos, por un momento, ponerse en la piel de los hosteleros y tratar de entender la situación en la que se encuentran??

Resulta especialmente significativo el reciente cierre, el 1 de noviembre, del bar “A Fuego Negro”, uno de los más legendarios bares de pintxos de Donostia. Ni los proyectos que parecían más solventes son capaces de aguantar la situación, así que no cuesta mucho imaginar cómo lo están pasando muchos pequeños locales. Es una crueldad y una muestra de falta total de sensibilidad y solidaridad calificar de “llorones” a un gremio que está sufriendo lo indecible y, en la mayoría de los casos, lo está soportando estoicamente.

Actitudes de los clientes

Y por si fuera poco la presión ejercida por gobierno y televisiones afines y los alcahuetes que pueblan redes y secciones de diarios cercanos a la estrategia del poder o bien pagados por ella, los hosteleros tienen, además, que bregar contra la actitud de una parte de la clientela que considera que las restricciones son cosa del propio hostelero o que no comprenden que en la actual situación el servicio no puede tener la calidad de antaño.

Se trata de una minoría, pero una minoría muy ruidosa. La gente que se niega a ponerse la mascarilla al moverse por el bar. La gente que se indigna porque le piden que se siente. La gente que se queja por la tardanza del servicio cuando el bar está obligado a prescindir de más de la mitad de su personal. La gente que no usa los ceniceros o no guarda las distancias en las terrazas y se ofende o amenaza con irse a otro bar y no volver cuando el camarero o el dueño les llama la atención...

El hostelero, por si no fuera poca la presión de verse obligado a actuar de policía, tiene que aguantar estas actitudes insolidarias que a veces rayan incluso lo chulesco y, además, poner buena cara. Pero estas actitudes no serán denunciadas ni criticadas en los telediarios o tele-

Futuro.

Un niño observa en silencio la protesta que tuvo lugar en Legazpi. Son muchas las familias que pueden ver peligrar sus recursos por esta decisión gubernamental.

(Foto: captura de un video de Gotzon Aranburu)

Solidaridad.

Una castañera atiende su puesto enfundada en la camiseta de los hosteleros gipuzkoanos.

Los comerciantes, además, aplaudieron a los manifestantes (Fotografía: Jone Karres)





Y no olvidemos que al igual que la Hostelería se lo está pasando fatal, tres cuartos de lo mismo pasa con el pequeño comercio.

berris, pueden estar seguros. El problema es la hostelería en sí, como un ente indefinido pero culpable de todo, o casi todo.

Un restaurador de Donostia nos comentaba recientemente: "estoy planteándome cerrar y no volver a abrir para dedicarme a otra cosa, viendo la decepción que he recibido por parte de mi propio público y mi clientela". Es, tal vez, un caso extremo, pero es un sentimiento que en menor o mayor medida comparte una buena parte del sector hostelero (...)

Y no olvidemos que al igual que la Hostelería se lo está pasando fatal, tres cuartos de lo mismo pasa con el pequeño comercio. De la misma manera que hoy llamamos a apoyar esta protesta, opinamos que si el comercio convoca en un futuro protestas, la hostelería y la población debería igualmente apoyarles. El comercio y la hostelería dan vida (y, unido a ello, movimiento de gente y seguridad) a los pueblos y barrios, nos ayudan a evadirnos y a disfrutar de la vida, nos proporcionan servicio, calor y entretenimiento, sabor y compañía... no dejemos morir a la hostelería ni al pequeño comercio !!!!!

(Como comentamos al inicio del artículo, al día siguiente de ser publicado este texto se decretó el cierre total de la Hostelería. La situación actual de muchos establecimientos es crítica.)



Compromiso

Arriba, miembros de la Asociación Jakitea en la manifestación que recorrió las calles de Donostia el 7 de noviembre.

Miedo y psicosis

Abajo, cartel en un bar de Gros en octubre. La psicosis originada por la actual situación hace que los hosteleros se vean abocados a medidas como ésta a pesar de que las cosas se estén desarrollando con normalidad



TIEMPO DE...

...CAZA

Ya estamos de lleno en el otoño, sinónimo de caza. Y en Aurki te ofrecemos los mejores productos de caza para que puedas preparar con total comodidad y garantía tus platos de temporada. Seguimos confiando, desde nuestros inicios, en la casa Chacinerías Extremeñas, que nos provee de las mejores piezas de caza nacional, desde lo mejor de la Caza Menor (Paloma, Faisán, Codorniz, Pichón, Pato azulón, Perdiz, Liebre Conejo...) hasta Caza Mayor, principalmente Jabalí, Ciervo y Corzo, servidos en lomos limpios, piernas, jamones, tacos...



Consulta nuestra oferta en www.comercialaurki.com

**Ehizaren piezarik
onenak zure
sukaldean garantia
guztiarekin !!**



Productos del Pato • Alimentos selectos

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



Ventanas Goierri

20 **urte**
años

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15

Maite duzun hor
Protegemos lo c

A person's silhouette is seen from behind, looking out a window at a vast, cloud-filled sky. The sky is filled with white and grey clouds, and a bright light source, possibly the sun, is visible in the distance, creating a glowing path through the clouds. The person's hand is raised, as if gesturing towards the view. The window frame is visible on the right side of the image.

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

ri babesten dugu
que más quieres

LA HOSTELERÍA TOMÓ LA CALLE

Este mes hemos renunciado en la revista a las secciones que hablan sobre restaurantes ("En Portada", "Grandes mesas", "A la carta", ya que la actualidad de los cierres y las protestas nos exige un espacio, además de que preferimos hablar de dichos locales el mes que viene cuando, presumiblemente (al menos así lo esperamos) vuelvan a estar abiertos. Asimismo, renunciamos a la sección de "Consejos del mes", sustituyendo las 10 grandes fotografías que ofrecemos cada mes relativas a platos y locales por 10 fotos que resumen las protestas que tuvieron lugar en torno al 7 de noviembre. En la imagen, la cabeza de la manifestación de Donostia llegando al Boulevard tras recorrer las calles del centro.





**SI TU ME CIER
TU PAGAS
A LOS POLÍTICOS
#QUEOSDENPORELU
SOS OSTALARITZA**



INDIGNACIÓN

El mayor problema de la hostelería son los costes que supone el mantener tanto tiempo cerrados los locales. A los gastos de alquiler, que en muchos casos no pueden ser negociados, hay que sumar los gastos de electricidad, que sigue corriendo a pesar de bajarse la persiana, el pago de la parte de los ERTes que debe abonar la empresa, los impuestos y gastos bancarios que no perdonan... un cierre no consiste únicamente en cerrar y esperar, sino que conlleva muchos, muchísimos gastos. Y no todos los locales pueden soportarlos.







SOLIDARIDAD

Los hosteleros no estuvieron solos en su reivindicación. Para sorpresa del sector, fueron muchas las personas que secundaron las protestas de la Hostelería, hasta el punto de que la asistencia a manifestaciones como la de Donostia superó todas las previsiones. En la fotografía, una hostelera acude a la manifestación de Donostia del 7 de noviembre acompañada de su hija.



ORGANIZACIÓN

Había quien pensaba que la manifestación convocada el sábado 7 de noviembre en Donostia podía desembocar en incidentes como los que se vivieron en verano frente a la Basílica de Santa María del Coro. Incluso alguna asociación cercana al sector se negó a apoyar la iniciativa recordando los desafortunados incidentes. Pero Gipuzkoako Ostarariak dio una lección de organización realizando una protesta ordenada y pacífica con personal dedicado a supervisar que todo se desarrollaba sobre lo previsto. Un ejemplo de implicación por el sector de la hostelería y la restauración encomiable que será recordado y tenido en cuenta.



MENSAJE

Los hosteleros lanzaron un mensaje claro y directo. Quieren volver a abrir. Quieren volver a trabajar. No son los culpables de la pandemia y, además, en la hostelería, según datos del propio Gobierno, solo se ha producido alrededor del 3% de los contagios frente al 6% y el 15% de las reuniones familiares o la industria. La hostelería ha demostrado ser segura y los empresarios han seguido a rajatabla todas las reglas y protocolos que se les han impuesto. ¿A qué obedece, por lo tanto, esta cerrazón? Ander Esarte del Restaurante Txuleta fue uno de los encargados de leer el manifiesto final de la manifestación de Donostia destinado a las instituciones.





STALARITZA aurera !!!



LEGAZPI

A pesar de que la intención de Gipuzkoako Ostalariak fue que en todo Gipuzkoa se realizaran movilizaciones simultáneas a la manifestación, no pudo ser posible en todas partes. En Legazpi, por ejemplo, la Ertzantza prohibió el que los hosteleros se concentraran el día 7 aduciendo que no había sido solicitado el correspondiente permiso. La concentración se realizó el día 8 por la tarde y congregó a una importante cantidad de hosteleros y vecinos que acudieron a manifestar su solidaridad al sector.





ZUMAIA

Al igual que en Legazpi y otros municipios, en Zumaia tampoco pudo realizarse el sábado 7 la manifestación, que tuvo lugar finalmente el día 8 al mediodía reuniendo a no pocos hosteleros y vecinos que manifestaron su indignación ante el arbitrario cierre de la hostelería.



ERRETERIA

Además de diferentes manifestaciones y concentraciones, a lo largo de la semana precedente tuvieron lugar diferentes actos y gestos encaminados a animar a la gente a participar en las actividades del fin de semana. En la imagen, el personal del bar Aker de Erreterria posa días antes de la manifestación con el cartel de la misma animando a la gente a acudir a los actos convocados en protesta por el cierre de la hostelería.



ER
FOOD

Mahou
★★★★★

MANIFESTALDIA
SOS
OSTALARITZA

AZAROAK

7

NOVIEMBRE

.17.30.

bbk

k

k



GERNIKA

Las protestas no se limitaron a Gipuzkoa. En la imagen podemos ver a los concentrados en Gernika-Lumo, localidad en la que reside nuestro colaborador el dibujante Javier Etayo "Tasio". Curiosamente, la ilustración elaborada por Tasio y que reproducimos en la portada de este ejemplar de Ondojan.com aparece en la pancarta de la protesta así como en el pecho de algunas de las organizadoras.



A group of people, many wearing face masks, are gathered in a stone-paved square in front of a large Gothic cathedral. They are holding a long white banner with bold text. In the foreground, three metal barrels are placed on the ground, each with a large red letter painted on it. The cathedral's facade is made of grey stone with tall, narrow Gothic windows.

SOSTALARITZA!
DUINTASUNEZ LAN EGIN NAHI DUGU

S

O

S

GASTEIZ

Todas las capitales de Hegoalde se hicieron eco de la protesta de los hosteleros. Así, además de en Donostia, los profesionales de la restauración y la hostelería se manifestaron en Gasteiz (en la fotografía), en Iruña, en Bilbao... y en docenas y docenas de localidades. Es de prever que mientras dure el cierre de la hostelería seguirán produciéndose diferentes protestas, y los hosteleros han pedido la solidaridad de las gentes que habitualmente acuden a sus establecimientos. Y es que un mundo sin hostelería es un mundo gris y apagado. Esperemos que la razón se imponga en este asunto por encima de los intereses económicos y políticos y que no haya que mantener esta dinámica por mucho tiempo.



GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

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

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Otefe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55
 Pilarrenea 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99
 Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
 Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41
 Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44
 Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
 Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05
 Ostatu 943 80 17 99

SAGARDETEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitate 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58
 Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

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

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

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

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

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

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

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

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerne 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

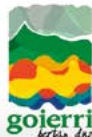
IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

GIPUZKOA
TURISMOA

Goitur
- GOIERRIKO TURISMO AGENZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.net • www.lizarrustiabentura.eus • www.parketxesarea.org/lizarrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.net • www.parketxesarea.org/barandiaran
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com
- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.es
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.parketxesarea.org/anduetza • www.zegamaturismoa.net
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus

i 943 16 18 23

LA HOSTELERÍA



CUMPLE TÚ CON

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

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

A HA CUMPLIDO



LA HOSTELERÍA

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

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

ondojan.com
comer bien en Gipuzkoa.



M^a Ángeles Rodríguez
ANAPEH (*)

LA HOSTELERÍA QUE VIENE: ¿ESTO ES LO QUE QUEREMOS?

Estamos acostumbrados a un tipo de centro ciudadano. Un centro donde muchas personas desarrollan su actividad con pasión, con vocación, que compran productos de aquí, que viven y pagan sus impuestos aquí...

pequeñas empresas vayan a cerrar, que cientos de familias pierdan sus negocios y con ellos miles de trabajadores y trabajadoras se vayan a la calle. Hay más cosas a tener en cuenta.

Estamos acostumbrados a un tipo de centro ciudadano. Un centro donde muchas personas desarrollan su actividad con pasión, con vocación. Hosteleros con estrellas Michelin y otros más modestos, bares de pinchos, de copas y bares donde la música lo es todo regentados por gente de aquí, que compran productos de aquí, que viven y pagan sus impuestos aquí. Pero sobre todo personas que han sabido crear un ambiente, un tipo de establecimiento, una personalidad que es propia, que han sabido ir a la par de la ciudad, del pueblo, que conforman un alma que es de todas las personas que vivimos y disfrutamos en Pamplona, en Tudela, en Leiza o en Estella... da igual.

Cuando se vayan a casa ¿qué sucederá? Quedarán locales vacíos pero lo harán en lugares muy apetecibles que quedarán en manos del mejor postor.

En este presente distópico que vivimos todas las personas existen perspectivas aún más distópicas, un futuro que nos amenaza y que ya empezamos a temer. Un cambio de paradigma que va a transformar las calles de nuestras ciudades, sobre todo las del centro, las más apetecibles.

Somos hosteleros y hosteleras y sabemos que nos vamos a arruinar. En esas estamos. Pero nuestra ruina no sólo va a suponer que centenares de

Fondos de inversión que podrán esperar para obtener grandes beneficios cuando pase la tormenta, gente sin alma que cambiará el alma de nuestras calles, franquicias impersonales iguales en cualquier lugar del mundo, ciudades con centros clonados, sin el sabor de las personas que apuestan por su ciudad, por su vocación, por hacer algo que merezca la pena.

¿Veremos la calle Estafeta en venta? Posibilidad de inversión, en dos años un interés garantizado del 6%. Recojan sus beneficios. Y cuando vayan mal dadas no habrá artes, no habrá gente emprendedora y apasionada que lucha para mantener su negocio y a las personas que con ellos trabajan mano a mano. Habrá solo beneficios... o a la calle. Como lamentablemente vemos que sucede en otros ámbitos, como la industria globalizada.

¿De verdad queremos eso? ¿Lo han pensado nuestras instituciones? Pues ese futuro está a la vuelta de la esquina.

#AupaLaHosteleriaNavarra #AupaNafarroakoOstalaritza #SalvemosLaHosteleria

(*) M^a Ángeles Rodríguez es la actual presidenta de Anapeh (Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería)



ETXEBERRIA BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

**VEN A DISFRUTAR
NUESTRA AMPLIA CARTA**

24 GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

IMPORTACIÓN:

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

LOCAL CRAFT - ARTESANAS:

Bidasoa - Mala Gissona - Naparbier - Olañeta -
Basqueland Brewing Project - Zarautz...

MONTADITOS FRÍOS ESPECIALES

para acompañar la cerveza

VERMOUTH ELEGANTINI... y gran ambiente!!



Iñigo, 8 (Parte Vieja)
DONOSTIA

~ HAND MADE ~

ASTOBIZA

ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD

www.astobiza.es



Carolina Rín
Dietista colegiada nº1867
O/Frisa nº4 MX, Donostia
+34 901.544.676

CAROLINA RÍN: CONSULTA DE DIETÉTICA, ALIMENTACIÓN Y SALUD

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

NO UTILIZAMOS COMPLEMENTOS DIETÉTICOS - 661 544 675



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

¿RESTAURADOR@S O COCINER@S?

El machacón latiguillo que utiliza el presentador de un conocido concurso gastronómico televisivo, dirigiéndose a los participantes, al poner las cartas sobre la mesa como “restauradores y restauradoras”, me ha hecho revivir los porqués de este término, que, la verdad, nunca me sedujo lo más mínimo, ya que me sonaba a algo hueco e impostado.

En ese sentido hace ya una porrada de años que una restauradora de muebles, creo que gasteiztarra, y a través de las ondas radiofónicas, se nos quejaba amargamente por lo que consideraba una intromisión y hurto terminológico de lo que ella creía exclusivo de su “terreno”, es decir aquellos que tienen como arte y oficio restaurar cuadros, estatuas y cosas así. Aduca que el hecho de denominar restauradores a los dueños de establecimientos hosteleros, sólo obedece a una intención de resaltar más de lo debido la función de los cocineros, de dar “más bombo, sin más...” al asunto. Agradecemos en su día que nos llamaran la atención a este respecto para poder así sacar a la palestra la radical defensa que del término Restaurador mantuvo siempre un hombre a quien en estas materias se le suponía autoridad, se trataba de **Fernando Lázaro Carreter** (director de la Real Academia Española (1992–1998). Cuestionado sobre la idoneidad del término por haber quien lo consideraba un grave atentado extranjerizante, respondió así: “¿Galicismo? Pues sí; pero tan amparado en la

legitimidad latina como en nuestra propia casta. La segunda acepción de restaurador en el diccionario (“Persona que tiene como oficio restaurar pinturas, estatuas, porcelanas y otro objetos artísticos o valiosos”) no debe hacer olvidar la primera, que reza, sencillamente: “Que restaura. Úsase también como sustantivo”. Y como bien nos recordaba el propio erudito, restaurar significa simple y llanamente “recuperar, recobrar”. Y remarcaba: “Restaurador es vocablo perfectamente formado, muy antiguo en los usos que vimos, y sumamente propio para designar a quien tiene por oficio dar de comer, restaurando las fuerzas desfallecientes del hambriento”. Por lo tanto, el término restaurador no tiene patente de exclusividad, ni parientes con los suficientes vínculos sanguíneos como para exigir derechos adquiridos. Ningún usuario” señalaba el ilustre académico “puede apropiarse de una palabra si el resto de la comunidad no le reconoce la posesión. Sí, un buen día, quienes fabrican bancos de cuatro patas deciden llamarse banqueros, y resulta que todos aceptamos darles ese nombre, ¿podrán impedirlo los banqueros de los millones? La lengua es de todos, y ni la Academia ni los Académicos tenemos como misión repartir exclusivas: las concede o las niega el pueblo hablante.” Pero por si todavía queda alguien a quien la “democratización” de la lengua no le parece motivo suficiente para aceptar la conveniencia del término restaurador en referencia a los que regentan un restaurante, les diremos que en este caso además no se trata de un capricho ocioso, sino que viene avalado por un proceso histórico irrefutable. La tarea de dar de comer a los convecinos, es casi tan vieja como el mundo. Antes eran llamados mesoneros, fondistas, bodegueros, posaderos, venteros etc.. pero habrá que esperar hasta el siglo XVIII, a los días que precedieron y siguieron a la Revolución Francesa para encontrar el restaurant propiamente dicho, tal

y como hoy lo entendemos ya que como habrán podido adivinar es una invención puramente francesa. Hacia 1765 un señor llamado **Boulangier** tuvo la ocurrencia en la calle Poulies (rue de Louvre en la actualidad) donde tenía un figón, de ofrecer un sabroso caldo para “restaurar las fuerzas” y para darle más realce dispuso en la fachada de su casa un cartel que parodiaba un pasaje evangélico y en un latín totalmente macarrónico decía: “Venite ad me; vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos”. A partir de ese momento la palabra restaurant había echado a andar y su paso era ya imparable. No hubo quien tardó en imitar a Boulangier y en concreto **Antonio Beauvilliers** fue el primero que



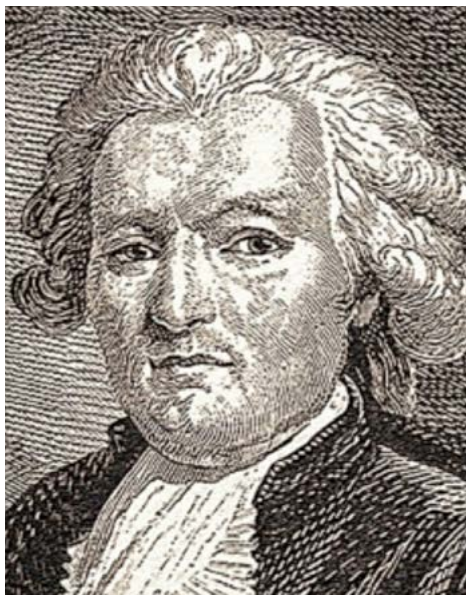
Derecha: Jean-Anthelme Brillat-Savarin, el mayor erudito del comer que ha dado Francia y su gastronomía..

Página anterior: Boulanger, el que se considera históricamente el primer restaurante de la historia, inaugurado en 1765

se decidió a denominar a su establecimiento "Restaurant". Lo instaló bajo unas arcadas del Palais Royal y le llamó "La gran taberna de Londres - Restaurant". Fue el primero y a la sazón proliferaron los imitadores, y aunque tuvo que cerrar durante la Revolución, volvió a abrir durante el Directorio. En España la palabra restaurant -e incluso el tipo de establecimiento- no aparecería hasta avanzado el siglo XIX. En Madrid el primero en calificarse como tal sería el legendario Lhardy (en la Carrera de San Jerónimo, cerca de la Puerta del Sol) y hoy como tantos otros en la cuerda floja. Aunque es cierto que mucho antes, en 1725, la mítica casa madrileña "Sobrino de Botín" fue fundada por el francés **Jean Botin** y su esposa, como hostería o fonda pero no como restaurante en su moderna concepción.

Por lo tanto, y para ir terminando con esta, esperemos que aclaratoria disertación, nos resta decir que el término restorán, que trato de imponerse castellanizando la palabra francesa, tuvo escaso éxito. Sin embargo el de restaurante, con el añadido de la e final castellana, está plenamente aceptado. La palabra restaurador, a pesar de estar aprobada por la Real Academia, no conviene, como hemos podido comprobar, a todos. El académico **Camilo José Cela** propugnó en su día, la del "restaurantero" por emulación de las de mesonero, pero con todos los respetos, el palabro deja bastante que desear. Mejor será dejar las cosas como estaban y que el tiempo y el idioma forjado por el uso popular ponga las cosas en su sitio. Y por supuesto si el propietario de un restaurante se encuentra al frente de sus fogones siempre le llamaremos cocinero o cocinera a secas.

Por otra parte, en contra de lo que pudiera parecer los tiempos de la Revolución Francesa a pesar de suponer serias dificultades para la "restauración", fueron la principal causa de su consolidación y de la absoluta expansión de los restaurantes. Y la razón de que fuera el país gallo el precursor de este tipo de establecimientos es bien sencilla: debido a la conmoción social que trajo consigo la Revolución, numerosos cocineros de la nobleza y la gran burguesía derrocadas, se quedaron literalmente de "patitas en la calle", pasando



a engrosar lo que hoy denominaríamos las listas del paro, pero sin posibilidad de cobrar el subsidio de desempleo. Estos "apurados" jefes de cocina, acostumbrados a elaborar profesionalmente una alta cocina para sus señores y los invitados de tan regias mesas, tuvieron que "exprimir" su inventiva y arriesgarse a montar sus propios establecimientos o en el peor de los casos trabajar a sueldo en aquellos que ya tuvieran un nombre hecho o la categoría que consideraban suficiente. **Brillat-Savarin** saludó entusiasmado el auge de los restaurantes e hizo la siguiente definición de los restauradores: "Es aquel cuyo comercio es el de ofrecer al público un festín siempre dispuesto, y cuyos platos se detallan, por raciones, a precio fijo, a demanda de los consumidores". Lo que en la actualidad nos parece lo habitual, es decir, que exista una carta (hoy por la puñetera pandemia ni eso), una relación de los manjares y su importe, con nota o factura del ágape. Feliz invento que esperamos y deseamos resista largo tiempo, a pesar de los pesares, renaciendo de las cenizas, incluso de las derivadas del polvorín pandémico.

5

MASKARADA
Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK

MASKARADA
Euskal Gastronomia

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



Dani Corman
www.essenciawine.com

LOS VINOS DE LA MEMORIA

Conocí a **Xabi Nolla** allá por Marzo de 2015. Ambos acudimos a la llamada de nuestro amigo en común **Jordi Melendo** para participar en las catas para la segunda edición de la **Guía Melendo del Champagne**. La cita tuvo lugar en el **Hotel Sport** de Falset donde, su anfitriona **Marta Domenech**, no escatimó en que sintiéramos que su casa era la nuestra.

En aquellos momentos, Xabi trabajaba como *brand ambassador* de *Codorníu Raventós* y,

pese a su juventud, ya había participado en multitud de concursos como jurado, trabajado como sumiller en diferentes empresas, organizado ferias vinícolas o ejercido de *brand ambassador* en varias bodegas. Pero hace un par de años, se envolvió en una nueva cruzada, el mayor de todos sus retos hasta el momento y, sin duda, el más emocionante.

Vins de la Memòria nace en 2018, justo entonces se cumplían 80 años de la batalla del Ebro y 45 años de la muerte de **Agustín**, su abuelo, quien emigró a Barcelona desde Almería en 1927 buscando una vida mejor. Pero en 1938 fue llamado al frente, primero al Segre y más tarde a la batalla del Ebro, viviendo momentos trágicos que le acompañarían en su memoria durante el resto de sus días. Tenía la ilusión de que Xabi, su primer nieto, le enseñara a leer y escribir para poder plasmar sobre el papel todos sus recuerdos y vivencias de aquellos años tan complicados. Desgraciadamente murió, cuando su nieto era todavía un niño, sin haber cumplido su deseo.

Pero Xabi guardaba un as en la manga. Tras una importante labor de investigación que duró varios meses, fue descubriendo lugares por donde había pasado su abuelo, tanto durante la batalla como en su retirada hacia el norte. Ríos, montañas, barrancos, pueblos, iglesias y, por supuesto, viñedos. El resto de la historia, podéis imaginarla. Aquí comienza el sueño de Agustín. Sus recuerdos no quedarán escritos sobre el papel, sino que estarán presentes a través de los vinos que con tanto cariño ha elaborado su ahogado nieto, con esos viñedos testigos mudos de la memoria y del paso del tiempo.

Esta emotiva historia ha dado lugar a siete vinos muy



diferentes entre sí: **La Bruixa**, **Lo Ebre** y **La Memòria** en la *Terra Alta*, **Plom**, **Pívorra** en la *Conca de Barberá*, **El Badiu** en *Badalona* y **La Plage** en la *Côte Vermeille* de la Cataluña francesa. Todos y cada uno de sus nombres tienen un por qué y en cada cual intenta transmitir la personalidad única del lugar, recordando la importancia que tuvo cada uno de ellos durante aquellos enfrentamientos. Para lograrlo recurre a elaboraciones muy diferentes gracias a las cuales logra altas dosis de personalidad en sus vinos. Sirvan estos tres como ejemplo: **La Bruixa 2019**, elaborado a partir de Garnacha Blanca y Macabeo a la manera tradicional en la zona, brisado o vinificado con las pieles, vamos, lo que se conoce como vino naranja; **Pívorra 2018**, a partir de la variedad *Trepat* y vinificado y criado en *bocoi* de castaño de 650 litros; **La Plage 2019** elaborado también en *bocoi* de castaño de 650 litros, con un 60% de Garnacha Gris y un 40% de Garnacha tinta pero vinificado a modo de *“blanc de noirs”*, con una pequeña adición de vino rancio dulce de 1939, ¡casi nada!

Os recomiendo que echéis un vistazo a su excelente página web: www.vinsdelamemoria.com, donde podréis visualizar incluso un emocionante vídeo acerca de la vida de Agustín.

Salut amics!



acvdron

drone zerbitzua

943 80 57 99 · Ordizia

644 52 61 71 · Donostia





Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

Estamos de acuerdo que hay que incentivar el consumo, pero pienso que tiene que ser bajo una serie de criterios que validen dichos descuentos.

tendremos ganas de disfrutar en casa, con nuestra familia, y de que nos daremos algún que otro capricho gastronómico, no está de más lanzar algunos recordatorios.

El Departamento de Turismo, Comercio y Consumo que dirige Javier Hurtado, ha ampliado los plazos de adhesiones y vigencia del programa "Euskadi Turismo Bono" que sirve de estímulo al consumo en establecimientos de los sectores turísticos, de restauración y hostelería de la Comunidad Autónoma del País Vasco (tendrán vigencia hasta 31 de mayo de 2021).

Las dos modalidades del Programa "Euskadi Turismo Bono" dirigidas a los establecimientos y empresas de hostelería, restauración y actividades de interés turístico, contemplan diferentes descuentos. Tanto el Programa "Euskadi Turismo Bono" como "Euskadi Bono Denda", han sido diseñados y coordinados en colaboración con diputaciones, ayuntamientos y EUDEL, con el objetivo de revitalizar a los sectores más castigados por la crisis y contribuir a activar el consumo en las familias promoviendo su repercusión en el ámbito local y comarcal.

Hasta aquí perfecto pero, ¿no convendría incluir una cláusula que asegure el tipo de consumo? Es decir; estamos de acuerdo que hay que incentivar el consumo, pero pienso que tiene que ser bajo una serie de criterios que validen

"EUSKADI TURISMO BONO": SÍ AL CONSUMO, PERO SOSTENIBLE, DE CALIDAD Y LOCAL

Llegan las fechas navideñas... o se supone que algo parecido. Visto lo visto, a la hora de escribir este artículo se nos está recomendando por activa y por pasiva que no nos relajemos y que en Navidades, también, evitemos juntarnos con el "kuñao" de turno. Así que, oído cocina. Dicho lo cual, como seguro que



dichos descuentos:

- Consumiendo **productos locales**, de cercanía, de establecimientos de nuestro barrio, de nuestra zona más cercana
- Con un **fundamento sostenible**, con un sello de calidad de nuestro territorio (Ejemplo; la compra de una caja de cervezas artesanales de nuestra zona frente a otras que son de ámbito industrial)
- Si nos referimos a productos de alimentación, además de ser locales, que sean **de temporada**. Es fundamental que no marquemos nosotros el tipo de consumo que vamos a hacer sino que, en este caso de la alimentación, sea la temporalidad que marca la Naturaleza

Siempre quedará en nuestra mano la última decisión de compra, pero sí es importante que el Gobierno Vasco en este caso tome la iniciativa y marque una serie de criterios honestos respecto del tipo de consumo que debemos prevalecer. Debemos educarnos en esa línea y las instituciones también deben marcar este camino a seguir de una forma valiente y decidida.

con Aitor Buendía

LA RUTA SLOW

radio euskadi | radio vitoria

Domingos, 13 h. | Jueves, 17 h.



Yon Pavón

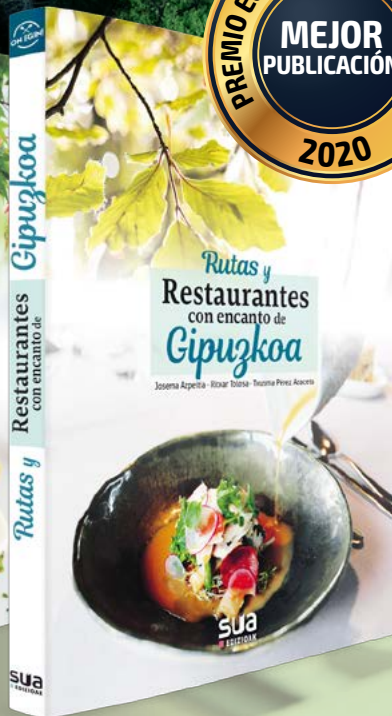
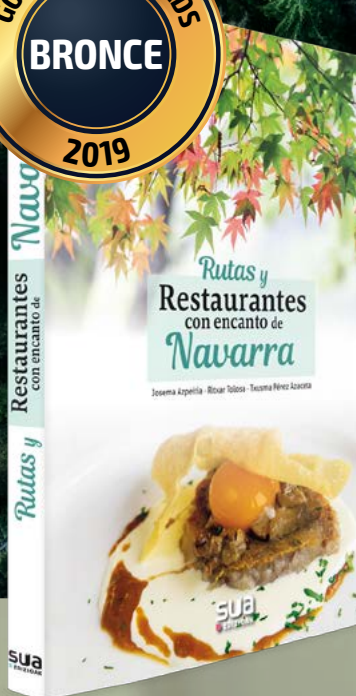


Patricio
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA



Nuestros libros tienen *label*

Rutas y
Restaurantes
con encanto

sua
EDIZIOAK

BURP...!

HAY QUE SER POSITIVO

La frase de moda, sin duda de este 2020 que ya pronto acaba, y sí, hay que ser positivo, o al menos intentarlo con todas tus fuerzas. Pero es difícil ser positivo si eres hostelero, difícil si te dedicas a la cultura, difícil si eres científico y muy pero que muy difícil si te dedicas a cuidar de enfermos en un hospital abarrotado de gente jodida.

El día que volvamos a abrir los bares, sitio de reunión más que una iglesia, sitio donde vamos a disfrutar aunque lloremos, **volveremos con más ganas que nunca.**

A los humildes cerveceros solo nos quedan algunas vías de venta como la tienda online propia, tiendas especializadas o supermercados. Aunque perdemos el contacto con el cliente al no poder estar en los bares, nos quedan las redes sociales.

Gross, Mala Gissona, Bidassoa, Baga Biga Faktoria, Basqueland, Gar&Gar, Olañeta, Pagoa, Zarautz beer Co, y algún amiguete que me dejo, tienen la mayoría webs donde poder adquirir cervezas con portes pagados, ¡anímate!

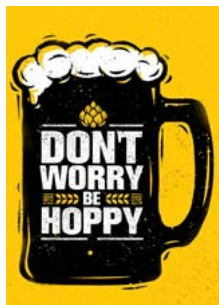
No sabéis la ilusión que nos hace mandar cerveza a la gente, no porque lo necesiten, o por el dinero en sí, sino porque sabemos que nos estáis ayudando como buenamente podéis. **Eskerrik asko de todo corazón.**

Seguid siendo positivos, saldremos de todo esto y nos iremos todos juntos de farra en breve, con una buena cerveza en la mano desde luego.

Esta vez os recomiendo, no solo una cerveza, sino que visiteis cualquiera de estas webs de cerveceras gipuzkoanas mencionadas y compréis packs variados, y así, ¡podréis probar de todas!

Arnau Estrader

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



DI...VINOS

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

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

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

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

**Jon Méndez**

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



Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)

El mejor sabor de **Rioja Alavesa** directamente a tu casa !!
Arabar Errioxako zaporea zure etxean

Son tiempos duros y complicados. Tiempos de mirar hacia nuestros productores más cercanos y apostar por lo local.

Aimarez, bodega familiar situada en Labastida (Rioja Alavesa - Araba) lleva décadas elaborando su tinto tempranillo de maceración carbónica y su blanco viura, dos vinos que representan el más puro espíritu de Rioja Alavesa: frescos, sabrosos, sanos... y elaborados siguiendo los sistemas ancestrales heredados de nuestros padres y abuelos.



Apuesta por lo nuestro...
apuesta por **Aimarez**



Disfruta de
dos grandes vinos
a un precio excelente !!

BLANCO VIURA: Caja de 6 botellas **20€**
TINTO TEMPRANILLO: Caja de 12 botellas **40€**

(Portes e IVA incluidos. Servicio a Álava, Gipuzkoa y Bizkaia.
Otras zonas, consultar)

BODEGAS EL OTERO - 659 052 748 - www.aimarez.com



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

NOVIEMBRE 2020... ¡¡OTRO MAL TRAGO!!

Me encantaría poder hablar de la coctelería, pero me es imposible tras lo que

ocurrido el pasado 7 de noviembre, momento en el entró en vigor la nueva normativa del Gobierno Vasco para prevenir la propagación del COVID, donde la principal acción fue el CIERRE TOTAL de TODA LA HOSTELERÍA, ya que parece que esta pandemia tiene una *“especial debilidad y mayor propagación”* en el sector de la hostelería y no en los demás como por ejemplo, el transporte público, supermercados, grandes superficies, donde las medidas de prevención no se aplican tan estrictamente como en los locales de hostelería...aaah, y además en un *“horario muy caprichoso, en horario nocturno”*. Como ya he reivindicado en anteriores artículos, creo firmemente que el problema no es la hostelería, sino la NO Hostelería. ¿Qué es la NO Hostelería? Son todas esas *“reuniones, fiestas, comidas, cenas y todo tipo de eventos privados y clandestinos, ya sean en fincas privadas o espacios públicos”* donde no se cumplen ni respetan las medidas de seguridad (uso de mascarilla, correcta desinfección, distancia de seguridad...) en las cuales está más que demostrado que es donde más se multiplica el virus debido a la falta de medidas de prevención.

Contra esas medidas, así como la falta de ayudas que está obligando al cierre de muchos establecimientos de hostelería, ese mismo día se convocaron manifestaciones pacíficas en las diferentes capitales y municipios de todo Euskadi, con el fin de hacernos oír, pero, sobre todo, fueron manifestaciones donde quedó firmemente demostrado que sí nos esforzamos por cumplir con todas las medidas de prevención, como el uso de mascarilla y mantener la distancia de seguridad.

Ahora nos toca volver a pasar otro tiempo de NO facturación, pero en el cual, Si debemos seguir pagando religiosamente nuestros impuestos, pues sí no corremos el riesgo de ser sancionados. Si la hostelería es un sector no esencial, como otro tipo de grandes comercios, ¿cómo los centros comerciales si lo son? Y si nos obligan a cerrar forzosamente nuestros negocios, ¿Por qué no se nos perdonan los impuestos correspondientes al tiempo que debemos estar cerrados?

Estoy seguro, que nos conseguiremos recuperar de este palo, pero, ¿Cuántos más vamos a tener que recibir? ¿Cuándo nos van a dar una zanahoria en lugar de un palo? Y, sobre todo, ¿Qué ocurre con esos negocios y familias que no van a poder salir adelante? ¿Por qué

los políticos y dirigentes no dejan de recibir sus salarios e ingresos como nos ocurre al resto? ¿Por qué ellos si pueden acudir a cenas de cientos de personas y saltándose el toque de queda? Y nosotros si nos retrasábamos en recoger, limpiar y desinfectar nuestro establecimiento teníamos a la policía cuestionando por qué no estábamos ya en nuestras casas.

Creo que la indignación tanto mía como la de mis compañeros está muy patente, pero ahora lo que debemos hacer es ser inteligentes, evitar reuniones, masificaciones en grandes superficies, evitar las aglomeraciones en el transporte público, para así conseguir poder frenar cuanto antes esta maldita pandemia e intentar volver lo antes posible a abrir nuestros locales y evitar que se sigan destruyendo negocios y puestos de trabajo, pues recuperar lo que tenemos es ya imposible.



WILLIAMS PEAR FROZEN

INGREDIENTES:

- 5 cl Ron Blanco Plantation 3 Star
- 2,5 cl Zumo de Lima
- 3 cl Puré de Pera Williams Monin
- 5 cubitos de hielo
- 1 rama de hierbabuena

ELABORACIÓN: Esta elaboración es muy sencilla, y la podéis hacer en vuestra casa. Debemos introducir todos los ingredientes en la batidora, incluidas las hojas de hierbabuena y a excepción del hielo, el cual, primeramente, lo debemos romper en trozos para poderlo triturar. Ya con todos los ingredientes en la batidora, batimos bien hasta conseguir un granizado homogéneo, y lo servimos en nuestra copa. Para decorar, usaremos las hojas superiores de la rama de hierbabuena

GAFAS **mó** + LENTILLAS

99€

mó graduada con antirreflejante + lentillas diarias silicona



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

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

www.multiopticas.com   

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

MULTI**PTICAS**
apoyando november

R.P.S. 175/15 I.L.G.

Oferta válida hasta el 31/12/20. Consulta las condiciones en óptica.



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

LA FANECA: LA VIRTUD DE LA SENCILLEZ

“**N**o, no me pongas faneca, que no me gusta. Que me daban de pequeña cuando estaba enferma”

Esa frase la oímos a menudo las que estamos detrás del mostrador de una pescadería. Sobre todo si el interlocutor es una persona de cierta edad y que ha vivido siempre cerca de la costa.

Por su escasísimo contenido en grasa, la faneca es el pescado más blanco de nuestras latitudes, y por lo tanto muy fácil de digerir para todo tipo de estómagos.

Quizá por eso, y probablemente porque siempre ha sido muy asequible al bolsillo, décadas atrás se utilizaba para dar de comer a convalecientes y enfermos.

A los que, después de un ayuno provocado por alguna enfermedad, empezaban a retomar su dieta con el típico caldito y el pescado hervido.

Por eso mucha gente tiene a la faneca entre entre ceja y ceja, porque les recuerda a esos momentos de convalecencia y la imagen que tiene de ella es de algo muy muy soso.

¡Pobre faneca! no se merece este trato.

Su propia virtud, la de ser un pescado tan escaso en grasa, se ha convertido en su desgracia.

Desde aquí, quiero reivindicar la faneca más allá de la dieta de las personas enfermas y del agua hirviendo.

¡Vamos a ello!

La faneca o *tripsopaterus luscus*, pertenece a la familia de peces denominada gadidae, a la que también pertenece el bacalao. En mi opinión el bacalao y la faneca no se parecen en nada.

También denominada palenca, nuestra protagonista, como la mayoría de los pescados, en función de la región geográfica donde nos encontremos recibe diferentes nombres: en Cádiz se le llama niña o niña desnuda, en Euskadi paneca y curiosamente, en Galicia llaman faneca, o faneca brava, a lo que nosotros aquí llamamos sabiron, lo que nos pica en la playa. Pues mira que no se parece en nada...de nada.

La faneca es un pescado relativamente pequeño, raramente alcanza el kilo de peso, que se alimenta de crustáceos, moluscos, calamares y pequeños peces.

Si vais al aquarium de Donosti, cuya visita recomiendo con fervor, las encontrareis nadando entre las demás especies.

Puede que os cueste reconocerlas,



porque cambian mucho su aspecto de peces vivos a peces pescados, pero son muy bonitas.

Con sus trazas a colores en toda la gama de marrones, con su barbita en la kokotxa y sus aletas ventrales con las que escarban en la arena para encontrar sus alimentos. Una preciosísima verlas nadar.

Nuestro aquarium es un tesoro que tenemos en la ciudad al que los donostiarros no hacemos especial caso, pero creo que, además de enseñarnos de pescado y de peces, nos puede ayudar a entender gran parte de nuestra historia. A mí me encanta visitarlo.

A lo que íbamos, que la faneca, además de poder ser el pescado nuestro de cada día por su asequible precio y su abundancia en nuestras lonjas, es rico en proteínas de alto valor biológico y pobre en grasas.

Fina de sabor, delicada de textura, fácil de masticar por dentaduras delicadas por su suavidad y muy combinable.



En filetes, en el congelador, es el ideal fondo de armario que a una le saca de apuros para una cena de fundamento. He oído decir a ciertos autores que la faneca congelada no queda bien, y no puedo estar en más desacuerdo. Yo la he congelado muchas veces en mi casa y si la congelas en buenas condiciones y la descongelas respetando la cadena de frío sale tan bien que parece fresca.

Pero lo que sí es cierto, es que es poco conocido, mucho menos popular que un gallo o una antxoa. Conocen la faneca las personas en cuyas casas se ha comido mucho pescado de "toda la vida", o las que se dejan asesorar por su pescatería de cabecera, las prueban, y siempre repiten.

La excusa de las espinas ya no tiene cabida en estos tiempos. Todas, o casi todos, los profesionales del pescado, nos hemos convertido, por la cuenta que nos trae, en grandes expertos en la disección, en separar espinas de carne y piel y somos capaces de dejar a las fanecas para que se las coma un abuelito sin dentadura. Con todos mis respetos y cariño a este segmento de la población, que seguramente serán de los que más disfruten de estos manjares.

Así que, señoras y señores, si aún no han probado a esta habitante de nuestras costas, anímense a hacerlo, les sorprenderá.

Y si ya la han probado anímense a consumirla de maneras diferentes, a innovar recetas, la faneca, en su sencillez, se deja, y ¡siempre sienta bien!

Se puede consumir en entero, para los que nos gusta rechupetear espinas, o en filetes, para los que prefieren sólo tajada.

En entero, se puede servir frita con ajos, a la plancha, guisada, horneada, sobre cama de verduras, al vapor, hervida... de cualquier manera.

Pero cada vez somos menos los que nos gustan las espinas, así que aquí van ideas de preparado para los ricos y suaves filetes de faneca:

- rebozados en huevo
- empanados con pan rallado, ajo y perejil
- en salsa verde (el fumet se puede hacer con sus propias cabezas y espinas) con acompañamiento de patatas y guisantes.

- sobre una cama de tomate aromatizado
- bocadillo de faneca rebozada, con lechuga fresca y mahonesa casera

- al horno:

Sobre una de cebolla pochada, ajos y pimentón

Con un ajilimojili

Con un curry suave

- al vapor, con acompañamiento de verduras

- a la plancha

- en tempura... etc.

Y toda la cantidad de recetas que a una se le ocurra.

Hoy, en pleno otoño, yo cocinaría mis filetes de faneca con verduras de temporada.

LA RECETA DE CAROL:

FANECA ASADA CON TUBÉRCULOS Y SETAS

INGREDIENTES:

1,5 fanecas en filetes, 1 boniato grande, 1 patata grande, 1 buen trozo de calabaza, ½ kg de setas al gusto, 1 cebolla grande, 4 dientes de ajo, AOVE, Sal y pimienta

ELABORACIÓN: Se disponen las patatas, el boniato y las cebollas en panadera en la fuente del horno. Se sazonan y se meten a asar a 180° durante 15 minutos.

Al cabo de ese tiempo se añaden a la bandeja los ajos en láminas, la calabaza en dados pequeños y las setas en tiras.

Se deja asar todo otros 20 minutos.

Después, se disponen, encima de las verduras ya asadas, los filetes de faneca con la piel hacia abajo ya sazonados. Se riega con aceite y pimienta y se mete a asar 5 minutos más.

Los filetes de faneca son delgados y de textura fina, por lo tanto se asarán en seguida.

Y ya está el plato listo. Se servirá a cada comensal un fondo de verduras con los filetes encima y con un poco de alioli casero de acompañamiento. Plato rico, sano, de temporada y km0...

On egin!!





Anne Otegi

OSOA.sukaldaritz&ikaskuntza

SUBVERSIÓN ALIMENTARIA

Anadie se le escapa que la actual crisis sanitaria está siendo la excusa perfecta

para todo tipo de acciones de control hacia la ciudadanía. Control sanitario, control económico, control laboral, control horario, control emocional...

Controlados hasta la extenuación, pocas vías de evasión nos quedan al común de los mortales y no entiendo muy bien el empeño de las instituciones en cerrar estas, puesto que nos veremos abocados a la subversión y al desacato absoluto.

Si, lo sé, soy ingenua por naturaleza y todavía creo en la conciencia colectiva como arma para combatir la injusticia, disculpen mi osadía.

Descartada esta opción solo me queda instigar a las horas gastronómicas a la subversión alimentaria como única herramienta de cambio social; el consumo consciente. No les hablo de nada nuevo, al fin y al cabo, todo está inventado, pero como con las leyes absurdas, siempre nos queda algún camino nuevo que explorar, vamos a ello.

CONSUMO LOCAL

Concepto trillado hasta la extenuación pero a mi entender poco comprendido.

Consumir local consiste en comprar lo que necesitas a gente que conoces. Así de simple. El grado de compromiso lo pones tú.

Un ejemplo; compramos tomates.

A) Compramos tomates en el supermercado que tenemos en nuestra localidad.

B) Compramos tomates en el supermercado de nuestra localidad, sabiendo que el sello que los ampara nos garantiza una producción cercana.

C) Compramos tomates a nuestra vecina en su tienda de barrio y nos habla de dónde viene ese tomate.

D) Compramos tomate al productor ecológico que conocemos, porque sabemos que **NO** utiliza ningún abono químico que producen, por cierto, las farmacéuticas que por ejemplo existen en China y contaminan, aún más, nuestras tierras, ríos y agua potable.

Consumir local significa también todas estas cosas. Preocuparse por la economía de la gente que nos rodea, tener en cuenta los procesos de mercado, lo que implica y cuidar nuestro entorno, porque no disponemos de otro.

No importa el grado de **COMPROMISO**, siempre que haya **CONSCIENCIA** y ahora es el momento perfecto para



tomar **CONCIENCIA**.

Practiquemos la subversión, aunque solo sea alimentaria. Quién sabe, acaso el mono vuelva a ponerse de pie.

OSOA propone una receta de producto local, estacional y sin apenas desperdicio alimentario. Es tan fácil que casi no desperdicias ni tu tiempo. Se libre de enriquecerla a tu gusto.

CREMOSO DE PATATA Y CRUCÍFERAS CON HONGOS TEMPRANEROS

INGREDIENTES:

- Tallos de brócoli, hojas de berza, etc.
- 2 o 3 patatas majas
- 2 dientes de ajo
- Agua o caldo disponible (de verduras, de carne, de huesos...)
- Hongos, si tenemos esa suerte o cualquier otra seta

DATO NUTRICIONAL

Las patatas son una fuente de hidratos de carbono estupenda. Relajan el estómago y tienen un suave efecto sedante.

Las setas disponen de proteínas vegetales y fitoquímicos beneficiosos para nuestro sistema inmune.

Receta perfecta para la cena.

MÉTODO

Pelar el tallo de brócoli y trocearlo. Añadir a una cazuela junto con las hojas de berza y los ajos picados.

Pelar y cascar las patatas. Rehogar con aceite y sal. Cubrir de agua y cocer 20 minutos.

Pasar la crema por el turmix y corregir.

Laminar y dorar las setas en sartén. Espolvorear pimienta negra recién molida.

GANA UN LOTE



**bacalaos
uranzu**

Tu tienda de bacalao online
www.bacalaosuranzu.com

DEL MEJOR BACALAO

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

CADA LOTE ESTÁ COMPUESTO DE:

1 Bacalada de 3 Kg.

**1 Kilo de Bacalao
desmigado**

**1 tarro de Miel de las
Hurdes**

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

SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES

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

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

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

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

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

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



Carolina Rín
Dietista Colegiada nº 1887

EL ETIQUETADO NUTRICIONAL... ¡VAYA LÍO!!

Hoy en día, con la ingente oferta de productos ultra-procesados que tenemos al alcance de la

mano, resulta imprescindible saber descifrar qué hay detrás de estos packagings llenos de colores, slogans sugerentes, imágenes maravillosas (no siempre acordes con la realidad del producto), declaraciones nutricionales super saludables (que muchas veces llevan a la confusión)... que hacen que sean a nuestros ojos productos deseables, pero que en muchos casos no son lo que las expectativas nos hacen creer.

Actualmente, de la mano de las nuevas tecnologías, han llegado diferentes apps que nos vuelven más descifrables estas etiquetas: leen la composición del alimento y ofrecen una recomendación de compra.

Las conclusiones, a las que ha llegado la Organización de Consumidores y Usuarios, tras haber analizado las diferentes aplicaciones para comprobar si cumplen con el objetivo para el que han sido diseñadas, o si por el contrario pueden llevar a equívocos, han dictaminado que se tratan de una herramienta que aporta una información incompleta y en algunos casos puede desencadenar valoraciones que sean erróneas. Lo positivo es que estas aplicaciones es que han hecho que la población sea consciente de la necesidad de saber interpretar estas etiquetas, y en algunos casos puede ser útil para comparar productos iguales.

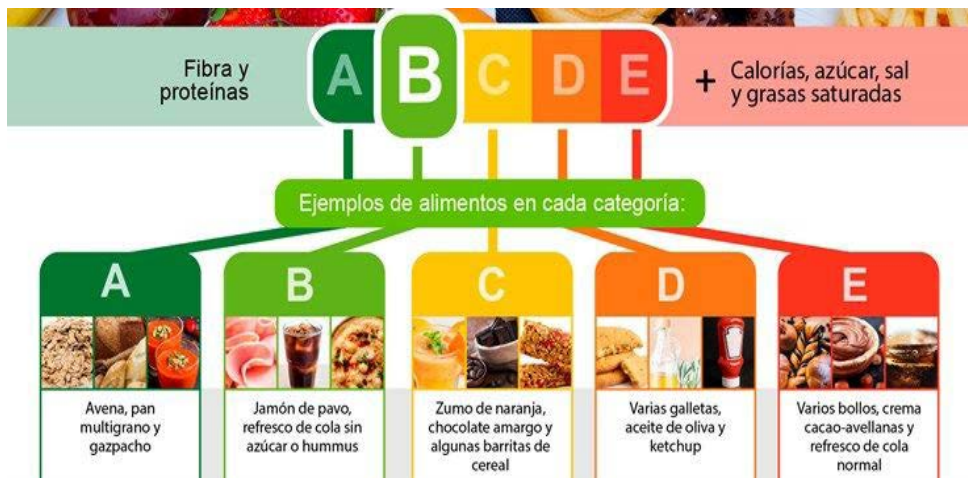
Pero ¿Cómo interpretar el tedioso etiquetado de los productos? Lo primero es mirar el paquete 360°. Todo el envol-

torio está lleno de información (obviando los aspectos normativos del origen, tratamiento, peso, trazabilidad, fechas de consumo preferente y caducidad ...) vamos a comentar lo que atañe al ámbito dietético de la etiqueta alimentaria. El etiquetado se divide en tres bloques:

El Aspecto comercial:

Se sitúa en la parte frontal del paquete lleno de colores, slogans, fotos, declaraciones de salud... es el momento de intentar ignorar la imagen preconcebida que tienes del producto, que durante un tiempo previo nos han ido metiendo en la cabeza a través de estrategias de comunicación y marketing, que en muchas ocasiones maquillan el producto para presentarlo mejor de lo que es en realidad. Hay que tener cuidado con las declaraciones de salud y nutricional, debemos considerarlas como una información extra, pero no como el motivo por el que nos haga decantarnos por comprarlo: ¿Quién no recuerda un alimento lácteo para beber que decían que era bueno para nuestras defensas? En realidad, detrás se esconde un producto cargado de azúcar.

El aspecto comercial lo hacen muy apetecible especialmente para los niños y niñas. Por este motivo en Octubre, desde el Ministerio de Consumo, se ha anunciado la prohibición de los anuncios de alimentos no saludables dirigidos a menores de hasta 15 años (hasta ahora era hasta los doce años). Medida dentro de una estrategia para mejorar y prevenir el sobrepeso y la obesidad que tiene tasas alarmantes en nuestros niños y niñas, y va en aumento.



Composición nutricional:

La etiqueta de valor nutricional hay que mirarla de reojo. Nos indica las cantidades que tienen los diferentes nutrientes de ese producto reduciéndolo a gramos y nutrientes. Esto nos hace ver ese producto de una forma parcial y poco precisa, además hay que añadir que no hace mención de la calidad de esos nutrientes, con lo que mirando esta parte no nos da una idea clara de si es saludable o no.

En torno a este aspecto, dentro de la estrategia para mejorar la salud y prevenir el sobrepeso, durante el primer cuatrimestre de 2021, se implantará en la parte frontal de los paquetes, el semáforo nutricional NutriScore que permite a los consumidores valorar fácilmente y rápidamente la calidad nutricional de los alimentos que van a comprar, simplificando la interpretación del etiquetado nutricional.

Este sistema supone una mejora para desenmascarar los productos menos saludables, aunque tiene sus limitaciones como en algunos productos como el aceite de oliva o los frutos secos que son alimentos saludables pero con este sistema nos los dictamina así, al igual que los cereales de desayuno azucarados que los pone en tierra de nadie, cuando su uso no es aconsejable. Este sistema será voluntario para las empresas, que no están obligadas a hacerlo...

Este semáforo nutricional hay que usarlo como un punto más de información dentro del paquete, pero no sustituye a las demás partes del etiquetado.

Listado de ingredientes: ES LA PARTE MÁS IMPORTANTE DEL ETIQUETADO

Los alimentos que aparecen en el listado de ingredientes lo hacen en orden de composición, es decir: el que aparece en primer lugar es el que tiene mayor presencia y el que aparece en último lugar será el menos representativo dentro del producto que estamos analizando.

Consultar el listado de ingredientes nos permite saber si el producto que estamos comprando se ajusta a nuestras expectativas. También es verdad que a veces se ponen ingredientes que desconocemos, o se utilizan diferentes denominaciones para enmascarar un alimento que no goza de tan buena fama.

En conclusión, hace falta paciencia y un diccionario para poder interpretar correctamente las etiquetas nutricionales. A mayor número de ingredientes más ultraprocesado será el alimento. Mi recomendación: comprar materias primas que apenas tienen etiquetado o muy pocos ingredientes, o que han sido procesados mínimamente. Si quieres comer saludablemente: cocina! Y si un día tienes antojo de un producto ultraprocesado, cómete el que más te guste, al final tampoco hay tanta diferencia entre unos y otros, sabiendo que son ocasionales dentro de tu patrón de alimentación.

Si todavía no sabes cuándo un alimento es mínimamente procesado o ultraprocesado lee el artículo de OndoJan de Agosto 2020 "Cuándo un alimento deja de ser saludable" que escribí para salir de dudas.



FOR JU
MALA GISSONA
CRAFT BEER

**MALA GISSONA ASKO DUZU BARNEAN
HAY MUCHO MALA GISSONA EN TI**
Decúbrelo en: malagissona.beer

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

LOMO DE MERLUZA AL VAPOR CON VERDURITAS

INGREDIENTES:

- 1 Lomo de merluza de unos 300 grs, limpio de espinas
- ½ zanahoria pelada y cortada en dados
- ½ calabacín pequeño, cortado en dados
- ½ pimiento rojo cortado en dados
- ½ cebolla pequeña cortada en dados
- 2 guindillas de Ibarra o 2 pimentitos verdes de gernika
- 1 ajo picado; Aceite de Oliva 4 cucharadas
- Sal; Vinagre blanco (de sidra, por ejemplo)

ELABORACIÓN:

1. Poner en un bol todas las verduras, junto con el aceite de Oliva y 3 pizcas de sal.
2. Remover, tapar con un film y cocinar al microondas a máxima potencia 5-6 minutos.
3. Condimentar la merluza con una pizca de sal por cada lado
4. Sacar el bol del microondas e introducir el lomo de merluza entre las verduras con cuidado de no quemarnos.
5. Volver a tapar y cocinar a máxima potencia otros 2-3 minutos.
6. Al cabo de este tiempo la merluza debería estar cocinada, pero no seca.
7. Ahora toca emplatar: Poner en un plato de base la verdura, encima el lomo de merluza aliñado con un pelin de vinagre (este paso es opcional) y por ultimo decoramos con las guindillas de Ibarra... y a disfrutar!!!!

Esta receta la elaboraron **Aitor y Amets**.

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

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com





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




URDANOZ.
HARINA, PASTA Y PAN RALLADO

www.harinasurdanoz.com

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

ASADOR RIOJANOS (LASARTE-ORIA)

EL TEMPRANO FINAL DE UN SUEÑO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

No corren buenos tiempos para la hostelería y la restauración. Hace poco más de un mes nos pasamos por el Asador Riojanos, el establecimiento gestionado desde hace unos meses por **Yon Pavón**, del **Patricio Pub** de Lasarte, y publicamos un bonito post al respecto en nuestra página de Facebook. Y en este ejemplar de Ondojan, íbamos a publicar dicho artículo en la sección “**Jakitea**”. Pero el pasado 4 de noviembre, una fotografía de un cartel de “The End” abriendo el muro de Yon Pavón ya nos dejó claro que el proyecto no había conseguido cuajar.

Como quiera que en este ejemplar de Ondojan.com hemos decidido prescindir de las secciones habituales dedicadas a restaurantes (“En portada”, “Grandes Mesas”, “A la carta”...) debido a la situación de cierre de la hostelería, hemos considerado que tiene sentido reproducir aquí el artículo dedicado al Asador Riojanos que, de lo contrario, habrá sido cerrado sin que Ondojan.com de constancia del mismo. Por lo tanto, vaya aquí como epílogo a título póstumo la crónica sobre este restaurante cuya visita nos encantó y que gustosamente habríamos visitado de nuevo. Un abrazo, en cualquier caso, a Yon Pavón y a su equipo. Lo que que no nos mata, nos hace más fuertes !!

ASADOR RIOJANOS: LA APUESTA GASTRONÓMICA DE YON PAVÓN

(Artículo publicado en la página de Facebook de Ondojan el 14 de octubre de 2020, tres semanas antes del cierre del local)

Yon Pavón nos ha demostrado en más de una ocasión que no es una persona conformista ni superficial. Si decide abrir un bar

de copas, se especializa en coctelería hasta dominar desde el combinado más moderno hasta el trago más actual, si se implica con un proyecto, llámese Jakitea, llámese hostelería local o llámese Ondojan, se mete de lleno hasta las cachas, si decide hacer el camino de Santiago no lo hace desde Roncesvalles, lo hace desde Roma... Yon no titubea. Lo suyo son los máximos, su juego es el todo o nada.

Por eso, cuando hace unos pocos meses nos comentó que en mitad de esta etapa de incertidumbre hostelera él se echaba la manta a la cabeza e iba a coger (de hecho, ya lo había cogido) un asador cercano a su bar y cerrado hace ya tiempo para insuflarle nueva vida, no tuvimos ninguna duda de que lo haría rápidamente y lo haría bien. De hecho, casi sin darnos cuenta, lo ha puesto en marcha y ya está funcionando a tope llenando un hueco que ahora parece evidente en el centro de Lasarte: el de un asador tradicional al que acudir a comer un buen pescado o un txuletón a la brasa.

Por supuesto, como puede intuir cualquiera tras la lectura del primer párrafo, la intención de Yon no ha sido, para nada, continuar la trayectoria del local. **Su apuesta, desde el primer momento, ha sido aumentar la oferta del mismo**, subir varios peldaños la calidad del género y conseguir que en este asador el pescado sea un producto tan cuidado como la carne.

Lo pudimos comprobar, in situ, el pasado 24 de septiembre. Nuestra visita empezó en la planta superior, donde el asador cuenta con una pequeña barra en la que la hermana de Yon, **Izaskun Pavón**, encargada del local, nos ofreció un vino para entrar en materia mientras nuestro anfitrión nos iba enseñando el vistoso armario de vinos que había instalado en la entrada





y en el que descansan en perfecta temperatura conocidas referencias de Rioja, Navarra y Ribera así como una bonita selección de blancos, algunos rosados y algún que otro Champagne. Todos ellos, además, sin cargar demasiado los precios de los vinos con la idea de que la gente pueda disfrutar de una buena experiencia sin necesidad de hipotecarse por ello.

Antes de sentarnos tuvimos ocasión de visitar la zona de cocina donde vimos en acción al parrillero, así como al cocinero, **Raúl** y a **Juan "Kaitos"**, amigo personal de Yon al que este hostelero ha invitado a venir de Cuba.

Unos entrantes de auténtico delirio

Sentados a la mesa, comenzó el desfile con una colección de entrantes que incluyeron unos sorprendentes Mejillones escabechados con patatas fritas (**Foto 1**), aperitivo que se estila mucho en tierras sureñas y que aquí, incomprensiblemente, no es todavía muy conocido. En este caso, como nos comenta Yon, "se trata de unos mejillones comprados en fresco esta misma mañana y escabechados en casa". Puro lujo dentro de la sencillez del producto.

Esa "sencillez de lujo" siguió presente en todos los entrantes que nos fueron servidos a continuación, empezando con Unos Espárragos con navajas y salsa de ajoblanco que nos sorprendieron por el divertido y original juego de sabores y texturas que ofrecían, y unos Txipirones rellenos que supusieron uno de los platos más originales y coloristas de la degustación. "Estos txipirones", nos comentó Pavón, "los rellenamos con gambones y una escalibada que lleva todas sus verduritas picadas a conciencia, y dos reducciones de salsa, una elaborada con las cabezas de los gambones y la otra, consistente en un mojo tradicional pero sin pan". Una auténtica delicia.

Siguió la degustación con unos Pimientos del piquillo de Mendavia rellenos de hongo que nos sorprendieron, precisamente, por el protagonismo de esta seta en el relleno, y antes de pasar a la parrilla pura y dura, terminamos los entrantes con unos maravillosos y explosivos Berberechos al vapor que nos ofrecieron un prodigio de sabor en boca y es que, al igual que los mejillones, los pequeños bivalvos habían sido adquiridos por Yon ese mismo día en la lonja a las 5 de la mañana. Con esto queda todo dicho.

Excelentes carnes y pescados a la brasa

Pasando a palabras mayores, una vez consumidos los entrantes pasamos a degustar el corazón de la oferta del asador: el pescado y la carne a la parrilla. Como pescado, Yon eligió un Txixarro (**Foto 2**) que, al igual que los productos comentados anteriormente, contaba con una frescura excepcional. En cuanto a la carne, Yon ha apostado de cabeza por un grande: Alejandro Goya, que le provee de buenos lomos de vaca vieja con una maduración entre 21 y 30 días con el fin de que se encuentren en el punto perfecto para besar las llamas. Lo comprobamos degustando una txuleta que nos puso, literalmente, los pelos como escarpías. (**Foto 3**)

Y con nuestras últimas fuerzas, dimos cuenta de dos de los postres de la carta: Una jugosa tarta de queso elaborada por Raúl, y un golosón Brownie casero hecho por la propia Izaskun, que además de ocuparse de coordinar la sala y la atención al cliente, muestra aquí una interesante vena postrera.

Huelga decir que disfrutamos como mastines de nuestra primera visita al Riojanos, y que ya estamos deseando volver a recalcar en este modesto y atractivo local.

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

ARDANBERA
Distribuciones Exclusivas



arriaga
Gobierno para Hostelería y Alimentación

artetxe
Hostelería & Alimentación



Comercial Costa, s.l.



COVILSA
comercial de vinos y licores

e errASU 2004, S.L.

FRILA SL

G O N I
ardoteka



igartza
FOOD SERVICE

IPARDIS, S.L.U

Irizar Ardoak



LASTUR
DESDE 1995



EXCLUSIVAS
Mardu
alimentos & bebidas
GOURMET

ONBISA
BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN



comercial
Satrustegui



urola
food solutions



zergoxo
zergoxo!!!!

ZUBELZU
EMBALAJES PARA ALIMENTACIÓN, S.L.

GIBAK

Gipuzkoako
Banaketak

Asociación de
Distribuidores
de Gipuzkoa

ASOCIATE A GIBAK Y SÚMATE A ESTE PROYECTO

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

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

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

Problemas de tráfico, movilidad...

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

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

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

Toda una serie de ventajas

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

Formar parte de GIBAK te permitirá:

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

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

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

Empezamos una nueva etapa y contamos contigo.

SOLICITA, SIN COMPROMISO,
INFORMACIÓN SOBRE GIBAK

- POR MAIL: asociaciongibak@gmail.com

- POR TELÉFONO: 619 416 008

GIBAK

DJ IÑIGO ETXENIKE


Ezkontzak
Despedidak
Jaiak

655 744 657

BAR ROBERTO General Artetxe 1 Donostia

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

¡¡Te esperamos!!



Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA
BONARBE PICUAL ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99



LA DESPENSA D' LUJO
Directo de la tierra

681 096 729 www.ladispensadelujo.com




Maitiana
La bombonera de San Sebastián

Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería

C/ Peñasflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián






TU COMIDA EN CASA

Guía de DELIVERY y TAKE AWAY de Gipuzkoa y alrededores

Aunque no somos amigos de los anglicismos forzados, no podemos negarnos a la evidencia. Los nombres **“Take Away”** y **“Delivery”** han pegado fuerte en nuestra castigada hostelería. No se trata ahora, en cualquier caso, de sacar punta al tema sino de ayudar. Y con esta guía eso es lo que pretendemos: echar un cable, indicaros cuáles son los establecimientos de Gipuzkoa y alrededores que han optado por no cruzarse de brazos durante el injusto cierre de la hostelería y **animaos, lectores y lectoras, a que echéis una mano al sector** encargando, de vez en cuando, un menú, un plato, una hamburguesa, un arroz... los restauradores, los hosteleros, no necesitan sólo ánimos, sino una inyección económica por pequeña que ésta sea... hagamos lo que esté en nuestra mano, porque nos consta que ellos, como comprobaréis al perderos en las páginas de este suplemento, se están dejando la piel por ofrecer una oferta variada, cuidada y de calidad. Respondamos a su esfuerzo !!

AGIRRETXEA (Ezkio)

TRADICIÓN Y CASQUERÍA

Juanjo Martínez de Rituerto y Marijo Domínguez Cambil ofrecen una cocina tradicional en la que cobran especial importancia los platos de casquería, auténtica especialidad del local. Atención a sus Callos, sus carrilleras y a sus platos por encargo, auténticas joyas de la cocina casera.



BOCADILLOS, PINTXOS, RACIONES Y PLATOS PARA LLEVAR

PRIMARIOS PLATOS

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo	14,30 €
Burrido de Bermeo	12,00 €
Copa embuchada de arroz	8,50 €
Mullones rubicados a suya rubicados	8,90 €
Sopa reboscada con arroz	8,90 €
Escudillada seca estilo "Agirretxea"	8,80 €
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa piquillos (4 uds.)	5,90 €
Orzón de gambas y conchillos con salsa fina de guarnido	8,00 €
Borracho de patatas	12,00 €
Papas bravas a suya	4,00 €
Papas fritas	3,00 €

SEGUNDOS PLATOS

CARNES	
Abridos de ternero en salsa	9,95 €
Carrillón de ternero en salsa de vino tinto	12,50 €
Callo de ternero estilo "Agirretxea"	9,50 €
Lengua de ternero reboscada en salsa con guarnidos y patas variadas	18,50 €

PISCADOS	
Bacalao confitado con pipernada	7,80 €
Bacalao con tomate verde	7,80 €
Bacalao con salsa holandesa	7,80 €
Rogel en salsa americana	38,00 €

POR ENCARGO (disponer el día anterior)

*Rabo de ternero en salsa de vino tinto	13,00 €
*Serrano Ibérico con su guarnido	12,00 €
*Pulso asado con patatas fritas	18,00 €
*Pulso a la parrilla	14,00 €
*Chorizos rellenos en su tinta	12,50 €
*Chorizos embuchados	12,00 €
*Sepia a la plancha con panaderías y refrito	8,50 €

Se pueden encargar hasta el viernes platos preparados para el fin de semana



Santa Lucía, 50 - EZKIO

Tf: 943 72 29 86

ARRAUNLARI BERRI (Hondarribia)

ESENCIA GASTRONÓMICA VASCA

La más pura esencia de nuestra gastronomía más tradicional desde un punto de vista técnico joven y rompedor de la mano de dos cocineros revolucionarios que se resisten a rebajar en nivel del que han convertido en uno de los grandes restaurantes de la costa. Menú solamente disponible los fines de semana.



Entrantes a elegir

- Alcachofas de Tudela en salsa verde con jamón
- Begihaundi en su tinta con arroz blanco
- Begihaundi frito con salsa mahonesa
- Begihaundi estilo Pelayo
- Paella valenciana

Segundos a elegir

- Carrilleras de cerdo al vino tinto y crema de patata
- Marmitako de bonito de Hondarribia
- Merluza de anzuelo reboscada con piquillos y panaderas
- 1/2 paletilla de cochinillo asada con panaderas
- 1/2 paletilla de cordero lechal asada con panaderas

Postres caseros a elegir

- Tarta de queso
- Pastel vasco
- Tarta de almendras

25€ (sin bebida IVA incluido)

Bodega recomendada

- Cerveza 18/70 "La rubia" **2€**
- Cava Colet Extra Brut **10€**
- Champagne André Clouet Grande Réserve **30€**
- Sidra Saizar **5€**
- Blanco Rioja Florentino Martínez **6€**
- Tinto Rioja Eredun **6€**
- Rioja Crianza...

Pº de Butrón - HONDARRIBIA

Tf: 943 5785 19

ARRIKITAUN (Donostia)

ALEGRÍA ANDALUZA EN CASA

Pringá, Jamón, Gambas con ali-oli, Salmorejo, Carne guisada al Pedo Ximénez, Tortitas de camarón... sabor andaluz de pura cepa de la mano de Ángel de la Chica y Maica Madroñal, dos sevillanos de pro que nos acercan el sol de sur a nuestro domicilio todos los fines de semana.



FINDES TAKE AWAY

LOS FINES DE SEMANA, BEBIDA Y COMIDA PARA LLEVAR

VIERNES de 18 a 21hs.
SÁBADO de 12 a 15hs
 y de 18 a 21hs.
DOMINGO de 12 a 15hs
 y de 18 a 21hs.

843-98.31.41
 670-20.07.77

SOS **ARRIKITAUN**
 RINCONZITO ANDALUZ

MONTAÍTOS		TXIKI	SUPER
PRINGÁ	2,00	3,50	
CHORIZO (Duke o picante)	2,00	3,50	
JAMÓN (Con Aceite, salmorejo o mayonesa)	2,00	3,50	
GAMBAS CON ALI OLI	2,00	3,50	
TIRANTE (Jabón con Ali Oli)	2,00	3,50	
PANTUITO (Bacon, queso y pimiento verde)	2,00	3,50	
SERRANITO DE LOMO O POLLO (Con jamón y pimiento verde)	2,00	3,50	
PECHUGUETO (Pechuga, tomate, lechuga y mayonesa)	2,00	3,50	
KUDIBOZETI (Berejena frita, jamón y pimiento)	2,00	3,50	

Más ...

ENSALADA MIARMA (Lechuga, tomate, cebolla, atún, jamón, huevo y picante) 7,50

8'5€ **ARRIKI - COMBIS**

Igara Bidea, 19 - DONOSTIA

Tf: 843 98 31 41

843-98.31.41
 670-20.07.77
 arrikitaundonosti@hotmail.com
 Arrikitaun Donosti

ARTZABAL (Usurbil)

COCINA CASERA E INFORMAL

Un excelente menú del día para llevar a 10 euros que cambia todas las semanas, así como una carta casera e informal en la que destacan especialidades como el Pollo asado de caserío, la Sopa de pescado, las Carrilleras, el Revuelto de hongos... convierten a Artzabal en una atractiva opción para todos los gustos..



Eguneko Menua **ARTZABAL** eramateko

Azaroak 9, 10, 11

Artzabal entsalada
 Ahuntz gazta entsalada
 Perretxiko eta hirugiharra krepak
 Bakallu beteriko piperrak
 Arrain zopa
 Gulak eta pikilloak nahaskia

10€

 Behi eskalopea*
 Oilasko lizer errea*
 Xolomo adobatua*
 Txekor sailheskia*
 Ukondo labean errea*
 Legatza albardatua*
 * patata frititu eta piperrekin

ARTZABAL

Puntapax kalea, 8 - USURBIL

Tf: 943 36 91 39

AVENIDA TABERNA (Lasarte-Oria)

MENÚ Y BOKATAS BESTIALES

Yon Mikel Rodríguez ofrece todos los días desde riquísimas tortillas de patata hasta menús para llevar, pasando por raciones como Mejillones con tomate, Chorizo criollo, Albóndigas, Carrilleras, Lengua en salsa... o sus bestiales bokatas de Albóndigas, Lacón con queso, o Carrilleras con patatas.... Avenida es mucho Avenida



BAGA BIGA FAKTORIA (Donostia)

LA FÁBRICA DE CERVEZA DE GROS

El catalán "donostiarrizado" Arnau Estraidra, colaborador de esta revista desde hace tiempos inmemoriales, dirige su propia factoría de cerveza artesanal en Gros desde donde nos ofrece espectaculares hamburguesas normales y vegetarianas, Bao de cochinita pibil, Patatas brewpub y, como no, Espetec... visca la birra lliure !!



TAKE AWAY, PARA LLEVAR

Patatas Brewpub: Las clásicas Roast Potatoes, con nuestras salsas caseras	6,50€
Falafel: Bolas de falafel con salsa tzatziki y pan pita	9,00€
Croquetas: Croquetas de jamón, chipirón en su tinta o de hongos (4 unidades)	8,50€
Espetec: Espetec exta o secallona con pimiento negro o secallona con pimiento dulce	6,50€
Aceitunas: Mezcla de aceitunas encurtidas	2,00€
Burger BBF: 200g de ternera,bacon ahumado, queso edam, cebolla caramelizada, salsa encurtida BBF y rúcula; con patatas Brewpub	10,00€
Burger Vegetariana: Burger vegana con queso Bria, salsa de encurtidos BBF, rúcula, cebolla caramelizada y confitura de tomate; con patatas Brewpub	10,00€
Bao de Cochinita Pibil: 2 pan bao con carne de cochinita, cebolla encurtida y mayo tabanero	9,50€

Frutos secos, Sésamo, Cacahuets, Apio, Marisco, Soja, Pescado, Gluten, Lactosa, Huevos, SOx

Ramón M^a Lili, 8 (Gros) - DONOSTIA
Tf: 943 38 17 53

BAI BIDEA (Zumaia)

TRADICIÓN Y BUENA CARNE

Yuli Aparicio y Cristian González ofrecen desde Zumaia su cocina tradicional con especialidades como su fabulosa Tortilla de patata, Pulpo con espuma de patata y mojo rojo, Ensaladas variadas, Carrilleras de ternera, Cochinillo confitado, Costilla de vaca... y, por encargo, su excelente txuletón a la parrilla.



PARA RECOGER O A DOMICILIO

ENTRANTES		€
• CROQUETAS DE JAMÓN HECHAS EN CASA		8
• BABAS DE CALAMAR		8
• NUESTRA TORTILLA DE PATATA (45 MIN)		14
• CECIHA DE VACA CON LASCAS DE IDIAZABAL Y ACEITE DE TRUFA NEGRA		14
• HUEVOS ROTOS CON PALETA IBÉRICA 100%		12
• BELLOTA DE JABUGO		17
• PULPO CON ESPUMA DE PATATA Y MOJO ROJO		17
ENSALADAS		
• ENSALADA MIXTA		10
• ENSALADA DE QUESO DE CABRA, CHERRY ASADO Y PESTO DE AVELLANAS		12
• ENSALADA DE SALMÓN CURADO EN CASA CON AGUACATE Y ELCURTIDOS		14
• ENSALADA DE POLLO MARINADO AL CURRY Y CRUJIENTE CON MIEL Y YOGURT		12
PRINCIPALES		
• CARRILLERAS DE TERNERA Y PURÉ TRUFADO		14
• HAMBURGUESA CON PAN BRIOCHE, QUESO, HUEVO FRITO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y LECHUGA (PERSONALIZADA A TU GUSTO)		10
• ASADO DE COSTILLA DE VACA A BAJA TEMPERATURA, PATATA FRITAS Y CHIMICHURRI		12
• COCHINILLO CONFITADO Y ASADO EN SU JUGO (2 PERSONAS) (45 MIN)		38
POSTRES		
• TARTA DE QUESO HORNEADA		5
• ARROZ CON LECHE		4
• TIRAMISÚ		4

Eusebio Gurrutxaga, 6 -ZUMAIA

Tf: 943 86 02 75

BOTARRI (Tolosa)

LA MEJOR TRADICIÓN DE TOLOSA

Desde unas impecables Alubias de Tolosa con todos sus sacramentos hasta una Ensalada de bonito, pasando por sus Croquetas caseras, sus Alcachofas, su Tortilla de bacalao, su Codillo, sus Callos... y, por encargo, su excelente Txuleta a la parrilla. En Botarri encontraremos una tradición impecable lista para llevar.



RACIONES PARA RECOGER EN RESTAURANTE

*Croqueta CASERA de Txangurro	2,00 / unid
*Terrina de foie casera y sus 3 dulces	13,50
*Carpaccio de Tomate "Pata Negra"	8,50
*Ensalada de Bonito "Tximistarri"	13,50
*Ensalada BOTARRI DE OTOÑO (12 ingredientes)	9,50
*ALCACHOFAS y salteado de Ibérico y ajos	11,50
*ALUBIAS DE TOLOSA CON GUARNICIÓN	12,50
Tortilla de BACALAO <u>POR RACIONES</u> / 5,50 la Ración	
Tortilla de Patata Clásica o Rellena: (De Jamon y queso o Paisana con Chorizo Iberico) <u>POR RACIONES</u> / 5,50 LA RACION	
*Codillo asado a Baja Temperatura, en su jugo con puré de patatas	12,50
*Callos a nuestro Estilo completos	10,50
*Bacalao Ajoarriero con Piperrada	10,50
*Kokotxas de Bacalao, Pil Pil de mejillones	10,50

Postres Caseros (Tarta Manzana, Pantxineta, Torrija Caramelizada, Leche Frita) 4,00

Oria, 2 - TOLOSA

Tf: 943 65 49 21

COCOTTE TABERNA (Pamplona)

DE LO MEJORCITO DE IRUÑA

Los arroces de todo tipo son la especialidad de este restaurante del casco viejo de Pamplona donde también encontraremos especialidades como las Croquetas de txuleton, los Callos caseros, las Kokotxas de merluza al pil-pil, Pillos caseros de cordero... Cocotte nos hace la boca agua.



PICOTEO	CROQUETAS DE TXULETON / DE IBERICO	2.20€ / 2.00€ UD
	ENSALADILLA RUSA	8.00€
	ENSALADA DE LA BEBILA (LEONISA, VERTRESCA, HUEVO DURO Y CEBOLLETA)	12.50€
	ENSALADA DE TRUFOS FRITOS, GAMBAS CRUJIENTE, TOMATE Y ALHAMBRA	18.50€
	SALTADO DE VARIAS FIJE, PÍÑONES, DELICIAS DE PATO Y CABERNET SAUVIGNON	17.00€
	ARROZ DEL CANTABRICO (EN ACETE DE OLIVA) CON PARTIMACA	15.80€
	ARROZ GASTA (INDICACIONES CASEROS CON FREJO DE AJO)	11.50€
	HONGOS CON FOL, YEMA, PARMENTIER DE PATATA Y CEBOLLA CRUJIENTE	18.50€
	TARRO DE ATUN ROJO, POME MARAL, MICHONCELLO, VAINILLA DE TONDO Y PIMARRA	17.50€
	PULPO MARINADO CON PATATA Y PIMIENTOS	16.50€
	TOCINITOS DE PAPAÑA IBERICA CON PIÑONILLOS ASADOS DE CASA	12.00€
MARISCOS	CIGALA GALLEGA (100 GR) PLANCHA	12.00€
	CARABINERO DE LA CRISTINA (112 GR) PLANCHA	13.00€
	GAMBAS DE BUELA PLANCHA (COCINADA)	22.50€
	ROSLAVANTE A LA PARRILLA (TROCEADO) (600 GR.)	28.00€ UD
	CODORNAS AL AJILLO	15.00€
	CARABON DE CARNE SALTADO, HUEVOS DE CORRAL, PAPAÑA IBERICA Y KIMCHI	15.80€
	COLLITAS DE CIGALA EN TEMPURA CON MAYONESA DE SOJA	18.00€
PESCADOS	AJOBARRENO CON HUEVO FRITO O CON KOKOTXAS FRESCAS DE BACALAO	15.00/18.00€
	TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON PIMIENTOS ASADOS Y AJOLO	13.50€
	BACALAO FRITO ESTILO SIBERIA CON CEBOLLA Y PIMIENTOS	16.50€
	PERIPLORES RELLENOS EN SU TINTO	18.50€
	KOKOTXAS DE MERLUZA AL PIL PIL	20.50€
	CONSULTA NUESTROS PESCADOS DEL DIA	
CARNES	LECHEZUELAS DE CORDERO LECHAL, AJETES FRESCOS Y HONGOS	18.00€
	CALLOS Y MORROS GULIANDOS (ESPECIALIDAD)	16.50€
	MEMBRILLOS DE CORDERO CON SANGRELLA	18.50€
	CORDEO AL CHILINDRON / CON CARACOLES NAVARRICOS	17.00/20.00€
	CARACOLES NAVARRICOS	17.00€
	PALTELES DE CORDERO LECHAL, SABIDA CON REJUDO AL ROMERO	22.50€
	SOLCOMALO SEÑALADO CON SETAS Y QUESO SUAVE	22.50€
	PICHÓN EN SALSA CAZADORIA	22.00€
	SOLDIMELLO AL CHATELAINO (2 PERSONAS)	45.00€

Estafeta, 81 - IRUÑA - PAMPLONA
Tf: 948 59 10 72

EZKIÑA TABERNA (Arrasate)

BUENA CASQUERÍA Y TORTILLAS

Las tortillas de lo más variopinto (Carbonara, de Pulpo, de Rabo de toro, Boloñesa...) son la marca de la casa en la taska que dirige Asier Antia y en la que podemos encargar sus platos de casquería como Callos, Oreja guisada... así como Sandwichs, Bokatás, Hamburguesas y diversas raciones de cocina tradicional.



Jasotzeko zerbitzua
Taberna
943 04 43 88

PINTXOS	TORTILLAS
BOLA DE CARNE 2.00€	EZKIÑA TORTILLA 15.00€
BOLA DE MERIZCO 2.00€	TORE GAZTA 16.00€
OREJA REBOZADA 2.00€	CARBONARA 16.50€
TORREZNO 2.30€	ERRARCA 16.00€
JAMÓN 2.10€	BACALAO 18.00€
JAMÓN CON TRATXA 2.00€	PULPO 18.00€
ATÚN CON MAHONESA Y QUINUA 1.95€	RAVO DE TORO 20.50€
CALABACIN RELLENO DE JAMÓN Y QUINUA 2.10€	TRATXA 16.50€
CROQUETAS DE JAMÓN 1.80€	BOLONESA 18.00€
LOMITOS RELLENOS DE BECHAMEL Y QUINTO QUESO 2.20€	
TOJE CON MANZANA Y CEBOLLA PICADA 3.40€	CENAS
SANDWICH VEGETAL 1.95€	PATATAS BRAVAS O ROQUEFORT 5.00€
BERREJENA CON BACALAO Y CIGALA 3.10€	VERDURITAS EN TEMPURA 4.50€
TOMATE PLANCHA CON RULO DE CARNE 2.20€	FINESSES DE POLLO 5.00€
PANCITA CON QUESO Y PIMIENTO VERDE 2.00€	CHAMPIS EN SALSA 5.00€
	ENSALADA ROQUEFORT 6.50€
RACIONES	BOKATAS
CALLOS 8.50€	ZURGINKANTOI 6.50€
RABO EN SALSA 9.00€	ARROLAPETA 5.00€
OREJA GUISADA 6.00€	Turkiñak, txuleton, txuleton y caldo de tripa
COSTILLA CON SALSA BARBACOA 7.50€	ZURGINKANTOI 6.50€
CHAMPIS EN SALSA 5.00€	EZKIÑA 5.00€
LANGOSTINOS CON MAHONESA DE CARNE 7.00€	Plancha, tomate guisado, berros, salsa, mayonesa, cebolla
ENSALADA ROQUEFORT 6.50€	OLARTE 6.00€
	Plancha, tomate guisado, berros, salsa, mayonesa, cebolla
	HAMBURGUESAS
	VEGETAL 6.00€
	POLLO 7.50€
	Salsa, mayonesa, queso, patata

Olarte kalea, 25- ARRASATE
Tf: 943 04 43 88

EZKURRA (Donostia)

MÁS ALLÁ DE LA ENSALADILLA

En este bar de toda la vida especializado en Ensaladilla rusa, Joseba Balda nos ofrece una selección de su carta para llevar, destacando su Hamburguesa grosera, su espectacular bokata "La cabra de Ulia", sus Alitas de pollo marinadas y su Combo "Pollote" de Pollo asado, patatas y, como no, ensaladilla.



APERITIVOS

Croquetas de jamón (6 u) 9.00€ Chopitos fritos 7.00€
 Rabas de calamar 6.00€ Alitas de pollo marinadas 7.00€

RACIONES

Tortilla de patata 14.00€
 Patatas 3 salsas 7.00€
 (brava, mayonesa y alioli)
 Bacalao ajoarriero con gambas 10.00€
 Callos y morros caseros 10.00€

ENSALADILLA RUSA

370gr 7.00€
 750gr 14.00€
 1kg 19.00€ **★ Pan incluido!**

POLLOTE COMBO
 Pollo asado con patatas y ensaladilla rusa
 Medio pollo 9.00€
 Pollo entero 18.00€
NOVEDAD

BOCADILLOS

EZKURRA
 Pollo, pimientos, cebolla frita, setas y roquefort 6.90€

LA CABRA DE ULIA
 Jamón Ibérico, queso de cabra, cebolla pochada, mermelada de tomate y caramelo de sidra 6.90€

HAMBURGUESA

GROSERA
 Hamburguesa casera, lechuga, tomate, cebolla pochada, Queso cheddar, mermelada de pila, salsa Tamy y patatas fritas 9.50€

BEBIDAS

Tinto joven (DO Rioja) 8.00€
 Blanco (DO Rueda) 8.00€
 Sidra 4.80€
 Refrescos 2.00€
 Cerveza artesana 2.00€

POSTRES

Arroz con leche casero 3.90€
 Panchineta 2.00€

Miracruz, 17 (Gros) - DONOSTIA
Tf: 943 27 13 74

GURE ETXEA (Getxo - Bizkaia)

LA MEJOR TASKA DE ROMO

Con apariencia de taska, Gure Etxea es formalmente todo un restaurante donde se degustan los mejores productos de temporada de la margen derecha del Nervión, desde Txipirones del Abra recién pescados hasta Rodaballos a la brasa, sin olvidar su Tartar de atún o sus impresionantes Hongos con huevo... un must !!



gaurko karta **GURE ETXEA** *vive ahora esta deliciosa del* *la carta de hoy*

ENTRANTES

Tonete de Borriko (7.50€)
 Tonete con ventresco (12.80€)
 Ensalada mixta (10.80€)
 Tonete con burrata (14.80€)
 Antoxos en vinagre (12.80€)
 Alcajús o lo surtes (26.80€)
 Gamba blanca (24.80€)
 Soladón ahumado Keta (18.80€)
 Lientón de otón Echebaster (20.80€)
 Tartar de atún (24.80€)

Hongo negro con huevo a baja temperatura (22.80€)
 Loso ibérico de bellera (100 gr) (20.80€)
 Pulcritillo ibérico (100gr) (17.80€)
 Churizo ibérico (100 gr) (12.80€)
 Ensaladilla sovietica de mi ama (10.80€)
 Cesta de pan de Zalla (5.80€)

DE CUCHARA

Sopa de txangarro (14.80€)
 Alubia de Gernika (10.80€)
 Pochos navarros con alcajús (10.80€)
 Borbonces con hongos y foie gras (18.80€)

ARROS PARA DOS

Negro de txipirones de potero (40.80€)
 De alcajús (35.80€)
 De cardero de Etzanadio y boleros (36.80€)

CARNES

Tuqueta de ganso mayor (45.80€/kg)
 Cerrilleros en salsa (14.80€)
 Solomillo o la brasa (24.80€)
 Solomillo o la brasa con filete y boleros (20.80€)
 Callos y surtes en salsa (12.80€)
 Pollo campero asado (16.80€)
 Cardero lechal asado (1) (40.80€)
 Cochinitillo asado (1) (35.80€)
 Cochinitillo asado (1) (65.80€)
 Caracoles en salsa bizkaína (20.80€)

PESCADOS

Txipirones en su tinta (20.80€)
 Bocales confitados con txangarro (20.80€)
 Rape o la brasa (48.80€/kg)
 Rodaballo o la brasa (22.80€/kg)

POSTRES

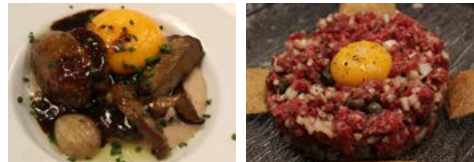
Tejos y cigarrillos de Tolosa (6.50€)
 Tarta de chocolate casero (8.50€)
 Tarta de queso con framboas (6.50€)
 Tarta de queso y piñones (6.50€)
 Table de queso Láncobal e Iruki (10.80€)

Caja de ahorros, 14 - Romo - GETXO (Bizkaia)
Tf: 944 63 68 80

HIDALGO 56 (Donostia)

EL ALMA DE LA COCINA VASCA

Juan Mari Humada se ha convertido en el más firme garante de la tradición más auténtica: Sopa de pescados y mariscos, Hongos a la plancha con yema, Tartar de txuleta, Txangurro a la donostiara, Txipirones en su tinta, Los callos de Hidalgo... y su imprescindible Merluza Txapeldun... entre otras mil joyas de antología.



RACIONES PARA LLEVAR

- Ensalada de tomate del país, bonito, escabeche casero 14,5€
- Ensalada de txangurro, langostinos y salmón 18,0€
- Selección de nuestras croquetas 9 piezas 9,0€
- Morcilla de Sotopalacios y pimientos 12,0€
- Hongos a la plancha con yema 19,5€
- La Ensaladilla Rusa del Hidalgo 7,5€
- Parrillada de verduras con jamón 13,0€
- Tiradito de Antxoas Marinadas, piparras y tomate 10,5€
- Tortilla de Antxoas y ajetes 14,0€
- Revuelto de Txangurro 14,0€
- Alcachofas en texturas con jamón 14,0€
- Sopa de pescados y mariscos 11,0€
- Chipirones frescos troceados en su tinta 18,0€
- Bacalao al pil pil o club ranero 18,0€
- Bacalao a la Donostiara (con txangurro) 18,5€
- Txangurro Donostiara gratinado (desmigado en casa) 18,5€
- La merluza Txapeldun, con kokotxas, almejas sin harina 25,0€
- Kokotxas de merluza al pil pil 25,0€
- Almejas en salsa verde 22,0€
- Atún en corte de Txuleta con cosas 22,0€
- Antxoas fritas 11,5€
- Albóndigas de txuleta en salsa. unidad 2,5€
- Los callos del "Hidalgo" 14,5€
- Paloma torcaz guisada con sus guarniciones 20,0€
- Carré de ciervo asado con castañas y salsa arandanos 22,0€
- Carrilleras de ternera guisadas con puré de patatas 16,0€
- Solomillo de vacuno al foie gras con salsa de Oporto 25,0€
- Carpaccio de Solomillo con rucula y pifones 19,0€
- Steak tartar de carne de txuleta, hecho al momento 25,5€
- Nuestra hamburguesa-tartar de txuleta 2 piezas 9,0€
- Manitas de cuto deshuesadas con setas y su salsa 15,5€
- Oreja a la plancha con puré de patatas 11,0€

Pº Colón 15 (Gros) - DONOSTIA
 PARA REALIZAR SU PEDIDO LLAMAR AL 943 27 96 54
 PARA RECOGER EN EL RESTAURANTE HIDALGO 56

Tf: 943 27 96 54

LA MURALLA (Donostia)

UN DELIVERY "PARTICIPATIVO"

Mª Eugenia Bozal, incansable discurreidora, ha ideado un "Delivery" en el que el comensal tendrá que terminar los platos en casa siguiendo unas sencillas instrucciones que harán que los magníficos platos de La Muralla luzcan como si hubieran sido terminados al momento en el restaurante... aceptáis el reto??



La Muralla
 Restaurant - Bar

DE PICOTEO...

- JAMÓN IBERICO CINCO JOTAS (CORTADO A MANO), "LUNACA" Y PAN DE CRISTAL 16€
- ROMBOS DE FOIE MÍ-CUT, DULCES Y PAN DE PASAS (4 UNIDADES) 9€
- CRULONES DE LANGOSTINOS CON AJUOLI DE MANGO (6 UNIDADES) 9€ (**)
- CROQUETAS DE JAMÓN DE LA ARBUOLA (8 UNIDADES) 8€ (**)

INTRANTES

- ENSALADILLA DE LANGOSTINOS Y VINAGRETA DE GRANADA 8€
- VERDURAS SALTADAS, PAPAÑA IBERICA Y CREMA OLIVA 8€ (**)
- RAVIOUS DE CHIPIRONES EN SU TINTA CON CREMA DE TXAKOLI 9€ (**)
- RAVIOUS DE SETAS Y HONGOS CON CREMA DE FOIE 9€ (**)
- PIQUILLOS RELLENOS DE TXANGURRO CON CREMA DE CLODURIL Y VAINILLA (8 UNIDADES) 8 € (**)
- ARROZ DE BOLETUS CON FOIE 9€ (**)
- ARROZ MARINERO, CHIPIRONES Y ALMEJAS 12€ (**)

PISCADOS

- BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS CON "KATAIF" (HELOS DE PATATA) 12€ (**)
- NUUESTRA VERSIÓN DE FISH & CHIPS DONOSTIARRA CON SALSA CHIVA 10€
- LAMINAS DE BACALAO, AJUORRIERO CON CREMA SUAVE DE AJO NEGRO 10€ (**)
- CHIPIRONES EN SU TINTA CON PAN DE ARROZ 12€

CARNES

- CONFIT DE PATO ASADO, PURÉ DE REINETA Y "NACHOS" DE YUCA 12€ (**)
- BIRCK DE TERNERA CON CÚRCUMA Y SALSA AGRIPICANTE 10€ (**)
- CHIPIRONES EN SU TINTA CON CREMA DE CALABAZA Y CEBOLLETAS GLASEADAS 12€ (**)

PASTES

- TARTA DE QUESO CON CONFITURA DE FRUTOS ROJOS 6€
- BROWNIE DE ANACARDOS Y CHOCOLATE BLANCO CON SOPA DE YOGURT 6€
- HOLIDADE TIBIO DE MANZANA 5€
- TARTELETA ÁCIDA DE LIMÓN 5€
- TORRIJA DE LA MURALLA 6€

OPCIONES VEGETARIANAS

- CROQUETAS DE QUESO Y HUEVO (6 UNIDADES) 6€ (**)
- CROQUETAS DE BOLETUS (6 UNIDADES) 8€ (**)
- LASADINA DE VERDURAS CON TRUFA 8€
- ARROZ SALVAJE CALABACÓN, TOFÚ, FRUTOS SECOS Y AJUOLI DE MANGO. 8€

• Si deseas hacer un pedido puedes llamarlo al 608 81 41 47 o enviarnos un WhatsApp indicándonos los detalles.

• (**)Platos que necesitan darte el punto final en casa.

• Enviamos nuestros platos a tu casa o también puedes recogerlos en nuestro restaurante

Enbeltran 3 (Parte Vieja) - DONOSTIA
 Tf: 943 43 35 08

MAITTE (Lazkao)

LA MAYOR OFERTA PARA LLEVAR

Maite Garmendia ya se dedicaba a la comida para llevar desde que inauguró su establecimiento, con lo que la pandemia no le ha cogido por sorpresa y cuenta con una muy extensa carta de cocina tradicional impecable. Imprescindible su Ensalada de bacalao, la Merluza en salsa, la Menestra de cordero, sus postres caseros...



Brika / Bic	19,25 €/kg
Mistak / Mistos	15,10 €/kg
Olasko Iduarra / Pechugas	15,10 €/kg

ARRAINAK / ESCABADOS

Txipirotak tipalarekin / Chipirones escabollados	31,25 €/kg
Txipirotak tinta / Chipirones en su tinta	32,25 €/kg
Ajurrutero / Ajurrutero	22,75 €/kg
*Bakalaoa tomate eta pilik / Bacalao con tom. y piq.	8,80 €/ra.
*Bakalaoa Maitte erra / Bacalao Maitte	8,80 €/ra.
*Txangurnas / Changurro	47,50 €/kg
*Zapoa saltan / Rape en salsa	S.P.M.
*Zapo amerikarra / Rape americano	S.P.M.
*Legaza saltan / Merluza en salsa	S.P.M.
*Legaza betza / Merluza edena	S.P.M.
*Bicirak / Virtras	S.P.M.

HARAGIAK / CARNES

Tripakiak / Callos	15,20 €/kg
*Alkumea menestra / Cordero en menestra	17,75 €/kg
Masullak / Carrilleras	26,90 €/kg
*Oreina saltan / Ciervo en salsa	26,90 €/kg
*Galeperrak / Codornices	6,00 €/col.
Biribillak saltan / Rosolado en salsa	20,75 €/kg
Mingaina saltan / Lengua en salsa	19,15 €/kg
*Isatsa saltan / Rabe en salsa	15,10 €/kg
Albondigak tomatearekin / Albondigas con tomate	15,75 €/kg
Albondigak saltan / Albondigas en salsa	15,90 €/kg
*Ollaskoa saltan / Pulo en salsa	11,25 €/kg
*Ollasko errra / Pulo asado	10,25 €/col.
*Baserriko ollasko errra / Pulo de caserio asado	18,25 €/col.

POSTREAK / POSTRES

Natillak / Natillas	1,90 €
Flans / Flan	1,90 €
Arroz esca / Arroz con leche	2,00 €
Gazta tarta / Tarta de queso	2,00 €
Tartak / Tartas	2,50 €
Yogurtsa / Yogurt	0,75 €
Dastaketa / Degustación	3,00 €

Elozegi, 22 - LAZKAO

Tf: 943 08 76 74

MARTÍNEZ (Ordizia)

AUTÉNTICA COCINA DE MERCADO

Desde su centenario restaurante situado a escasos 50 metros del Mercado de Ordizia, Xabier Martínez nos ofrece una cocina tradicional elaborada con una técnica impecable y maravillosas presentaciones. Menestra de verduras, Hongos salteados con huevo, Alubias de Tolosa completas, Begihaundi en su tinta, Callos...



1890
MARTÍNEZ
JATETXEA

SERVICIO "TAKE AWAY" A DOMICILIO

<p>PRIMEROS PLATOS</p> <p>Croquetas de berroco (uni) 60€</p> <p>Cambas galatanes (uni) 60€</p> <p>Larditas (bocaneta de gambas queso y bacon) uni 10€</p> <p>Menestra de verduras de temporada con jamon 60€</p> <p>Hongos salteados con huevo a hoja temperatura 100€</p> <p>Alubias completas (fuerza chorizo morcilla mojadita) 100€</p>	<p>PESCADOS</p> <p>Lomos de localito con tomate y piperrata 600€</p> <p>Chápinas begihaundi en su tinta 100€</p> <p>Chápinas begihaundi escabollado al estilo Pelayo 100€</p>
<p>CARNES</p> <p>Callos con menestra arreta tradicional 800€</p> <p>Pulera cocar en salsa cazadora 100€</p>	<p>BOCADILLOS</p> <p>Albondigas con queso y patatas 600€</p> <p>Revuelto de chorizo 200€</p>
<p>POSTRES</p> <p>Gosna (bocancho con crema nata y caramelo) 10€</p> <p>Arroz con leche 80€</p>	

*Se recomienda hacer las reservaciones con antelación a poder ser la capota

TAMBIEN SE OFERTARA UN MENU SEMANAL DE 10€ QUE SE DARÁ A CONOCER EN REDES SOCIALES O LLAMANDO AL RESTAURANTE.

<p>HORARIO TAKE AWAY: Viernes y Sábados 9.00 - 15.00 y 19.00 - 20.00 Domingo 10.00 - 13.00</p>	<p>HORARIO A REPOSER: Furgon Viernes Sábados y Domingos de 10.00 a 13.00 Noche de viernes a sábado</p>	<p>PRECIO: Cantitas, copitas o botitas al 60% IVA INCL.</p>
--	--	---

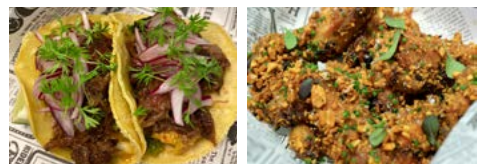
Santa María, 10 - ORDIZIA

Tf: 943 88 06 41

MAUN GRILL BAR (Donostia)

FUEGO, FRESCURA Y JUVENTUD

Productos de temporada adquiridos en el propio Mercado San Martín donde se encuentran ubicados, combinados con parrilla y técnicas e inspiración internacionales da lugar a la original y creativa oferta de este inclasificable local dirigido por un joven y dinámico equipo que se ha hecho ya un importante hueco en Donostia.



Para Picar

Ensalada de tomate	6€
Patatas Maun	5€
Tiradito de Atún	22€
Antxoa en salazon Maisor	18€
Jamón "5 Jotas" cortado a cuchillo	24€
Alcachofa con Crema de Macadamia	15€

Seguimos con...

Sopa de pescado	5,5€
Tacos de Cochinita pibil (2ud.)	8€
Tacos de Costilla Kimchi (2ud.)	8€
Alitas "MAUN"	10€
Arroz con Carabenero	18€
Merluza con Curry Rojo	18€
Masala Mumbay de Carne	12€
+ Arroz Basmati	4€
Costilla Barbacoa	14€
+ Piquillos	9€

Postre

Tarta de Queso	5€
----------------	----

Urbietta, 9 (Mercado San Martín) - DONOSTIA
 www.maungrill.com Tf: 603 23 47 61

MESÓN LUGARITZ (Donostia)

LA JOYA ESCONDIDA DEL ANTIGUO

Las hermanas Mamen y Mertxe Beraiz y Antonio "Toñín" Cano, marido de la segunda, dirigen este pequeño restaurante familiar que ofrece para llevar lo mejor de su carta tradicional y de temporada. Imprescindibles sus sardinas marinadas, su paloma en salsa y sus callos, aunque no hay producto malo en esta gran casa de comidas.



Entrantes

Ensaladilla rusa	7€
Patatas Ali Oil	4€
Espárragos 6 Uds.	5€
Sardinias marinadas	9€
Pudding de merluza	6€
Verdinas con Iacón	10€
Guisantes temporada	7€
Empanadilla de carne Uds.	1,6€
Croquetas de jamón Uds	1,8€

Ibéricos

Balsa (al vacío) de jamón (180gr)	16€
Balsa de lomo	16€
Balsa de satchichón	9€

MESÓN LUGARITZ

Pescado

Anchoas rebazadas	9€
Taliprones tinta	14€
Merluza rebazada	10€
Pimientos rellenos bacalao	10€
Ajaorriero	10€

Carne

Callos	9€
Montas rebazadas	9€
Albóndigos en salsa	10€
Carrileras de ternero en salsa	12€
Rabo en salsa	12€
Conejo en salsa	12€
Marcella de arroz plancha o rebazada	7€
Paloma en salsa	15€
Caracoles	12€

*Tortilla de patatas por encargo

Avda. Tolosa, 79 (El Antiguo) - DONOSTIA
Tf: 943 21 85 03

OCHO BEER & VEGGIE (Donostia)

COMIDA VEGETARIANA Y CERVEZA

Nacho Ugarte y Aitor Riaño, el tándem que dirige igualmente el Café S7ete de Amara y el Juli de Errenteria, ha dado un giro de tuerca a la carta de lo que fue el Auñamendi de Benta Berri, convirtiéndolo en un vegetariano en el que podremos encargar para casa la comida más sana y equilibrada de los contornos.



pika pika COSITAS RICAS HECHAS EN CASA	€
Disko Irakolat: de Hongos	7
Hummus de babarruna con guindillas de Ibañeta*	6,5
Papas aragás con salsa de aj amarillo, aceituna kalamata y siracha*	6,5
Tostito de Muhammadu de piquillos, berenjena asada y Umeboshi*	4,5
Fingers con lechuga vegana, vegineso de chipote y salsa miel mostaza	8
Toko Tolo con Heura, wok de verduras, guiso de carne y vegineso de chipote*	9
Hamburguesa OCHO con chutney de mango, salsa tartara y tomate pera*	8
Burrito de Idiazabal con Tofu marinado, calabaza asada y salsa Idiazabal	10
Pizza Vegetariana	10
Ariaz basmat el curry rojo con verduras*	8,5
Pad Thai con huevo de casero a baja temperatura	9
Lasagna de verduras Eko con crema de calabaza gratinada*	8
Fettuccine de arroz con sésame Sítula y Inglesa*	8
Risoto de hongos con nata de coco*	9,5
Taboulé de quinoa con pasas, menta fresca y aceituna kalamata*	8,5
goxo goxo COSITAS DULCES	€
Fornio caramelizado con moras	5
Brownie de remolacha y chocolate blanco	5
Pastel de zanahoria con nata de coco y nueces	5

Manuel Lekuona, 9 (El Antiguo) - DONOSTIA

Tf: 943 31 04 10

ORIENT BERRI (Beasain)

COMPLETA Y SUCULENTA OFERTA

En su pequeño bar situado junto a la estación de tren de Beasain, Haritz Urretbizkaia ofrece una completa carta plagada de platos tentadores y succulentos como Alitas barbacoa, Albóndigas, Chipis rellenos encebollados, Lasagna de carne, Carrilleras... así como Sandwiches, Hamburguesas, Tostas, Postres... Quién da más ??



ORIENT BERRI

TAKE AWAY / DE JUEVES A DOMINGO (CON CITA PREVIA)

CONTACTOS: MÓVIL: Avda 846 79 56 62 / Avda 609 34 62 14 --- F.LJ.O: 943 08 78 02
 MAÑANA: 10:00-14:30 (PUER. MAÑANA 10:00) / TARDE: 16:00-20:00 (PUER. MAÑANA 20:00)

PARA PICOTEAR

CHOCOLATES (8 UNIDADES)
 JAMÓN --- 3 € QUESO --- 3 € HONGOS --- 3 €

RUBAS --- 7 €
 PATATAS BRAVAS --- 7 €

ENSALADAS

VENTA: LECHUGA + TOMATE + CEBOLLA + PALLADURA DE ZANAHORIA --- 7 €
 ORIENT: LECHUGA MIX + FRUTOS SECOS + FRESAS + QUESO DE CABRA --- 12 €

RECIONES / CAZUELLAS

ALITAS CON SALSA BARBACOA --- 8 €
 ALBÓNDIGAS EN TOMATE O EN SALSA --- 8 €
 PIMENTOS RELLENOS DE MORTADALA CON CEBOLLA POCHADA EN SALSA DE ALUBIAS --- 12 €
 CHIPS EN SALSA --- 8 €
 EMPES RELLENOS CON SU TERNALADO ENGOSADO --- 14 €
 CALLOS EN TOMATE CON CHORIZO Y JAMÓN --- 12 €
 CARRILLERAS ESTOFADAS EN SALSA --- 9 €
 LASAGNA DE CARNE CON VERDURA --- 8 €

SANDWICHES

MIXTO: YORK + QUESO --- 5 €
 ORIENT: YORK + QUESO + LECHUGA + TOMATE + BACÓN + QUESO + HUEVO --- 7,5 €
 "SÚPER LLENOS": LECHUGA, TOMATE, BACÓN, MAYONESA, HUEVO --- 8,5 € (CADA INGREDIENTE)

HAMBURGUESAS

VIRGEN: SOLO CARNE --- 5 €
 ORIENT: CARNE + LECHUGA + TOMATE + CEBOLLA + BACÓN + MAYONESA + HUEVO --- 7,5 €
 "SÚPER LLENOS": LECHUGA, TOMATE, BACÓN, MAYONESA, HUEVO --- 8,5 € (CADA INGREDIENTE)

BOFATA O TOSTA:

TORTILLAS: FRANCESA + TOMATE --- 5 €
 PATATA / JAMÓN / CHORIZO / QUESO / ATÚN --- 6 €
 *CON MÁS DE UN INGREDIENTE 1 € MÁS + CADA INGREDIENTE

LOMO O BACÓN O PEPERONATA
 SOLO 5 € CON QUESO 5,5 € CON PIMENTOS 6 € CON QUESO + PIMENTOS 6,5 €

PANTUJANA: PALETA BERRICA + ACEITE VIRGEN EXTRA + EMULSION DE TOMATE --- 6 €
 TORTILLAS: LECHUGA + TOMATE + CEBOLLA + TARRA + MAYONESA + QUESO + HUEVO DURO --- 5,75 €
 VEGETAL + PEPERONATA --- 7 €
 CARRILLERAS: ESTOFADAS EN SALSA + PALLADURA DE QUESO DE VACA + CEBOLLA CRUJIENTE --- 8 €
 ALBÓNDIGAS EN TOMATE O EN SALSA --- 7 €

POSTRES CASEROS

BIZCOCHOS: YOGURT + LIMÓN --- 2 € / CHOCOLATE + NARANJA --- 2,5 €
 TARTA DE QUESO --- 4,5 €
 FLAN DE CAFÉ --- 4,5 €
 YOGURT ORIENT: YOGURT NATURAL + MERMELADA + KRUMCHY --- 4,5 €

POR ENCARGO CON 24 DE ANTELACIÓN:

MENÚS COMPLETOS (PRECIO A CONCERTAR)

TORTILLAS --- 12 €
 BIZCOCHOS (10 RACIONES): YOGURT + LIMÓN --- 15 €
 CHOCO + NARANJA --- 18 €

TARTA DE QUESO --- 20 €

Nafarroa Etorbidea, 4 - BEASAIN

Tf: 943 08 78 02

RITA (Donostia)

LOS ARROCES DE ISMA IGLESIAS

Ismael Iglesias se ha especializado en arroces para llevar, trabajando hasta 10 tipos de estos, así como una bonita selección de succulentos platos tradicionales, hamburguesas de txuleta y unos espectaculares y adictivos "briochitos" rellenos de salmón ahumado y otros productos que están arrasando. Una oferta atractiva y variada a más no poder.





RITA BY ISMAEL IGLESIAS
CARTA PARA LLEVAR Y RECOGER



ARROCES

- Arroz de bogavante (min 2pax) - 26€/pax
- Arroz de carabinero - 22€/pax
- Arroz de txipiron con alioli - 18€/pax
- Arroz de vieira y txipiron - 16€/pax
- Arroz meloso con pulpo - 16€/pax
- Arroz de hongo y cigala - 16€/pax
- Arroz de gambas al ajillo y yema de huevo - 16€/pax
- Arroz de panceta marinada, caviar y emulsión de curry - 15€/pax
- Arroz con codorniz - 13€/pax

PLATOS

- Carpaccio de panceta de Txuleta "Dry Age" - 15€
- Tarta de bonito con ajoblanco y velo de arroz - 14€
- Txangurro a la "Donostiarra" - 15€
- Alcachofa frita con parmentier de patata y ajoblanco - 14€
- Potimarrón asado con hongos, yema y pili-pili de hongos - 22€
- Pulpo asado con romesco y patatas asadas - 17€
- Jarrete de cordero con duxel de champiñón - 18€ /pax
- Allitas de pollo marinadas en teriyaki - 7,5€
- Hamburguesa de txuleta (lechuga, tomate bacon y queso) con patatas - 7,5€

Duque de Mandas, 6 (Atotxa) - DONOSTIA
Tf: 943 50 72 88

SANTA ANA HOTELA (Arrasate)

COCINA CASERA ENVASADA AL VACÍO

En su hotel-restaurante situado en lo que fue su caserío natal, Iñaki Pildain ha apostado por la comida para llevar envasada al vacío, una garantía de frescura, higiene y conservación que aporta un valor añadido a su oferta. Además, Iñaki está obteniendo una buenisísima respuesta con su hamburguesas 100% elaboración local.



ENTRANTES:

- Trucha ahumada en Santa Ana
- Salmón ahumado en Santa Ana
 - Sopa de pescado
 - Garbanzos
 - Alubias
- Menestra de verduras
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa vizcaína
- Pimientos del piquillo rellenos de marisco con crema de calabaza
- Rollitos de verdura con salsa al curry (No envasado; listo para freír)
- Fritos elaborados en Santa Ana listos para freír

PESCADOS:

- Vieira rellena para gratinar en casa
- Bacalao con salsa vizcaína

CARNES:

- Carrilleras de ternera al vino tinto
- Ciervo en salsa cazadora
 - Caillos
 - Costilla asada
- Redondo de ternera en salsa
- Zancarrón de ternera con piperrada
- Perdiz en salsa de temporada
 - Pato Azulón
 - Pollo asado (entero)
 - Pollo asado (medio)

- Hamburguesas elaboradas 100% en Santa Ana:

- De Ternera y Cerdo
- De Pollo
- De Cordero (Especialidad de la casa)

POSTRES:

- Helados elaborados en Santa Ana (Vainilla y avellana)
- Sorbete de grosella negra

Uribarri auzoa, 37 - ARRASATE
Tf: 620 73 31 79

TOPA SUKALDERIA (Donostia)

LA HUELLA VASCOAMERICANA

Topa simboliza el abrazo entre las culturas vasca y americana de la mano de varias recetas que fusionan la cocina de los euskaldunes que emigraron en su día al continente americano con los productos de allí. Una cocina fresca, divertida y original que podemos ahora solicitar a casa y acompañar de combinados igualmente exclusivos.



TOPA
ETXEAN
INDOS COLAMOS EN TU CASA!

RESERVAS EN EL TELÉFONO 943 56 91 43 (EN HORARIO DE SERVICIO)

<p>EL PAPEO</p> <p>Guacamole Topa 10€ Mole de 2500 días con tortipán 6€ Croquetinas de pollo 9€ Causa de Txangurro 15€ Txeripán de Txistorra 6€ Hamburguesa MacOdo 9€ Anticuchos de pollo c10€</p> <p>Quesadillas de trigo Queso Topa y jamón ibérico 6€ Queso Topa y setas de temporada 6€</p> <p>Tacotalo Kit (Para 2) 16€ Incluye: - Tortillas de maíz y mijo - Guiso al pastor vasco - Roast beef con salsa macha - Salsas para aliñar</p> <p>Final feliz Mango con albahaca y lima 6€</p>	<p>LOS TRAGOS</p> <p>MICHELADA 3,60€ Cerveza, lima y especias picantes</p> <p>EUSKOJITO 5€ Txakoli del año, Sprite y menta</p> <p>VINO BLANCO VIM MANET 17€ Chardonnay - D.O. Colchagua, Chile.</p> <p>VINO TINTO LA CETTO 21€ Petite Syrah - D.O. Baja California, México</p> <p>*Para el Cóctel y la Michelada os recomendamos tener hielo en casa</p> <p style="text-align: right;"><small>DELIVERY & TRAVEL BY WWW.SUJEROY.COM</small></p>
---	---

HORARIOS PARA ESTA SEMANA

Agirre Miramon, 7 (Gros) - DONOSTIA

Tf: 943 56 91 43

TXITXARDIN (Lasarte-Oria)

LA TRADICIÓN DE SERGIO HUMADA

Este joven pero experimentado y, sobre todo, incansable cocinero ofrece desde su flamante nuevo restaurante en Lasarte un servicio de comida tradicional para recoger en local o para recibir a domicilio. Quien prueba su cocina, repite. Quien prueba sus callos, está irremisiblemente perdido. Piérdanse ustedes también...



Nuestros platos

Pan de hogaza 2,5
Croqueta de jamón ibérico 1,80/ud
Jamón ibérico de bellota 19/100gr
Lomo ibérico de bellota 18/100gr

Pastel de merluza con langostinos 14
Tartar de gambas blancas y cremoso de aguacate 15
Ensalada de bogavante con huevas de trucha 16
Perdiz escabechada por nosotros 20

Sopa de pescados y mariscos 16/litro (4 personas)
Crema de hinojos y foie gras 19/litro (4 personas)
Canelones de pollo Luzagorri con bechamel 16
Alicachofas guisadas con jamón 16

Sacalao ajoarriero o pilpil 19
Kokotxas de merluza al pilpil 27
Rape en salsa americana con cigalitas 28
Roast Beef con salsa 35/500gr (4 personas)
Paletilla de cordero lechal con patatitas 27
Palova guisada 20
Albondigas de chuleta con tomate imperial 16
Nuestros callos 17

Puré de patatas especial 18/kg (4 personas)
Cabollitas asadas al romero 7
Piquillos confitados 8

Tarta de queso 7
Hojaldré de manzana al horno 6

Sergio Humada

Oria Etorbidea, 12 - LASARTE-ORIA

Tf: 943 04 62 97

ZABALETA (Donostia)

TORTILLAS Y TRADICIÓN

El Zabaleta de Gros adquirió en su día una gran fama por su tortilla, pero si queremos disfrutar de su carta en casa comprobaremos que cuenta con muchas otras opciones tradicionales como Carrilleras, Bacalao al pil-poil, Ajojarriero, Ensaladilla rusa, Callos, Paella... hay vida más allá del huevo, la patata y la cebolla !!



bar zabaleta

También te lo preparamos para llevar

- Albóndigas
- Carrilleras
- Callos
- Bacalao pil pil
- Bacalao ajojarriero
- Ensaladilla rusa
- Pimientos asados
- Ventresca
- Paella
(solo fin de semana)

Pídenos también bebida y cafés para llevar

Zabaleta, 51 (Gros) - DONOSTIA

Tf: 943 27 64 88

ZERAINGO OSTATUA (Zerain)

LA COCINA DE AIERT IZAGIRRE

En el corazón del Goierri, Aiert Izagirre y Enara Peña se han dejado la piel ofreciendo una cocina y un servicio digno de un gran restaurante. Y ahora, ofrecen una escueta pero apetitosa carta para llevar... o para recibir a domicilio. Una oportunidad de poder disfrutar en el interior de una cocina de nivel de capital a un precio fantástico.



ZERAINGO OSTATUA

CARTA PARA RECOGER O PARA RECIBIR A DOMICILIO:

- Albóndigas con tomate....6,00
- Rabo.....9,00
- Carrilleras de ternera....9,00
- Sopa de pescado....6,00
- Croquetas de jamón....9,00
- Ravioles de hongo....9,00
- Pimientos rellenos de bacalao....7,00
- Risotto de hongos....8,00
- Crêpes de verduras.....8,00
- Bacalao al pil-pil o con tomate....12,00
- Tarta de queso.....3,50
- Tarta de manzana....3,50
- Pantxineta.....3,50
- Flan.....2,50
- Arroz con leche.....2,50
- Coulant de chocolate.....3,50

Reservas en el Tf. 666931471 por Whatsapp o en el 943801799.
Recogida en el local o a domicilio, en función del horario acordado con el cliente.
Eso sí, agradecemos que se haga el pedido, a poder ser, con un día de antelación para organizarnos con el reparto.

Udaletzeko Plaza - ZERAIN

Tf: 943 80 17 99

GANA CON **ondojan**.com

UN VINO EXCEPCIONAL



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

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

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

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

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

REPRESENTACIONES

alai

MARCO REAL
BODEGAS

TIM ATKIN

MASTER OF WINE. AUTOR DEL INFORME ANUAL DEL VINO DE RIOJA

“LA ESTRUCTURA DE VOTACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR DE RIOJA DEBERÍA CAMBIARSE PARA DAR A LOS PRODUCTORES MÁS PEQUEÑOS MÁS VOZ Y MÁS INFLUENCIA”

De un tiempo a esta parte han empezado a alcanzar una seria notoriedad en el mundo del vino los expertos conocidos como “Gurús” del vino, comunicadores enológicos que con su varita mágica y, principalmente, su influencia, pueden hacer que una pequeña bodega pase de ser una perfecta desconocida a convertirse en una referencia vinícola a nivel mundial. (Recordemos, por mencionar un caso en nuestro país, lo sucedido con Luis Cañas hace unos años cuando Robert Parker otorgó más de 90 puntos a 4 de sus vinos haciendo que sus ventas y su fama se dispararan de una manera espectacular).

Entre estos comunicadores vinícolas existe la figura de los “**Master of Wine**” (MW) una titulación de origen británico e inicialmente limitada a los habitantes de la isla, pero hoy accesible a cualquier experto en vinos que, eso sí, tenga como mínimo una experiencia profesional de 3 años en el sector y cuente con una importante titulación académica. Con todo, deberá superar con éxito las duras pruebas exigidas por el Institute of Masters of Wine para poder entrar en su selecta y exclusiva camarilla a la que actualmente sólo pertenecen 390 personas en todo el mundo, divididas en 29 países y 5 continentes.



“Está claro que ha habido problemas logísticos para la gente de la industria del vino, pero no sé cómo ha afectado al consumo global. El hecho de que el sector de la restauración y la barra haya sufrido tanto repercutirá en el negocio del vino, pero, como tantas cosas, depende de cuánto tiempo se prolongue. Necesitamos una vacuna.”.

entrevista: Josema Azpeitia

Uno de los Master of Wine con cada vez mayor proyección en nuestro entorno es el británico **Tim Atkin**. Nacido en 1961 en Dartford, condado de Kent, cerca de Londres, Tim Atkin es uno de los principales escritores de vinos de Gran Bretaña y un experto reconocido internacionalmente hasta el punto de ser considerado el quinto experto en vinos más influyente del mundo. Con más de 30 años de experiencia, a día de hoy escribe en cerca de 10 publicaciones internacionales de gran prestigio y realiza minuciosos informes anuales en diferentes Denominaciones de Origen. Desde 2015, uno de esos informes analiza cientos de vinos de Rioja que son catados, analizados y calificados personalmente por Atkin, al igual que hace en otras D.O.s y zonas vinícolas como Burdeos, Ribera del Duero, Sudáfrica, Grecia, Chile, Argentina, Uruguay y Borgoña, por mencionar sólo algunas.

Gracias a la gentileza de **Marisa Velilla**, su mano derecha en Rioja, hemos podido realizar esta entrevista a distancia a Tim Atkin, recluso de momento en Gran Bretaña a la espera de tiempos más propicios para moverse libremente por el mundo. Parco en palabras, Tim, como prudente británico, no se moja mucho en las respuestas aunque avanza algunas claves interesantes y muestra su profundo conocimiento sobre los resortes y la organización de la D.O. Rioja. Esperemos que la próxima entrevista pueda ser de manera personal y, como no, con una copa de un buen Rioja Alavesa en la mano.

Pregunta obligada : ¿Cómo y dónde vivió Tim Atkin el período de confinamiento y con qué panorama se encontró en el mundo del vino al término del mismo y durante estos primeros meses de la pandemia?

Desde un punto de vista profesional, tuve suerte porque había estado recientemente en Argentina, Chile y Uruguay, así que dediqué los primeros meses a redactar mis informes. Así que no habría viajado tanto de todos modos. Me perdí un viaje a Prowein y a Sudáfrica. Así que mi vida siguió prácticamente como de costumbre. Tengo la suerte de vivir en una bonita casa en Londres. Otras personas no tuvieron tanta suerte. También era primavera, así que hacía buen tiempo. Esta vez, es más difícil, ya que nadie puede ver la luz al final del túnel.

Nos encontramos en plena vendimia. ¿Se está encontrando con una situación muy diferente a la de los años anteriores? ¿Cuáles han sido los principales cambios en general en el mundo del vino? ¿Y en el caso de Rioja?

Creo que es demasiado pronto para decirlo. Está claro que ha habido problemas logísticos para la gente de la industria del vino, pero no sé cómo ha afectado al consumo global. El hecho de que el sector de la restauración y la barra haya sufrido tanto repercutirá en el negocio del vino, pero, como tantas cosas, depende de cuánto tiempo se prolongue. Necesitamos una vacuna.

Muchas bodegas se encuentran en una situación dramática con una o varias cosechas sin vender y sin posibilidad de sacarlas al mercado. ¿Qué alternativa les queda? ¿Hay una solución para este problema?

Ojalá tuviera una respuesta a tu pregunta. Bodegas de todo el mundo se encuentran en situación similar. Lamento decir que creo que algunas no sobrevivirán. Quizás la UE

Fotografías:

En la página anterior y en la siguiente, Tim Atkin catando vinos en Viña Ijalba, Logroño, una de las bodegas familiares de Rioja Alta

o el Gobierno puedan ayudar, pero el comercio del vino no es el único. En todo caso, la situación es aún peor en las artes, con el cierre de teatros y salas de conciertos. No es un consuelo, lo sé, pero creo que todos tenemos que encontrar una manera de superar esto. Algún día será cosa del pasado.

¿Qué actitud cree que debería adoptar el mundo del vino en general de cara a la problemática que se avecina con las consecuencias de la pandemia del Coronavirus?

No estoy seguro, pero bien puede implicar producir menos vino y posiblemente arrancar viñedos poco rentables o marginales. Espero que anime a la gente a centrarse en los niveles medio y superior del mercado, pero muchos consumidores no tienen muchos ingresos disponibles en este momento, por lo que es posible que esto tampoco funcione. Realmente no hay soluciones fáciles.

LA COSECHA 2020

Hablemos de la cosecha 2020. ¿Qué se está encontrando en las denominaciones en las que trabaja? ¿Vamos a tener unas cosechas de calidad ??

No he estado en España este año, así que no puedo opinar sobre la cosecha. Me gusta hablar con mucha gente sobre el terreno (suelo estar en Rioja durante la vendimia, así puedo ver qué pinta tienen los viñedos y las uvas), pero no fue posible este año. Escucho buenos informes, pero sabré un poco más una vez que haya hecho un mes

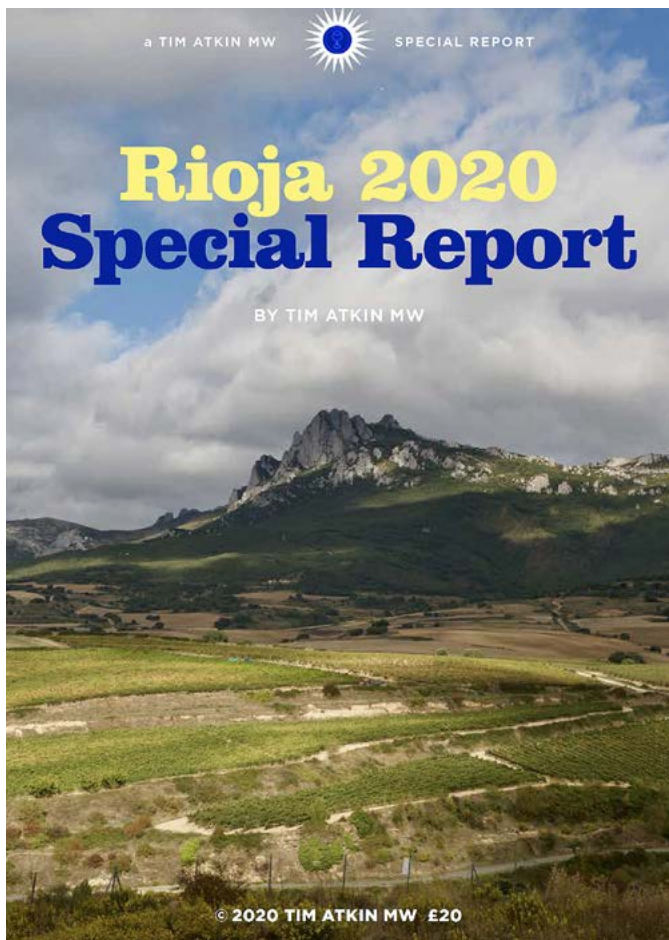
“(La situación actual) bien puede implicar producir menos vino y posiblemente arrancar viñedos poco rentables o marginales. Espero que anime a la gente a centrarse en los niveles medio y superior del mercado, pero muchos consumidores no tienen muchos ingresos disponibles en este momento, por lo que es posible que esto tampoco funcione. Realmente no hay soluciones fáciles”



“Económicamente ha sido (un año) duro por la pandemia, pero Rioja es una región histórica que ha resistido tiempos muy difíciles en el pasado - la Guerra Civil, la filoxera - y estoy seguro de que volverá a hacerlo”

“Vender mucho vino barato nunca es una solución a largo plazo. No tiene sentido plantar más viñedos si la oferta supera la demanda. Simplemente suprime aún más el precio. Siempre he creído que Rioja debería poner más énfasis en sus mejores terruños y vinos como forma de marketing y promoción de toda la región.”

*Fotografía:
Portada del Informe que
Tim Atkin dedica
todos los años a los
vinos de Rioja*



de degustación y llamadas de Zoom en noviembre y diciembre. Crucemos los dedos.

¿Dónde percibe que vamos a encontrar a partir de febrero del año que viene los vinos más interesantes de este año ?

Nuevamente, creo que es demasiado pronto para decirlo. Todavía no se lanzarán muchos vinos de la añada 2020. Incluso en años difíciles, los mejores productores tienden a hacer muy buenos vinos, no solo en Rioja sino en todo el mundo.

¿Será éste un buen año para el vino de Rioja?

Espero que sí. Económicamente ha sido duro por la pandemia, pero Rioja es una región histórica que ha resistido tiempos muy difíciles en el pasado - la Guerra Civil, la filoxera - y estoy seguro de que volverá a hacerlo.

Hace dos años, al publicar su informe anual, percibió señales muy alarmantes en Rioja: principalmente un gran descenso de las ventas, tanto nacionales como internacionales, que contrastaba con un aumento de superficie de viñedo pero, incidía, en tierras que no eran las más adecuadas para ello. ¿Esa tendencia se ha mantenido? En caso afirmativo, ¿Hacia qué escenario nos lleva dicha tendencia?

No he mirado las estadísticas más recientes, así que no sé qué sucedió durante el último año. Supongo que habrá menos gente que se haya animado a plantar nuevos viñedos. También entiendo que las ventas han bajado por las razones que conocemos. Vender mucho vino barato nunca es una solución a largo plazo. No tiene sentido plantar más viñedos si la oferta supera la demanda. Simplemente suprime aún más el precio. Siempre he creído que Rioja debería poner más énfasis en sus mejores terruños y vinos como forma de marketing y promoción de toda la región.

La D.O. Rioja siempre ha tenido fama de ser muy hermética. De estar dominada por las grandes bodegas y llevar a cabo muy pocos movimientos que puedan beneficiar a los pequeños productores. ¿Coincide usted con ese diagnóstico? En caso afirmativo, ¿Qué deben hacer los pequeños para poder competir en dicho mercado?

El Grupo Rioja sigue siendo una fuerza muy poderosa en la región, pero no creo que esto sea del todo malo. Hay bodegas que están haciendo un gran trabajo dentro de esa organización. Y lo grande no es necesariamente malo. Los grupos más pequeños como ABRA y Bodegas Familiares tienen más influencia que antes, lo cual es bueno, pero sigo pensando que la estructura de votación dentro del Consejo Regulador debería cambiarse para dar a los productores más pequeños más voz y más influencia sobre la forma en que se gestiona su región. Las cosas están cambiando para mejor, pero lentamente...

Las pequeñas bodegas no tienen grandes presupuestos de marketing, pero es increíble lo que se puede hacer sin dinero, utilizando las redes sociales y el turismo a su favor. Hacer un buen vino ya no es suficiente, tienes que contárselo a la gente.

¿Y Rioja Alavesa ante todo esto, qué debería hacer? ¿Cuál es su mejor alternativa de futuro? ¿Es inteligente plantear una salida de la Denominación o debería esforzarse en cambiar las cosas desde dentro?

Puedo entender la frustración de muchos productores de Rioja Alavesa, que elabora un número desproporcionado de los mejores vinos de Rioja, pero siente que el poder político de la región está en otra parte. Por todo eso, creo que Rioja es más fuerte como región única, por lo que espero que Rioja Alavesa se quede dentro de ella y busque cambiar la forma en que se gestiona la DOCa desde dentro.

EL TRABAJO DE UN MASTER OF WINE

¿Un Master Of Wine nace o se hace? ¿Cuál fue su primer contacto o, en su defecto, el que más le marcó, en su infancia o su juventud, con el mundo del vino? ¿Qué llevó a Tim Atkin a optar por el mundo del vino y convertirse en un especialista de talla mundial?

Los Master of Wine no nacen. Siempre me ha gustado la comida y el vino, pero convertirme en un MW implica mucho trabajo y la generosa ayuda de otras personas.

“El Grupo Rioja sigue siendo una fuerza muy poderosa en la región, pero no creo que esto sea del todo malo. Hay bodegas que están haciendo un gran trabajo dentro de esa organización. Y lo grande no es necesariamente malo. Los grupos más pequeños como ABRA y Bodegas Familiares tienen más influencia que antes, lo cual es bueno, pero sigo pensando que la estructura de votación dentro del Consejo Regulador debería cambiarse para dar a los productores más pequeños más voz y más influencia sobre la forma en que se gestiona su región. Las cosas están cambiando para mejor, pero lentamente...”

“Tengo varios buenos amigos en Rioja, pero trato de llevarme bien con todos. Y es importante no dejar que las amistades nublen su juicio. Espero que mis amigos aprecien que trabajo duro y que mis juicios son justos. Realmente quiero que todos hagan los mejores vinos posibles”.

Mis padres no eran grandes bebedores de vino, pero mi papá es un muy buen periodista y eso siempre me ha influenciado. Tuve la suerte de conseguir un trabajo en una revista de vinos en 1985 cuando solicité un trabajo en periodismo. Podría haber sido técnico de alta fidelidad o odontólogo, y mi carrera habría ido en una dirección diferente. A esto lo llamamos serendipia en inglés y es una de mis palabras favoritas.

¿Tiene una idea de cuántos vinos ha podido llegar a catar a lo largo de su vida?

No lo sé y no creo que quiera saberlo. Pero 8.000 - 10.000 al año es la cantidad actual. Eso sí, no siempre caté tanto como ahora.

¿Cómo se hace para poder catar más de 1.000 vinos en poco más una semana y conservar la capacidad de analizarlos, compararlos y calificarlos?

Es una cuestión de resistencia y experiencia. Siempre me aseguro de estar en forma, dormir bien por la noche y beber mucha agua. Además, trato de probar cada vino solo una vez y utilizo lo que llamo el método de “doble escupida”. Escupir y volver a escupir para asegurarme de que se haya eliminado el alcohol de la boca. Eso te ayuda a mantenerte alerta.

¿Qué actitud ha encontrado por parte de los bodegueros de Rioja? ¿Aceptan la figura de los Master Of Wine o sienten desconfianza hacia los mismos? ¿Ha tenido la suerte de forjar lazos de amistad con gente que no se esperaba?

¡Tendrás que preguntarles a ellos! Tengo varios buenos amigos en Rioja, pero trato de llevarme bien con todos. Y es importante no dejar que las amistades nublen su juicio. Espero que mis amigos aprecien que trabajo duro y que mis juicios son justos. Realmente quiero que todos hagan los mejores vinos posibles.

¿Cuál ha sido su más agradable sorpresa profesional ejerciendo su labor de Master Of Wine? ¿Y la más desagradable?

El negocio del vino recibe mucha publicidad negativa. Hay cosas que podrían mejorarse, especialmente en lo que respecta a la forma en que se trata a las mujeres y las minorías, pero sigo pensando que es una industria generosa, llena de gente generosa, amante de la diversión y que no está obsesionada con ganar dinero. Eso me sigue sorprendiendo y deleitando. Lo menos agradable, al menos para mí, son los chismes y polémicas entre periodistas y críticos de vinos. Si soy sincero, no veo tanto de eso en España, donde los periodistas vinícolas se apoyan entre sí como regla, pero es muy nervante en Sudáfrica, por ejemplo.

¿Hay algún vino que pueda considerar como el mejor o el más sorprendente que haya catado??

Hay demasiados para mencionar. Bebo vino la mayoría de los días y siempre estoy buscando nuevas experiencias. La calidad del vino en el mundo nunca ha sido tan buena como ahora, por lo que espero todavía probar muchos vinos excelentes en los próximos años.

¿Con qué disfruta Tim Atkin en la intimidad ?? ¿Hay alguna otra bebida con la que disfrute aparte del vino?



Música, lectura, golf, correr y (cuando las normas lo permiten) salir a comer en restaurantes. El 99% del alcohol que bebo es vino, pero me gusta disfrutar de una cerveza fría en un día caluroso y algún cóctel. Mi favorito es el Negroni.

ALGUNAS RECOMENDACIONES DE TIM ATKIN

¿Qué vino recomendaría a un joven que esté leyendo esta entrevista y que quiera iniciarse en este mundo? ¿Y a alguien a quien no termina de gustarle el vino ??

No hay un vino que abra la puerta. Tienes que experimentar todo el mundo del vino. El consejo que le daría es que que confíe en su propio gusto, no hay respuestas correctas e incorrectas, pero también que escuche otras opiniones, especialmente si las tienen personas con más experiencia. Para las personas a las que no les gusta el vino, es una cuestión más difícil. Creo que les preguntaría qué sabores les gustan en la comida y trataría de encontrar algo que coincida con ellos.

“El negocio del vino recibe mucha publicidad negativa. Hay cosas que podrían mejorarse, especialmente en lo que respecta a la forma en que se trata a las mujeres y las minorías, pero sigo pensando que es una industria generosa, llena de gente generosa, amante de la diversión y que no está obsesionada con ganar dinero. Eso me sigue sorprendiendo y deleitando”.

*Fotografía:
Tim Atkin con Marisa Vellilla, su “mano derecha” y secretaria en Rioja*

“Me encantan los dos (el vino tinto y el vino blanco), según la ocasión y lo que como. Creo que hay un lugar para ambos en el mundo. También creo que es incorrecto asumir que los tintos son de alguna manera más “serios” que los blancos. La calidad de los mejores blancos de España es de clase mundial”.

El vino está muy unido a la gastronomía. ¿Cuál considera el mejor acompañante de un vino tinto? ¿Y de un blanco?

Depende del vino y del plato. Adopto una actitud muy relajada ante la combinación de comida y vino. Mi enfoque es poner comida en la mesa, abrir algunas botellas y ver cuál me gusta más.

¿Ha tenido la ocasión de profundizar en la gastronomía vasca? ¿Tiene algún plato favorito? ¿Algún restaurante que le haya agradado especialmente??

No tengo un favorito. Me gustaría pasar más tiempo allí, solo comiendo, ¡pero por lo general estoy demasiado ocupado probando vino! Y siempre me ha interesado aprender más sobre la cultura vasca.

¿En qué restaurante de nuestro entorno ha vivido su mejor experiencia eno-gastronómica?

Tuve la suerte de ir a El Bulli media docena de veces y ser atendido por mi amigo Ferran Centeilles. Me ayudó a elegir los vinos. Son recuerdos especiales. También me encanta Can Roca, donde Pitu Roca tiene una bodega increíble que coincide con la calidad de la comida. También me gusta mucho Compartir en Cadaqués, que está cerca de donde mi familia tiene una casa en la Costa Brava.

¿Guarda relación con otros Master of Wine? ¿Hay diálogo y una relación formal entre ustedes o cada uno se limita a su parcela de terreno?

Sí, tengo muchos amigos que son MW. Es una organización muy colaboradora y solidaria. Todos tenemos nuestras especialidades, pero la gente siempre está encantada de compartir sus conocimientos y contactos.

¿Cocina usted en casa? ¿Qué vino sirve a sus invitados cuando acuden a su casa a comer?

Un poco, pero mi esposa es mucho mejor cocinera que yo. Siempre me gusta mirar a mis amigos cuando vienen a cenar. Los vinos se sirven normalmente a ciegas y conversamos sobre ellos. Tengo una bodega extensa y mis gustos son muy amplios, ¡así que saben que les puedo servir casi cualquier cosa!

¿Es cierto que los blancos se están imponiendo en el mundo a los tintos? ¿Es una tendencia real o es una afirmación sin base? ¿Y usted? ¿Se atreve a decirnos si es más de tinto o de blanco?

Me encantan los dos, según la ocasión y lo que como. Creo que hay un lugar para ambos en el mundo. También creo que es incorrecto asumir que los tintos son de alguna manera más “serios” que los blancos. La calidad de los mejores blancos de España es de clase mundial.

¿Cuánto es el máximo que deberíamos pagar por una botella de vino? ¿Y el mínimo?

Depende de tu presupuesto. No hay máximo ni mínimo. Normalmente gasto entre 17 y 45 euros, pero ocasionalmente gasto mucho más. Algunos vinos lo valen; otros no.

¿Ve su futuro unido al mundo del vino hasta el fin de sus días o le gustaría



dedicarse a otra cosa en un futuro?

Sí, tengo la gran suerte de hacer un trabajo que me encanta, así que me siento muy feliz de trabajar en este mundo y todavía creo que tengo algo positivo que aportar. Cuando no lo haga, me jubilaré, pero no creo que eso suceda.

Su mano derecha en Rioja, Marisa, nos ha comentado que ahora los vinos que cata con una puntuación de 90 puntos hasta 100 llevan su medalla de identidad. Esto sin duda posiciona los vinos de cualquier bodega en cualquier punto de venta. Nos puedes contar alguna anécdota qué haya ayudado a la bodega a vender más?

No puedo. ¡Eso se lo dejo a Marisa! Pero espero que mi marca sea vista como una marca de calidad objetiva. No doy puntuaciones altas con fines comerciales, lo que no siempre es el caso en el mundo de la crítica del vino. Los stickers a veces se venden y a veces no, pero nunca presionaría a nadie para que los comprara. Eso sí, siempre me emociona cuando las personas cuyos vinos he descubierto logran un mayor éxito. Hay varios ejemplos de eso, y me enorgullece haberlos visto primero y haber tenido el valor de elogiarlos. Es fácil decir que algo está bien si todo el mundo lo ha hecho, pero por cada Marqués de Murrieta o Rioja Alta, hay un Artuke y un José Gil.

“No doy puntuaciones altas con fines comerciales, lo que no siempre es el caso en el mundo de la crítica del vino. Los stickers a veces se venden y a veces no, pero nunca presionaría a nadie para que los comprara. Eso sí, siempre me emociona cuando las personas cuyos vinos he descubierto logran un mayor éxito. Hay varios ejemplos de eso, y me enorgullece haberlos visto primero y haber tenido el valor de elogiarlos”.

*Fotografía:
Atkin, catando vinos en
Finca La Rica, Labastida
(Rioja Alavesa)*

ESSENCIA WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

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

info@essenciawine.com

www.essencia**wine**.com







Kalitatezkoa bada,
gorria da



**uskal
ardoa**
Sidra natural
del País Vasco

029

oskial
ardoa
Sidra natural del País Vasco

hazi

ERIKO IRUGAITZETAN
GOBIERNO VASCO

EUSKAL SAGARDOAREN ETA NAZIOARTEKOAREN DASTATZE GIDATU ARRAKASTATSUA HERNANIN

Pasa den irailaren 19an, Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak antolatuta, sagardo dastatze berritzailea ospatu zen Hernanin.

Maiatzean Uzta Berri Eguna egitekoak ziren Hernanin, eta Covid-19ak sortutako egoerak bertan behera utzi zuen egitasmoa. Egin gura zen moduko ekitaldirik egiterik izan ez zenez, sagardoaren inguruko dastatze berezia eskaini nahi izan die Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak herritarrei.

Segurtasun neurri guztiak beteta egin zen dastatzea, eta, inguratu zirenek, Euskal Sagardoa ez ezik, nazioarteko sagardo desberdinak dastatu ahal izan zituzten.

Mikel Garaizabal enologo sumillerrak gidatu zuen Euskal Sagardo dastatzea. Euskal Sagardoa jatorri deituraren ezaugarriak azaldu eta Euskal Sagardo desberdinak dastatu zituzten, baita oraintxe biltzen ari diren Euskal Sagar desberdinak edo egin berri dagoen muztioa ere.

Nazioarteko sagardo dastatzea, berriz, Dani Corman sumillerraren gidaritzapean egin zen. Hiru sagardo dastatzeko aukera izan zen:

Fuente Guijarro Ancestral, Granadakoak
Poiré Authentique, Bretañakoak
Izotzeko sagardoa, Kanadakoak



Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*



GIPUZKOAKO SAGARDOTEGIAK SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

BIDASOA

IRUN

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

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA

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

DONOSTIA

DONOSTIA

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

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

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

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

DONOSTIALDEA

ANDOAIN

GAZTAÑAGA Buruntza Auzoa. Tf. 943 59 19 68

ASTIGARRAGA

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

GURUTZETA Oialume Bidea 63. Tf. 943 55 22 42

PETRITEGI Petritegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88

ZAPIÁIN Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33

ALORRENEA Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

ETXEBERRIA baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97

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

REZOLA Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20

IRETZA Troia Ibilbidea 25. Tf. 943 33 00 30

HERNANI

ALTZUETA Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02

IPARRAGIRRE Osinaga 10. Tf. 943 55 03 28

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

ZELAJA Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51

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

AKARREGI Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

URNIETA

OIANUME Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83

ELUTXETA Oztaran bailara 34. 943 55 69 81

USURBIL

AGINAGA Auzoa Aginaga. Tf. 943 36 67 10

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

ARRATZAIN Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

GOIERRI

ALTZAGA

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

ATAUN

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

LEGORRETA

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

OLABERRIA

ETXE ZURI Errekalde Auzoa. Tf. 943 88 20 49

ORDIZIA

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

ZERAIN

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

OIHARTE Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO

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

OARSOALDEA

ERRENTERIA

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

OIARTZUN

ETXE-ZAHAR Putxutxoerrea, 2. 943 49 32 26

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

TOLOSALDEA

ADUNA

ABURUZA Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

ZABALA baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

IKAZTEGIETA

BEGIRISTAIN baserria Iturrioz. 943 65 28 37

LIZARTZA

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

TOLOSA

EGUZKITZA Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13

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

UROLA ERDIA

AZPEITIA

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

UROLA KOSTA

AIA

IZETA Auzoa Elkano. Tf. 943 83 29 86

SATXOTA Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

ZARAUTZ

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

ZESTOA

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

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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

www.urbitartesagardotegia.com

HOTEL - TRINKETE BERRIA

LA JOYA DE HAZPARNE

Desde junio de 2018, la ciudad labortana de Hazparne cuenta con un establecimiento de excepción: el Hotel Trinkete Berria, un imponente edificio construido hace 90 años y restaurado en su integridad por Jean-Marc Charritton, empresario y mecenas local, propietario de la empresa aeronáutica Lauak con sucursales en varios países.

De hecho, fue el propio Charritton quien se encargó de poner los medios de su empresa en marcha para la reconstrucción del emblemático hotel-trinquete, en cuya renovación trabajaron más de 300 personas.

texto y fotografías: Josema Azpeitia

Hotel Trinkete BERRIA

68 rue Francis Jammes - HAZPARNE (Lapurdi)

Tf: 00 33 (0)5 59 29 11 10







Un trinquete vivo
 Los aficionados a la pelota han acogido con entusiasmo la renovación de este trinquete donde todos los días se juegan partidos de pelota populares y donde se celebran importantes finales en el marco de las fiestas locales

Cuando Jean-Pierre Charritton supo que el viejo Hotel Berria y su trinquete se encontraban en venta, no lo dudó y lo adquirió con el fin de renovarlo y donar a su comunidad un espacio en el que se unieran deporte, turismo y gastronomía. Este espacio llevaba ya varios años en desuso después de haber sido considerado, por su importancia y sus dimensiones, el **“Templo de la pelota en el País Vasco”**.

Curiosamente, en su origen, en 1929, el trinquete había sido construido por otro benefactor local, **Jean-Pierre Choribit**, nacido en Hazparne en una casa que, curiosamente, también contaba con su propio trinquete, y emigrado a Chile en su juventud. Los negocios le fueron bien a Choribit y en uno de sus viajes a su pueblo natal decidió construir la casa y el trinquete que pronto cumplirán la friolera de **100 años**.

Recuerdos de su infancia

“Yo nací en Isturitz, pero mi padre nació en la casa Ehulatea, muy cerca de este trinquete en el que jugamos a menudo en familia a pelota mano. La pelota ha sido siempre un deporte muy unido a mi familia y mi hijo sigue practicándolo todos los lunes. Cuando era joven, asistí a preciosos partidos en este trinquete que entonces era el templo indiscutible de la pelota. Era la época de los **Behengaray, Zugasti, Haran, Etchart...** mi decisión, por lo tanto, rinde homenaje a un pasado cultural y deportivo de nuestro país y se proyecta en el futuro, pues la pelota tiene todavía mucho que decir en nuestro entorno”.

Las declaraciones de Charritton, recogidas en una entrevista en la revista conmemorativa editada con motivo de la inauguración del Hotel Berria, se entienden al entrar en el trinquete y comprobar la espectacularidad de sus instalaciones y la calidad de los materiales empleados. El empresario ha querido, sin duda, legar un espacio fuera de serie a sus vecinos y lo ha conseguido. El trinquete, además, es un espacio multiusos que puede transformarse en sala de fiestas y acoger desde conciertos hasta banquetes y todo tipo de celebraciones.

Una renovación espectacular

La reconstrucción del trinquete en la que tomó parte activa Lauak, la empresa de Charritton, ha modernizado las instalaciones de la zona deportiva, pero ha conservado casi intacta la fachada del hotel, de estilo vasco, manteniéndola prácticamente idéntica a como era originariamente



JEAN PIERRE CHARITTON





Habitaciones alegres y cómodas

Las habitaciones, vestidas con luminosos colores, han sido decoradas en un estilo vasco alegre y agradable por Maido Charritton, esposa del propietario

Un precioso hotel con todas las comodidades

El hotel Berria cuenta en sus instalaciones con cuatro tipos de habitaciones: La habitación "clásica" de 16 m², la "superior" de 18, la "lujosa" de 22 y la "prestigio" de 30. Las habitaciones, además, han sido decoradas con gran gusto por la esposa de Jean-Marc, Maida Charritton.

La decoración oscila entre el clasicismo y la modernidad con un estilo claramente vasco y todas las habitaciones están equipadas con todas las comodidades: Televisión de pantalla plana con cadenas internacionales, wi-fi en todas las habitaciones, mesa de despacho en cada habitación, mini bar, máquina de café Nespresso y té, albornoz, zapatillas, productos de baño, secador, caja fuerte y aire acondicionado.

Unos precios ajustados y razonables

El hotel, por su parte, cuenta con acogida las 24 horas los 7 días de la semana, personal multilingüe, guarda equipaje, parking, wi-fi gratuito, terraza, bar, restaurante, sala de seminarios para 25 personas, una carpa con capacidad hasta 300 personas y el trinquete.

Llama la atención, siendo un hotel con semejante cantidad de comodidades, nuevo y céntrico, los excelentes precios, máxime encontrándonos al otro lado de la muga: La habitación doble clásica, que ya de por sí resulta excelente, tiene un precio de 104 euros la noche en temporada baja y de 156 en temporada alta, mientras que la habitación más lujosa, la "prestigio" cuesta 146 euros en temporada baja y 218 en temporada alta. Compárese esto con los precios de los hoteles en Donostia y saque cada cual sus conclusiones...

Otro punto a favor es que, al igual que en todo Francia, las tarifas se encuentran visibles en el exterior en un lugar público de manera que cualquiera las puede consultar antes de decidirse a entrar. Una práctica democrática y transparente que debería ser adoptada a este lado de la muga.



Céntrico

El Hotel Trinkete Berria se encuentra en pleno centro de Hazparne, ciudad cuyas vistas podemos contemplar desde sus ventanas. Un paseo de menos de cinco minutos nos llevará a la plaza central de la bonita localidad labortana.



Cocina abierta

Peio Donapetry saltea en la preciosa cocina abierta del restaurante los hongos que nos serán servidos en la cena. Junto a los hongos, el lomo de Merluza de San Juan de Luz.

Una extraordinaria cena en inmejorable compañía

Aparte de recuperar el trinquete y el hotel, uno de los principales objetivos de Jean-Marc Charritton desde que comenzaron las obras fue el de que el hotel contara con un **restaurante gastronómico**, así que desde el inicio se puso a buscar un buen chef y no paró hasta encontrar a **Peio Donapetry**, natural de Isturitz, al igual que el propio Charritton y, además, hijo del alcalde de la localidad, puesto que en su día ocupó el padre de Jean-Marc... en una entrevista publicada en la revista del hotel, Charritton considera el haber encontrado a Donapetry como "una señal del cielo".

Milagros aparte, el joven Donapetry (27 años) que, a pesar de su edad se ha forjado ya con chefs como **Alain Dutournier** en París o **Jean Cousseau** en Le Rélais de la Poste (Magesq, Las Landas), nos demostró su dominio de los fogones a lo largo de la cena que nos ofreció en el coqueto comedor del hotel, abierto al público exterior como restaurante y presidido por una espectacular **cocina a la vista** que lo muestra todo, resultando un espectáculo contemplar al chef ejecutando los platos.

La carta del restaurante Berria es sencilla y escueta, dividida en bloques de precios fijos: entrantes a 11 euros, platos principales a 25, plato de quesos a 9 y postres igualmente a 9 euros. Por lo tanto, si deseáramos comer una referencia de cada grupo desembolsaríamos 50 euros justos, bebida aparte. Un precio más que razonable a otro

lado de la muga. Incluso ajustado, nos atreveríamos a decir.

Por nuestra parte, nos decantamos por los hongos salteados, resultando ser de los mejores que habíamos probado en mucho tiempo. De segundo, compartimos el Lomo de merluza de San Juan de Luz con coliflor, semilla de brócoli, emulsión de raifort, chorizo y cacahuete y el Pichón de Zuraide, servido con crema de apio y legumbres, cocinado en un punto sencillamente perfecto. Y tras los quesos probamos dos postres: los Higos asados a la miel con Mascarpone, y la Tartaleta cremosa de fruta de la pasión con frambuesas frescas y heladas.

Fue una cena exquisita en la que se cuidaron especialmente los puntos de cocción y en la que, además, tuvimos el placer de compartir mesa con el propio **Jean-Marc Charritton**, su esposa **Maido** y el amigo común de la pareja, el popular cantante de Iparralde **Michel Etcheverry**, que acudió acompañado de su técnico de sonido, **Josean Zarco**, con quien acaba de grabar su último disco. También pudimos conversar, por supuesto, con **Peio Donapetry** que resultó ser una persona humilde, viva e ilusionante. Sin duda, una velada inolvidable tanto desde el punto de vista humano como desde el gastronómico.

Buena compañía

Algunos de los platos degustados en la cena: el Pichón sangrante, el Plato de quesos y los Higos asados a la miel. Bajo estas líneas, la mesa que compartimos con los Charritton, su amigo Michel Etcheverry y Josean Zarco.





In vino veritas

Como no podía ser de otra manera al otro lado de la muga, el vino es cuidado de una manera especial en el restaurante. El hecho de que Jean-Marc Charritton sea elaborador de vinos en Portugal acentúa más este aspecto.

Pasión por el vino

La excelente cena descrita fue acompañada, además, de una igualmente acertada selección de vinos. Porque si Jean-Marc Charritton es un apasionado en cuestiones deportivas y gastronómicas, también lo es en las enológicas, hasta el punto de elaborar sus propios vinos en Portugal, en la **península de Setúbal**, cerca de la sede de la sucursal con que cuenta su empresa, **Lauak**, en territorio luso.

Así, comenzamos la cena con un aperitivo en el hall del hotel acompañado del vino **Quinta da Areia Safada blanco**, elaborado con las variedades Chardonnay y Viosinho, un vino fresco y floral que combinó de maravilla con el pintxo de vieira que nos fue servido. Ya en la mesa degustamos asimismo el **Quinta da Areia Safada rosado** Merlot 2018, de nuevo un vino fresco y goloso ideal para los entrantes, seguido de un magnum de **Tinto Reserva** Merlot 2016 de la misma bodega. Y rematamos con un **Larrivet Haut-Brion 2016**, un Burdeos de Pessac-Léognan que

nos encandiló con su dulzura y acompañó armoniosamente a los quesos y los higos del postre, además de ser un adelanto ideal del **Armagnac Chateau Garreau**, el último "vino" con el que culminamos la sobremesa. Es de destacar que el restaurante cuenta con una **excelente carta de vinos** en la que no faltan, por supuesto, los vinos de Irulegi, así como una excelente representación de Burdeos, Riojas, algunos grandes Riberas del Duero... y como no, una bonita selección de Champagnes.





Muy local

Tanto el restaurante, que apuesta por una cocina eminentemente local haciendo uso de recetas y proveedores de cercanía como el desayuno, en el que se apuesta claramente por las marcas y productos del país, dejan clara la vocación de los responsables de Berria de hacer que el hotel sea un agente económico positivo en la zona

Desayuno con “diamantes”

Tras la fabulosa velada descrita, sólo quedaba pasar la noche y despedirnos de Hazparne y del Hotel Trinkete Berria, eso sí, no sin antes disfrutar de un opíparo desayuno. Y, de nuevo, más motivos para maravillarnos. El desayuno sigue la típica fórmula de “buffet libre” de todos los hoteles... con una pequeña diferencia: entre los artículos podemos encontrar gran cantidad de productos de la tierra de carácter artesanal: yogures Ekia, zumo de manzana Kupela, mermeladas Loreztia... delicias del País Vasco que completan la comunión con lo local que se respira en este hotel. Más de una vez me ha discutido algún hostelero que no es viable el ofrecer productos locales en el desayuno de un hotel. Tras pasar por Berria queda más que claro que un establecimiento con unas tarifas razonables puede permitirse ese lujo... ¿A qué están esperando en Hegoalde para mirar arriba y aprender de nuestros hermanos del norte ??



<https://aquaignis.jp/>



A paradise
where fire meets water

AQUAIGNIS

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



Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.



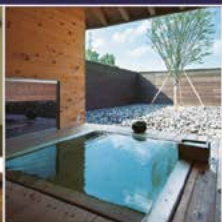
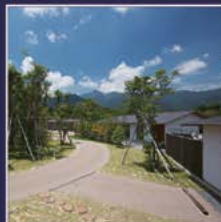
The joy to pick
fresh strawberries.



LODGING

Organic away accommodations (With private outdoor bath)

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



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

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733



AURKI: MÁS DE 25 AÑOS AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA Y LA GASTRONOMÍA DE GIPUZKOA

Comercial Aurki es una **empresa familiar fundada en 1994** que hoy en día da trabajo a 16 personas. Sus fundadores **Patxi Altuna y Kiko Agudo** han estado siempre muy ligados al sector de la gastronomía y sus hijos **Aimar, Ekaitz y Galder**, que han mamado esta pasión desde bien pequeños, abanderan la segunda generación de la empresa.

desmigada, vieira limpia de Canadá, bogavante crudo pelado, salmón salvaje de Alaska, ingredientes para heladería y pastelería o los liofilizados y texturizantes más innovadores que podemos encontrar a día de hoy en el mercado.

Atendemos a la hostelería de Guipúzcoa con **6 comerciales con gran experiencia** y conoci-

Para nosotros **la cocina tradicional** es la base de la gastronomía, pero creemos que sus combinaciones son infinitas y su evolución es constante. Por eso, en nuestro catálogo ofrecemos desde materias primas de máxima calidad a ingredientes que las transforman y ayudan a los chefs a crear recetas únicas.

Son referentes en nuestro catálogo **los productos del pato más selectos**, con el foie mi-cuit y foie fresco extra excelente para plancha como estandarites, setas y hongos, trufas frescas, productos de caza de temporada, ahumados, carne de txangurro cocido





miento de los productos, que dan una atención personalizada y profesional a los chefs. Nuestra **flota de reparto** nos permite hacer entregas semanales en toda la provincia, aunque también trabajamos para clientes de fuera de Gipuzkoa, contando para ello con una empresa de transporte externa de calidad y efectividad contrastada. En nuestras instalaciones del barrio de Ergobia de San Sebastián disponemos de **más de 1200 referencias en stock**.



También disponemos de una **cocina de pruebas** y siempre estamos dispuestos a recibir a profesionales y amantes de la gastronomía, desde cocineros de pequeños restaurantes familiares hasta trabajadores de colegios o todo tipo de colectividades, para mostrarles in situ nuestros productos y la calidad que los acompaña.



Conscientes de la importancia que tiene nuestro sector como apoyo a la pujante gastronomía de Gipuzkoa y convencidos de que la unión, la colaboración y las sinergias hacen la fuerza, Aurki es, como otras muchas distribuidoras de carácter gastronómico y alimenticio, miembro de **GIBAK**, la Asociación de Repartidores y Distribuidores de Gipuzkoa.



COMERCIAL AURKI

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

Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2

TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com



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

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

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

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

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

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

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

URBITARTE SAGAROTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

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



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

LANDETA SAGAROTEGIA

LA SIDRERÍA TODOTERRENO DE AZPEITIA

AZPEITIA

LANDETA AUZOA, 12
TEL. 943 81 09 59



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

ZARTAGI

COCINA TRADICIONAL EN UN ENTORNO RURAL Y TRANQUILO

BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12



Las hermanas **Amaia e Itziar Urtasun** se han hecho cargo del restaurante Zartagi de Baliarrain ofreciendo una **cocina tradicional especializada en Carnes y pescados a la brasa** y especialidades como Flor de huevo con foie, Alubias de Tolosa, Sopa de pescado, Ensalada de cigalas, Bacalao confitado sobre bizkaina, Txipirones tinta, Rodaballo al horno, Rabo de vaca, Chuletillas de cordero... también, por encargo, **se asa cochinillo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos **Sandwiches, bocadillos y hamburguesas** de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta:** 30-35€ **Carta de pikoteo:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 12€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



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

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



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

DOLAREA JATETXEA

COCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

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



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

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



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

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS
Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

BERGARA

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



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

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

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

JULI (EL 9)

REAPERTURA DE UN CLÁSICO CON IMPORTANTES NOVEDADES

ERRENTERIA

BITERI KALEA, 27
TF. 943 84 58 95



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

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

B° STA LUCÍA, 50)
943 72 29 86



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

TOPA OSTATUA

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

EZKIO

B° STA LUCÍA, 9)
943 72 95 37



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

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



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

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



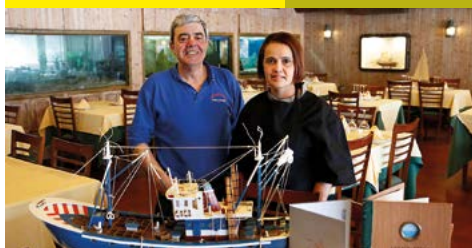
Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno “frente de mar” en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: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

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL
BIDASOA

HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33
TEL. 943 64 83 09
www.laiaerretegia.com



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

PERLAKUA-SAKA**RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS****ITZIAR**ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 19 11 37
615 73 94 32
www.sakabaserra.com

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

**TXITXARDIN
(CASA HUMADA)****BRASA Y TRADICIÓN DE LA
MANO DE SERGIO HUMADA****LASARTE-ORIA**ORIA ETORBIDEA, 12
TEL. 943 04 62 97
www.casahumada.com

Tras 12 años ausente, 6 de ellos como jefe de cocina del restaurante barcelonés Via Véneto (1 estrella Michelin), **Sergio Humada** regresa a su tierra natal para hacerse con el antiguo Txixardin Beltza, reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos de la cocina canónica francesa**. Así, podemos encontrar desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta una Poularda Demi-duil, así como platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... en la primavera de 2020, además, la planta superior acogerá el restaurante gastronómico Shuma, donde Sergio practicará su cocina más personal. **Carta:** A partir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú "a jugar":** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.

AVENIDA TABERNA**COCINA POPULAR, MENÚS, RACIONES, BOKATAS... Y ROKANROL****LASARTE-ORIA**HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09

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

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR ELABORADA CON CARIÑO

LAZKAO

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

MAITTE
EST.  2008
eraman eta gozatu



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

Horario: Lunes a sábado: 07:30-14:30 y 16:30-20:30. **Cierra:** Domingos

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

MUTILOAKO OSTATUA

JUVENTUD Y PASIÓN POR LA COMIDA DE MERCADO

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66
@mutiloakoosta



El gasteiztarra **Iñaki Telleria** oficia desde hace dos años en solitario en el Ostatu de Mutiloa tras haberse graduado en la **primera promoción del Basque Culinary Center**. Los martes, miércoles y viernes visita personalmente a primera hora los mercados de Beasain y Ordizia, y elabora el menú en función de lo que le ofrecen en ellos, lo que encuentra en la carnicería de Olano o lo que le trae la marea desde Pasaia y Ondarru. De martes a viernes, Iñaki ofrece un **menú degustación del día a 20 euros** (5 platos y bebida) y para los valientes, de martes a domingo, un **menú degustación "de mercado" a 38** (7 platos y bebida aparte) en el que el comensal no sabe qué va a comer. Los fines de semana, además del menú de mercado, cuenta con una **Carta de temporada** a 35-45€ **Cierra:** lunes. **Cenas:** Sólo los viernes.

ALBISTUR

NUEVA ETAPA AL CARGO DE MIGUEL MONTERO

OIARTZUN

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



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

GURUTZE-BERRI

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

OIARTZUN

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



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

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

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



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

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

MARTÍNEZ

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

SANTA MARIA, 10

TEL. 943 88 06 41

www.martinez1890.com



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

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3

TEL. 943 08 58 24



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

LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

PASAIA

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



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

ARTZABAL BASERRIA

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

USURBIL

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



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

KUKO**INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO****ORMAIZTEGI**BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

Escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con platos tradicionales elaborados con mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Menú del día:** 25€. **Menú de gustación:** 38€ (bebida aparte) **Menús para empresas:** Consultar **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

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

Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero** y **Gorka Rico**, conforman AMA, un espacio gastronómico **recientemente ampliado** en el que pretenden "cocinar como una madre lo haría para sus hijos". Así, la tradición manda en Ama, conformando **una cocina de carácter en la que los fondos, las salsas y el tiempo de elaboración cobran una importancia especial**, ofreciendo una medida mezcla entre tradición y modernidad siguiendo un respeto escrupuloso al **producto local y de temporada**. La oferta de AMA, se resume en **pintxos y raciones:** Pulpo Manuela, Arroz de carabineros y gambas, Oreja de cerdo y su guiso... y **productos "fuera de carta"** que cambian cada día en función de la época y el mercado. **Cierra:** Lunes y martes.

TOLOSAAROSTEGIETA, 13 (ALDE ZAHARRA-CASCO VIEJO)
608 913 294 - 600 727 802
www.amataberna.net**BOTARRI****INTERESANTES MENÚS Y COCINA A LA PARRILLA****TOLOSA**ORIA 2, BAJO
(BAJO EL HOTEL ORIA)
TEL. 943 65 49 21

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

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA

ZUMAIA

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



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

GURE TXOKOA ERRETEGIA

PRODUCTO DE TEMPORADA Y
EXCELENTE PARRILLA A LA VISTA

ZARAUTZ

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



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

ZUMARRAGA

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR

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



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

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



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

ARANETA ERRETEGIA

PAELLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

CARRETERA AIZARNAZABAL
TF. 943 14 80 92
626 869 231



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

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

AKARI

EL NUEVO HOGAR DE
HITOSHI Y AKARI KARUBE

DONOSTIA

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



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

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO

DONOSTIA

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



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

ARATZ ERRETEGIA

TREINTA AÑOS DE TRADICIÓN, MODERNIDAD... Y GRAN COCINA

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15

(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



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

BERA-BERA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

DONOSTIA

GOIKO GALTZARA BERRI, 27

(HOTEL PALACIO DE

AIETE)

TEL. 943 22 42 60



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

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN

DONOSTIA

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



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

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

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



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

CAFÉ S7ETE

DESAYUNOS, RACIONES, PINTXOS Y NUEVA OFERTA CULINARIA

DONOSTIA

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



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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

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

www.casauroalajatexea.es



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

DONOSTIARRA TASKA

UNA PROPUESTA DIFERENTE EN EL CORAZÓN DE LA PARTE VIEJA

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



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

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

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



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

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

DONOSTIA

MIRACRUZ, 17
(GRÓS)
TEL. 943 27 13 74



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

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

ENBELTRAN, 16
(PARTE VIEJA)
T. 943 43 62 10



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

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

PASEO COLÓN 21
(GROS)

TEL. 943 29 01 24

www.restaurantekaitz.com



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

DONOSTIA

SAN MARTÍN, 30
(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16

www.bariturrioz.com

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



En pleno centro, frente a la Catedral, y recién reformado, Iturrioz es un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con **productos de alta calidad**, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar. Destaca también pintxos de Lasaña de antxoa, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yurrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, la Tosta de Bogavante, las **Tostas** con pan de cristal... En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de 10 referencias. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)

TEL. 943 53 75 27

www.kenjitakahashi.com



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

DONOSTIA

ENBELTRAN, 3
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 43 35 08

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR



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

LA FÁBRICA

LA COCINA DE IÑIGO BOZAL

DONOSTIA

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


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

OCHO

CAMBIO TOTAL A BAR Y RESTAURANTE VEGETARIANO

DONOSTIA

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


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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

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



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

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

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

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

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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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



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

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7
(GROS)
TEL. 943 55 99 46
puntasalrestaurante.com



Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)**, ha sido abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontraremos una **cocina actualizada de base principalmente japonesa y leves pinceladas peruanas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tataki de Wagyu y Quinoto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro...

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

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

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

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

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

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

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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

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

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

TXULETA11 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA**DONOSTIA**PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 44 10 07
www.txuletaestaurante.com

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

UREPELEL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE**DONOSTIA**PASEO SALAMANCA, 3
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 07 23
www.restauranteurepel.com

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

LA CATEDRALUNA BARRA "DONOSTIARRA"
EN EL CORAZÓN DE TUDELA**TUDELA - NAVARRA**CARNICERÍAS, 2
(CASCO VIEJO)
TEL. 678 32 07 26
www.lacatedraltudelana.com

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

TOKIKO

PASIÓN POR LA TRADICIÓN VASCA
Y EL PRODUCTO LOCAL

SAN JUAN DE LUZ

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



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



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

ZUZULUA

EXCELENTE CARNE A LA PARRILLA
Y COCINA DE TEMPORADA

SENPERE

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



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



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

take away



comida
para llevar

ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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



943 559 783

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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

Abakando Avda. Tolosa, 37, 943 245490
Agosti Portuete, 14, 943 224238
Aguirre Sancho el Sabio, 16, 943 471752
Aho-mihí Virgen del Carmen, 5, 943 389164
Aita Mari Puerto, 23, 943 431359

AKARI

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

Akelarre Pº Padre Orkologia, 56, 943 311209
Alaña Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamendegi Urbirrite, 4, 943 362849
Alberio Alto Zorroaga, 67, 943 468807
Albino 31 Agosto, 19, 943 428884
Albiztur Matia, 52, 943 211801
Aldaba Avda. Tolosa, 119, 943 210329
Alderdi-Zahar F. Calbetón, 9, 943 426254
Algorri Pol. Zuzatu - Errotaburu-, 943 218479

ALLI OLI

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

Alleru Ctra. N-1 (Bº Zubietta), 943 366572
Amá-Lur Carquizano, 7, 943 274584
Amigui Estación Aldamar, 12, 943 049701
Amor Pza. Constitución, 943 426104
Ametzagaña Cº de Uta, 61, 943 456399
Antigasa Berri Easo, 19, 943 426320
Antigua Gastrotea Josep. M. Sert, 6, 943 536763
Antonia Bergara, 3, 943 429815

Antxo Txiki Añorga Hiribidea, 22, 943 362760

ARATA SAGARDOTEGIA

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

Aralar Puerto, 10, 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegi R. Católicos, 7, 943 467477
Arantzeta Plaza Ametzagaña, 943 474246
Argita Jatorrea de Añosa, 5, 943 452192
Artola Salud, Amara Viejo-, 943 460815
Arrai Txiki Campanario, 3, 943 431302
Arrak Igaña Bidea, 19, 943 963141
Arriola Asador R. Católicos, 9, 943 457137
Arriola Alcalde Elsegui, 273, 943 278465
Asia (chino) Segundo Izipiza, 15, 943 270808
Astelena 148 Inigo, 1, esq. Constitución, 943 426275
Astelena 1997 Euskal Herria, 3, 943 425867
Astiazaran Ingoven Baseria - Zubietta-, 943 361229
Atorxa 7 Sancho el Sabio, 28, 943 445000
Atotxa Teresa de Calcuta, 4, 943 276372
Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15, 943 461065
Barkaitze Pº Barkaitze, 42, 943 451304
Barun Pescadores de Terranova, 1, 943 465604
Basajun Añorga Hiribidea, 44, 943 367149
Batzan Puerto, 8, 943 424272
Batzarre Virgen del Carmen, 25, 943 116350

BCN Avda. Barcelona, 38, 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5, 943 474995
Beharri Narkita, 22, 943 431631

BERA-BERA

Cocina tradicional y nuevos aires
 Goiko Galtzara Berri, 27, 943 22 42 60

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura
 Gran Artebe, 8 (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea Triunfo, 3, 943 462384
Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880
Bideluze Garibai, 24, 943 430314
Bigarren Isabell II, 6, 943 469259
Binot Plaza Inazio Mercader 943 465468
Bitácora J. Zaragutua, 4, 943 446111
Bodega Donostiarra Peña y Goñi, 3, 943 011300
Bodega Alejanjaro F. Calbetón, 4, 943 427158
Bokado Aquarium Pza. J. Oustoueu, 1, 943 431842
Bokara-Berri F. Calbetón, 2, 943 430342

BOULEVARD 9

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

Bouquet C/ Logroño, 5, 943 227943
Buenavista K. Balañiega, 42-Igeldo-, 943 210600
Bully Café-Bar Pº Aves, 5, 943 214287
Bugati Arrapade pasalekua, 74, 943 377662
Cabo Norte Logroño, 4, 943 312372
Cachón S. Marcial, 40, 943 427507
Café Central Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de la Concha Pº Concha, 12, 943 473600
Café de la Pata Padre Larroca, 14, 943 290239
Café Saigón Hotel Mº Cristina, 943 426889
Café Santana Reina Regente, 6, 943 432162
Café Kursal Ramón María Lili, 2, 943 321713

CAFÉ 57ETE

Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!
 Javier Barkaitze, 13 (Amara), 943 46 94 91

Café Vienna R. Católicos, 5, 943 463974
Cafetería Express R. Católicos, 12, 943 463990
Caps R. Católicos, 12, 943 463990
Capricho Zabaleta, 55, 943 326734
Caravanseral Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alameda Pescadería, 943 423494
Casa Alcalde Mayor, 19, 943 426216
Casa Bartolo Fermín Calbetón, 38, 943 421473
Casa Duran Secundino Eснаala, 20, 943 287419
Casa Galicia Zabaleta, 28, 943 274391

CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donosti
 Pº Bizkaia, 14 (Amara) 943 46 10 62

Casa Tiburcio Fermín Calbetón, 40, 943 423130

CASA UROLA

Familia, pintxos y cocina tradicional
 Fermín Calbetón, 20, 943 44 13 71

CASA VALÉS

Chuletás, buenos ibéricos y mejor trato
 Reyes Católicos, 10 (Centro), 943 45 22 10

Ciaboga Easo, 9, 943 429226
Cívico 14 Duque de Mandas, 35, 943 048801
Cubi Aldamar, 18, 943 425808
Cueva de Iobos J.M. Barandiaran, 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25
Dana-Ona Pº Hipódromo, 15, Zubietta, 943 365347
Danena Matia, 6-Antiguo, 943 217320
Danena Embeltran, 8 Parte Vieja-, 943 425197
Darlateta Avenida Madrid, 3, 648 083885
Derby Sancho el Sabio, 4, 943 457557
Desy Ronda, 4, 943 29 37 63
Divinum Isabell II, 4, 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

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

DONOSTIARRA TASKA

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

Druik Matia, 50-Antiguo-, 943 212101
Duit Antonio Arzak, 4, 943 312717
Eder Baso Txiki, 11, 943 281887
Eguzki Bistro Bar Secundino Eснаala esq. S. Izpizua
Eibartarra Fermín Calbetón, 24, 943 420442
Ekaiz Asador Pº Padre Orkologia, 131, 943 212024
Ekoko Avda. Zurriola, 18, 943 142143
El Álamo Duque de Mandas, 19, 943 286619
El Andén Mº Dolores Aguirre, 12, 943 325876
El Café de Mario Pza. de Col. Joan Baroja, 2, 943 315077
El Doble Paseo de Colón, 12, 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998
El pescado de la bahía de Cadiz Pza. Jose M. Sert, 2, 943 54 36 50
El Puerto Río Deba, 2, 943 278629
El Quinto Pza. Sarriena, 4, 943 426153
El Txoko de Ramiro Txofre, 4, 943 279799

EL VASKITO

Pescados a la parrilla y productos de temporada
 L. Bonaparte, 8 (Errotaburu), 943 36 87 78

Elizalde Aralar Mendia, 32, 943 452943
Elosta Pº Colón, 41, 843 630325
Eme Be Garrote Grill Igaña Bidea, 37, 943 227971
Erdiko Autonomía, 1, 943 459699
Eribera Camino Portuete, 14, 943 210300
Errota Usurbil, 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16, 943 456394
Etxabe Aldakonea, 75, 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35, 943 298254
Etxaide 4 Etxaide, 4, 943 692357
Etxalde Baldomero Anabitarte, 1, 943 570742
Etxanzin Fermín Calbetón, 29, 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA

22 cañeros de cervezas locales e internacionales
 Iliigo, 8 (Parte Vieja), 943 42 94 91

ETXEBE PUB

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

Etxe Nagusi Pº Padre Orkologia, Igeldo, 943 216502

Euskal Pizza Extremadura, 9, 943 277300
Ezeiza Avda. Saturnetzi, 13, 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle Avda. Ballentín, 21, 943 426054
Feng Jing (chino), Ballesteros, z/g, 943 470043
Foster's Hollywood Zabaleta, 1, 943 320988
Galerna Pº Colón, 46, 943 278839
Gandara S. Jerónimo, 21, 943 425275
Gandarias 31 de Agosto, 23, 943 426362
Garbera Sidrería C. Com. Garbera, 943 394358
Garibai 21 Garibai, 21, 11, 943 433134
Gara Narkita, 20, 943 435662
Garraxi Vegetariano Tejería, 9, 943 275269

GASTEIZ

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

Gatzelu Txiki Carquizano, 3, 943 327997

Giroki Embeltran, 4, 943 421365

Gorosti Plaza del Txofre, 12, 943 576072

Gran Via Gran Via, 9, 943 271601

Guardaplaza Serapio Mujika, 21, 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe Iztorgora, 7, 943 225360

Haizea Aldamar, 8, 943 425710

HAIZPE

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

HIDALGO 56

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

Hipica de Loiola Cº de la Hipica, 44, 699 758567
Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 7, 943 464600
H. Monte Igeldo Paseo del Foro, 134, 943 210211
Huang Chen (chino), Larremendi, 11, 943 451968
Ibai Getaria, 15, 943 428764
Ibai Lur Nabarra Oñate, 1, 943 335255
Igela Pza. Iribar, 2, 943 003473
Igeldo Sidr Gurutzeta Baser-, Igeldo-, 943 213251

IKAITZ

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

Intxaurrendio Sagard Zubiaurre, 72, 943 292074

INTZA

Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas
 Esterlinas, 12 (Parte Vieja), 943 42 46 35

Inausti Pº de Errotaburu, 8, 943 311109

Inausti Pol. Zuzatu, 4-Errotaburu-, 943 313933

Iombi Pza. Gipuzkoa, 15, 943 428423

Iraeta Padre Larroca, 2, 943 272973

Irratzo Hamburgueseria S. Juan, 9, 943 422667

Irbioen Eret Cam. Petritza, 10, Zubietta, 943 372875

Iruia Easo, 73, 943 465617

Iruia Sierra Aralar, 27, 943 466565

Isla del Sol (chino), Pedro Egaña, 5, 943 458419

Iturneta-Berri Camping Igeldo, 943 226563

ITURRIO

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

Itxaropena Embeltran, 16, 943 424576

Itxasalde Asador, Atxabakoa, 83, 943 371585

Itxasne Ibañ-Aldo-, Martutene-, 943 470757

Izagurre Bidearte Berri Baserria, 943 361470

Izar Pza. de las Armerias, 12

Izarratiz, Prim, 4, 943 428747

Izarpiti Pº Baratzategi, 3, 943 321019

Izeta Pº Baratzategi, 24, 943 279391

Izola Fermín Calbetón, 4, 943 425662

Javier Pza. Easo, 4, 943 457152

José-etxea Avda. Añorga, 44, 943 369026

José M.º Fermín Calbetón, 5, 943 424645

Juanito Kojua Puerto, 14, 943 420180

Juantxo Embeltran, 6, 943 427405

K-bi Vitoria-Gasteiz, 2, 943 008181

Kaioa Taberna Plaza Blas de Otero (Atotxa)

Kalonde Pº Salamanca, 14, 943 213251

Kaskazuri Pº Salamanca, 14, 943 420894

Kata 4 Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243

Kayak Pº de los Olmos, 24, 943 397871

Kelly's Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna
 Embeltran, 16 (Parte Vieja), 943 53 75 27

Kixiki Secundino Eснаala, 45, 943 274936

Kiki Avda. Tolosa, 7, 943 317320

Kn 0 Duque de Mandas, 49, 943 561751

Kobak Simona de Lajust, 8, 943 904449

Kok Avda. de Zaratuz, 2, 943 317591

Kokotxa Campanario, 11-P. Vieja-, 943 421904

KOSTALDE

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

Kukuarri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H Aranzazu), 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22, 943 291150
La Albarca. Ballesteros, 19, 943 446210
La Antigua. Plaza José María Sert, 6, 943 218558
La Brasserie Mari Galant. Zubietza, 2, 943 440770
La Cepa. 31 de Agosto, 7-9, 943 426394

LA VERGECERÍA DEL ANTIGUO

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

La Colchonería. San Vicente, 9, 943 561816
La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 29
La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2, 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48, 943 421423

LA FÁBRICA

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

La Guinda. Zabeleta, 55, 843 981715
La Kubitzia. Igentesa, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 35, 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18, 943 465293
La Mina (pizzería). Urbieta, 1, 943 427240

LA MURALLA

Accogedor local con una cocina muy personal
Enbeltain, 3 (Parte Vieja), 943 43 35 08

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

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27, 943 421652
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42, 943 426092
La Tagliatella. Peña y Goñi, 5, 943 289184
La Tagliatella. San Martín, 29, 943 427326
La Torre de Piza. S. Vicente, 9, 943 431469
La Xulerteria del Iraeta. Padre Larroca, 4, 943 321636
La Vaca. Andregetxi, 3, 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40, 943 429796
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32, 943 456087
La Viña. 31 de Agosto, 3, 943 427495
La Zurri. Zabeleta, 9, 943 293896
Lagunak. Pza. Gorgoibito, 1, 943 228133
Las Vegas. Pº Colón, 10, 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94, 943 352445
Lete. 31 de Agosto, 22, 943 435693
Lobo. José María Sert, 10, 943 32 96 84
Lobo. Peña y Goñi, 6, 943 558296
Lobo. Easo, 13, 943 142933
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47, 943 270549
Lukainategi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berrri), 943 22 48 00

M2 Cafetería. Hondarribia, 20, 943 424169
Maiatza. Enbeltain, 1, 943 430600
Makrobitaria Elkarte. Inaurrondino, 52, 943 288246
Malandrino. Miguelmas, 4, 943 326832z
Malandrino. Zarautz, 2, 943 358669
Mandarin. Zabeleta, 32, 943 320217
Mandragora. José María Sert, 9, 943 312699
Mariñela. Muelle, 15, 943 421788
Mariquería Ondareta. Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311873
Marugame. Pza. Marugame, 1, 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13, 943 424965
Matalauva. Zabeleta, 17, 608 158412
Muy Yuan (chino). Matia, 35, 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13, 943 287288
Mendizorroz. Plaza Lizardia, 4. Igeldo, 943 210223
Merendero de Ulia. Pº de Ulia, 311, 943 971258

MIL CATAS

Menús con Parrilla y género fresco
Zabeleta, 55 (Gros), 943 32 16 56

MESÓN LUGARITZ

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

Mesón Martín. Elkano, 7, 943 422666
Mirador de Ulia. Pº de Ulia, 193, 943 272707
Mompas Cervecería. Sagüés, 943 272326
Morgan. Narrika, 7, 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904

MUNTO

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

Munto Berri. Munto, Bº Aiete
Muxarra. Igarra Bidea, 16, 943 310797
Nagusia Lau. Mayor, 4, 943 433991
Narrika. Narrika, 16, 943 427327
Narru. San Martín, 22, 943 931405
Néstor. Pescadería, 11, 943 424873
Nikkei. Urdaneta, 14, 943 443511
Nikolas Asador. Buztintxuri, 10, 943 217151
Nineu. Zumardia, 1, 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1, 943 313992
Nuevo Otoño. Camino Golazbiki, 100, 943 330863
Nuevo Sijo (chino). Euskal Herria, 8, 943 427030

OCHO

Tap Station, Pintxos, Raciones y Hamburguesas
Manuel Lekona, 9 (Benta Berrri), 943 31 04 10

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

Precioso local con alta cocina oriental
Mantelero, 6 (Centro), 943 47 08 65

Oquendo. Oquendo, 8, 943 420736
Orhiza. San Lorenzo, 6, 943 422424
Orti. San Jerónimo, 22, 943 427508
Orlegi. Portuebe bidea, 23, 943 312601
Ormazabal Elvea. 31 de Agosto, 22, 943 429907
Osingoa. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327
Ostadar. Pº Berioy, 13, 943 319490
Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424959
Pagadi. Centro Artebe, 1, 943 284299
Palatosa Cafetería. Pº Arbustos, z/g, 943 218330
Palacio de Aiete. Goiko Galtzara Berrri, 27, 943 210071
Pantaxiki. Muelle, z/g, 943 421179
Panprazzi. Virgen del Carmen, 4, 943 031100
Pasaleku. C/ Illumbé, 11, 943 989533
Pata Negra. Isabel II, 15, 943 450147
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081
Pepe (chino). General Jauregui, 5, 943 428930
Pepe Avda.. Zumalakarregi, 3, 943 116733
Perus. Pº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalantegi, 118, 943 502070
Playa de Ondarreta. Playa, z/g, 943 310896
Plaza Café Ben Pastor. B. Pastor, 14, 943 445712
Politena. S. Jerónimo, 3, 943 425779
Portobello. Gran Via, 12, 943 537828

PORTUETXE

Sobrio asador templo del buen producto
Portuette, 43 (Igarra), 943 21 50 18

PUNTA SAL

Cocina peruana actualizada
Secundino Eснаola, 7 (Gros), 943 55 99 46

QING WOK

El primer wok de Donostia, con txiki-parque
Gran Via, esq. Zurriola (Gros), 943 28 26 52

QUEBEC

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

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10, 943 321661
Ravolina. Puerto, 9, 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126
Rekondo. Fuenterrabia, 20, 943 424169
Regata. Pº de Igeldo, 57, 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9, 943 282881

Ricky Pollo. C. Com. Arco. Pza. Irún, 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20, 943 430558
Rojo y negro. San Marcial, 52, 943 431862
Rita. Duque de Mandas, 6-8, 943 507288
Salaberria Sidreria. J.Mº Salaberria, 15, 943 456311
Salxipci. Calzada Vieja de Agetorneta, 3, 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32, 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720
Sansse. S. Marcial, 37, 943 434922
San Telmo. Pza. Zuloaga, 943 573626
Sebastian. Muelle, 14, 943 425862
Sidreria Ametzti. Ametzti Goikoa-Igeldo 943 217323
Sidreria Donostiarra. Enbeltain, 43, 943 420421
Sidreria Inaurrondino. Pº Zubiarre, 47, 943 292074
Silahn Café. Urbieta, 44, 943 464208
SM Café. Urbieta, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10, 943 426868
Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190
Suhaitz. Juan de Bilbao, 17, 943 421780
Sukaide Kultura. Pº de Heriz, 3, 943 227482
Syrak. Pza. Irún, 943 468643
Tamboril. Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

Cocina y comedores japoneses
Usandizaga, 3z (Gros), 943 29 04 07

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-, 943 273561
Tejeria. Tejería, 9, 943 282304
Telepizza Avda. Tolosa, 13, 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25, 943 286033
Telepizza. Easo, 27, 943 431377
Tendido 5. Secundino Eснаola, 38, 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESTAXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatas...
Avda. Zarautz, 85 (Larrea), 943 31 33 08

Toki-erde. Vitoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17
Tofa Sukalderia. Agirre Miramon, 7, 943 569143
Tracamundua. Ebaioe, 4, 943 124675
Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 2, 943 276263
Tun Tun. S. Jerónimo, 25, 943 426882
Txalupa. Fermín Calbetón, 3, 943 429875
Txepetxa. Pescadería, 5, 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10, 943 423270

TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar
Pº Salamanca, 1 (Parte Vieja), 943 42 42 05

Txindoki. Gran Via, 28, 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8, 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illarraberri, 2, Barrio Igarra
Txirrita. Isabel II, 4, 943 456990
Txiskuene. Pº Di. Begintain, 85, 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14, 943 428619
Txofre Berri. Gloria, 2, 943 029731
Txoko. Mar, 12, 943 425412
Txokolo Asador. Mantelero, 4, 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
Portuette, 53 (Ibaeta), 943 31 67 84

Txomin. Pº Antzibia, 6, 943 451964
Txoxa. Kristobal Balaizaga, 47, 943 311511

TXULETA

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9, 943 429181
Ubarechena. Puerto, 16, 943 428352
Udane. Isabel II, 6, 943 451401
Ulía. Pio Baroja, 15, 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17, 943 420434
Urñioli. Carlos I, 16, 943 450410

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

UREPEL

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

Urkahe. Segundo Igizua, 33, 943 291891
Urtori-Bi. Bermingham, 17, 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10, 943 460536
Va Bene. Blas de Lezo, 4, 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14, 943 422416
Valverde. Pº de Larraxo, 49, 943 392463
Via Forá!. Pº Federico García Lorca, 10, 943 407889
Vidaure. Iparregiri, 6, 638 774570
Vinoteca Bernardina. Vitoria-Gasteiz, 6, 943 314899
Vira. Gran Via, 12, 943 270363
Warung. Sagües 14, 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma Cook & Culture. Miguel Lmas, 1, 943 142627
Xilares. S. Jerónimo, 20, 943 421127
Zabeleta. Zabeleta, 51, 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 28, 943 424944
Zazpi. San Marcial, 7, 943 506771
Zelai Txiki. Travesía de Rodi, 79, 943 274622
Zen Fusión. Larramendi, 11, 943 451968
Zibibho. Pza. Sarriena, 8, 943 425334
Zorroaga. Pº Zorroaga, 27, 943 444146z
Zubimusu. Logroño, 5, 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22, 943 393775

ABALTZISKETA

Larraitz. Larraitz auzoa, 943 652483
Larraitz-Gain. Larraitz auzoa, 943 653572
Naiarri. Larraitz auzoa, 943 655815
Ostatu Centro, 943 651676
Estanko taberna. Centro, 943 653283

ADUNA

Aburuza Sagardotegia. Goiburu auzoa, 943 692452
R. Zabeala Sagardotegia. Garagara, 943 690774
Uperan Sagardotegia. Polig. Uperan, 943 691253
Urritza. Pol. Urritza, 943 693396
Uztartza. Herriko Plaza, 943 693481

AIA

Aitzondo. Laurgain Disem, z/g, 943 832700
Alkerri. Ubeugun, z/g, 943 830762
Aristerrazu. Nucleo Andatza, 13, 943 834521
Arnalde Sidreria. Ubeugun, 943 890125
Ashé. Bº Santo Erreka, 943 943 835311
Errota Casa Rural. Oskostegia, 943 835465
Irurozena. Plaza Gozategi, 6, 943 834272
Gatzategi. Elkano auzoa, 943 131606
Izarra. Urdaneta, 943 131867
Izeta Asador. Bº Elkano, 4, 943 131693
Jauregi. Gozategi plaza, 9, 943 868241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11, 943 834322
Leku-Erde. Urdaneta Auzoa, 943 132373
Portu Asador. Santo Erreka, z/g, 943 894434
Saxotxa Sidreria. Bº Santiago, z/g, 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubiñalde, 7. Tel 943 147373
Uztarri. Herrikerri Plaza, 3.Tel. 943 9418321

ALBIZTUR

ELANE
Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur
Entrada de Albiztur, 943 65 23 14
Herriko Etxe. Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Segore Etxe. Berrri. Sta. Marina Auzoa, 943 580976
Ugarte. Albiztur 32, 943 651728

ALEGIA

Eizimendi. San Juan, 52, 943 653098
Hilario Berrri. S. Juan, 55, 943 654819
Iskúña. S. Juan, 55, 943 653097
Kurpil. Larraitz auzoa, 35, 943 506903
Route 33. Polig. Bazurka, 1, 943 698604

dónde comer

TXIN XARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostata. San Martín Plaza. 943 691836
Altzo Urzuala. Arana Bailara. 18. 658 734471

ALZAGA

Altzagarate. Alzaga disen. 18. 943 884196

OLAGI SAGAROTEGIA

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

ALTZO

Arandia. Segoretve etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaizpe. Plaza Belzaren, 1-8. 943 655848
Bearznaga. Bartolome Deumaren, 18. 943 650695
Txindoki. Erreka Ald. 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martín Ugaldie, 4. 943 50 83 52
Arta. Arta, 5. 943 593094
Bámbola. (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erra, 2-4. 943 593600
Irrunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Irruri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaiznaga. (pizzería). Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goiuru Goltz Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaren. Kale Berria, 38. 943 593205
Mozarri. Bº Leizotz, z/g. 943 583954
San Esteban. Goiuru auzoa, z/g. 943 590663
Traineru. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalata. Aita Larremendi, 943 591604
Txerтока. Goiuru, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA

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

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

ANTZUOLA

Arin. Kalebarren, 7. 943 537325
Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Irimo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Bustinzuri, 6. 943 766349

ARAMA

TOKI ALAI

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

ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791074
Basabe. Polig. Industrial. 943 799184
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegona. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyara. Solohandini, 8. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Iargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Aztza, 943 791688
Zariaia. Pº Araba, 20. 943 798985

ARRASATE

Aldape. Iturriotz, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagartza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 36. 943 795582
Boliñete Asador. Zarugalde, 24. 943 793991
Buenaena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo. (pizzería). Amiazuri, 2. 943 794564
Cajeta Express. Maialako, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa, 943 791599
Eroski. Muskalo auzoa, s/n. 943 795669
Erasitxuka. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA

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

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Aldi Degustación. Iturriotz, 33. 943 791115
Guz Muralla. Olatza, 36. 943 791195
Hilarioz. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larrintxetx. Bº Udal, 943 792215
Lorategi. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostea. Iturriotz, 41. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Báñez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165
Rumba. Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merenderu. Meatzterreka, 943 71586
Taxka. Olatza Lizenziaduna, 18. 943 080415
Txirrita Taberna. Gesalibar auzoa, 943 791035
Txoko II. Olatza Lizenziat, 12. 943 799550
Xaundorra. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276
Yorrapa. Olatza, z/g. 943 772004
Ugaran. Garagartza, 2. 943 797658
Urrin. Urribarri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udal, 943 791250

ASTEASU

Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izardu Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
Matxinduzi Sidrería. Zehaletza, 11. 943 692222
Patxo. Errementari, 41. 943 691025
Sarasola Sidrería. Bebañlara auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenea Sidrería. Camino Oialume, 57. 943 333333
Alorrena Sidrería. Camino Petritegi, 4. 943 336999
Ametz. Poligono 26. 943 551838
Artola Sidrería. Iolta Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Sidrería. Txontokietza, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Berezitazur Sidrería. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sidrería. Cam. Alta, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomás Alba, 2. 943 551204
Ekaiz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plazabidea, 19. 943 553301
Etxeberria Sidrería. Santigo-Enea Baseria, 943 556957
Gartziategi Sidrería. Pº Martutene, 139. 943 463674
Goiko Iurri. Foru Erparantzta, 1. 943 557867
Gurutze Sidrería. Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibañ-Lur. Natorra Oñatz, 1. 943 335255
Ikaza Taberna. Mayor, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Iriogoin Sidrería. Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrazte Sidrería. Caserio Muiñagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekoabate, 2. 943 553498
Leizaola Sidrería. Caserio Gartziategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Alda Bidea, z/g. 943 357202
Mendiabaz Sidr. Sagardotegi Zahara Aldea, 2. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidrería. Txontokietza, z/g. 943 552220
Oialume Zar Sidrería. M. Arcaizendi, 18. 943 552938
Oiarbide Sidrería. Bº Astigarraga, 943 553199

Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidrería. Caserio Ibilntza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 36. 943 551138
Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapain Sidrería. Errekalde Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrois Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta. Elbarrena, 59. 943 180037
Uribeita. Elbarrena, 72. 943 180014

URBITARTE SAGAROTEGIA

Izola Sidrería y Asador abierto todo el año
Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Herriberana, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 5. 943 814315
Atolla Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterrete Industrialdea, 943 851061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trembediearan Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoko)
Isidro. Ainguru kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale Nagusia, 120. 943 850017
Izardu. Azpuru auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Kokxa. Kale Nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoko)
Laja. Santa Cruz auzoa, 10. 943 851412
Larramendi Torreá. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 9. 943 851319
Maite. Urdarte 75 Industrialdea, 943851103
Maritxe. Ugarteite auzoa, 943 857322
Otarre. Madariaga auzoa, 943 857396
San Agustin. Azpuru auzoa, 10. 943 853492
Suhari. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoko)
Txikigolf. Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoko)

AZPEITIA

Ametza. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoko)
Añota. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrera kalea, 14. Urrestilla, 943 815754
Baigera I. Epanan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoko)
Diz-diz. Erparantzta nagusia, 1. 943 810097
Eskezta Ostata. Bº Izarrazpe, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Pérez Arruga, 19. 943 026856
Iraurgi. Ildetsoz Gurrubazgo, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxe, Urrestilla bidea, 943812271
Juanto Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943150311
Kiruri. Loiolako auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiolako. Loiolako Hiribidea, 47. 943151616
Ondarribi. Harzubidea, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150689 (Pintxoko)
Orbegozo. Nuarte auzoa, 943 810509
Mendiabaz. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 81
Osinasp. Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860

Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoko)
Pizza Spring. Inñaki Azpuzia, 6. 943816312
Sagasti-Zuhar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Sanagustin Kulturuzena. Plaza Nagusia, 5. 943 105220
Uranga. Loiola auzoa, 7. Telef. 943 812543
Xoxoteko Aterpe. Xoxote, 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

BALIARRAIN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA

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

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Azcoena Hamburgues. Zaldizurleta, 1. 943 882122
Basakana. J. Miquel Ithurriotz, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 088855
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975
Black Label. Juan Irurolde Kalea, 1. 943 088889
Goierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Iparra Taberna. Zaldizurleta, 3.
Izardu etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234

Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI

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

Plazape. Pza. San Martín, 943 882997

Titi Tia. Nagusia, 18. 943 880000

Txantxanorri. J. Miquel Ithurriotz, 7. 943 886949

Urkiola. Mayor, 7. 943 086131

Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928
Venta de Belautema. Leizako Errepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 883059

BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2. 943 762145
Aipetxi. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Koko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Dragón Oriental. Fraiskozuri, 7. 943 250677
Etxagi. Mahesterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845
Irañ. Amillaga, 23. 943 761559
Jam. Santalaitz, 5. 943 760969

LASA

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

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551

Toki-Ona. Mañabategi, 1. 943 763553

Torrekua. Ibargarai Hiribidea, 37. 943 538997

Txarantxa. Zubiare, 33. 943 761584

Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007

Zubi Berri. S. Antonio, 9. 943 764106

Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

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

BIDANIA-GOITAZ

Bailera. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza. 943 681009
Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Azote Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Azintan. Azintan bide. 6. 943 121854
Bardain. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Errota Berri. Ibaspe Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Izenbe. Iñur Kalea, 12. 943 192473
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gáin. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santauran. Mardari, z/g. 943 199397
Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

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

EIBAR

Aginásipi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Artola. Pza. Unzaga, 7. 943 206348
Astrelena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32
Azintan Asador. Bº Azintan, 6. 943 121854
Bossa. Egogain, 7, 17. 943 206753
Birjinega. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 5. 943 201126
Eskaer. Aragueta, 4. 943 121860
Foxttzer. Plaza Barria, 6. 943 121255
Iruki Sagardotegia. Auda. Otola, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkizuri, 22. 943 206808
Kantabria. Bº Arrate, 4. 943 121262
La Jara. Sarasuégui, 5. 943 254360
Maitane. Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208959
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Nuevo. José Antonio Iturriza, 1. 943 567036
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Ongi Etorri. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007
Orbela Hamburgueseria. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Panoramo. Pº San Andrés 3, bajo. 943 201329
Slow. Ego Gáin, 10. 943 254133
Su Beroa. Bista Eder, 11. 943 477779
Txoko. Unzaga plaza, 10. 943 207010
Urkizu. Pº Urkizu, 12. 943 257275
Zubi-Gáin. Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espaloia. Maala, 4. 943 789805
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Oiakorka. Aixola Auzoa, 943 176122
Ostai. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametza. San Inazio, 2. 943 530465
Aspi. Uranzadi, 17. 943 742838
Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERIA

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

El Bichito. Bernardo Ezzenaro, 15. 943 056835
El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gobera. Sta. Ana, 10. 943 740580
Gran Siga. Uparitzaga, 3. 943 031185
Iñai-Ondo. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iturri. Kalegoan Plaza, 9. 943 257448
Kaia. San Franzisko, 50. 943 531606
Karakate. Oslaspe, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezzenaro, 15
King-Kong. San Franzisko, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Muguruza, 39. 943 145714
La Rubra. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Larrosa. Poligono Loran, 3. 943 743196
Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421
Malape. San Franzisko, 60. 943 254537
Mendibe. Santa Clara, 14. 949 252511
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Olaso. Olaso, 15. 943 743185
Pilon Katetega. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urruzno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xixiolin, 1. 943 748631
Tantaka. Aita Aguirre Plaza, 5. 943 030736
Txarriñdu. Embarcadero, 1. 943 740783
Urkiola. San Franzisko, 8. 943 046209
Ustarote. San Antonio, 6. 943 741799
Uxua. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezzenaro, 17. 943 033453
Vinoteca Mahats. Kalegoan Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendolia. Erdiko kale, 17. 846 080086

ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Alreda. Fuerte San Marcos. 943 522271
Ariz. María de Lezo, 7. 943 519654
Aker. María Lezo, 4. 943 516104
Bonito. Santxonea, 22. 943 511085
Borda Berri. Campas de Litorreta, z/g. 943 522274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047
Desira. Alfonso XI, 10 (CC. Niessen). 943 513451
Desnos Sidreria. Zamaldea, 8. 943 528041
Egoburu. Zamaldea-Zenteloa. 943 341831
Egi-Luze Sidreria. Bº Zamaldea. 943 523905
Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225
El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701
Ereka. Zamaldea, z/g. 943 519133
Errenteriko Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantzilua. Astigarraigakoa bentak. 943 511445
Fontxilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamon. 14. Gamon, 14. 943 577035
Gazteli Hondo. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Murala (chino). Auda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitán Enea. 943 511096
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404
Juli. Viteri, 27. 943 510002
La Capi. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Iruzea, 5. 665 795540
Lapurdikio Pizka. Iruiza Korsaria, 1B. 943 020637
Las Cuevas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Litorreta Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintxu, 23. 943 529614
Mesón Extremeño. Pº Izteta, 3. 943 511033
Mikel. Arduriñi, 11. 943 522536
Mugariz. Alameda Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sidreria. Zubiaure, 8. 943 515966
Oñena. Zamaldea, 2. 943 527997
Ostela Asador. Astigarrega, 6. 943 514105
Paraso. Santxonea, 4. 943 527193
Perrenu. Astigarraigakoa Bentak. 943 515252
Pizza Sprint. Morrongieta, 5. 943 522000

Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Plog. Mast-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintxu, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511892
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka. C.C. Niessen. 943 344875
Zamaldea. Bº Zamaldea, z/g. 943 519001
Zubia. Gabierotza, 3. 943 115275
Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antonioren borda. Zelatun. 943 814981
Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea. 943 812887
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baseria. 943 815365
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariadi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendolia Asador. Mendolia Elizate, 5. 943 714345
Ozeta. Aranzuburu, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzaga elizatea. 943 714871
Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

EZKIO

Argindegi Ostatu. Argindegi etxea. Ekio. 943 720267

AGIRRE ETXEA

Nueva etapa de un clásico del Alto Urola Bº Sta. Lucia, 50. 943 72 28 86

Anduga. Industrialeda, pab. 1. 943 041007
Labekoa Berri. Bº Sta. Lucia. 943 722552

GABRIA

Aztiria Erregeja. Bº Aztiria, z/g. 943 733622
Korta. San Lorenzo. 943 887186
Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oteite. Larrazit Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu. 943 140455
Aida-Bier. Aldamar, 20. 605 701679
Anona Maria. Katrapona, 2. 687 965313
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azuke. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearrí. Portua, z/g. 943 580911
Elkano. Herrieta, 2. 943 140024
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017
Getaka. Nagusia, 35. 943 021613
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Ixaspe. Nagusia, 8. 943 504420
Kaia-Kaip. General Armao, 4. 943 140500
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
Kasu. Nagusia, 14. 943 252471
Ketarri. Txirtonpe, 27. 943 140194
Mahasti. Elkano, 9. 943 140906
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

Pintxos, menú del día y pescados a la parrilla Nagusia, 9. 943 14 01 13

San Anton. Muelle. 943 140324
Taxco. Herrieta, 5. 943 140176

Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140598
Xagu. Elkano, 4. 943 140274

HERNANI

Akarregi Sidreria. Akarregi Baseria. 943 553495
Alberio Sidreria. Pza. Bárbara, 61. 943 550019
Altueta Sidreria. Osingua Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigoin. Pza. Bárbara, 67. 943 550097
Artzi. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Goizuetza, km 9,5. 943 331569
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 26. 943 552629
Elorabi Sidreria. Osingua Bailara, 13. 943 336890
Eriuguardu Etxea. Iurriga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza. Larramendi, 3. 943 333337
Fagollaga. Bº Eriueño, 60. 943 550031
Galizia Etxea. Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidreria. Eriueño, 89. 943 553272
Gunea. Argarin, 10. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Ezago, 5. 943 330986
Iparregi Sidreria. Bº Osingua, 10. 943 550328
Irbuide. Epele, 7. 943 552480
Ixasburu Sidreria. Osingua. 943 556879
Izurrite. Bº Eriueño, 50. 943 330361
Irrale. Polig. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karrero. Juan de Ubreta, 15. 943 552607
Larre-Gain Sidreria. Bº Eriueño, z/g. 943 555846
Lukazorra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556565
Oindi. Nagusia, 25. 943 557509
Olazola Sidreria. Bº Osingua, 38. 690 689484
Kixkal. Nagusia, 15. 943 336899
Oñua-Enea Sidreria. Bº Osingua, 35. 943 556894
Portu. Ibarrolatu burua, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550626
Rufino Sidreria. Akeregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada. Ideal para celebraciones Martindegi, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Suhari. Galaretza. 943 336595
Triponzi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txintxu. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldetxo. Pagnona, 19. Eriueño. 943 550240
Zelaia Sidreria. Bº Martindegi, 29. 943 555851
Zumardi. Orkologia, 2ºA. 943 336566
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

HERNANDE

Elketa. San Miguel Bailara, 2. 943 652116
Ostatu. S. Cruz Apezaga plaza, 1. 943 652496

HONDARRIBIA

Abepko. Pº Baserritx, 36. 943 641991
Aeruerto. Gabarran, 22. 943 688508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minasoteroa, 1. 943 642789
Aleandre. San Pedro, 26. 943 642772
Amo Iru. Itzazargi kalea. 943 644362
Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxia. San Nicolás. 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989
Ardoa Vinoteka. San Pedro, 32. 943 643169
Ardoa. Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arranzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUEN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza Pº del Muelle, 5. 943 64 49 39

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar Pº de Butrón, 3. 943 57 85 19

Arroka Berri. Higueu bidea, 6. 943 642712
Balestana. Antxi-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda. 943 645364
Beko-Errota. Jaizubia. 943 643194

Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amute, 39, 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33, 943 640497
Gastroteka Danonatz. Denda Kalea, 6, 943 646597
El Curry Verde. Minatera, 3-4, 943 537779
Enbata. Zuloaga, 5, 943 641454
Erandeno. Camino Guadalupe, 943 642333
Gure. Matxin de Arzu, 11, 943 641462
Goxodenda. S. Pedro, 79, 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65, 943 642701
Güelb. P. Amute, 943 643287
Gure Etxea. S. Pedro, 34, 943 645597
Hernand Mendizabala. Zuloaga, 12, 943 642738
Hondar. Zuloaga, 20, 943 642793
Horie. Santiago, 45, 943 640455
Hotel Jaizkibel. Basentiar Etorbi, 1, 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20, 943 643557
El Cap. Marinero. 62, 943 643532
Itxaspe. S. Pedro, 40, 943 644940
Ixtaropena. S. Pedro, 67, 943 641197
Juzpe Merendero. P. Montaña, z/g, 943 645557
Kaia Zaharra. Almirante Alonso, 12, 943 642784
Kalea. Zuloaga, 14, 943 641965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65, 943 642552
Kuluxka. S. Pedro, 43, 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12, 943 644025

LAIA ERRETEGIA
 Asador espectacular y cuidada gastronomía
 P. Arkola, 33, 943 64 63 09

Larra. Damari, 4, 943 642704
Lekuona. S. Pedro, 45, 943 642762
Lokido Sideria. Bidassoa, 19, 943 645880
Loreduna Berr. Santuario, 67, 943 642398
Mahasti. Nafarroa Behera, 2, 943 569132
Maitane. Jauregui Ugarte, 6, 645711
Maitze. S. Pedro, 35, 943 642771
Mañoli Asador. Santiago, 63, 943 643712
Ondarra Azi Sideria. Jaizubia, 21, 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortizar Cerveceria. Itxaspe, 12, 943 642374
Pizzeria Portuko. P. Buiton, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10, 943 642734
Sardara. San Pedro, 10, 943 030031
Sugarri. Nagusia, 11, 943 640167
Subasti. Nafarroa Behera, 1, 943 645408
Sutan. P. Jaizubia, 266, 943 116000
Txanxangorri. S. Pedro, 27, 943 642102
Txori. P. del faro 56, 35, 943 644170
Urdine. Santiago, 75, 943 644614
Urdin Marisqueria. Bidassoa, 10, 943 644614
Yola Berr. S. Pedro, 22, 943 645611
Zabala. S. Pedro, 43, 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23, 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12, 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5, 943 671374
Izaskun. Monte Izaskun, z/g, 943 675017
Karlatz. Euskal Herria 2, 943 675636

IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Etegarabala, z/g, 943 187655
Guardi. Guardi poligona, 943 801819
Pilarenea. Nagusia, 52, 943 187886

IKAZTEGIETA

Begiristan Sideria. Caserío Iturriotz, 943 652870
Ostaua. San Lorenzo, 7, 943 655892
Zubiature. Diseminado, 13, 943 654876

IRUN

Afalegi Bistrok. P. Oberbia, 49, 943 631964
Aialde. Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparalalde, 51, 943 635700
Aitor Asador. Junkal Landanibar, 7, 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparalalde, 42-44, 943 630768
Aldapa. Pinar, 1, 943 616033

Alto de Arretxe. Avda. Elizaboa, 52, 943 627438
Aia. Pza. Urdanibia, 943 508281
Anaka Berr Asador. Peñas de Aia, 7, 943 611300
Anastasio. Serapio Mugika, 18, 943 615048
Antxon. San Juan, 943 630512
Artia. Darío de Regoyos, 13, 943 643173
Atalaia. Antzondeg, 69, 943 635518

BAKAR
 La singularidad de William Ariztizabal
 Antizaran, 13, 943 24 21 02

Baserri. Errotatz, 4, 943 627907
Baserri Asador. Berrotarzen, 5, 943 627745
Bidassoa. Virgen Milagrosa, 3, 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3, 943 632943
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 7, 943 622040
Bikote. Pilar, 1, 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g, 943 624521
Biribil Pabisa. Bertsolari Uztapide, 12, 943 630570
Borda Txiki Iberia. P. Meaka, 6, 943 630914
Cerveceria Boulevard. Pza. Antzarán, 11, 943 536918
Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiarán. Polig. Sorrotxa, 3, 943 610262
Casa Merino. Av. Iparalalde, 57, 943 625703
Chicken's. Santiago, 16, 943 621429
Ciaboga. P. Colón, 46, 943 619507
Café Irun. Letxunborro, 91, 943 637377
Colón. Colón bilbudia, 62, 943 029146
Corner. C/ Fueros, 2, 943 621954
D-Vora-Vora Hamburguc. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzaitzaki, 1, 943 118924
Disco. Cipriano Larrañaga, 2, 943 615931
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8, 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4, 943 617894
Eguzki. I. Tallamas Landanibar, 9, 943 630185
Elcano. Jose Egin, 9, 943 660014
Errotz Berr. Bertsolari Uztapide, 7, 943 630481
Estebenea. P. Oberbia, 51, 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5, 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17, 943 621026
Félix Manso Iberia. P. Meaka, 9, 943 94 19 64
Ferton's. C. Com. Oberbia Behobia, z/g, 943 632766
Fuenterria F66. Fuenterria, 3, 943 616028
Gambirinus. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Pujana, 4, 943 616064
Gatezelmendi. San Juan, 3, 943 630512
Gran Muralia. Adunasa, 5, 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3, 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8, 943 620995
Han-Bar. Mayor, 3, 943 628790
Iz Bar. Luis Mariano, z/g, 943 628880
Ibandoño. J. Tadeo Murgía, 1, 943 632888
Iberlako Olagorri. P. Meaka, 21, 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Letxunborro, 77, 943 636232
El Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4, 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34, 943 630993
Iñaki. Gabria, 3, 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoaba, 943 639639
Irungo Atsegiñi. S. Marcial, 9, 943 628934
Irureta. Pza. Urdanibia, 4, 943 621059
Izartxa. Mayor, 17, 943 638630
Jaizubia. Kaskotegi, 6, 943 618066
Jantokia. Avda. Iparalalde, 11, 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20, 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakua. Polig. Letxunborro, 60, 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4, 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparalalde, 30.
Kulunka. Bertsolari Bertsolariak, 7, 943 630481
La Ultrapote. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5, 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparalalde, 37, 943 627845
La Cepa Riojana. Belaskoena, 92, 943 628447
La Vinoteka. Avda. Iparalalde, 12, 943 627332
La Rotonda. Junkal Landanibar, 13, 943 629556
Lagun Arteen. Serapio Mugika, 24, 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasaia. Mouriene Mitxelena, 2, 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20, 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mugika, 23, 943 615132

Los Cuñados. Juan Arana, 5, 943 615111
Luberri. P. Bidassoa, 16, 943 629977
Manolo. Nagusia, 12, 943 621196
Mariño. Zubelzu, 67-68 P. Anaka, 943 615001
Marken. Santuario, 27-A, 943 611626
Martinez. Pio Baroja, 22, 943 633429
Matxinbenta. P. Colón, 21, 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterria, z/g, 943 615066
Mikel. Avda. Iparalalde, 59, 943 623896
Miranda. Papinea, 2, 943 621395
Muga. Junkal Landanibar, 36, 943 620071
Nagore Sideria. Gabria, 13-Ventas, 943 634048
Narrea. Avda. Iparalalde, 5, 943 620762
Nerea. Komolotz, 19, 943 631914
Novoa. Poligono Sorrotxa, 36, 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28, 943 613879
Oki-Doky. Avda. Pujana, 13, 943 614564
Ola Sagardotegi. P. Iberlako, Meaka, 102, 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamaria, 1, 943 622890
Ortazgi Cerveceria. Luis de Urquiza, 4, 943 611571
Ostebi. Pza. Eherra, 7, 943 612120
Piccolo. Avda. Navarra, 2, 943 630986
Paotxa. Edificio Paotxa, Anaka, 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4, 943 62238
Pello. Landanibar, 30, 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629394
Pizza Real. San Pedro, 1, 943 114040
Polo Gold. Pinar, 1, 943 610233
Polo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Pujana. Avda. Pujana, 7, 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. P. Behobia, 26-27, 943 633557
Sargia. León Iruyateguena, 1, 636 953951
Sirimiri. P. Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterria, 7, 943 616023
Stop. Serapio Mugika, 943 612684
Swing. Santiago, 46, 943 578665
Telepizza. Lope de Ingoien, 1, 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20, 943 627266
The Corner. Fueros, 2, 943 621954
Toki Goxo. P. Iberlako, 7, 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629823
Trinkete Borda. Oberbia, 39, 943 623235
Trinquet. M. Junkal Landanibar, 38, 943 621288
Txakola. Pza. Eherra, 3, 943 618382
Txalaka. Larretxipi, 10, 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Txistu. Fuenterria, 46, 943 615834
Txuntxuro. Pio XII, 5, 943 613014
Vagon de Cola. Mouriene Mitxelena, 2, 943 020120
Victoria. Arbesko Etorri, 19, 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37, 943 631223
Vollner. Arbesko Etorri, 5, 943 117992
Waunna's. Behobia, 4, 943 623890
Yong Feng (japones). Mayor, 20, 943 625997
Zaisa. Area Servicio A-8, 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3, 943 579468

IRURA

Aizpurua. Nagusia, 2, 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetoi, 1, 943 691 432
Loetzo. Poligono Laskibar, 1, 943 630497

ITSASO

Itsasoko Ostata. Itsaso, z/g, 943 880315
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g, 943 882623

ITSASONDO

Kaxintane. Nagusia, 27, 943 887614
Náutico. Nagusia, 13, 943 880012

ITZIAR

Bikain. Muxiarbe 39, Itziar, 943 193370
Itxaspe. P. Itziar, 943 198401

Itziar. P. Itziar, z/g, 943 193061
Kanala Hotel. P. Itziar, 943 193035

PERLAKUA-SAKA
 Cocina tradicional, autorismo y capeas
 Arriola, azuque 603 80 62 50

Salagi. Galtzaida, 13, 943 19 90 04
Santuaran. Mardari, z/g, 943 193937
Txianduri-Hurri Sideria. Mardari, 943 193989
Txomin. Mardari, z/g, Itziar, 943 199056
Urberu Sideria. P. Elorriaga, 2, 943 198237
Zubikarary Buru Gorri. Muxiarbe, 8, 943 193242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutilazabal, 5, 943 372069
Arkute. Largaenea, 1, 943 371742

AVENIDA
 Menús pintos, raciones y buena música
 Hipódromo Etorribia, 2, 943 37 76 62

Bugati. Arrapide Pasealekua, 74, 943 362709
Buggy Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 6, 943 365607
Epal. Goikale, 1, 943 36 27 01
Errekatxo. Oria Etorribia, 4, 943 365557
Goeigi. Hirubide Baiara, 1, 943 361404
Guria. Nagusia, 8, 943 362 714
Iñaki. Iñigo de Loiola, 4, 943 365 501
Jalai. Nagusia, 67, 943 372760
Larre. Larrekoetxe Bidea, 10, 943 361012
Lavie Gastrobar. Getolki, 14, 943 324861
Luxu XXI. Nagusia, 21, 943 369356
Martin Baratasategi. Loidi, 4, 943 366471
Oreka. Kale Nagusia, 13, 943 530584
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15, 943 014756
Otegi Sideria. Camino Ilarratxeta, 2, 943 365029
Paraiso Shangai. (c/ma). Pablo Mutilazabal, 3, 943 371883
Peña. Adara, 5, 943 361551
Riojanos Asador. Ustín, 13, 943 362720
Route 33. Avda. Oria, 8, 943 373753
Rummy. Nagusia, 71, 943 369341
Tati. S. Juan de Garai, 1, 943 371805
Txerlan Txakola. Zirkuitu Ibilbidea, 1, 943 370192

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN
 La cocina tradicional de Sergio Humada
 Oria Etorribia, 12, 943 04 62 97

Zaldúa. P. Hipódromo 8, 943 366620

LAZKAO

Amebi Sideria. Zubi Erreka Azuque, 9, 943 162523
Batzokia. Hirigoinen, 4-6, 943 888038
Gerritxo Taberna. Elosegi, 16, 943 889894
Hotel Lazkao. Zubierreka azuque, 17, 943 881588

MAITE DELIKATZEN
 Excelentes platos preparados y menús
 Elosegi, 22, 943 08 76 08

Nerea. Uhartz, 3, 943 78 80 88
Orbione. Elosegi, 34, 943 540817
Pipas. Lazkaoemendi, z/g, 943 880805
Zelata. Uhartz, 2, 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegi. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aituri. Legazpiko Industrialdea, 943 730600
Aztiria. Santa Marina Azuque, 943 733622
Bidea Bartzina. Lazteartegi, 8, 943 731584

AZPIKOETXE
 Pintxos muy especiales y gran cocina
 Azpiokoete, 1, 943 73 15 50

Eliz-Ordo. Nagusia, 1, 943 731550
Goiko-Izarra. Laubide, 17, 943 03 47 93
Gurrutxaga. Legazpi, 12, 943 731271
Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2, 943 731249
Hogei. Plazaola, 10, 943 72 93 92

Oilara. Euskal Herria Enparantza
Xárpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sideria. B° Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Esmaldu auzoa, 7. 943 806206
Inausti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazioa, 2. 943 714371
Gatza-Gain. Alto de Arlaban. 943 715522
Gatzainuzketa. Gatzainuzketa, z/g. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban. 943 714952
Ostau. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Extea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Anto Borda. Antton Pildain kalea. 943 476476
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Carmen. Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Elortegi. Elortegi bidea, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzuriketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Erekalde Sideria. B° Gaintzuriketa. 943 490285
Exeberri. Ctra. Lezo-Gaintzuriketa. 943 529899
Exola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995
Eze Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35. 943 528590
Iruarte-Enea. B° Gaintzuriketa, z/g. 943 529989
Iruztzun. Irurtzun, 60. 943 526989
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubiko, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzaren, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatezuea. Urune, z/g. 943 51 1888
Martxu Taberna. Donibane, 2. 943 524845
Orji Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orriarra. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urduburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
B° Gaintzuriketa. 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sideria. Alto de Altamira, z/g. 943 523541
Sahetsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázón. 943 527945
Zaldiak. Aida Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubiaure, z/g. 943 6726 16
Ostau. Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

MENDAROA

Intrusau. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 756028
Luzande. Mendoratzabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendoratzabal, 2. Garagarza. 943 756072

MUTILOA

Mujika. Lierna, z/g. 943 801507
Orue. Ergoiena (Minas de Troya), 943 801900

OSTAU

Los mejores hongos al horno del Goierri
Herriko Plaza, z/g. 943 80 11 66

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutilko, 1. 943 604191
Camping Galandea. Galdomendi, z/g. 943 603509
Jari-Toki. Ctra. Deba-Mutrikuri, km. 3. 943 603239
Kai. B° Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbeiza. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954

Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua. B° Laranga, 629 105733
San Juan. B° Laranga, 13. 943 603167
Txirlato. Muelle, z/g. 943 135070

OIARTZUN

Alhambra. B° Arragua, 943 491230
Amazkar. Casca Zametata. 943 492783
Albistur. B° Altzibar, 943 490711
Aristi Asador. B° Ugaldete, z/g. 943 492558
Aristizabal. Itakala Bidea, 4. 943 492714
Aripze. B° Ugaldete, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km. 10. 943 490688
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Aido. B° Ergoien, 943 521681
Bideberrate Sideria. Arragua-Nicelo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuzanbarr, 9. Ugaldete, 943 492749
Entreplos. C. Com. Carrefour. 943 100880
Ereka. Casa Erekalde, 943 490087
Ensoz. Zuzanbarr, 7. Ugaldete, 943 493062
Fontaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goiko-Etxe. B° Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

Restaurante con cuidada gastronomía
Pza. Bizardia, 7. 943 49 06 25

Intrixu Asador. B° Ugaldete, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruandarrone. B° Altzibar, 1. 943 490535
Iruarte Sideria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Lala. Landetxe, 3. 943 493839
Lushe. Ugaldete, 943 492101
Marcos. Zelainuz-Polig. Ugaldete, 943 494390
Maseta. Olagan, 9. 943 490412
Matxo. Ihurrita Bidea, 2. 943 491194
Merka Oiarzun. Merka Oiarzun, 943 493020
Miren Taberna. San Juan 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tomola, 2. B° Ergoien, 943 492050
Oliden. Polig. Lintzirin, z/g. 943 493901
Orto Zela Sideria. Caserio Orto Zela, 59. 943 491696
Paki. B° Ergoien, 35. 943 490915
Pikoteka. B° Gunzte, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardi plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuzanbarr, 24. 943 490074
Tolare. Tomola, 20. 943 490071
Torre. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Alde. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiardi Sagardotegia. Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel. Mالدابuru bidea, 15. 943 260531
Zuberua. Bekosono, 1 (B° Ihurritza), 943 491228

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pinox...
Euskal Piloa, 3. 943 08 50 24

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Unaua, 2. 943 160421
Potokta Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sideria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 880449
Zubiri. Gudarien Etorbidea, 9. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAIN OSTATUA
Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
Erosario Plaza, 943 65 30 48

OLABERRIA

Arieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
Etxe Zuri Sagardotegia. Erekalde auzoa 943 882049
Gartxo. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886594

ZEZILIONA

Los mejores hongos al horno del Goierri
Herriko Plaza, s/n 943 88 58 29

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ONATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Ganbai, 17. 943 782483
Debatarra. Otadiu zaharaitza, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. B° San Pedro, 943 781956
Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305
Helmuga. Ugaldale, 1. 943 90 25 81
Hortxo Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Ihurritxo. Atzeko kale, 32. 943 716078
Lapiko Koro. Ultegiin, 11. 943 602070
Lizar-Etxe. B° Olaberria, 83. 943 781896
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 252669

Miliku. B° Arantzazu, 943 781304
Oiakua. Olakua, 8. 943 782292
Orioko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindikia Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi, 943 540000
Urbaiako Fonda. Campa de Urbai, 943 781316
Urritxun. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiagaín. Uribarri, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zotz. B° Zubilaga, 12. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

Arantz. San Andres, 13. 943 882822
Ixune. Gabilalde, 14. 943 164944

KUKO

Innovación, técnica y producto de mercado
Berjaldegi plaza, z/g. 943 88 29 93

ORDIZIA

19-90. Garagarza, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Haizpe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883660
Kantoi. Angurio, z/g. 943 160471
Majori. Gernikako Arborean pasael... 943 10 58 01

MARTÍNEZ

El restaurante del mercado de Ordizia
Santa Maria, 10. 943 88 06 41

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pinox...
Euskal Piloa, 3. 943 08 50 24

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Unaua, 2. 943 160421
Potokta Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sideria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 880449
Zubiri. Gudarien Etorbidea, 9. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAIN OSTATUA
Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
Erosario Plaza, 943 65 30 48

OREXAKO

Orexako Ostata. Erebiote Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Abesleri, 2. 943 832309
Arдора. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz. Abesleri, 4. 943 831657
Erota. Olastoginoa Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lertundin, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bala. Hondartzita bidea, 1. 943 894400
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475

KATXIÑA BODEGA

Comer entre viñedos al estilo Orío
Ortzaika, 20. 943 58 01 66

Oliden. Ortzaika Auzo, 44. 943 830883
Orioko Benta. Camino Orío-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador. B° S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 888034
Xixario Asador. Eusko Gudarién, 2. 943 830019
Zaharren Babesleku. Enparantza, 943 835398

PASAIA

A Coruña. P° Euskadi, 7. 943 390909

Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antxeta. Arraularri, 30. S. Pedro, 943 393994
Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Artxo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalategi, 21. Artxo, 943 516552
Botero. P° Euskadi, z/g. 943 398470
Busturia. P° Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Cantina Puntos. Camino de Puntos, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Artxo, 943 511180
Dax. P° Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. Trintxerpe, 943 399071
E-16. Eskalategi, 16. Artxo, 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Artxo, 943 510008
El Caserio. P° Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404424
Erdibana taberna. Arandegui, 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe, 943 390357
Errekatu. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalategi, 9. Artxo, 943 525696
Ezpe. Eskalategi, 40. Artxo, 943 513262
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goiherri. Eskalategi, 36. Artxo, 943 510019
Gure Borda. Arraularen, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Arandegui, 5. Trintxerpe, 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Artxo, 943 515300
Iparr. P° Nafarroa Auzo, 943 340164
Izkiñia. Euskadi Etorbi, 19. Donibane, 943 399043
Juantxo. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Artxo, 943 510020
La Amistad. P° Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Lounda. Oarso, 8. Artxo, 943 515414
Mariño. Euskadi Etorbi, 18. Trintxerpe, 943 394751
Martxo. Euskadi Etorbi, 2. Trintxerpe, 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Mexpi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arandegui, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Parl-Berri. Eusko Bide, 15. Donibane, 943 520857
Pauñaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80.943 392386
Pitxitulo. Eskalategi, 118. Artxo, 943 520770
Romeral. Eskalategi, 40-42. Artxo, 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe, 943 399074
Txeloxto. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro, 943 399120

MARTÍNEZ

El restaurante del mercado de Ordizia
Santa Maria, 10. 943 88 06 41

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pinox...
Euskal Piloa, 3. 943 08 50 24

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Unaua, 2. 943 160421
Potokta Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sideria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 880449
Zubiri. Gudarien Etorbidea, 9. 943 160041

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkiña. Zurbano, 17. 943 800252

SORALUZE

Armedia Asador. Eozio, 7. 943 751002
Eduzta. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
66 Taberna. Martin Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

ALLIRI

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

AMA

Etxean, etxean bezala (En casa, como en casa)
Astorgieta, 13. 808 91 32 94 - 800 72 78 02

AMAIUR

Beotibar, 5. 943 245469

AMETS

Laramendi, 5. 943 848389

ASTEASUARIA

Herrerros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

dónde comer

Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

Chulettes de primera y almacén de vinos Pol. Ind. Benta Aldea. 943 85 40 79

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arostegieta, 16. 943 673381

Bidebide. Usabal Kirolegia. 943 577573

BOTARRI

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

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Inúria. Gorriti plaza, z/g. 943 016565

Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolas. Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguzkitza Sideria. Pº Usabal, 35. 660 654317

Husk Kizka. Gudiño, 16. 943 655656

Eusko Puz. (chino). San Juan, 2. 943 655370

Ikatz. Plaza Berria, 6. 943 674913

Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iraña. Pablo Gorrasabel, 29. 943 675237

Iruña. Amaro, 10. 943 119829

Irizarri. Oza, 3. 943 654334

Iastegui Sideria. Pº Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Izarra. Baxtiller Zaldibia, 1. 943 941427

Jokel. Martin José Iraola, 10. 943 116017

K-2. Plaza Nueva, 943 570068

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070

Larrea. Nafarroa etorb. 943 651062

Lanbro. Lurramedil Auzoa, 15. 943 675998

Lurlan Bistrot. Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Aalde. Pº San Esteban, 39. 943 651799

Mungu Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943

Orbela Taberna. Pº Errentari, 10. 943 016780

Ordizia Taberna. M. Martin J. Iraola. 847 007275

Plan B. Laramendi, 4. 943 598486

Sausta. Pº Belata, 7-8. 943 655453

Solana A. Solana, 4. 943 017636

Telepizza. Plaza Trinetke, 1. 943 108800

Tolsaldea. N. Irún/Madrid, km 432. 943 650656

Triángulo. Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzeria). Correo, 14. 943 670659

Usabal Sideria. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 698513

Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri. Iriazabal, 21. 943 330525

Al tuna. Pº Lategi, 943 554917

Adarra. Bº Goiburu, 37. 943 552036

Besabi. Bº Goiburu, z/g. 943 330131

Bosteko. Eratuz, 943 337357

Elutxeta Sideria. Bº Otzaran, 34. 943 556981

Eula Sideria. Pº Lategi, 19. 943 552744

Fronton. Estación, z/g. 943 009077

Guria. Idiazabal, 46. 943 005650

Oianume Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683

Poliopeñator. Pintore Kalea, 3. 943 009408

Santín 'Moko' Sideria. Bº Otzaran, 11. 943 551014

Urruzola. Elutxeta Baserria, 943 556981

Zaldundegi. Iriazabal, 34. 943 551008

URRETUXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

APAIN

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

Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667

Collins. Areizaga, 3.

Eire. Gemikako Arbola, 3. 943 726486

Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165

Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navaro. Iparriarrete, 18. 943 721867

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

Pizzeria Madaya. Labeaga, 33. 943 229133

SANTA BARBARA

Tradicional con curadas presentaciones Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87

Telepizza. Iparriarrete, 4. 943 101033

Zabaleta. Iparriarieta, 2. 943 724320

Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

SURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710

Antxeta. Zubiaurena, 6. 943 370344

Arratzain Baserria. Arratzain Baserria, 943 366663

ARTZABAL

Menu del día, raciones y cocina tradicional Puntapiña kalea, 8. 943 36 91 39

Bordega Jauregia. Aitzearra, 1. 943 371150

Arzaketa. Zubiaurena, 5. 943 371042

Cantina Mariachi. C. Com. Urbil. 943 363582

Iburri. Centro Comercial Uribi, 943 367281

Harañol Agroturismo. Kalezer, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113

Iruña Sideria. Bº Iruña Alde. 943 371649

Iruña. Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentune. Txoko-Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador. Poligono Ugaldea, 36. 943 366968

Pati. Nagusia, 14. 943 362725

Saizar Sideria. Pº Kale-Zahar, 39. 943 364597

Sekainia Asador. Aginaga, 20. 943 362773

Traxokoa. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734

Txapelidun. Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki. C. Com. Urbil. 943 360772

Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735

Txinparta Sagard. C. Com. Urbil. 943 376698

Txiñboga. Iruña, 6. 943 361398

Txiñpi. Estrata, 6. Aginaga. 943 372008

Urxirra. Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdina Sideria. Pº Aginaga. 943 372691

Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296

Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Izalpe. Berri, 29. 943 690623

Ongi Etxeri. Berri, 18. 943 691236

Sagasti-Berri. Obaboki, z/g. 943 692385

Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558

Txapelidun. Berria, 23 bajo. 943 696449

Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurgune. Oleata Agrozaldea, 6. 943 501086

Urtzu. Sta. Fe, 8. 943 887146

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural Aiestaran Erreka, s/n. 943 88 00 44

ZARAUTZ

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel. Seiturimenea, 4. 943 890143

Anaia. Nafarroa, 9. 943 130549

Aniak. Altzola, 2. 943 839595

Argi. Torre Luzeo Parkea, 2. 943 834959

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

Arralde. Araba, 41. 943 834433

Artea. Zigorria, 32. 943 016893

Aurrera. Egaita Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea. Seiturimenea, 4. 943 130586

Batzokia. Batea, 1. 943 002049

Basarri. Patxiku, 10. 943 021275

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

Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003

Bordado. Elizaurrea, 5. 943 132889

Café Inúria. Ipar Kalea, 13. 943 004023

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

Egosi Asador. Bikaika, 1. 943 132766

Ekaita Azara. Azara, 4. 943 132844

Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116

Erantz. Araba, 32. 943 890096

Etxar. Gipuzkoa, 57. 943 982731

Eumora. Nafarroa, 37. 943 131020

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

Haritz. Gurmendi, 10.

Iluntze. Zelai-Ordo, 23. 943 417199

Isabel. Bikaika, 24. 943 832264

Ixas-Berri. Kamping Zarautz. 943 131619

Ixas-Lur. Santurium plaza, 3. 943 890138

Jacoba. Patxiku Kalea, 10. 671 03 65 18

Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236

Kandela. Torre Luzeo Parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñano. Mendiola, 13. 943 130000

Kebab Zarautz. Bixkonde, 4. 943 013899

Kirikila Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604

La Perla. Pº Maritimo, 943 013973

Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701

Manuela. San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 504556

Mollarrri (pizzeria). Patxiku, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria. Mibelenza, 2. 943 834561

Naparrak. Barren Plaza, 3. 943 13519

Okamika. Ipar Kalea, 1. 943 561328

Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiku. Kiriki, 11. 943 131358

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pio. Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint. Bikaika, 27. 943 894314

Salegi. Barren Plaza, 3. 943 13272

Shelter. Itasserza, z/g. 943 580285

Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz). 832993

Sunset Bar. Mandabide 3a (Malecón). 943 003055

Talai-Berri Txakolingeria. Talai Mendi, 728. 943 132750

Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551

Telefros Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901

Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538

Txiki-Polit. Música plaza, 943 835357

Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra. Bixkonde, 9. 943 132700

Zaldiak. Euroamar, 37. 943 131496

Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai Ono. Zelai-Ordo, 23. 943 021980

Zelaitxo. Mibelenza, 11. 943 011399

Zubi Ono. Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostata. San Martin, 3. 943 801051

Otzaruko Benta. Otzarute, z/g. 943 80 12 93

ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705

Otata Sideria. Caserío Otzata, 943 801757

Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

Zeraingo Ostata. Udaleko plaza, 943 801799

ZESTOA

Agustin. Okera, 5-8. 943 147194

Aranburu. Urutxibetxea, 2. 943 148005

Balneario de Costona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140

Bekoteko Merendero. Ireta, 943 147344

ARANETA ERRETEGIA

Sorprendente parrilla y cocina de temporada Oza. Aizamazabal. 943 14 80 92

Ireta. Errota etxea z/g. 943 147067

Txidinduri. Kamengo Ama, 20. 943 148016

ZIZURKIL

Atxulondo. Emilio Bidea, 13. 943 694864

Iriarte. Pza. P. María Otaño, 1. 943 692537

Passu. Eibarrena, z/g. 943 693655

Plaza Etxerri. Pza. Pedro María Otaño, 1. 943 691936

ZUMAIA

Algortzi Sideria. Puerto Deportivo, 943 865617

LO NUESTRO ES LA buena CARNE



KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

ELABORACIÓN ARTESANA DE EMBUTIDOS

Hasta 15 tipos de salchichas artesanas, hamburguesas caseras de gran cantidad de sabores y morcillas y txistorras artesanas ganadoras de múltiples premios y menciones

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con gusto y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cria y la cuida como una más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.

Y además...

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



Lasarte-Oria

PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA MERCADO DE LA BRETXA P-2

IRUN MERCADO URANZU

ERRETERIA CENTRO COM. NIESENEN



**PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO...
Y GANA EL MEJOR BACALAO !!!** (VER PÁGINA 61)

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irún y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos a los que **se ha sumado un tercer puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Uránzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carri-**

leras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uránzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaosuranzu.com

HOPA BEER DENDA

LA MAYOR VARIEDAD
EN CERVEZAS ARTESANAS

DONOSTIA

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



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

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

ACEITES MONTES NORTE

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y GASTRONOMÍA DE CIUDAD REAL

DONOSTIA

TXOMIN AGIRRE, 6
-ERROTABURU-
TEL. 629 441 053

donosti@grupomontesnorte.com



El donostiarrá **Alfredo Medina** acaba de inaugurar en la zona de Errotaburu, junto a las Torres de Hacienda, una tienda en la que despacha **aceites de la cooperativa de su pueblo natal**, Malagón (Ciudad Real). Los de Montes Norte son aceites de oliva virgen extra de gran calidad ofrecidos a un precio de cooperativa, además de una serie de **productos también de Ciudad Real** que no le van a la zaga **como vino, vino espumoso, queso de diferentes variedades, chorizo y salchichón de ciervo, azafrán, aceitunas aliñadas, berenjenas encurtidas, pistachos, harina para hacer gachas...** parece pequeño por fuera pero por dentro

este despacho de la cooperativa Montes Norte tiene mucho más contenido de lo que parece, además de ser todo de una calidad fuera de serie. Alfredo, además, ha convencido a la cooperativa de su pueblo para que creen una **selección especial de aceite para esta oficina**, la única fuera de Ciudad Real, a la que han bautizado como **"Selección Donosti"**, elaborada con la variedad cornicabra, típica de Ciudad Real, potente y afrutada. Es un placer acudir a Montes Norte, dejarse asesorar por Alfredo y, sobre todo, disfrutar en casa de estos aceites que son un prodigio de gusto y equilibrio.

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,
PUERTO 12 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 53 55



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en pleno verano, y como nos comenta Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar del bonito y de un buen Marmitako**. Asimismo, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. **¿Os unís a nosotros?**

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)
TEL. 943 28 99 99

vinateria@gmail.com



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

KUKAÑA

ALIMENTOS LOCALES
Y DE OTRAS LATITUDES

DONOSTIA

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



A finales de julio abrió sus puertas **Kukaña**, la nueva tienda que **Sylvain Foucaud** y **Aurkene Etxaniz**, de **Zapore Jai** han abierto en plena plaza Sarriegi, en la Parte Vieja Donostiarra. Bajo el slogan "Alimentos locales y de otros horizontes", estos especialistas en jamón y producto de cercanía en general ofrecerán una gran cantidad de **productos de calidad contrastada procedentes de Euskal Herria en un 70-75% y de otras latitudes tomando como premisa, siempre, la excelencia de los mismos**. En Kukaña, así, encontraremos una gran gama de **jamones**, incluido el excelente Euskal Txerri Maskarada de Lekunberri, **vinos, sidras, conservas,**

dulces... También encontraremos opciones de **pikoteo** como las sabrosas patatas a la trufa negra de Torres, sardinas en escabeche de Portugal, jamón cortado al momento y servido en su cucurucho, txakoli, conservas de Torres y Olasagasti... Además, Kukaña estará también especializado en **regalo** y preparará vistosas **cajas de obsequio que nos harán quedar de cine** en cumpleaños, celebraciones, fechas señaladas... todo ello sin dejar de despachar en **Zapore Jai** (Calle San Jerónimo, 21, Parte Vieja) sus excelentes ibéricos al corte así como otra gran cantidad de artículos que nos harán la boca agua... Ongi etorri, Kukaña !!

KENKO SUSHI

GASTRONOMÍA JAPONESA

DONOSTIA

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



Kenji Takahashi, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborar nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...) Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc...

CHAMORRO

CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



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

HOTEL ARBE DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

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



A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **suspendidos sobre el Cantábrico**. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios destacan la cafetería, piscina, spa, sala de reuniones, wi-fi y parking gratuito. Su espectacular terraza y sus salones están asimismo disponibles para la **celebración de bodas** en un entorno inigualable.



HOTEL GUDAMENDI TU BODA EN IGELDO

DONOSTIA

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

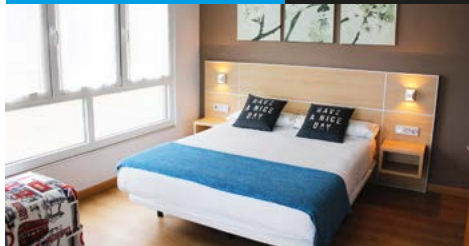


En la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería.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

PENSIÓN KURSAAL EN PRIMERA LÍNEA DE GROS

DONOSTIA

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



Dirigida desde hace 20 años por **Julia Galdona**, a un paso del Auditorio Kursaal y la Playa de la Zurriola, esta preciosa pensión cuenta con 21 habitaciones, 7 de las cuales **miran directamente al Kursaal**. Perteneciente al grupo "**Pensiones con Encanto**" junto a las pensiones **Aida**, en el centro e **Itxasoa**, en la Parte Vieja, esta coqueta casa de huéspedes ofrece amplias y diáfnas habitaciones con todas las comodidades, dando una **importancia primordial al trato personal** y haciendo real su slogan: "Hacemos inolvidable tu estancia en San Sebastián".



HOTEL ANOETA MODERNO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

PASEO DE ANOETA, 30
(AMARA)
TEL. 943 45 14 99
www.hotelanoeta.com



El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

AINARA LÓPEZ "AINARA LO" (BLOGUERA Y COMUNICADORA GASTRONÓMICA)

"CREO QUE EN OTRA VIDA FUI UNA GRAN MAMMA ITALIANA"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

Más conocida por su nombre de guerra, Ainar Lo (Donostia, 1978) nació un martes y trece de un año, según ella, de "cosecha excelente". Siguiendo con sus propias palabras, esta cocinera admite tener "el currículum de Homer Simpson, porque he trabajado de muchas cosas, eso sí, menos en una central nuclear" Los trabajos que han marcado su vida los ha desarrollado, en orden temporal, en el Hotel María Cristina cuando todavía era estudiante, en diferentes comercios de su familia, y en un obrador "de cuyo nombre no consigue acordarse". También se ha movido en diferentes trabajos y ambientes en los que ha podido hacer lo que más le gusta en esta vida: transmitir sus conocimientos culinarios, algo que, a ser posible, le gusta hacer a nivel presencial. Desde junio de 2012 podéis seguir a Ainar en su web www.unrincondemicocina.com, así como en Facebook, en Twitter, en Youtube y, sobre todo, en los más interesantes bares y restaurantes de Donostia que gusta de recorrer y degustar siempre que puede y, a poder ser, en compañía de su marido y su hija, sus cómplices y compañeros de aventuras.

¿Además de la cocina y la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Me encanta el cine y la música, es probable que no pudiera vivir sin ellos como me pasa con la buena comida. Un concierto o una buena peli en una sala de cine me parecen de las mejores cosas. También me gusta leer y escribir, sobre todo con un café y viendo como llueve fuera.

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

Va a sonar a topicazo pero es el que es y no puedo negarlo. Mi lugar es el Peine del Viento pero de una manera espiritual y solitaria, me gusta ir allí, sentarme, oler, sentir y ver. Es un lugar que me da paz y me ayuda a ordenar ideas.

¿Y en el resto de Euskal Herria?

Hondarribia me parece precioso, es como meterse en un cuento pero si me tengo que quedar con un solo lugar, uno de esos que te deja con la boca abierta, ese es el Flysch de Zumaia. En ese lugar aparte de poder sentir y tocar la historia se puede intuir lo que fuimos, bueno mas bien lo que fue nuestra casa que es éste planeta. No tiene comparación.

¿Y en el resto del mundo?

Tengo como parte de mí, París, es una ciudad que adoro porque parte de los mejores recuerdos de infancia que tengo son de allí, tengo familia e iba con mucha asiduidad. Aunque tengo que reconocer que al país que volvería siempre sería a Italia, creo que otra vida fui una gran mamma.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Todavía está por hacer seguro., me gusta pensar así porque me parece muy complicado quedarse con uno. Aunque



tengo que decir que tengo un gran recuerdo de cuando viajamos a Grecia, visitar Atenas y recorrer aquellas islas... y cómo se come! No lo olvidaré nunca.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Entre los muchos lugares que me quedan por conocer Egipto es una de mis asignaturas pendientes, seguiremos intentándolo. También me falta Japón, no me puede llamar más ese país y su gastronomía. Pero también me queda Perú, Argentina, Nueva York, Praga, Croacia...

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La honestidad. Seas lo que seas, te pase lo que te pase, se honesto. Me gustan las personas honestas porque generalmente el que es honesto, es transparente, no esconde nada y eso es una maravilla. Mucho más importante que la sinceridad es la honestidad, si eres justo contigo mismo también lo serás con los demás.

¿Y qué detestas en una persona?

Detesto la envidia y la falta de empatía, creo que también van de la mano. La envidia saca lo peor del ser humano y además hace que se malgaste la energía. Hay que ser listos y manejar nuestra energía para construir y no destruir. Me gusta pensar que lo que generas es lo que recibes, me da paz mental pensar así y creo que el mundo sería mejor lugar si intentaríamos dejar lo mejor de nosotros sin mirar más allá.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Quitando los callos de mi ama que no tienen parangón, creo que ha sido cada vez que he pisado la casa de Martín Berasategi, realmente es un lugar que recuerdo siempre, no olvidaré jamás sabores y platos de ese lugar. Esto es como las pelis del montón, del montón que no recuerdas si las viste pero si te gustan, ay! Si te gustan puedes casi recordar secuencias enteras, no las olvidarás nunca. Recordar es lo que hace de un menú o un plato algo superior.

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

Creo que si me tengo que quedar con una costumbre nuestra, me quedaría con las sidrerías, el txotx, el menú, la experiencia de compartir mesa con otros.

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

He probado todo tipo de cosas, hasta insectos pero creo que nunca olvidaré en el mercado de Atenas, la carne sin refrigerar cómo olía, hasta entonces no conocía ese olor, aquí la carne está en frío (menos mal) y no huele a nada.

¿Cuál es tu plato favorito para comer?

Es difícil quedarme con uno pero imagino que un buen mejillón tigre me vuelve loca. Pero uno bueno bueno como los que hago yo. Es brutal, un poco de picante y a poder ser con el relleno y la capa de bechamel diferenciadas. Me gusta chupar hasta la concha.

¿Y tu plato favorito para preparar?

Me gusta cocinar de todo y la gozo cuando aquello que se me ocurrió funciona. Me gusta guisar y amasar, así que imagino que un buen guiso de carne, de chipis o hasta de langostinos metidos en un buen pan bao y bien aderezados es de las cosas más divertidas y realmente increíbles que me pueden hacer pasar un buen rato en mi cocina. Pero me va cocinar de todo pero sobre todo cuando se puede cocinar sin prisas y con una copa de vino.

¿Se te resiste algún plato o producto, ya sea para comerlo o para prepararlo?

Creo que soy capaz de comer prácticamente de todo aunque si me vas a invitar a comer, no me pongas sesos por favor.

Sugiérenos dos restaurantes en Donostia o Gipuzkoa.

La Kofradia de pescadores del puerto de Donostia me ha parecido una gran aportación al puerto, es un gustazo. Del resto difícil quedarme con uno, depende para qué o para cuando o con quien, hay tanto y tan bueno...

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

La mejor pizza que he comido en mi vida fue en el restaurante La Focaccia de Roma, sabría ir con los ojos cerrados, una callejuela cerca de Piazza Navona. El otro, un restaurante que estaba en una callejuela de Atenas y que no recuerdo el nombre pero sabría ir sin duda, cordero sobre un pan plano, ensalada de tomate, salsiki... Y si me dejas tres te digo que si pasas por Arcachón pásate por Chez Boulan a comerte unas buenas ostras con una copa de vino blanco.

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

No sé si es sorprender y he de decir que aunque he probado platos de él, nunca he estado en su restaurante. Cada vez que veo a Hilario Arbelaitz en el auditorio del Kursaal en Gastronomika me deja totalmente pegada al asiento por su manera de transmitir todo el amor que tiene a la cocina y a la vida. Tengo que ir a Zuberoa...

COVID-19... ¿Cómo lo estás viviendo?

Creo que esto va para largo y tenemos que seguir adelante como sea. Así que hay que adaptarse. Por lo demás los estoy viviendo todavía asimilando este mundo de locos que se nos ha quedado, no puedo dejar de decirme a mi misma cómo puede ser esto. Esperemos que podamos volver pronto y que no hayamos perdido mucho más de lo que ya estamos perdiendo.

¿Que consecuencias traerá a la gastronomía?

Parados en el tiempo, así me lo imagino, en todos los aspectos. Lo malo es que tiene el añadido que cuando el reloj se ponga otra vez en marcha puede que muchos se hayan quedado sin cuerda. La pérdida de talento, el que ya conocemos y el que queda por conocer, se puede ver perdido en todo esto, la vuelta puede ser muy cuesta arriba.

Un poco de positivismo: ¿Qué harías si te tocara la lotería?

Siempre pienso en cómo lo compartiría, me hace feliz eso. Y aparte de todo lo material, no es lo primero que me viene a la mente mucho más allá de tener una cocina gigante y un comedor bien enorme para sentar a muchos a mi mesa para gozarla, lo que más suelo pensar es: Qué feliz sería con todo el tiempo y el mundo entero ahí esperándote.

Bai Reformas



ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com



Jarraitu gure
facebooka