

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 194: diciembre 2020



K Pilota

GETARIKO TXAKOLINA
CRIANZA RIOJA ALAVESA
ROSADO NAVARRO

Síguenos en  @GrupoLaNavarra



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



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



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



**Pulpito a la parrilla
con patatas**
AGIRRETXEAA (Ezkiio)

ondojan.com

Nº 194 Diciembre 2020

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedizioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedizioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Sergio Errasti, Mikel Corcuera,

Dani Corman, Aitor Buendía,

Nere Ariztoy, Arnau Estrader, Jon

Méndez, Alberto Benedicto, Carol

Archeli, Anne Otegi, Carolina Rín,

Txemari Esteban y Javier Etxayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilabetero banatzen da Gipuzkoako jaxtetxeetan, hotelen eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatebxe 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

El Olimpo de los dioses

El pasado 14 de enero tuvo lugar en Madrid la "Gala de las estrellas" de la Guía Michelin, en un evento que se alejó mucho de los saraos multitudinarios a los que la guía francesa, actualmente asociada con la plataforma americana Trip Advisor, nos tiene acostumbrados. Tan solo se contó con la presencia de unos cuantos chefs estrellados y el resto de nuevos galardonados o los chefs que mantenían sus dos y tres estrellas participaron vía on-line del evento, salvo, como viene siendo costumbre ya, Andoni Luis Aduriz que ya no disimula a la hora de mostrar a la guía francesa su falta de emoción hacia la misma en consonancia al ninguneo al que ésta le somete año tras año negándole su merecido tercer macaron.

Si para algo sirvió esta gala, en cualquier caso, fue para mostrar el grado de irrealidad en el que se encuentran estas guías, irrealidad que quedó patente hasta el esperpento en un evento en el que los cocineros que tomaron parte lo hicieron haciendo alarde de un triunfalismo y una informalidad insultante en un momento en el que la gran mayoría del sector hostelero y gastronómico, incluidos muchos, muchísimos restaurantes con estrellas Michelin, están pasando un momento personal y económicamente terrible como consecuencia de la pandemia que nos asola desde inicios de este año y la nefasta gestión de los políticos.

Nadie, absolutamente ninguno de los chefs biestrellados y triestrellados que subieron al escenario tuvieron ni una palabra de ánimo hacia sus colegas, los no estrellados, los que se están comiendo las consecuencias



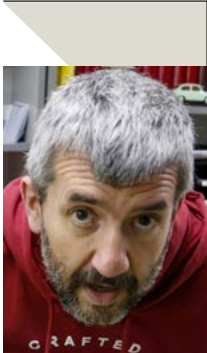
de la crisis agotando los pocos recursos y ahorros que habían podido hacer a lo largo de estos últimos años en los que han tenido que sortear diversas crisis económicas que tampoco han facilitado su situación. Ni los chefs madrileños presentes en el escenario ni los vascos que tomaron parte virtualmente en el evento se acordaron de sus colegas, mostrando claramente la brecha, ya no sólo económica y conceptual que hay entre estos restaurantes y el resto del sector, sino una brecha humana muy preocupante, esa que siempre ha existido y que uno, en su ignorancia creía ya difuminada, la existente entre la aristocracia y el pueblo llano, entre la nobleza y la plebe, entre los dioses, instalados en su cómodo y estrellado olimpo, y los simples y mortales humanos.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 194 INTRODUCCIÓN 04 CONSEJOS 12 EN PORTADA: AGIRRETXEAA 34 OSTALARITZA / HOSTELERÍA 40 OPINIÓN 44 COLABORACIONES 46 ESSENCIA DE VID 48 LA RUTA SLOW 50 TURISMO GASTRONÓMICO 52 BURP! 54 DI... VINOS 54 ARTE LÍQUIDO 56 ITSASOTIK 58 OREKATUZ 64 DIETÉTICA 66 MENUDO MENÚ 68 JAKITEA: NEREA 70 GRANDES ASADORES: ARANETA 74 GRUPO MONTES NORTE 80 AL DENTE: MAITIANA: 86 LECTURAS NAVIDEÑAS 88 MENÚ DEL DÍA: BOTARRI 92 GUÍA RESTAURANTES 96 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 96 RESTAURANTES DE DONOSTIA 113 LISTADO RESTAURANTES 126 PLACERES GASTRONÓMICOS 133 DORMIR EN GIPUZKOA 137 CON LAS MANOS EN LA MASA: AITOR AZURKI 138

LA ESTRATEGIA DEL PALO Y LA ZANAHORIA



**JOSEMA
AZPEITIA**

**Periodista
gastronómico**

Ilustración:
TASIO

No es oro todo lo que reluce, y la apertura controlada de la hostelería en Navidades no es ningún chollo, sino un caramelo envenenado más.

(Artículo publicado en el Facebook de Ondojan.com el 10 de diciembre, un día después del anuncio oficial de la reapertura de la Hostelería en la Comunidad Autónoma Vasca)

Tras asimilar y rumiar el anuncio hecho público ayer por Urkullu con su tono monocorde y aburrido, es inevitable pasar de la lógica alegría inicial al oír que se va a permitir abrir a la hostelería, a la decepción ante las medidas anunciadas cuando no a la indignación más absoluta. Y es que lo anunciado ayer para la Hostelería ni es positivo, ni asegura su futuro y mucho menos, por supuesto, no repara la actuación que se ha seguido hasta ahora con este gremio al que le ha tocado lidiar directamente con lo peor de esta pandemia: las medidas restrictivas y la incapacidad e intransigencia de los políticos, además de la crueldad y el desprecio con el que han tratado y tratan a este sector del que dependen más de 100.000 familias en nuestro país.

Hablando mal y pronto, el nuevo escenario ofrecido ayer a la hostelería es una mierda pinchada en un palo. Para empezar, no es ningún regalo ni ninguna mejora, sino que es un paso atrás respecto a la anterior situación. Si antes se obligaba a los establecimientos a cerrar a las 9, ahora tienen que cerrar a las 8. En los dos casos se les hace renunciar a las cenas, lo que para algunos locales, principalmente en las ciudades y las capitales, es una parte importante de su facturación, sobre todo en fiestas y fines de semana, y además hay que sumar a esto la reducción de aforo al 50%. Si añadimos a estas medidas la imposibilidad de consumir de pie o en barra, nos encontramos con que la capacidad de los bares y restaurantes va a ser la mitad de la mitad... o menos. Como afirma hoy acertadamente en el Correo Yosune Menendez, propietaria del bar Erkiaga en Gasteiz, "no creo que podamos trabajar a más de un 20% de media con respecto a la situación previa al Covid, y eso supone mucha pérdida".

"Mucha pérdida". En eso se traduce lo que está sufriendo el sector hostelero como consecuencia de las continuas medidas a cada cual más complicada y los continuos cierres a los que se está viendo sometido. Las ayudas son insuficientes, son complicadas de conseguir cuando no requieren el pasar por las manos de intermediarios-buitres que encima se quedan con un 10% de las mismas, y no solucionan nada. Además, el tentar ahora a los hosteleros a que abran de nuevo tiene toda la pinta de ser una trampa para luego justificar que están trabajando y dificultar más el acceso a unas ayudas que debían haberse concedido desde el momento en el que un sector entero es condenado a cerrar al 100%. Cada menú que se deja de servir, cada zurito que no se consume por encontrarse la puerta cerrada, supone una pérdida de ingresos que empieza desde el segundo 0 del cierre y no se detiene hasta que puede reanudarse la actividad.

Mientras tanto, los hosteleros se ven obligados a seguir cumpliendo con sus obligaciones tributarias, alquileres, pago de facturas... por no hablar de los préstamos, tanto los



que ya tenían de antes como los que se han visto obligados a pedir para poder paliar la nueva situación y hacer frente a sus gastos. Es triste, muy triste, pero los bancos que fueron injustamente rescatados con el dinero de todos en la anterior crisis financiera están ahora haciendo el agosto prestando el dinero que no han devuelto todavía de su rescate e, incluso, no prestándolo a todo el mundo, negando a no pocos hosteleros o a gentes de su entorno la posibilidad de acceder a los préstamos. La actitud de la banca o de entidades como Elkargi y similares está resultando ser prepotente, cruel y despreciable a más no poder, máxime cuando en algunos de los casos, juegan con el dinero público, con el dinero de todos, atreviéndose a decidir a quién tocan con su varita mágica y a quién condenan a una muerte económica. Lamentablemente, al igual que los intermediarios-buitre de los que ya hablamos en una anterior ocasión, estos organismos solo piensan en sus comisiones, el dinero que se van a quedar para ellos gestionando los capitales públicos que administran y los peces que van a poder pescar del río revuelto de esta terrible crisis.

Ayudas insuficientes y dramas particulares

Además, lo terriblemente cruel y paradójico de esta situación es que tampoco están en una posición envidiable los que logran acceder a estas miserables “ayudas”, ya que hay gente que se está entrapando a unos niveles de los que luego les va a costar un gran esfuerzo salir. Recientemente un hostelero

me comentaba que desde que empezaron los confinamientos perimetrales hasta esta semana, su cuenta corriente había menguado en más de 60.000 euros. Y ahora tenía que afrontar varios despidos que, seguramente, le iban a costar otro tanto. Otro me contaba que tan sólo mantener cerrado el restaurante le costaba mensualmente 5.000 euros sin contar su sueldo y una serie de gastos que seguramente acercarían ese gasto mensual al equivalente a un millón de los de antes. Resultaba igualmente desolador el caso de un tercero que justo el mes de noviembre terminaba de pagar el crédito que tuvo que solicitar para pagar la inversión hecha en el anterior y fallido negocio que regentó durante años endeudándose hasta las cejas y ahora, que ya iba a quitarse ese marrón de encima, se ve obligado a volver a empufarse en una cantidad similar a la que acababa de liquidar con gran esfuerzo.

Son dramas, dramas terribles que no van a poder solucionarse con una apertura limitada al 50% sin barras y con terrazas, sí, pero en la estación más fría del año. Dramas económicos pero que afectan a otros aspectos de la vida del hostelero, además de a su salud, física y mental. Y las consecuencias de estos dramas sólo se solucionan mediante unas ayudas reales y efectivas, no a base de limosnas. “Tú me cierras, tú me pagas” han coreado continuamente los hosteleros y las hosteleras en sus manifestaciones, y en eso radica el tema. La hostelería no ha sufrido unas pérdidas como consecuencia de la pandemia o por

una crisis económica incontrolable. No. La hostelería ha sido obligada a cerrar por el Gobierno que dice protegerle, y solo por ese motivo debe ser indemnizada con una cantidad que supla al 100% lo que habría ganado en caso de estar abierta. En caso contrario estamos dividiendo a la población en ciudadanos de primera y de segunda y estamos asistiendo a la mayor muestra de desprecio perpetrada en nuestra historia por un gobierno hacia un sector concreto, un sector, dicho sea de paso, en el que todavía ayer se apoyaba y del que presumía a la hora de vender país e imagen. La estrategia que estas entidades y el Gobierno Vasco están llevando a cabo con la hostelería es la del palo y la zanahoria, que tan genialmente ha sabido captar gráficamente mi amigo Javier Etayo Larrainzar, "Tasio" cazando al vuelo mi idea y obsequiándonos, una vez más, con una imagen que vale más que las más de mil palabras de este post. Urkullu y su gabinete están actuando con la frialdad de un jugador de póker, de manera fría y calculadora, tensando la cuerda de la hostelería y llevando su desesperación al límite para aflojar ligeramente la tensión y ofrecer a los tasqueros y restauradores un azucarillo que, tras varias semanas sin comer, es aceptado como agua de mayo sin pararse a pensar que se trata de un regalo envenenado, una trampa vestida de concesión magnánima que no es más que un gesto más de cara al público general que para la hostelería. Porque la mayoría de ese público hoy piensa, sencillamente, que a la hostelería se le ha permitido de nuevo trabajar, sin más. Y las cosas, como decimos y repetimos y seguiremos repitiendo, no son así. Las condiciones son peores que las anteriores, la temporada también es peor, y por si fuera poco, no hay ninguna certeza acerca de que la decisión tomada no vaya a ser revocada inmediatamente pase el período navideño.

Una agenda seguida a pies juntillas

Porque otra de las grandes impresiones que cada vez está calando más en el gremio hostelero y en la sociedad es la de que a pesar de toda la pompa que se da a las decisiones previa reunión del LABI, consejos de un día de duración, comparecencia en streaming... a pesar de todo esto, digo, la impresión cada vez más mayoritaria en la sociedad es la de que nuestros gobernantes e instituciones están actuando conforme a un plan establecido, una agenda a fin de cuentas. Y en esa agenda se contemplaba el cierre de la Hostelería antes de las Navidades, seguido de la apertura coincidiendo con la llegada de dichas fiestas. Así se venía comentando ya no desde hace unas semanas, sino incluso desde abril de este mismo año y así se ha realizado, tal

y como tantas y tantas personas lo habían previsto. Prácticamente todas las comunidades autónomas han funcionado de una manera similar, semana o quincena arriba o abajo y ahora todas se ponen de acuerdo al unísono para que las Navidades se celebren en un ambiente de falsa y tensa normalidad. Y esta agenda que todos más o menos prevemos y que se está cumpliendo de una manera sospechosamente fiel contempla y prevé un nuevo cierre de la hostelería nada más terminar las fiestas de Navidad. Y eso es algo que la hostelería no podría soportar. Este segundo cierre ha supuesto la puntilla para muchos establecimientos, muchos están ya en coma terminal y un tercer cierre indefinido va a suponer el paso a mejor vida de muchos, muchísimos locales de hostelería.

Y es que la estrategia de la zanahoria de Urkullu y sus mamporreros, así como de los que aparecen en la palestra pública como expertos justificando sus actuaciones y dándoles una patena científica y previsoras, esa estrategia del palo y la zanahoria, digo, incluye un tercer elemento, el garrote que aparece en la mano izquierda de nuestro lehendakari y que ha sido añadido con gran acierto por el dibujante a mi idea original. El señorito que tortura a los caballos física y psicológicamente tiene, además, la capacidad de hacerles daño. De golpearles si no van al ritmo que él marca, de multarles si no cumplen sus normas, de cerrarles uno a uno en caso de contagios o positivos cuando dicha medida no se sigue en empresas ni en supermercados, de enviarles sus perros para machacarles si en un momento dado levantan la voz o se acercan demasiado a alguno de los jinetes... el señorito que lleva las riendas, que tanto se preocupó de asegurarse esas riendas en verano para poder gestionar las zanahorias, ese señorito que aparece en la genial caricatura de Tasio tieso y desafiante como la puta de bastos, es un señorito cruel al que el gremio de la hostelería y la restauración, este maravilloso gremio lleno de gentes en su mayoría sencillas y trabajadoras, le importa un rábano a pesar de que ayer hiciera alusiones al mismo en sus aburridos discursos para sacar pecho y dotar de más valor al país cojo y tuerto al que dice representar.

Y no solo no le importa sino que, yendo más allá, le da absolutamente igual que dicho sector se hunda en el fango. No es su guerra. No tiene intereses personales ni económicos en el mismo, ni él, ni sus seres más allegados, ni las familias de estos. Cuando Sánchez decretó en su día un confinamiento estricto que incluía una buena parte del

ESTAS NAVIDADES
DISFRUTA DE
TU MESA

Aurki EN

Gabon zoriontsuak!



★ **FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT 350gr.** ★

Y NUESTRA NUEVA GAMA DE ASADOS ARTESANALES CASCAJARES"

Pularda trufada asada al horno, Jarretón de ternera lechal asado, Pavo asado al estilo americano, Cuarto de cordero asado, Capón asado al horno, Cuarto de cochinito asado...]
Arándanos c/ reducción de vinagre y Oporto]



★ **COMERCIAL AURKI: Productos del Pato - Alimentos selectos** ★

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

tejido industrial, Urkullu sacó los dientes, pareció incluso en algún momento que tenía nervio y carácter, afirmó que no se podía llevar a Euskadi al “coma económico”, pero claro, se refería al coma económico de sectores con los que tiene una relación más “estrecha” y más “afectiva” que la simple relación sector-lehendakari... Y ahora, reafirmado como presidente de su cortijo se arroga la potestad de enviar por sus narices a todo un sector que no le importa y a las decenas de miles de familias que viven de él no a un “coma económico” sino a una muerte segura.

Manifestaciones el día 12

Este sábado SOS Ostalaritza ha convocado a los hosteleros y a todos aquellos y aquellas que les apoyan a manifestarse en las cuatro capitales de Hego Euskal Herria. Paradójicamente, casualmente (o no tan casualmente) es la fecha decidida por nuestros gobernantes para reabrir el sector. Hay cada vez más miembros de esta corriente hostelera que opinan que no deberían abrirse los bares y restaurantes en estas condiciones. Que se trata de una trampa que podría derivar en una excusa para negar ayudas e, incluso, retirar los Ertes argumentando que el sector está ya trabajando y dejar, de paso, que la hostelería sea el primer sector que sufra el batacazo económico que se prevé monumental a lo largo del año que viene y que pretenden que vaya dándose por sectores. Así, el primer sector abandonado a su suerte sería el de la Hostelería. Conseguido dicho objetivo, otros sectores menos problemáticos y menos contestones irían cayendo progresivamente sin originar tanto ruido. Es, repito, una de las teorías que circula, tal vez no cierta pero para nada descabellada.

Otra parte de la Hostelería considera que tal vez no sería mala idea no abrir el sábado coincidiendo con la manifestación. Para que un día que se preveía que transcurriera con cierta normalidad se convierta en una denuncia palpable de la situación a la que han abocado a un sector que da vida, luz y seguridad a las calles y cuya ausencia en

Navidades sería terriblemente visible. El silencio de la hostelería mientras en las calles reinan los villancicos y la música pachanguera crearía un escalofriante y ensordecedor silencio, difícilmente disimulable. Sea como sea, este sábado los hosteleros deben salir a la calle, deben alzar su voz. Acudir a las manifestaciones no sólo cuando tenemos el bar cerrado, sino incluso cuando podría estar abierto da, todavía más sentido, a uno de los slogans que más se han coreado en las manifestaciones: “Ayudas sí, limosnas no !!”.

No es tiempo de limosnas. No es tiempo de jugar con la moral y la capacidad de resistencia de la Hostelería como si fuera realmente el burro que ilustra este post. Es tiempo de buscar soluciones para el sector, de ofrecerle las ayudas que se merece, que deben ser proporcionadas a lo que se le ha hecho perder de una forma cruel e injusta. Que dejen de pensar Urkullu y sus mariachis que los hosteleros son ese animal pulgoso al que pueden hacerle lo que quieren. Que tengan muy presente que el burro se puede cansar de dar vueltas intentando alcanzar la zanahoria. El burro son muchos burros. Cuentan con muchos sectores adyacentes que también están sufriendo, como el de la distribución, que cuenta con camiones y furgonetas con las que se puede bloquear y paralizar el país o parte de él a la manera en la que se emplean los transportistas cuando les hinchan las narices. Y el burro cuenta con miles y miles de personas que pueden boicotear cuantos actos o eventos quiera llevar a cabo el señorito hasta hacer que su situación también sea incómoda e insoportable... cuidado con el burro porque el burro, ante todo, tiene algo que cada vez está más claro que le falta al engréido, falso, clasista y egoísta jinete que lo monta: decencia y dignidad.



Derecha:

En la fotografía, la persiana cerrada, ya definitivamente, del bar A Fuego Negro de la Parte Vieja, una de las imágenes que mejor simboliza el momento que está atravesando el sector hostelero y gastronómico

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



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 feeling the breeze or the vastness of the sky. 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



Aimarez



Aimarez





LA FUERZA DE LA SENCILLEZ

Sin alardes, sin ruido, sin inversiones multimillonarias. Los hermanos Aitor e Iñaki Mata Pérez, responsables de las Bodegas El Otero y autores del vino Aimarez de Labastida simbolizan la actitud a seguir en estos tiempos, con pandemia y sin ella. Estos viticultores de raza cultivan la tierra con sus propias manos, participan activamente en todos los procesos del campo y la bodega e incluso se dedican a repartir a domicilio su vino si se tercia. Aimarez acaba de dar un gran paso presentando un crianza de maceración carbónica que trajeron personalmente a nuestras oficinas, y han logrado hacerse un hueco en lugares como Makro y más de un local de alta restauración. Merecido ascenso de una bodega que va a dar todavía mucho que hablar.

■ BODEGAY VIÑEDOS AIMAREZ

Tel. 659 052 748 - Labastida - Rioja Alavesa

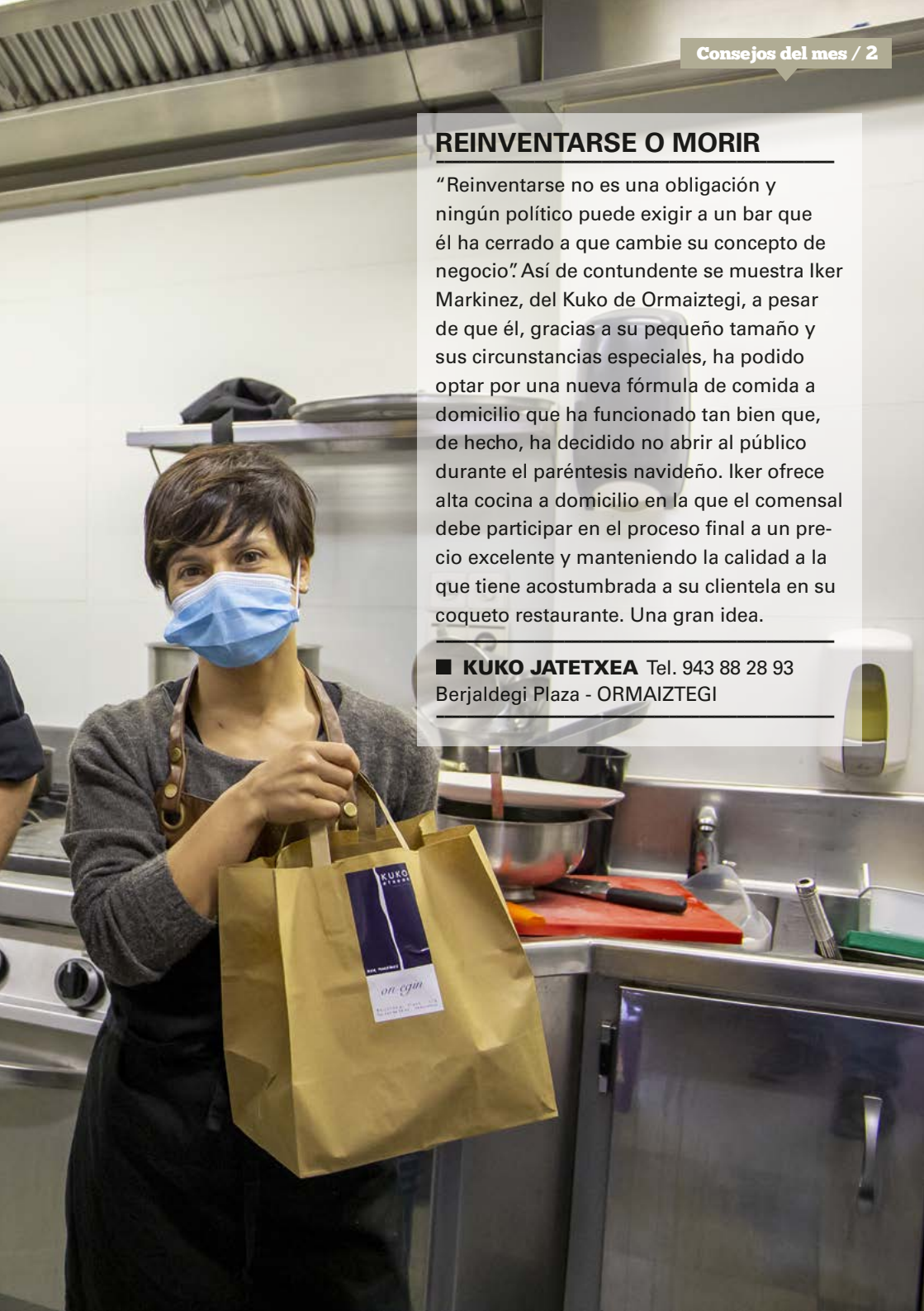


Kuko Jatezrea
Her Munkosa

REINVENTARSE O MORIR

“Reinventarse no es una obligación y ningún político puede exigir a un bar que él ha cerrado a que cambie su concepto de negocio”. Así de contundente se muestra Iker Markinez, del Kuko de Ormaiztegi, a pesar de que él, gracias a su pequeño tamaño y sus circunstancias especiales, ha podido optar por una nueva fórmula de comida a domicilio que ha funcionado tan bien que, de hecho, ha decidido no abrir al público durante el paréntesis navideño. Iker ofrece alta cocina a domicilio en la que el comensal debe participar en el proceso final a un precio excelente y manteniendo la calidad a la que tiene acostumbrada a su clientela en su coqueto restaurante. Una gran idea.

■ **KUKO JATETXEA** Tel. 943 88 28 93
Berjaldegi Plaza - ORMAIZTEGI

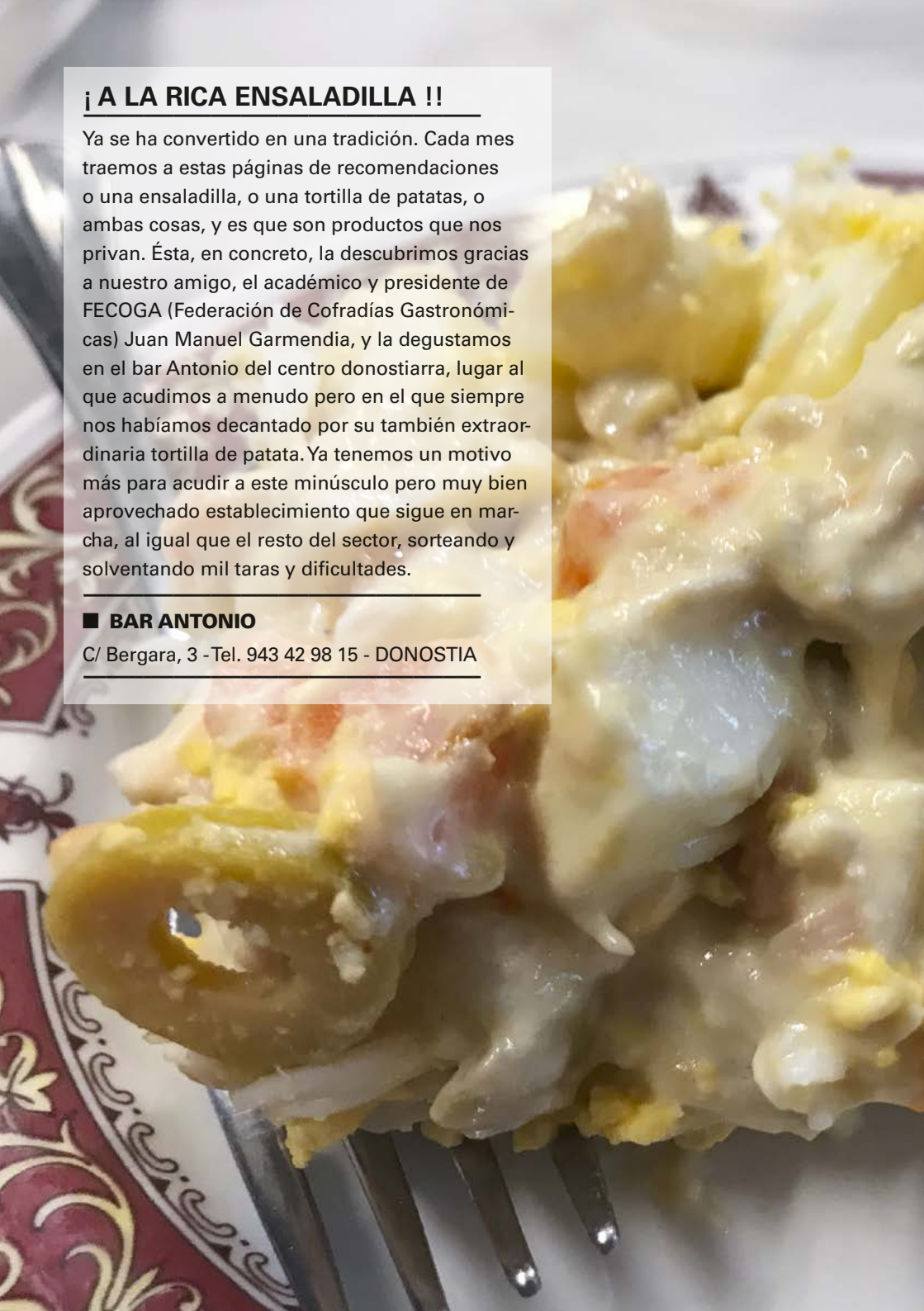


¡ A LA RICA ENSALADILLA !!

Ya se ha convertido en una tradición. Cada mes traemos a estas páginas de recomendaciones o una ensaladilla, o una tortilla de patatas, o ambas cosas, y es que son productos que nos privan. Ésta, en concreto, la descubrimos gracias a nuestro amigo, el académico y presidente de FECOGA (Federación de Cofradías Gastronómicas) Juan Manuel Garmendia, y la degustamos en el bar Antonio del centro donostiarra, lugar al que acudimos a menudo pero en el que siempre nos habíamos decantado por su también extraordinaria tortilla de patata. Ya tenemos un motivo más para acudir a este minúsculo pero muy bien aprovechado establecimiento que sigue en marcha, al igual que el resto del sector, sorteando y solventando mil taras y dificultades.

■ BAR ANTONIO

C/ Bergara, 3 - Tel. 943 42 98 15 - DONOSTIA





ARATEGIA



1969-ek

HORARIO **SAT** ORDUTEGIA
8:00-19:00
SABADO LARUNBAL.
8:00-13:00
934 96 72 14



Etxerako zerbitzu



PURO KILÓMETRO CERO

Apostar por el Kilómetro Cero no significa tener que pertenecer a un Convivium de Slow Food o tener que lucir el símbolo de Eusko Label del techo al suelo. La filosofía Kilómetro Cero es una opción personal que antes de que existiera esa etiqueta ya venían practicando desde hace décadas carniceros de toda la vida como Juanjo Aranburu, heredero del legado de sus padres y tíos que ya hacían, sin saberlo, Kilómetro Cero cuando fundaron su carnicería hace 50 años. La carne de ternera de ATA proviene de caseríos que en algún caso se encuentran realmente a menos de un kilómetro del local, y lo mismo sucede con otros excelentes productos que podemos encontrar en el mismo establecimiento como miel, pan, leche, huevos... en ATA Harategia, estamos hablando, casi, casi, de "Kilómetro menos uno". Calidad, compromiso... y proximidad.

■ **ATA HARATEGIA** Pza de Los Leturias, 2
ZUMARRAGA - Tel. 943 720 061-636 967 214

Produktua - Kalitatea - Zerbitzua

COCINA NIPONA, CARÁCTER CHINO

Cuando le conocimos hace unos años y nos enteramos de que a pesar de su juventud Wang, responsable de Tatami, dirigía dos restaurantes en Donostia y uno en Santander, le preguntamos en una entrevista: "¿Cómo llegas a todo?" Su respuesta fue simplemente mirarnos fijamente y decir: "Soy chino". En esas dos palabras se resume la filosofía de este osado empresario que ha dirigido dos de los más interesantes restaurantes de cocina japonesa de la ciudad: Yakiniku y el antiguo Tatami de la calle San Francisco. Ahora, centrado en el Tatami de la calle Usandizaga Wang sigue apostando por la calidad y la seguridad, siendo uno de los pocos establecimientos en los que nos toman, sí o sí, la temperatura a la entrada, además de pedirnos un móvil para contactarnos en caso de que surja cualquier problema. Huelga decir que las distancias entre mesas están medidas al milímetro, y que los protocolos de seguridad se siguen al dedillo... además de seguir ofreciendo una calidad a prueba de balas. Lo dicho, purito carácter chino.

■ **TATAMI** Tel. 943 29 04 07
C/ Usandizaga, 3 -Gros- DONOSTIA





PANETTONE



EL PANETTONE MÁS SANO Y AUTÉNTICO

Harina de trigo, mantequilla, azúcar, agua, naranja confitada (cáscara de naranja y azúcar), yemas de huevo, pasas sultanas, masa madre (harina de trigo y agua), almendra molida, limón confitado (cáscara de limón y azúcar), harina fina de maíz, claras de huevo, miel, sal, jarabe de malta (malta de cebada y agua), ralladura de limón, ralladura de naranja y vainilla. Eso es lo que lleva, sin ningún tipo de aditivo ni conservante, el Panettone que elabora la casa Artepan de Gasteiz siguiendo, según nos cuenta el alma mater de la misma, Txema Pascual, la receta del maestro Piergiorgio Giorilli en un proceso que conlleva seis días de trabajo. Como indican en el texto impreso en la caja del poste, "Merezi du itxaroteak / La espera merece la pena". Tras haber disfrutado como niños de este maravilloso producto, compartimos el slogan y animamos a nuestros lectores a probar éste y otros productos de esta casa que siempre nos había puesto en los altares, y ahora comprendemos por qué, nuestro amigo y colaborador Aitor Buendía. Y es que el que sabe...

■ **ARTEPAN - GASTEIZ.** www.artepan.com





EL PARAÍSO DEL JAMÓN

Estamos ya inmersos de lleno en la vorágine navideña. Muchas compras ya están hechas pero seguro que nos quedan mil y un detalles... ¿Y el jamón? ¿Nos la vamos a jugar con el jamón? Sylvain Foucaud y Aurkene Etxaniz, en pleno corazón de la Parte Vieja, ofrecen, indiscutiblemente, la mejor selección de jamones cortados a mano de la provincia, además de una burrada de años de experiencia liderando este sector y dándolo a conocer al gran público... con el jamón no se juega, ojo!!! Y si no podemos ir a Donostia... nos lo mandan a casa !!

■ **ZAPOREJAI** Tel. 943 42 28 82
San Jerónimo, 21 - DONOSTIA



UNOS TIGRES BIEN DOMESTICADOS

Si estarán bien domesticados los tigres del bar Eire de Urretxu que, a pesar de no ser un bar de pintxos al uso, todos los fines de semana están disponibles como gatitos amaestrados para ser disfrutados por las docenas y docenas de personas que se acercan a este emblemático bar de Urretxu a disfrutar de la profesionalidad, el savoir faire y los excelentes vermús de este monstruo de la barra que es Txema Iriberry y, como decimos, los riquísimos tigres y las insuperables rabas que elabora, con mimo y con paciencia, su sacrificada y hacendosa mujer, Karmele. De un tandem tan bueno, sólo podía salir lo mejor.

■ **BAR EIRE** Tel. 943 72 64 66
Pza. Gernikako Arbola, 5 - URRETXU



EL IMPERIO DE LOS GARMENDIA

Quien conoce el Bodegón Benta Aldea sabe de lo que estamos hablando: en pocos lugares se da una fusión tan perfecta entre los conceptos de bar, restaurante, almacén de vinos, hotel y despacho de delicatessen como en este complejo que a pesar de estar enclavado en un polígono industrial nos hace sentirnos cual si en un caserío nos enontráramos. Más de 1.000 referencias en vinos, un menú del día remarcable y diferente, ambiente 100% local, espectacular asador... Benta Aldea es una caja de sorpresas para quien acude por primera vez y garantía de calidad y servicio para quien sea un habitual de la casa. Un must !!

■ BODEGÓN BENTA ALDEA

Tel. 943 65 40 79 - ANOETA (Tolosaldea)



BENTA~ALDEA

BODEGOIA

Consejos del mes / 9

BERNA





DE PADRE A HIJA

“He convivido con ovejas, vacas y cabras desde los 8 años. De pequeño conocía a todos los corderos de mi casa, uno a uno” nos comenta Luis Mari Marañón, gran amante de los animales, que tras haber ejercido de bodeguero, transportista y lo que se haya terciado, ha fundado con su hija esta ganadería ecológica en las estribaciones de la sierra de Cantabria en plena Rioja Alavesa. Cariño hacia el ganado, pasión por el trabajo, alimentación natural y mucha paciencia y trabajo son las bases de esta pequeña explotación familiar cuyas carnes pueden ser degustadas en otro templo de la calidad y el producto de cercanía de la misma localidad: el restaurante y Centro de Interpretación del Vino Viña Lucía. En el próximo ejemplar de Ondojan.com hablaremos largo y tendido sobre el mismo.

■ GANADERÍA ANDREA MARAÑÓN

Tel. 945 60 00 28 -LAGUARDIA- Rioja Alavesa



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

PENTSOIAK

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

APARTAMENU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

GIPUZKOA
TURISMOA

Goitur
- GOIERRI TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.net • www.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.zegamatourismoa.net
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus

i 943 16 18 23



AGIRRETXEA ERRETEGIA (Ezkio)

LA COCINA DE JUANJO, EN AUSENCIA DE JUANJO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El Agirretxea de Ezkio, que ya ha sido comentado en esta revista en más de una ocasión es el tercer destino de nuestro amigo **Juanjo Martínez de Rituerto** tras dirigir en su día el Aldasoro de Ordizia y, posteriormente, el Aldasoro Berri en Lazkao, antes de hacerse en 2018 con este veterano asador al borde de la carretera entre Zumarraga y Ormaiztegui. Actualmente, Juanjo se encuentra de baja y es su mujer, **Marijo Domínguez Cambil** quien debe dirigir el barco. Para ello cuenta con el apoyo de su hermana **Vicky** y de las cocineras **Sara** y **Isa**, que habían compartido muchas horas de cocina con Juanjo y conocen de maravilla su trabajo, emulando a la perfección los platos del cocinero lazkaotarra.

De esta manera, en la barra de Agirretxea siguen sirviéndose a lo largo de todo el día los pintxos de casquería que Juanjo preparaba todos los días o incluso es posible pikotear un adelanto de los platos del menú del día. En nuestro caso, en nuestra última visita, Marijo tuvo la deferencia de hacernos degustar dos tapitas de marmitako, plato que ese día estaba disponible en el excelente menú de la casa, así como un pintxo de morros, uno de los emblemas de Juanjo. Ambos "pikas" supusieron un excelente inicio para un día en el que visitamos Agirretxea con la intención de disfrutar de la cocina de Juanjo... en ausencia de Juanjo.

Antes de pasar a la mesa, tuvimos también la ocasión de combinar el pintxo de morros con una de las potentes **salsas picantes** con que Juanjo y Marijo cuentan en la barra. El veterano chef es un gran amante del picante, y para todo aquel





AGIRRETKEA ERRETEGIA

Sta. Lucía, 50 (Ctra. Ormaiztegi-Zumarraga)

Tf: 943 72 29 86 EZKIO

que comulgue con sus gustos, cuenta con una arrolladora selección de algunas de las salsas más picantes del mundo, de la casa Salsas Sierra Nevada, productores con los que guarda trato directo y que le envían algunas de sus mejores y más “mortíferas” creaciones. Algunas de dichas salsas, incluso, pueden ser adquiridas en el bar para llevar a casa y seguir “sufriendo” en el hogar.

En la barra, igualmente, tras un primer blanquito de Rueda, comenzamos la degustación de los diferentes **vinos de Fontedei**, bodega de Granada con la que Juanjo también tiene un trato directo, y es que al de Lazkao, aparte de gustarle ofrecer vinos de buena relación calidad precio que no encontremos en otros lugares, le encanta potenciar los productos de Andalucía, zona que adora. Así pues, comenzamos en el bar con el “Roble” de Fontedei y seguimos durante la comida con el resto de la gama, el blanco sobre lías, el blanco selección y el crianza, vinos diferentes y muy interesantes.

Ya instalados en el acogedor comedor del imponente caserón que alberga este restaurante, nos dispusimos al desfile de maravillas que supone dejarse llevar por la creatividad y el arte de Juanjo Martínez de Rituerto, ya que a pesar de encontrarse ausente, fue él quien decidió los platos a degustar y el orden de los mismos. Así, comenzamos con un primer entrante que nos descolocó (en el buen sentido de la palabra) desde el inicio de la degustación: unos tiernos y sabrosos pimientos verdes del país rellenos de morcilla de Deba y acompañado de unos puntitos de salsa de piquillo casera. Aparte del hecho de que no es habitual en nuestro entorno comer pimientos verdes rellenos, la combinación del pimiento de Gernika y la morcilla costera resultó excelente, y la salsa, además de decorar, terminó de redondear a la perfección el plato. Una pequeña delicia, un capricho ideal para empezar una buena comida.

La sorpresa siguió con el siguiente entrante: Unas vieiras acompañadas de alga wakame, salsa de txipirón y salsa bi-





zkaína. De nuevo una maravillosa combinación de sabores, y de nuevo, los puntitos de salsa que acompañaban el plato iban mucho más allá de la simple estética: cuando combinábamos el plato con la salsa de txipirón, la sensación marítima todavía se acrecentaba más si cabe, y con la bizkaína la sensación era la de encontrarnos ante un plato totalmente diferente, tal era la potencia y gustosidad de la misma. "Para mí" nos comentaba posteriormente Juanjo, a quien pudimos tener al teléfono al término de la comida "la salsa bizkaína es la mejor salsa que existe". Cuando un cocinero que además de ser un gran guisandero se confiesa un fanático de las salsas y los picantes afirma eso, por algo será.

Terminamos los entrantes con un pulpo a la brasa con patatas, uno de esos platos de aparente simplicidad pero que, en las manos del equipo de cocina de Agirretxea y bajo las directrices de Juanjo Martínez de Rituerto se convierte en una maravilla de esas que llama a repetir visita al local, un pulpo a la brasa de textura espectacular con el aliño perfecto de aceite y pimentón y el acompañamiento de unas exquisitas patatas que resultan tan suculentas o más que el pulpo. Un señor platazo que se incluye, además, en el menú de fin de semana, una buenísima opción de este restaurante que se factura a un precio que ronda los 20 euros, una genial opción de Agirretxea, al igual que su muy cuidado menú del día, todo un alarde de cocina casera al precio diario de 12,20 euros (13 con café). El día de nuestra visita, por ejemplo, el menú contaba con tentaciones como Alubias blancas de la Bañeza con almejas, Sopa de pescado con tropezones, Rape en salsa americana, Oreja salseada con pimentón de La Vera... y por supuesto, postres caseros.

Siguiendo con la degustación de la cocina de Juanjo, pasamos al pescado en la forma de un fantástico Calamar a la brasa

troceado y acompañado de un refrito tradicional de ajo y perejil. Ezkio no cuenta con puerto ni lonjas en sus cercanías, así que para asegurarse el suministro de este plato, una de las estrellas de la carta, Juanjo y Marijo cuentan con Aurki, la casa distribuidora donostiarra, que se encarga de la comercialización de estas magníficas piezas de calamar escocés de aproximadamente un kilo que resulta un producto de gran sabor y jugosidad que el equipo de Juanjo trabaja a la perfección sirviéndolo en una textura "al dente" magnífica que potencia aún más si cabe el sabor del calamar. Una auténtica exquisitez.

En cuanto a la carne, el chef y su equipo optaron por otro plato que resume a la perfección la esencia de la cocina de Juanjo: el Rabo guisado a la cordobesa, servido tierno como la mantequilla cocinada en una exquisita salsa de vino tinto y una buena colección de especias entre las que, como nos confesó Juanjo, podíamos encontrar ajo, pimienta blanca y negra, perejil, estragón, tomillo, laurel, clavo... y alguna más que el cocinero no nos confesó, pero que en su conjunto no buscan otra cosa que "potenciar el sabor del rabo" y, a fe nuestra que lo conseguían. Además, en Agirretxea tienen el detalle de servir, tanto vayamos a la carta como a menú del día, el exquisito pan casero de Berroeta, caserío de las proximidades del restaurante, lo que supone un perfecto acompañamiento para cualquier comida, especialmente para las que cuentan con una salsa tan potente y suculenta como es la de este rabo.

Finalizamos la comida con una pequeña degustación de postres caseros (tarta de queso, pantxineta y helado de vainilla) que supuso el broche final a una alucinante inmersión en esa cocina del sabor y el buen gusto que practica tan bien este cocinero al que esperamos volver a ver lo antes posible al frente de los mandos de su restaurante, pero eso sí, cuando esté completamente restablecido... se te echa de menos, Juanjo !!



La receta de portada: AGIRRETXEA

Pulpo a la parrilla

Lo más importante en esta receta, como nos cuenta Juanjo Martínez de Rituerto, "es el producto". Yo siempre uso pulpo congelado a bordo, que tiene mucho menos merma que el que viene limpio, que tiene una merma final del 50% y la carne no tiene la misma calidad"

**Juanjo
Martínez
de Rituerto**

AGIRRETXEA ERRETEGIA



INGREDIENTES (Para una ración):

Un hermoso tentáculo de pulpo, 1 patata, agua, sal marina, aceite de oliva virgen extra, pimentón de la Vera (dulce y picante)

ELABORACIÓN

Primeramente dejamos el pulpo en remojo entre 2 y 4 horas para que se descongele suavemente. Hay que limpiarlo bien, porque al morir el pulpo suelta toda su tinta y suelen estar sucios todos los recovecos.

A continuación le quitamos la boca y los ojos y lo colocamos en una cazuela con abundante agua y un hermoso puñado de sal, a ser posible sal marina.

Quando el agua hierva, hay que sacar y volver a introducir el pulpo tres veces en el agua hirviendo. Se suele decir que es para "asustarlo", pero este pulpo tiene una buenísima carne que no necesita ser "asustada". Lo que sí se consigue con este proceso es que la

piel se quede debidamente pegada a la carne, con lo que el resultado es mucho mejor, tanto a nivel de presencia, como de textura y sabor.

Una vez sacado y sumergido tres veces, lo dejamos hervir a máxima potencia durante 20 minutos, apagamos el fuego y dejamos que se temple hasta que podamos meter la mano en el agua y manipularlo sin quemarnos.

Partimos el pulpo en pedazos, guardamos la cabeza y el caldo con los que yo elaboro un marmitako de pulpo riquísimo, y utilizamos para este plato las patas o tentáculos.

Preparamos la parrilla, y mientras, podemos ir confitando las patatas, partidas en cuartos en aceite de oliva. El pulpo lo dejaremos justo vuelta y vuelta, que se marque y se tueste por fuera, pero sin hacerlo demasiado.

En un cuenco, batiremos aceite de oliva con pimentón y le echaremos la mezcal por encima. Y terminaremos espolvoreándolo con una mezcla de pimentón en proporción 70% dulce / 30% picante y unas escamas de sal.

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 lezaguazue.

ondojan.com
comer bien en Gipuzkoa



LA HOSTELERÍA SE ECHÓ A LAS CALLES

Imanol A. Salvador

Ha sido un extraño y triste mes de noviembre para la Hostelería. El día 7, siguiendo las directrices del último decreto del Lehendakari, todos los bares y restaurantes de la Comunidad Autónoma Vasca se vieron obligados a bajar la persiana, salvo los que optaron por el servicio de comida para llevar o para servir a domicilio, algo de lo que hablaremos en un bonito reportaje en el próximo ejemplar de Ondojan.com. En cualquier caso, ni todo el mundo puede ponerse de un día para otro a elaborar comida para llevar, ni a todo el mundo le compensa, con lo que no todos los locales, ni mucho menos, optaron por esa posibilidad y nuestras calles ofrecieron de nuevo una imagen triste y mustia en ausencia de bares abiertos y terrazas ocupadas.

Esó sí, las calles no enmudecieron, ni mucho menos. Ya el mismo día del cierre, el 7 de noviembre, una potente marcha, organizada por SOS Ostalaritza, recorrió las calles de las capitales y algunas de las principales ciudades vascas, y a lo largo del mes no fueron pocos los pueblos y comarcas que siguieron organizando marchas, manifestaciones, concentraciones... que congregaron a un muy numeroso público, tanto de hosteleros como de gente de toda condición que se solidarizó con el sector.

La historia se repitió el día 27, con toda la hostelería todavía cerrada a cal y canto, en una manifestación convocada por la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa en la que también tomaron parte miembros de SOS Ostalaritza, y que fue apoyada por otras asociaciones como Jakitea, GIBAK, la Asociación de sidreros de Gipuzkoa,





la Asociación de Empresarios de Hostelería de Bizkaia... fue otra movilización masiva que volvió a recorrer las calles de Donostia pidiendo medidas eficaces para ayudar al sector de la Hostelería. El comunicado final de la misma fue leído por Mikel Ubarrechena y una representante de SOS Ostalaritza, exponiendo sus quejas y preocupaciones y recordando que son casi 100.000 las familias que viven, tan sólo en la Comunidad Autónoma Vasca, de manera directa o indirecta de la hostelería.

Y el pasado 12 de diciembre, coincidiendo con el día que se volvía a abrir, aunque con terribles restricciones, la hostelería, cientos de personas volvieron a ocupar las calles de Donostia convocados por SOS Ostalaritza porque a pesar de la apertura, la situación del sector sigue siendo dramática.

En el momento de cerrar, tardíamente, este ejemplar de Ondojan.com, la hostelería sigue abierta aunque en muchos municipios como Ordizia, Arrasate, Azpeitia, Eibar, Ermua... no se ha permitido la apertura de los bares y

restaurantes debido al nivel de contacto de dichas poblaciones. En vano resulta argumentar que tras más de un mes de cierre completo del sector hostelero, esos contagios no se han producido en los bares, la administración sigue haciendo oídos sordos a las reclamaciones de los hosteleros... y todo parece presagiar que siguiendo la perversa agenda a la que hacemos mención en el artículo "La estrategia del palo y la zanahoria" (ver páginas 4 a 8), tras el período navideño es más que probable que se someta a la hostelería a un nuevo cierre como viene sucediendo en países como Francia, Alemania... sin duda, las calles seguirán siendo el escenario de las más variadas protestas de los hosteleros y hosteleras que no se resignan a que su gremio sea cerrado por imperativo legal y no reciba unas ayudas en consonancia. Se avecina un invierno caliente...

NOTA: Las imágenes de este artículo corresponden a la manifestación celebrada en Donostia el día 27 de noviembre.



LA HOSTELERÍA



CUMPLE TÚ CON

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

CLIENTE, AMIG@, USUARIO@: Sigue las normas, respeta al resto de l@os 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.



Juanma Garmendia
Presidente de FECOGA

● IMPACTO DEL COVID-19 EN LAS COFRADÍAS GASTRONÓMICAS

Desgraciadamente el año 2020 será recordado como un “invitado” indeseado, que se coló en nuestras vidas en su primer trimestre y que ha cambiado drásticamente muchos de sus aspectos. Las Cofradías Gastronómicas no han sido ajenas a esta desgraciada situación.

Por ello, la Junta Directiva de **FECOGA (Federación de**

Cofradías Gastronómicas) ha promovido la realización de una encuesta para conocer de primera mano el alcance del impacto del Covid-19 en las cuatro decenas de cofradías que constituyen la federación.

Con una participación en la encuesta de tres de cada cuatro cofradías, hemos podido constatar los siguientes hechos:

1.- Capítulos: Este año no se ha podido celebrar casi ningún capítulo. La excepción la constituyen los tres capítulos previos a la declaración del estado de alarma, el pasado 14 de marzo, y un capítulo durante la “nueva normalidad”.

2.- En lo relativo al funcionamiento interno, únicamente diez Cofradías han podido celebrar sus respectivas Asambleas Generales y siete cofradías, sus uniones periódicas presenciales.

3.- La promoción de un producto, de una receta, de

una gastronomía regional constituye el fin fundacional de las cofradías. Entorno a ese fin desarrollan sus actividades promocionales. Las cofradías organizan diversas catas, mercados, presentaciones, ... Tres cofradías han podido desarrollar catas y dos cofradías han organizado mercados. Una cifra inferior a otros años.

Esta reducción en la actividad de las cofradías ha conllevado una reducción en sus ingresos, debilitando su situación financiera. Otros ingresos necesarios para el mantenimiento de la actividad de las cofradías lo constituyen las cuotas de los cofrades y las subvenciones. En este epígrafe, 16 cofradías nos confirman que han mantenido el cobro de cuotas a sus cofrades. La mayoría cobradas antes del estado de alarma. Son diez las cofradías que nos confirman el cobro de subvenciones.

Debieramos considerar el año 2020 como un año de barbecho, un año para crecer por dentro. Por ello, algunas cofradías lo han aprovechado para poner al día algunos aspectos organizativos y divulgativos. Doce cofradías han actualizado su documentación y sus archivos, seis cofradías han revisado sus convenios y siete cofradías han puesto al día sus webs y redes sociales. Tareas que dificultaba la actividad de otros años.

FECOGA ha seguido los mismos criterios que las cofradías que la constituyen y se vió obligada a suspender la celebración del Mercado de productos de FECOGA, de la Asamblea Ordinaria, el Viaje anual y el cobro de la cuota anual. Estas medidas han contado con el apoyo unánime de las cofradías.





La Junta debe informar a las cofradías sobre las decisiones que toma a través de las actas que redacta. A excepción de dos cofradías, todas confirman la correcta recepción de las mismas (también publicadas en la zona reservada de la web). La propia web de FECOGA (www.fecoga.com) recibe una aprobación unánime. Aunque sea mejorable, como todas las cosas en la vida. Importante compartir información entre las distintas cofradías y con la Junta Directiva. Muchas cofradías insisten en la importancia de mantener el vínculo y la comunicación.

Esta Junta Directiva siempre está atenta a la escucha y poniéndose en contacto con las cofradías.

El Covid-19 nos ha llevado abruptamente a un nuevo y desolador escenario. La inactividad no puede ser la respuesta para encarar el futuro. Las cofradías nacimos para promocionar nuestros productos y nuestras gastronomías. Esa promoción va más allá del mero disfrute gastronómico, busca ser un elemento más en la promoción y desarrollo de nuestros pueblos y comarcas. Seamos innovadores en esta nueva situación.

No debiéramos centrarnos en las cosas que ahora no podemos hacer, centrémonos positivamente en lo que sí podemos hacer en favor de nuestras cofradías. En este sentido, muy motivadoras algunas propuestas que hemos recibido a través de la encuesta y que podrán desarrollarse, como por ejemplo:

- Creación de un canal de Youtube, para compartir recetas de cocina.
- Desarrollo de una campaña institucional en favor de la gastronomía.
- Una reflexión estratégica sobre el futuro de las cofradías
- Creación de unos premios gastronómicos

Esta encuesta, fruto sabroso causado por esta maldita pandemia, nos aporta elementos para seguir trabajando por y desde nuestras cofradías. Como dice el refranero "No hay enfermedad que dure cien años, ni enfermo que la aguante". Convencido de lo primero, os animo a seguir en el empeño.

ESSENCIA

WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

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

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com





Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

UN COLLAR DE PERLAS, SIN FIESTA

Si en numerosas veces en esta misma publicación hemos glosado y alabado a este molusco bivalvo, las ostras, maravillosas para unos y repulsivas para otros Hoy, nos toca describir en algunas de las mejores perlas (nunca mejor dicho) de este egregio molusco, plasmadas en puntuales e inolvidables recetas. Sin asomo de duda, las que más tilín me han hecho a lo largo de mi larga vida de go-

loso empedernido.

No nos podemos quejar de la imaginación que en las últimas décadas nuestros cocineros han derrochado en una brillante y prolífica culinaria consagrada a la ostra. En sopas, cremas, menestras, estofados, guisos, escabeches (a la antigua usanza), ensaladas, gelatinas, en cebiche, tempura o tartar. O incluso en helados, salados o dulces, si bien es cierto que asta mediados de los ochenta del pasado siglo, la culinaria de esta joya era raquítica por no decir inexistente entre nosotros. Los máximos atrevimientos consistían entonces en servirlos calientes y gratinados con la clásica holandesa, pero por lo general, dentro de su coraza. En ese sentido debo de remarcar que la primera vez que comí las ostras calientes fue allá por mediados de los sesenta del pasado siglo (siendo yo un imberbe aun) en el mítico y distinguido restaurante Azal-



degui de la Cuesta de Miraconcha donostiarra. Unas ostras gratinadas, que me sorprendieron muy gratamente.

Pero como digo, es a partir de esas fechas ochenteras cuando comienza el desarrollo de una cocina propia, hecha con personalidad y al margen de su consumo "tal cual". Uno de los que encabezaron esta revolución, no solo técnica sino estética, fue **Hilario Arbelaitz** (entre otros). El cocinero guipuzcoano poco antes de los pasados años noventa osó sacarlas de su grisáceo y antiestético caparazón y servir las en su desnuda crudeza sobre una ligera mayonesa y con unos toquecitos, mínimos pero precisos, de caviar. Desde entonces, Hilario Arbelaitz en el Zuberoa Oiartzuarra no ha habido un año que no haya presentado una novedad importante en este tema. Por citar algunas de las ya consagradas, hagámoslo necesariamente de al menos tres brillantes sopas: la de ostras y gallina con caldo de estragón, la de espárragos con ostras y percebes a los aromáticos o la de ostras al aroma de albahaca. Por no hablar de sutilezas tan increíbles como Ostras frías en gelatina y caviar y las soberbias ostras "Gillardeau" a la plancha y emulsión de su jugo al limón. No puedo olvidarme del llorado **José Ramón Berriozabal** en el Ikea gasteiztarra con su ya emblemática exquisitez: "la sopa de ostras con tocino Ibérico y trufas" y que contenía todo el alma y buen gusto de ese gran cocinero vizcaíno.

La lista de emociones con este molusco ha sido casi incontable en el **Arzak** donostiarra, de una sutileza excepcional, a la que el viejo rockero de **Juan Mari** la tituló con acierto "Cristal de ostras", ya que (según dijimos en su día): "las insinuantes formas de la ostra tibia se dejan



Derecha:
Detalle del cuadro de Jean-François de Troy: “
Deujener d’huîtres” (Almuerzo de ostras).

Página anterior:

Arriba: Ostra fotografiada por Eduardo Bueso.

Abajo: “Un beso helado de ostras” del restaurante Mugaritz. Fotografía: José Luis López de Zubiria “Pepelu”.

tan solo entrever -a modo de una provocativa danza de los siete velos- tras láminas traslúcidas de pencas de cardo y que se deja cortejar de otra genialidad, una cuajada de alcachofas, elaborada con cuajo natural de oveja”. No menos curioso fue en su día el denominado “Menhir de ostras”, marca de la casa. Y rompiendo esquemas, como el de asociar las ostras al Champagne o al Cava, **Elena Arzak** imaginó unas sorprendentes “ostras al vino tinto”, y hace poco más de un año los Arzak de nuevo sorprendieron con sus “Ostras pinzadas a la brasa”: Ostras que aparentan su estado natural, pero que han sido cocinadas a la brasa en su propio jugo...

Por supuesto que de esta lista de platos estelares con ostras no puede faltar a ese pura sangre de nuestros fogones que sigue siendo **Martín Berasategui**. Con gollerías de tanto calibre como “ostras con crema de coliflor, jugo de hinojo y gelée de agua de mar”; “Ostra con jugo de olivas, emulsión de rábano verde y crujiente de lechuga de mar” y un increíble tartar de ostras, vieiras y algas.

Es obligado asimismo citar en este “collar de perlas” a lindezas tales como la ostra escabechada con papada de **Marcos Morán**, de la histórica Casa Gerardo en Prendes (Asturias) La ostra, espárrago blanco y jugo de puerros de **Josean Alija** del Nerua bilbaíno. Sin olvidarme de un hito en este terreno la creación de **Daniel García** desde su Zortziko bilbaíno con las, en su día, impactantes “ostras crocantes” de las que, sin duda, se han escrito ríos de tinta. Y asimismo potente la propuesta del emergente **Iñaki Bretal**, de Eirado da Leña en Pontevedra. Con su “ostra a la brasa sobre un gin tonic de frutos rojos y lima Kaffir”, con un inequívoco guiño al propio nombre de la casa. Y citando a otras casas gallegas de relumbrón resulta oportuno hacerlo del restaurante de Vigo Maruja Limón. Sus rectores **Rafa Centeno** e **Inés Abril** nos cautivan con una ensalada de ostra, coliflor y maíz: bajo un polvo de palomitas de maíz aparece la ostra cruda junto con un fondo de maíz y coliflor. Y sin duda en Poio (Pontevedra) el gran chef **Pepe Solla** (Casa Solla) emplea la ostra para curiosamente aportar dulzor a su singular creación con manzana. Un postre increíble si bien desubicado en su menú. Galicia calidade, sí, pero muchos brotes creativos también. Además, no se crean que la cosa es de hace dos días, porque ya en 1905 nada menos, el histórico y orondo cocinero **Manuel María Puga y Parga** (Santiago de Compostela 1874 - La Coruña



30 de septiembre de 1918), más conocido como “Picadillo”, en su tratado “La cocina práctica” de 1905, incluye una receta de Mar y Montaña a la galega, “Capón (por supuesto de Villalva) relleno de ostras”.

Y desde luego no puede faltar en este somero listado nuestro **Andoni Luis Aduriz** de Mugaritz, con otra creación magistral “Un beso helado de ostras” (ver foto en página anterior). El rupturista chef comentó en su momento que es “un plato que puede ser chupado, sorbido y tocado para sentir la misma libertad que ese beso frío tras un baño en el mar”. Es decir, en este caso un besazo salino, yodado y, sin duda provocativo.

Por otra parte y hace aproximadamente un año atrás, en una docta disertación congresual en San Sebastián Gastronomika 2019 sobre las ostras, con toda su reconocida sapiencia, el chef **Pedro Subijana** nos decía: “En casa (o sea, en el restaurante Akelarre) cada año hacemos una receta nueva de ostras”. Destacando además: “que las han cocinado de diferentes maneras: ostras a las uvas, ostras que se comen con cáscara, ostras con camisa de cerdo y borraja... La última, a la parrilla y recubiertas de mayonesa de ostra con terrina de rabos de cerdo ibérico”. También presentó la ostra en otra compleja elaboración, esta vez cortada en trozos y acompañada de una ensalada de pepino sobre la que se dispone una forma de concha de ostra creada con obulato y recubierta de polvo del molusco.

Como dicen atinadamente los franceses, que de cocina y gastronomía saben un rato y además idolatran sus quesos, “una fiesta sin ostras es como una comida sin queso”... Y no les falta razón, al menos a lo que a mí respecta. Pero este año toca, por supuesto ostras, pero, sin jarana



Dani Corman
www.essenciawine.com

LA JOYA ESCONDIDA

Probablemente Jura sea una de las más recónditas y desconocidas regiones vinícolas francesas. Tanto es así que ni siquiera es conocida por los propios franceses. Sin embargo, es una zona que esconde excepcionales tesoros para los amantes, no sólo del buen vino sino, de la gastronomía en general. Probablemente el hecho de que se elabore poco vino y que además el setenta y cinco por ciento de lo que se produce se beba en la región,

ha contribuido a que sean vinos muy poco conocidos.

Se trata de un pequeño enclave al este de Borgoña, a unos setenta kilómetros de la frontera suiza. Cuenta con menos de dos mil hectáreas de viñedo, diseminadas entre montañas, pequeños y verdes valles y preciosos barrancos. Se divide en cuatro subzonas: Arbois, L'Etoile, Châteauneuf-Chalon y Côtes du Jura, aunque existen dos apelaciones más, Macvin para una especie de mistela muy tradicional y Crémant du Jura para vinos espumosos.

Las castas empleadas son la Savagnin y la Chardonnay en blancas y la Trousseau, Poulsard y Pinot Noir en tintas.

Con respecto a los vinos, la diversidad de estilos es muy elevada para una región tan pequeña. Probablemente, los vinos más característicos de Jura sean los vin jaune o vinos amarillos, elaborados con Savagnin y criados bajo velo de flor durante seis años y tres meses. Ni que decir tiene que la personalidad de estos vinos es única y van engrandeciéndose según van envejeciendo. Probablemente, una de las más deliciosas armonías gastronómicas que existan sea la combinación de un vino amarillo junto a un trozo de queso Comté, elaborado también en la zona.

Otro de los estilos característicos son los dulces vin de paille o vinos de paja. Se elaboran a partir de Savagnin y Chardonnay principalmente, aunque también suelen emplearse las tintas Trousseau y Poulsard. Una vez vendimiados los racimos, se dejan en lugares aireados, en cajas perforadas o en rejillas metálicas -antiguamente en lonas de paja- para que vayan deshidratándose durante tres meses aproximadamente y de esta forma concentrando sus componentes, principalmente el azúcar.

Los blancos secos que se elaboran, cada vez más a base de Chardonnay, son a menudo sensacionales, en muchas ocasiones con un carácter oxidativo y acidez punzante, finos y elegantes, con muy buen potencial de envejecimiento. Los tintos elaborados con Pinot Noir alcanzan en muchos casos niveles excelentes a precios más que razonables. La Trousseau produce vinos con más color, más tánicos y algo más toscos, aunque algunos elaboradores producen también magníficos y elegantes tintos a partir de esta variedad. Por último, la Poulsard produce vinos de muy poco color, similar al de un rosado, pero con un delicioso perfume y extrema profundidad en boca.

En resumen, una región que merece la pena descubrir, con vinos únicos y originales que difícilmente dejarán indiferente a nadie. ¡Salud!



Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

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

BONARBE AREQUINA
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

Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja





Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

Para Carlo Petrini, fundador y presidente de Slow Food, la comida es un camino hacia la libertad. Si las personas pueden alimentarse, pueden ser libres.

“COMIDA Y LIBERTAD”, POR CARLO PETRINI

¿Crees que comes sólo para alimentarte y sobrevivir? ¿De dónde viene ese alimento que estás disfrutando? ¿Qué consecuencias tiene que hayas elegido comer ese alimento y no otro? Para **Carlo Petrini**, fundador y presidente de **Slow Food**, la comida es un camino hacia la libertad. Si las personas pueden alimentarse, pueden ser libres.

“Comida y libertad” es un libro inspirador sobre las aventuras y los viajes de Carlo

en su lucha mundial por revolucionar la forma en que los alimentos se cultivan, se distribuyen y se comen; compuesto por relatos sinceros y emotivos, nos permite vislumbrar la situación actual sobre la cadena de producción alimenticia y plantear posibles modelos para el futuro.

Además, esta entretenida y apasionante historia en la que se exalta el extraordinario poder creativo de la diversidad humana, biológica, cultural y científica, quiere hacer reflexionar a las personas lectoras sobre el impacto que los alimentos tienen cada día en el medio ambiente, la justicia social y la salud en todo el mundo.

La traducción al castellano de «Comida y libertad» se debe a Diente de León, un programa editorial además de una plataforma activa de formación sobre temas relacionados con la ecología, las plantas medicinales, la salud, la nutrición, el cuerpo y la mente.

Slow Food es un movimiento mundial que hoy involucra a millones de personas, en más de 160 países, que trabajan para asegurar que todo el mundo tenga acceso a una alimentación buena, limpia y justa. Así sea. Es nuestro camino.

Urte berri on guztioi!



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



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



Nere Ariztoy

Consultora Turismo Gastronómico

PROTAGONISTAS EN LA SOMBRA, MUJERES DE BANDERA

Brillan con luz propia desde esta columna. Y han atraído sin buscarlo a miles de turistas gastronómicos de forma natural y mucho más efectiva que cualquier campaña. Son **María José Artano** y **María Rosa Larrañaga**. Tal vez a algunos, si no os doy más pistas, os

sea difícil identificarlas.

Como tantas y tantas mujeres referentes a lo largo de la historia, han sido protagonistas de algo enormemente bello. De **aupar hasta lo más alto el nombre de nuestra tierra**, ligado al producto, al esfuerzo, al trabajo, a la constancia, al amor por su pueblo y por los suyos y por supuesto, **ligado a esta maravillosa gastronomía que nos rodea**.

Dos vidas que a simple vista pueden parecer paralelas, similares y que en muchos aspectos lo son. En otros no. Pero si algo no ha logrado alterar el paso de los años es la **amistad, el cariño y el respeto** que se profesan ambas mutuamente.

Luchadoras pertenecientes a una **generación de titanes** que construyeron un **estilo propio** en el trabajo y también en algo más importante, **en la vida**.

Porque ellas, **valientes, enérgicas y decididas**, no contentas con trabajar en un oficio tan duro y sacrificado como es el de la hostelería, también encontraron tiempo para sus respectivas familias, con esfuerzo y sacrificio, pero con gran dedicación.

Las conozco poco, con una he tenido la suerte de coincidir algo más y la verdad es que **me encanta la**



fuerza que sigue transmitiendo. Son mujeres de bandera. Desde aquí quiero **darles las gracias a ambas porque son inspiración pura**, tan necesaria siempre y más aún ahora con la época que nos ha tocado vivir.

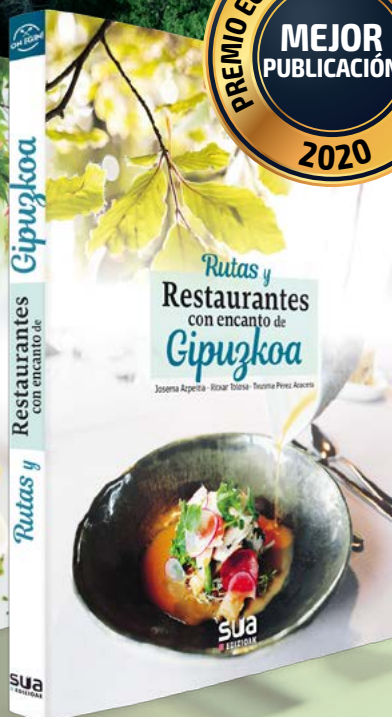
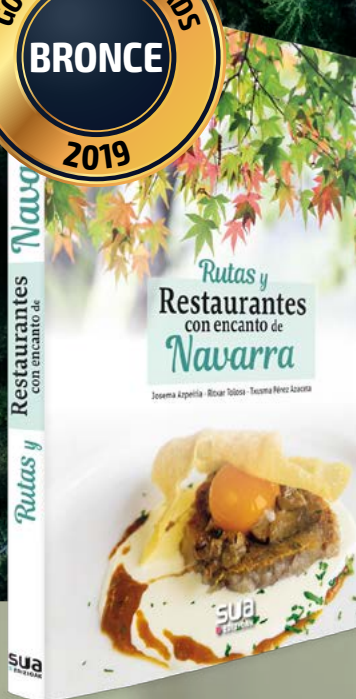
Tengo un poco más de trato con la siguiente generación, aquella a la que han traspasado nuestras protagonistas el testigo de sus negocios y de una parte importante de sus vidas. De ellos contaré poco, porque no quiero restarles espacio a nuestras mujeres.

Aitor e Igor se llevan doce días, fueron bautizados en la misma iglesia y han compartido vacaciones juntos además de cuadrilla e imagino mil aventuras. Hoy, más que nunca, continúan unidos.

Si das una vuelta por **Getaria** o disfrutas del bello paseo entre Zarautz y este bonito pueblo marinero, seguramente te cruces en algún momento con **María José Artano**, alma del **restaurante Elkano** hasta hace pocos años y **María Rosa Larrañaga**, maestra de ceremonias hasta fechas recientes de **Kaia-Kaibe**, cuñadas, amigas y confidentes que confiesan que lo que más les gusta, además de estos paseos, es irse de vacaciones juntas un par de veces al año.

A esas vacaciones (con ellas por supuesto) también me apuntaba yo.





Nuestros libros tienen *label*

Rutas y
Restaurantes
con encanto

sua
EDIZIOAK

BURP...!

CAMPEONATO DE CERVEZA DEL POBLE NOU 2020

Poblenou es el nombre del barrio barcelonés donde existe un bar al que casi le podríamos llamar La Parroquia.

Este bar es: **"La cervecita nuestra de cada día"** ¡nada más y nada menos! Allí, la pareja Angi y Joaquín, dan misa todos los días a sus parroquianos, es un bar pequeño, pero con una gigante tienda donde se puede comprar buena cerveza, y una remodelada barra con muchos grifos por donde brota solo cerveza artesana.

Pues a parte de tener este bar, se liaron la manta en organizar, la que para mí, es **la mejor feria de cervezas a nivel nacional**, y no solo por la calidad del evento, si no por su ubicación perfecta cerca del mar, llena de jardines, buena música en directo... Es una feria donde puedes hablar con los elaboradores y donde hay mucha calidad de producto y uno de los mejores concursos de cervezas. Y la cerveza Gipuzkoana se llevó la palma; fue el territorio que más medallas ganó, **¡¡25 medallas!!** Ni Michael Phelps en sus tiempos mozos, y es que **Gipuzkoa tiene la mejor zona cervecera sin lugar a dudas de todo el estado.**

La fábrica de Hernani **Basqueland** fue el gran ganador con **15 medallas** y ganador absoluto de la mejor cervecera Nacional 2020, título que repiten, y que tiene toda la pinta, que volverán a conseguir en el 2021. También ganaron varias medallas, **Mala Gissona, Gross, Baga Biga Faktoria, Baobeer y Garapar.** Así que entre todos podemos estar orgullosos de llevar a lo más alto la cerveza de Gipuzkoa y poner en el mapa cervecera nuestra zona.

Es verdad que este año nos juntamos en un teatro por lo del distanciamiento, sin poder luego tomar unas cervezas y comentar como nos va la vida entre los cervecedores, pero estoy convencido que en el 2021 lo celebraremos el doble, así que estad a atentos, cuando se celebre... ¡se va a liar!

Os recomiendo una cerveza que me gustó y que a muchas personas les ha cambiado la vida, es la **Zumo de Basqueland**, una Hazy IPA de 6%vol, con doble dry hopping de lúpulos **Citra, Mosaic y Vic Secret**, mucha avena y un aroma a frutas tropicales digna de su nombre; si la encontráis, bebedla, sin mirar atrás.

Arnau Estrader

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



DÍ...VINOS

CUARENTA VENDIMIAS CUVÉE 2018 (D.O. RUEDA)

Cuatorrayas es una bodega en el corazón de la D.O. Rueda fue fundada en 1935 en La Seca.

Este Verdejo Cuvée que corona la familia Cuarenta Vendimias (Verdejo y Sauvignon Blanc de Rueda, además de Tempranillo de Ribera del Duero), sale al mercado durante la vendimia siguiente a su añada. Dada su estructura y acidez se logra que los matices singulares de una vendimia del pasado viajen con frescura hasta el mismo instante en que se sirve una copa.

Uva seleccionada de majuelos de más de cuarenta años, así como la crianza sobre lías y un moderado paso por barrica. Amarillo limón con tonos acerados. Intenso y complejo en nariz donde se reconocen los sellos de identidad de la variedad verdejo como son el hinojo y la fruta de árbol, complementados con un toque sutil de especiados adquiridos por esos paso leve por la barrica. En boca es equilibrado y envolvente. Ha recibido numerosos premios y reconocimientos como Medalla de oro Mezquita 2019, Medalla De Oro Gilbert & Gaillard International Challenge 2019, Plata bacchus 2019 y un largo etc... Se trata de un blanco de colección ejemplo de que la tradición, la modernidad y el buen hacer, dan vinos blancos capaces de perdurar en el tiempo.

**Jon Méndez**

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



Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

NAVIDAD, ¿DULCE NAVIDAD?

Estamos en una época que tradicionalmente ha sido una época de felicidad, amor y consumo, así como de buenos deseos, esperanza, caridad... pero este año sin duda es tiempo de deseo, de desear que se acabe este fatídico 2020, que se pase esta dichosa crisis, y que volvamos a épocas antiguas, donde la pasión, la cercanía y la razón era lo que predominaba y no como ahora que nos gobierna el caos, el miedo y la enfermedad. Es hora de mirar al futuro, de buscar nuestro auténtico camino, y luchar por hacerlo, sin prisa pero con paso firme y mirada vigilante a lo que nos rodea, pues el cambio se produce a diario y por tanto nuestra adaptabilidad tiene que ser muy ágil, algo que nos ha traído esta crisis ha sido un aumento de la digitalización global, pero al mismo tiempo de luchar por los productos de cercanía, la tienda de barrio, la carnicería del mercado tradicional, y de unir viejas tradiciones con nuevas formas de comunicación. En el mundo de la coctelería nos pasa absolutamente lo mismo, pues antes nos centrábamos en buscar al "turista o visitante" como nuestro principal cliente pero nos hemos dado cuenta que eso solo ahora ya no vale, sino que nuestro AUTÉNTICO cliente es nuestro vecino, nuestro amigo, nuestro familiar, los comerciantes de nuestro barrio... en definitiva los ciudadanos que nos rodean. De forma habitual entendemos que el turista es nuestro cliente habitual porque vienen con ganas de disfrutar y gastar, porque en sus zonas de origen, los precios de las copas son más elevadas, además de que en otras zonas la cultura del consumo del cóctel está más evolucionada y socialmente más arraigada. Visto esto, mi intención es dar a conocer el mundo de la coctelería entre mis vecinos, comerciantes locales, amigos... y por eso, y gracias al apoyo de Fomento San Sebastián, puedo hacer llegar a todos mis vecinos mis cocteles, los cuales están maridados con productos navideños como chocolates, bombones y turrones de artesanos locales como son Fernando Gozotegia y Rafa Gorrotxategi.

La idea es que en estas navidades todos podamos disfrutarlas de una forma diferente, pues ya que tenemos tantas limitaciones para disfrutarlas como lo hubiéramos hecho el año pasado, quiero llevar a todos los hogares un "trocito de mi" y de mi pasión por la coctelería. Si lo deseáis, podéis adquirir cualquiera de mis productos así como de otros tantos pequeños comerciantes locales en el Mercado Navideño On Line de San Sebastián (www.donostiagonetakoazoka.eu) donde además el transporte es gratuito si vives dentro de Donostia. Podréis disfrutar de dos tipos de cocteles, unos que ya están acabados: agitar, servir y disfrutar, y otros, que los tendréis que acabar vosotros mismos siguiendo unas sencillas instrucciones. Vais a poder saborear cocteles aperitivos (para antes de comer), cocteles digestivos (para después de comer)

y no me he olvidado de las personas que no beben, pues también hay cocteles sin alcohol. Además, también podréis probar cocteles con premio, como el Asparragus, que ganó la medalla de oro en el Golden Cup 2018 de Taiwán o el Dry Sagardoa, que ganó el I Campeonato de coctelería con Sidra Natural de Gipuzkoa en 2015.



Aquí os dejo una muestra y la receta de uno de los cocteles como es el Sweet Bloody, una versión del clásico Bloody Mary, pero algo más dulce pues está pensado para tomarlo de postre junto con el Turrón de chocolate y naranja de Fernando Gozotegia.

Espero que paséis unas felices fiestas, que os cuidéis mucho y cuidéis de los vuestros con responsabilidad y actitud positiva. Zorionak eta Urte Berri On!!

SWEET BLODY

INGREDIENTES:

5 cl Vodka; 10 cl Zumo de tomate; 2,5 cl Sirope de caña de azúcar Monin; 2,5 cl Zumo de Lima; 1 cl Salsa de soja dulce; Sal y Pimienta al gusto; 1 ramita de apio

ELABORACIÓN:

Introducimos todos los ingredientes líquidos (salvo la sal, la pimienta y el apio) en un vaso alto, mezclamos bien, en ese momento lo probamos y lo salpimentamos al gusto, en este momento le añadimos 4 hielos y lo enfriamos bien y para decorar ponemos la ramita de apio.

— FOR JU —

MALA GISSONA

CRAFT BEER



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

Decúbrelo en: malagissona.beer



Carol Archeli

www.pescaderiaspe.com

NAVIDADES ESENCIALES CON RECETAS APAÑADAS

Este año las Navidades, como la vida en general, van a ser del todo atípicas.

En la pasada nochevieja, mientras comíamos las uvas y

brindábamos por el nuevo año, nadie hubiera podido imaginar lo que nos iba a deparar este 2020.

No entraba en nuestra imaginación.

Pero aquí estamos. Ha sucedido.

Y nos estamos adaptando como unos campeones y campeonas.

Es lo que tiene el ser humano, que por su capacidad de adaptación sobrevive y resiste más que otras especies. Adaptarse o...adaptarse

Este año, en Navidad, no habrá cotillones, ni grandes poteos antes de la cena, ni cabalgata de Olentzero, ni de Reyes. No habrá Santo Tomás, nuestro querido Santo Tomás, cómo le vamos a echar de menos. Ni habrá cenas de empresa o comidas de amigas...no habrá muchas cosas que entraban en nuestra rutina navideña desde hacía muchos años.

Es lo que hay.

Pero otras que sí, sí estarán.

¿qué tal si dejamos de pensar en todo lo que no podemos hacer y pensamos en lo que si podemos hacer?

Cada un@ que vaya pensando...

Podremos reunirnos, aunque con restricciones y cuidados, pero podremos reunirnos

Podremos brindar

Podremos saludarnos, desearnos un feliz 2021

Podremos salir de compras, regalos, comida...nosotros que sabemos lo que es no poder salir casa en tantas semanas ¿Cómo no vamos a valorar todo lo que podemos hacer estas Navidades?

Podremos pasear juntos, hacer deporte, ir al monte (a los cercanos). Quién desee podrá acudir a celebraciones religiosas, aunque con aforo limitado.

Podremos pensar en ponernos nuestras mejores galas y cocinar con más cariño e ilusión que nunca para las fechas más señaladas, porque al fin y al cabo, estamos aquí y lo debemos celebrar.

En algunas familias, como en la mía, faltará alguien que se fue. Con el dolor y la pena sentados en su silla, brindaremos por ella, por el regalo que fue compartir tanta vida..., por el regalo que supuso su vida para nosotros. Y por el legado que nos deja, lo que cada uno de nosotras lleva de ella en su corazón.

En nuestra casa, uno de esos legados es una receta de cocina que siempre preparaba para tod@s, en Navidad.

A partir de ahora, esa receta será más especial que nunca, y los que han cogido el testigo, la elaborarán con un gran sentido de trascendencia, sabiendo que en ella está el presente, el pasado y el futuro de nuestra familia, atando con más fuerza los lazos que nos unen.

Es increíble lo que una simple receta de cocina puede significar.

En momentos especiales y difíciles como éste, es cuando los pequeños detalles cuentan más que nunca.

Un mantel bonito, una copa especial, un adorno diferente, son las pequeñas cosas con las que decimos a nuestra gente que nos alegramos de encontrarnos y que nos encanta estar juntos y que teníamos muchas ganas de vernos...

Esos pequeños detalles que no falten este año, que tenemos que celebrar más que nunca que estamos aquí.

Muchas economías familiares se han visto repercutidas por todo lo que ha ocurrido desde marzo. Ertes, paro, restricciones...a la inestabilidad sanitaria se suma la inestabilidad económica, la situación es complicada para mucha gente.

Las compras navideñas puede que no las realicemos con la opulencia de otros años, puede que no tengamos una paga extra que gastar, y que nuestro presupuesto en comida sea menor. La vida es así, a veces nos toca vivir con más y a veces con menos. Lo importante es vivir. Vivir y celebrar.

Todo pasa, lo bueno y lo malo, y esto también pasará.

Pero mientras, ¡celebrems la navidad!

Celebrems cocinando para los nuestros. Aunque quizás nuestros ingredientes tengan que ser más sencillos podemos hacerlo con el mismo cariño, o más. El cariño es gratis.

En la cocina del pescado, en ese aspecto, tenemos suerte. Podemos realizar nuestros platos de pescado, los que más nos gustan en estas fechas, pero en su versión más económica. Así, quien quiera cocinar pescado podrá hacerlo.

Por ejemplo, la típica sopa de pescado navideña se puede adaptar a todos los bolsillos dependiendo de los ingredientes. Podemos utilizar pescados sencillos para una sopa más económica, pero al fin y al cabo, sopa.

Lo mismo para un buen pastel de pescado, un pescado al horno o una buena cazuela.

Hay pescados para todas las economías, para todas las situaciones.

Mi receta de hoy va a ser un recopilatorio de recetas de siempre, pero adaptadas a bolsillos resentidos por esta situación.

Y sin olvidar, que lo más importante es valorar lo que SI tenemos y poder celebrarlo.

Zorionak eta Urte Berri On!

LAS RECETAS DE CAROL

RECETAS NAVIDEÑAS PARA ECONOMÍAS SENSIBLES

SOPA DE PESCADO (Fácil y económica)

INGREDIENTES:

Pescado para sopa, pescados económicos y sencillos. Perón, arraigorris, putxanos, congrio, lotxa, rape blanco...

Si se desea se puede llevar la carne ya separada de las espinas. Pedirlo a nuestro personal.

- Espinas y cabezas de pescados varios, eso, si tenemos, lo regalamos a nuestra clientela.

- Unos mejillones grandes, una docena o así.

- Agua; Aceite de oliva

- Tres puerros

- Dos zanahorias

- Una cebolla

- Un pan de sopa o pan viejo de casa

- Tres dientes de ajo

- Un vaso de salsa de tomate

- Una copita de coñac

- Cayena al gusto

ELABORACIÓN:

1. Se pone a cocer en una olla grande y con abundante agua: las espinas y cabezas del pescado, las cabezas, los mejillones, los puerros, las zanahorias, los dientes de ajo, el perejil y la cebolla. Se añade sal y se deja cocer lentamente y con la tapa puesta al menos una hora.

2. Transcurrido este tiempo se cuele separando el caldo de todo lo demás. Y se separa cuidadosamente los puerros, la cebolla, las zanahorias y la carne de los mejillones. Desechando todos los demás despojos a la basura.

3. Se coloca en una olla grande aceite de oliva y allí se rehoga la verdura que hemos rescatado del caldo, la carne de los mejillones y la carne de pescado que teníamos reservado en crudo. Transcurridos unos minutos añadimos el pan cortado en filetes finos y lo rehogamos también. Después se añade el vaso de salsa de tomate y la tacita de coñac, dejando que la mezcla cueza unos minutos, transcurridos los cuales añadiremos poco a poco el caldo de pescado ya colado. Dejaremos que la mezcla cueza unos 20 minutos y después lo pasaremos todo por la batidora, en el caso de querer una sopa fina y sin tropezos.

4. A esa sopa resultante se añadirá la guindilla al gusto. Y ya tenemos la sopa de pescado terminada.

5. Si la dejamos reposar 24 horas ganará mucho en sabor y textura. Pero también se puede consumir el día de su elaboración. O congelarla para otra ocasión, en el congelador no pierde nada.



LAS RECETAS DE CAROL

RECETAS NAVIDEÑAS PARA ECONOMÍAS SENSIBLES

PUDING DE PESCADO DE MI MADRE

(Muy muy fácil, riquísimo... y muy barato)

INGREDIENTES:

- Pescado sencillo adecuado para puding, conviene dejarse asesorar por los profesionales de nuestra pescadería, aunque casi con cualquier pescado se puede hacer un espléndido pastel. Kraba, lotxa, sabiron, perlon, faneca... Medio kilo en limpio.

- 4 huevos.
- 150ml de tomate.
- 100ml de nata líquida
- Sal y pimienta
- Mantequilla y pan rallado (para el molde)

ELABORACIÓN:

1. Se cuece suavemente el pescado,

Si tiene la pieza entera después de cocer se procede a desmigrar la carne y desechar las espinas.

Si por el contrario se tiene ya el pescado fileteado no hay más que hervirlo en muy poca cantidad de agua y pocos minutos de cocción.

Se puede optar por no cocer el pescado, sino freirlo suavemente en una sartén con cebolla finamente cortada y pochada.

2. Una vez obtenida la carne del pescado sin espina alguna se introduce en un bol donde la mezclaremos con los demás ingredientes. Primero se echan los huevos, el tomate, la nata líquida y se sazona al gusto.

3. Se introduce la masa en un molde previamente preparado con mantequilla y pan rallado para que no se pegue.

Y se mete en el horno para que cuaje, al baño maría. 45 minutos a 180°.

4. Se deja enfriar, se desmolda y se adorna al gusto.

Puede acompañarse con salsa mahonesa o al gusto

CAZUELA DE PESCADO EN SALSA VERDE

(Muy muy fácil, riquísimo... y muy barato)

INGREDIENTES:

- 1 kg de pescado blanco económico. Podemos presentarlo en rodajas con espinas, o en lomos libre de espinas y huesos. En la pescadería la clientela, cada vez más, nos pide el pescado fileteado sin espinas, y en muchas ocasiones sin piel. Al que no le gustan las espinas disfruta mucho más de una buena cazuela así. A cualquier pescado sencillo y económico le podemos sacar los lomos para degustarlo de este modo. Lotxa, merluza de arrastre, sapo blanco, faneca, congrio, liba...

- Una lata pequeña de guisantes (opcional)
- Una lata pequeña de puntas de espárragos (opcional)
- Una patata cortada en panadera fina.
- Aceite de oliva virgen extra, 3 dientes de ajo en láminas, perejil picado y una guindilla
- Fumet de pescado del propio esqueleto del pescado o de otro
- Una cucharada de harina

ELABORACIÓN:

1. Se doran los ajos en una cazuela con el aceite, a fuego medio.

Una vez dorados se reservan, y en ese mismo aceite se echa la cucharadita de harina que ligaremos con el fumet caliente creando una salsa espesa que dejaremos hervir unos cinco minutos.

Allí echamos la patata y el perejil picado.

2. Una vez cocida la patata añadimos los lomos del pescado en cuestión que en la salsa caliente se cocinan en unos 7-10 minutos, en función del grosor.

3. Si hemos decidido añadir los guisantes o las puntas de los espárragos es el momento. Rectificamos de sal y de fumet, si hiciese falta, y añadimos la cayena al gusto.

4. Al servir echamos los ajos fritos laminados que habíamos retirado al inicio y un poco más de perejil picado.



acvdron

drone zerbitzua

943 80 57 99 · Ordizia

644 52 61 71 · Donostia



LAS RECETAS DE CAROL RECETAS NAVIDEÑAS PARA ECONOMÍAS SENSIBLES

PESCADO AL HORNO

Receta especialmente simple y sabrosa, ya que casi sin adornos logramos degustar el verdadero sabor de los pescados. Y podemos realizarla con pescados sencillos y económicos. Todo tipo de pescado cabe en esta receta, aunque especialmente económicos y aptos para ella veo: el carcajal, la burriota, la andeja, la lotxa, el txitxarro, muxarra... muchos de ellos de bajura y de temporada. Quizá no os suenen, pero atrevedos a probarlos. Dejad que os asesoraren. Os vais a sorprender, y además, vamos a poner en valor esos pescados tan nuestros y tan cercanos que en muchas ocasiones se ven relegados al olvido, por ser desplazados por otros más conocidos y comerciales.

INGREDIENTES:

Pescado al gusto; Aceite de oliva virgen extra; 1 Cebolla y 2 patatas; 5 dientes de ajo; Cayena, al gusto; Sal.

ELABORACIÓN:

1. Se precalienta el horno, y a la hora de introducir el pescado se baja a 180 grados.

2. En una sartén aparte se fríe/pocha a fuego medio la cebolla y la patata cortadas finamente. También se pueden añadir dos dientes de ajo en finas láminas.

3. Cuando esté cocinada la mezcla anterior se pone de cama en una fuente de horno, colocando encima el pescado en cuestión. Se añade únicamente sal al gusto y un poco de aceite de oliva y se introduce en el horno.

4. Dependiendo del tipo de pescado, necesita más o menos minutos para estar cocinado, en función de su grosor y sobre todo su textura, siendo recomendable a los 12-15 minutos abrirlo un poco con un tenedor para ver cómo va.

5. Una vez asado se saca y se observa que en el fondo ha soltado mucha agua o jugo propio de él, no preocuparse, es normal.

6. A continuación se fríe en una sartén aceite de oliva, con unos ajos en láminas y cayena. Se vierte el refrito sobre el pescado.

7. Moviendo el recipiente manualmente se intenta ligar el refrito con el jugo del pescado y las patatas y cebollas. Una vez conseguido se vuelve a volcar la mezcla a la sartén.

8. Allí se echa un buen chorro de vinagre y se va ligando todo al fuego muy muy muy lento porque de lo contrario salta violentamente. Con todo esto se consigue una salsa blanca gordita y de extraordinario sabor que finalmente se vierte de nuevo sobre el pescado.

9. Se puede espolvorear un poco de perejil para adornar.



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/Fris 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



Anne Otegi

OSOA.sukaldaritzak&ikaskuntza

TABERNA (Artículo escrito durante el cierre hostelero)

Desde tiempos antiguos la taberna ha sido refugio del pensamiento crítico y

hoy finalizando este 2020, año aciago para estas, vengo a reivindicar su lugar.

Las Public Houses en Britania, bien llamadas así por tener la obligación de acoger a todo tipo de viajero en unas mínimas condiciones de hospitalidad, traducidas en; bebida, comida y cierta salubridad, dieron el pistoletazo de salida a estos lugares donde refugiarse de las contiendas de la vida.

El intercambio de culturas también comenzó en estos PUBs, donde los viajeros de remotos lugares confluían en armonía veces y a la gresca otras, compartiendo opinión a ratos, conocimiento constantemente y alcohol siempre.

Pub en Britania, Osteria en Italia, Tasco en Portugal, Kneipe en Germania, palabra proveniente del hebreo "Beijt" que significa "casa". Todas evocan lo mismo, hogar.

Existe en Euskal Herria una figura paralela que a mi parecer define claramente el carácter basco, la Sagardotegi. Antiguos baserris con ingente producción de sidra que ofrecían a sus vecinos "pitharra" a cambio de txanponas. Los vecinos no eran de muy lejos seguramente, pero esa interacción en la taberna, fue y ha sido siempre, lo que nos ha sacado de la caverna.

Se han gestado revoluciones, subversiones, alzamientos y movimientos de todo tipo al calor de un vaso de alcohol en el antro de turno. Tremendas trifulcas también, por supuesto, al calor, calor, todo el mundo se quema, pero es indudable el lugar que ocupan los bebederos oficiales y clandestinos en el ideario social: son matriz popular.

Por este motivo y al hilo del cierre FORZADO de la hostelería quisiera remarcar su importancia en el contexto político actual. Sin bares, NO disponemos de lugares de encuentro de OPINIONES, DISCUSIONES, DIVAGACIONES.

Por que, señoras y señores, nadie se pone a dar su opinión sobre la situación actual en la panadería, frutería o caja de ahorros habitual, no vaya a ser que moleste al personal.

Dicho todo esto y con todas las medidas cautelares, de prevención y retención crítica que haya que tomar;

"ABRID LOS BARES YA"

Nosotras desde OSOA solo podemos proponer un reconstituyente altamente valorado en cualquier ostatu que se precie, eso sí, en su versión sostenible, económica y pacificadora.



OSOA BATZURIZOPA

(Versión vegetariana que utiliza lentejas estofadas. El sabor es gratamente reconfortante)

INGREDIENTES:

Lentejas estofadas con verduras (Utilizaremos las sobras para hacer el caldo); Pan del día anterior o del otro (Preferimos no usar sopaco por la acrilamida, pero allá cuidaus); Una cabeza entera de ajos (O la cantidad de ajos máxima permitida en vuestro hogar); Huevos de caserío (Por Dios bendito que prime el sabor y no el color, amarillo naranja en yema, NO EXISTE) Aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta negra y complementos al gusto.; Amor incondicional por la sopa de ajos

MÉTODO:

Calentar las lentejas en cazuela y añadir agua. Triturar con turmix. Rectificar.

Trocear el pan y tostarlo en el horno si hiciera falta.

Chafar y pelar los ajos. Picar o laminar al gusto.

En cazuela amplia, sofreír el pan, los ajos y el aceite de oliva hasta aromatizar toda la casa. Comienzo a tarrear.

Añadir el caldo a poquitos, para que el pan lo vaya absorbiendo. Remover constantemente para desmenuzar el pan y empapararlo todo de amor. Canto a Laboa.

Cuando la sopa tenga la consistencia deseada, casca los huevos y revuelve el mundo.

Emplata y si te animas, termina con un irrintzi. Seguro que todos vuelan a la mesa.

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

● VITAMINA D, ¿MODA O NECESIDAD?

En los últimos años por la consulta han pasado muchas personas con déficit de vitamina D, y los estudios con-

firman que hay un déficit generalizado de esta vitamina en la población.

Más allá del déficit relacionado con el tabaquismo, ciertos medicamentos, la obesidad y con enfermedades concretas como la celiaquía y la enfermedad de crohn. Este déficit se relaciona con cambios de hábitos que hemos tendido en los últimos años como sociedad:

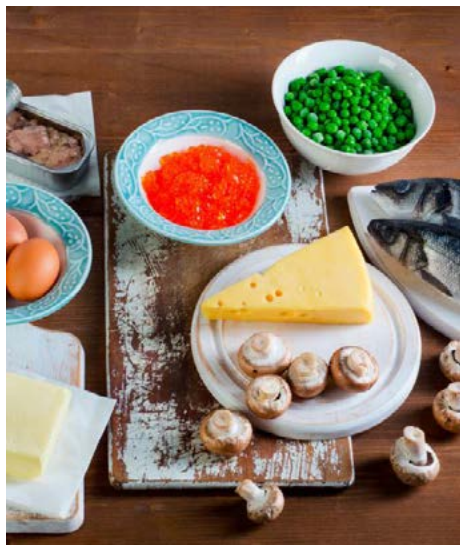
- Pasamos menos tiempo al aire libre.
- Hacemos una exposición directa del sol de una forma responsable y las cremas protectoras que nos protegen, hacen que sintetizamos peor la vitamina D.
- En la alimentación la mala fama de las grasas y la moda de los productos light y desnatados "0% materia grasa". Al eliminar la grasa eliminamos la Vit.D, ya que esta se encuentra en ella. Al eliminar la grasa automáticamente eliminamos la vitamina D.

La vitamina D es clave para tener una buena salud ósea (con un papel clave en las mujeres tras la menopausia) y para el correcto funcionamiento del sistema inmunitario: sobre todo en invierno que somos más propensos a catarros y gripes. Qué decir de este año, tan extraordinariamente convulso, dónde estar a salvo del covid ha sido uno de nuestros mayores retos, en el que se han hecho estudios sobre la relación entre el covid y la VitD pero todavía no hay consenso científico.

Para tener los niveles de nuestra Vit.D adecuados hay seguir un estilo de vida saludable: realizar actividades al aire libre, tomar una dieta variada con alimentos que contengan vitamina D.

¿Y en qué alimentos encontramos la vitamina D?

- Pescado: bacalao fresco, anguila, caballa, congrio, palometa, sardinas, anchoas, bonito...



- Hígado animal: de ternera, cerdo, bacalao... ¿Hace cuántos no coméis un rico hígado encebollado?

- En la yema de huevo
- En los lácteos: mejor enteros
- Mundo vegetal: setas, especialmente en la shitake.

En caso de que creas que tu alimentación no cubre los requerimientos de vitamina D y no puedes garantizar que vuestro organismo recibe la suficiente luz solar para sintetizar por sí mismo, es probable que hayáis tenido tentaciones de suplementaros con toda una gama de suplementos de vitamina D que podemos comprar sin ningún tipo de problema. El exceso de VitD tiene consecuencias negativas en nuestro cuerpo. Antes de caer en la tentación consulta con tu médico o acude a un profesional como un dietista o dietista-nutricionista.

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK

5

MASKARADA
Euskal Gastronomia

Eskura ezazu!

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



Patricio
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

MOUSSE DE CHOCOLATE CASERO

INGREDIENTES:

Para la crema pastelera: 1/4 litro de leche entera, 1 palito de canela, 1 piel de naranja, 50 grs de azúcar, 30 grs de harina normal, 1 Huevo, 1 cucharadita de esencia de vainilla (opcional)
 100 grs chocolate negro
 2 dl Nata semi-montada sin azúcar

ELABORACIÓN:

- Lo primero es preparar la crema pastelera al microondas: **1.** Calentar en un bol para microondas a media potencia (450 W) la leche junto con la canela y la piel de naranja. Dejar infundionar (aromatizar la leche con la canela y la naranja) 10 minutos. **2.** En un bol mezclar la harina y el azúcar. Remover y mezclar bien. **3.** Añadir al bol, los huevos y la esencia de vainilla. Remover y mezclar bien. **4.** Añadir la leche con cuidado sin la canela ni la piel de naranja. Remover bien. **5.** Ir metiendo esta mezcla en el bol al microondas a media potencia (450 W) en intervalos de 2 minutos y en cada vez remover con una barilla hasta que la crema esté densa y bien caliente. **6.** Añadir el chocolate en trozos a la crema y remover hasta que se deshaga por completo. **7.** Dejar templar la crema de chocolate e ir añadiendo la nata montada poco a poco removiendo suavemente con una cuchara.
- 8.** Verter la mezcla en vasos o en un bol .
 - 9.** Enfriar en la nevera y servir.

Receta elaborada por **Irati** y **Alanis**.

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

Txemari Esteban

Asador Botarri
 Oriá 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?

NEREA (ORDIZIA)

COCINA DE BARRIO, HONESTA Y CONTUNDENTE

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El barrio de Otegienea, en Ordizia, entre la Autovía y el polideportivo de Altamira, es una de esas zonas que guarda un ambiente especial, esencialmente de barrio, a pesar de encontrarse relativamente cerca del centro. Y es que en la villa goierritarra el puente sobre la antigua Nacional 1 marca una barrera física y psicológica creándose una zona en la que, además, confluyen las primeras casas de los municipios adyacentes de Arama y Zaldibia, cuyos términos llegan casi a las puertas del bar que hoy nos ocupa, el Nerea, uno de esos locales que, como nos pasa en tantas ocasiones, conocíamos exteriormente hace tiempo pero no habíamos franqueado todavía su entrada.

Lo hicimos el pasado 30 de octubre, en pleno confinamiento perimetral y justo una semana antes del segundo cierre de la Hostelería, con esa extraña sensación de ser todos conscientes de la fragilidad del momento, ya que aunque todavía dicho cierre no había sido anunciado de manera oficial, pocas dudas teníamos los reunidos sobre que éste iba a ser llevado a cabo, como así sucedió finalmente.

Pero no nos adelantemos. La cita en el bar Nerea se venía ya fraguando desde hacía unas cuantas semanas antes a raíz de la invitación expresa de **Oskar Varela**, responsable junto a su hermana **Nerea** de este bar que el pasado 13 de febrero cumplirá la friolera de **50 años**. La invitación, además, nos fue cursada por un intermediario, **Iñaki Peral**, amigo íntimo de Oskar y compañero de aventuras gastronómicas del ordiziarra. "Nos encanta la comida, somos panarras, disfrutamos haciendo pan de masa madre y comiéndolo, nos gusta cocinar en la sociedad, conocer restaurantes, preparar platos en salsa, jugar con los picantes..." en los primeros cinco minutos de conversación,

Oskar e Iñaki dejaron clara, cual declaración de intenciones, su pasión por la gastronomía más tradicional y canalla, su gusto por el buen producto y la buena ejecución acompañado de un profundo espíritu gourmet. Fue, sin duda, un buen comienzo que auguraba un mejor final.

Según nos contaron nuestros anfitriones, fue **Mª Luisa Lanzeta Aseginolaza**, madre de Oskar y Nerea, hostelera y cocinera que se formó trabajando en el Aldasoro, quien dirigió durante décadas la barra y los fogones de este bar que inició su andadura con un tamaño más reducido para con el paso del tiempo incorporar el espacio que hoy se utiliza como comedor. Mª Luisa se retiró hace 7 años del bar, que ha permanecido en alquiler y bajo otra dirección hasta el pasado 25 de mayo, fecha en la que de nuevo volvió a las manos de la familia originaria con Nerea y Oskar. De hecho, es Nerea el alma mater del local y la persona presente en el mismo durante todas las semanas, pues Oskar tiene sus propias obligaciones laborales y empresariales.

Esos sí, Oskar dirige y asesora la línea gastronómica del local, encargándose de la carta de vinos, preparando las sugerencias del fin de semana... "Mi madre me crió en el bar" nos cuenta Oskar, "y he crecido entre fogones. De hecho, me ha tocado cocinar en un montón de ocasiones entre estas cuatro paredes, he tenido que preparar caza para todos los cazadores que se juntaban aquí en temporada de veda..." sin duda, músculo culinario no le falta a este indomable cocinillas que no contento con el bar familiar y su casa es, además, socio de la Sociedad Aldapa Berri (Antigua sociedad Larrunarri).

En cualquier caso, para disfrutar plenamente de la oferta gastronómica del Nerea, hay que acudir al mismo (o al menos, así había que hacerlo antes de que llegaran las actuales res-





NEREA TABERNA

Euskal Pilota kalea, 2 (Otegienea)

ORDIZIA Tf: 943 88 00 13

tricciones) a partir de la noche del viernes y hasta el domingo noche, pues el fin de semana es cuando en Nerea se ofrece una mayor propuesta gastronómica adquiriendo tintes de restaurante. Entre semana, eso sí, el local dispone de una carta de pintxos y raciones en las que encontramos opciones como los pintxos tradicionales y troteros de Lomo a la plancha con queso, Jamón ibérico, Lomo, Chorizo (ibérico, picante o natural) y queso de Arizmendi. Pintxos sencillos y sin complicaciones pero en los que, nos aseguran los hermanos Varela, se utiliza un cuidado género, al igual que en las raciones en las que podemos optar entre propuestas como Tabla de ibéricos, Calamares, Patatas bravas o ali-oli, Antxoa y atún o, de nuevo, el queso de Arizmendi, elaborador ordiziarra con el que guardan una buena relación.

Rica y variada oferta de fin de semana

El fin de semana, como decimos, la cosa cambia y encontramos diferentes raciones, platos de casquería, postres variados... de hecho, esa es la parte del Nerea que Nerea, Oskar e Iñaki nos querían dar a conocer en nuestra visita. Así que hechas las presentaciones, pasamos a tomar asiento en la zona de comedor para disfrutar de la oferta de fin de semana, empezando por una soberbia Tabla de ibéricos que está disponible toda la semana

y puede ser solicitada en tres tamaños (pequeña, mediana y grande) de los que, por supuesto, cayó la XL, seguida de una no menos exquisita Ensalada de cogollos con atún y antxoa, unos esponjosos tigres y todo **un alarde de platos de cuchara y casquería** que dejaron claro el buen gusto de los hermanos Varela: pochas "del diablo" (por su generosa dosis de picante), Oreja de cerdo a feira, Callos y Manitas de cerdo. Disfrutamos de todos y cada uno de los platos, preparados de manera impecable, sabrosos y contundentes y rematamos, además con una excelente chuleta con unos pimientos asados a la perfección y una muy recomendable tarta de queso. Un festín se mire como se mire complementado, además, con una **excelente selección de vinos de Rioja y Ribera del Duero** disponible todos los días. Quedaron en el tintero otros platos de fin de semana que esperamos probar en una futura visita como la Ensaladilla rusa, la Costilla a la plancha, el Entrecot que, según nos cuentan, es el rey de la carta y los pimientos rellenos de carne y bacalao.

Quedamos, como no podía ser de otra forma, gratamente sorprendidos y satisfechos de esta primera incursión al Nerea, un local que esperamos volver a visitar en un futuro menos incierto para disfrutar, sin la espada de damocles del cierre, de su agradable ambiente familiar y su cuidada cocina.



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



ARANETA (Zestoa)

EN CONTINUA MEJORA



Josema Azpeitia / fotografías Ritxar Tolosa

¿Se puede mejorar lo aparentemente inmejorable? Pues sí, se puede y se debe, como nos demostraron en nuestra última visita Joseba Odriozola e Idoia Méndez en Araneta, uno de los más remarcables asadores del interior de Gipuzkoa que está protagonizando una carrera meteórica debido a la gran cantidad de premios y distinciones que ha recibido en los últimos años en relación con el mundo de la parrilla pero, sobre todo, por la calidad de su propuesta que le está ganando una clientela cada vez más fiel y más satisfecha.



Una de las primeras cosas que nos quedarán claras cuando acudamos a Araneta es que este restaurante resulta un establecimiento especialmente adecuado en estos tiempos de pandemia. Y es que al ser un asador de amplias proporciones, Joseba e Idoia han podido organizar las mesas y sillas respetando escrupulosamente los protocolos que exige la actual situación.

Así, en Araneta han instalado una hermosa terraza exterior a la que han sido destinadas la mitad de las mesas del restaurante, manteniendo las distancias exigidas sin ningún problema. “A lo largo del verano” nos comentaba Joseba, “hemos tenido la suerte de trabajar muy bien. La terraza ha sido un acierto, le ha encantado a la gente, y en el interior se estaba también muy bien porque además de ser un comedor muy luminoso, hemos dejado una gran distancia entre las mesas”.

Pueden estar tranquilos, en consecuencia, quienes miran con lupa antes de elegir un local para comer en estos convulsos días. Araneta no sólo está abierto, sino que es **una recomendable opción si buscamos limpieza y seguridad**.

Calidad en continuo ascenso

Otra de las características que definen la actividad de Araneta es la calidad, algo que si bien siempre ha estado presente en este nuevo templo de la parrilla, es cada vez más evidente como nos lo demuestran sus responsables cada vez que reca-

lamos en su casa.

Lo pudimos comprobar de primera mano a lo largo de la visita que realizamos el pasado mes de octubre cuando Joseba e Idoia, asistidos durante el último año por el joven cocinero Eloi Larrañaga, nos propusieron un menú que demostró que Araneta sigue luciendo músculo gastronómico y que éste, además, va en aumento.

Y es que el concepto de **“mejora continua”** no solo debe ser aplicado a la actividad industrial. La actividad culinaria también, como comentamos al inicio del artículo, puede y debe ser mejorada continuamente. Es el camino que sigue esta pareja que no se conforma con estancarse, ni mucho menos, y que aplica dicha mejora tanto al campo de la comida en sí, como al del servicio, como nos demostró Idoia Méndez que, a pesar de las circunstancias que han rodeado al confinamiento sumado a su reciente maternidad, ha seguido formándose en el mundo del vino realizando cursos especializados a distancia con exámenes presenciales con el fin de profundizar cada vez más en una **pasión enológica** que contagia a los comensales ofreciéndoles vinos diferentes en función de sus gustos y su elección gastronómica. En nuestro caso, pudimos degustar un blanco de Valdeorras (Louro do Bolo de Rafael Palacios), un tinto de Ribera del Duero (Corimbo I) de la misma casa que el riojano Roda, y un Champagne francés (Bérèche & Fils) que maridaron de manera extraordinaria con las tres etapas del menú (Entrantes y pescado / Carnes / Postre) que nos fue servido.

En cuanto a la comida propiamente dicha, la degustación comenzó con un aperitivo de Bonito en conserva de una finura fuera de serie, y es que en Araneta en lugar de embotar el bonito en aceite, éste es conservado envasado al vacío en plástico, un sistema que cuenta con la desventaja (para el restaurante) de que la conserva no puede mantenerse años en el tiempo, pero la gran ventaja, principalmente para el comensal, de que el sabor y la jugosidad del producto son mucho mayores que en las conservas en aceite, manteniéndose mucho más el sabor inicial del pescado. “Este año tuvimos la duda de si hacer bonito o no debido a las circunstancias, pero al final lo hemos hecho y ha salido exquisito” nos comenta Idoia.

Seguimos con la que se ha convertido en la especialidad de la casa en entrantes, los hongos con foie y yema de huevo. En pocos sitios se sirve este plato con el nivel que le dan en Araneta. El hongo, en generosa cantidad, se sirve en un punto de cocción casi crujiente, terso y ofreciendo esa resistencia al diente que lo hace mucho más sabroso. En cuando al foie, no sólo se ofrece en un punto igualmente perfecto, sino que el tamaño de la pieza es más que remarkable. Si sumamos a eso que el huevo es de las gallinas del propio local, el resultado es un señor platazo que nos dejará plenamente satisfechos.

Pasamos a otro de los más cuidados entrantes del lugar, las cigalitas rebozadas, de una finura extraordinaria, también



con un punto cuidado al máximo para ser servidas “al dente” y con una temperatura perfecta, y acompañadas de una salsa americana casera “revitalizada” con una mezcla de pimentón dulce y picante que aporta “bixi” y sabor a un plato que, de por sí, resulta succulento a más no poder.

Unas melosas y sápidas kokotxas de merluza al pil-pil con el toque justo y necesario de picante y una salsa para comer un pozal finalizaron la ronda de entrantes que dio paso a los platos fuertes y que marcan la identidad de Araneta: el pescado y la carne a la parrilla.

Como pescado, Joseba optó por el lenguado, un producto cada vez más demandado por la clientela que, poco a poco, va huyendo de la dictadura del rodaballo inclinándose por este primo lejano suyo (al menos en apariencia en plato) pero, en nuestra opinión, dotado de un sabor más profundo y más interesante. Joseba, que opina que “cuanto más del norte, mejor” es capaz de desplazarse personalmente hasta Iparralde, e incluso cuando se tercia hasta Capbreton, en Las Landas, para adquirir este pescado que resulta más terso y sabroso cuanto más frías sean las aguas en las que ha vivido. La teoría de Joseba queda claramente demostrada cuando nos sirve un pescado que, al igual que los comentados hongos, cigalitas, etc... presenta una textura que se resiste al mordisco ofreciendo un sabor y una consistencia ideales. Sin duda, las texturas y los puntos



de cocción es una cuestión cada vez más cuidada en Araneta y el punto en el que este asador se está diferenciando y está demostrando una calidad excepcional.

Además, para redondear el plato, éste nos fue servido con una emulsión de aceite, vinagre y sal que sustituye al refrito tradicional de ajo y dota todavía de más finura al plato. “Hemos empezado a servir los pescados con este tipo de emulsiones y la gente está respondiendo encantada” nos comenta Idoia.

Finalmente, antes de pasar al postre, nos fue servida una hermosa txuleta de viejo que, al igual que el pescado que la precedía, contaba con el valor añadido de la brasa. Joseba ha apostado fuerte por utilizar carbón vegetal de alta calidad en sus parrillas y ha conseguido un equilibrio en el que el sabor aportado por el mismo, aún siendo omnipresente a lo largo de



Bonito en conserva casero



Hongos con foie y yema de huevo



Lenguado a la parrilla



Pimientos del piquillo de Lodosa asados

toda la ingesta, no camufla el gusto de la carne y el pescado, algo que solo se consigue utilizando un género de solvencia garantizada. En el caso de las carnes, Joseba lo tiene claro y apuesta con los ojos cerrados por Goya, proveedor en el que deposita una confianza absoluta.

Y para endulzar semejante alarde de producto y buena mano, terminamos la degustación con los dos postres más demandados de la casa: la succulenta tarta de queso y la fundente torrija caramelizada, dos clásicos que no fallan y que, además, al igual que todo lo que les precedió, contaron con una presentación y una elaboración impecables.

Ni que decir tiene que terminamos la degustación en Araneta con una sonrisa en los labios, no solo por la cantidad y la bondad de las viandas probadas, sino por comprobar que día a día este restaurante va ganando en finura y calidad. **Mejoran las presentaciones, mejoran los puntos**, hay una preocupación por darle a todo una vuelta a mejor y eso, querámoslo o no, se nota.

En ese camino, una de las decisiones que han tomado Joseba e Idoia a lo largo de la pandemia ha sido la de prescindir del menú del día apostando por la carta, decisión que ha sido comprendida por la clientela y les ha llevado a poder centrarse más en aspectos que la dinámica del menú de diario no permite trabajar como es debido, como es el caso del servicio de vinos, la finalización de los platos en mesa, la atención personalizada a la clientela, el cuidado de los puntos y texturas... la familia del Asador Araneta, que dentro de poco se verá aumentada en un miembro, se dirige poco a poco pero con paso firme hacia la excelencia.



ARANETA ERRETEGIA

Carretera de Aizarnazabal - ZESTOA

Tf: 943 14 80 92 - 626 869 231

www.aranetaerretegia.com



Cigalitas rebozadas



Kokotxas de merluza al pil-pil



Txuleteta a la parrilla



Torrija caramelizada y Tarta de queso

MONTES NORTE: LA NUEVA TIENDA GOURMET DE ERROTABURU

LA CALIDAD DE CIUDAD REAL DESEMBARCA EN DONOSTIA

Cuando elaboramos este reportaje nos encontrábamos en una situación sin parangón en nuestra historia reciente. La hostelería se encontraba cerrada prácticamente al 100% y el comercio local estaba (y está) en las horas más bajas de su historia. Aún así, en medio de este desolador panorama hay gente que se anima a emprender o, mejor dicho, a seguir emprendiendo. Es el caso de Alfredo Medina, responsable de Ipar Mendiak, la recién abierta sucursal donostiarra de la Cooperativa Montes Norte de Malagón (Ciudad Real).

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Montes Norte es una cooperativa que nació en Malagón, pueblo natal de Alfredo, en 1915. El propio Alfredo recuerda cómo, en su más tierna infancia, acudía a hacer las compras de la mano de su padre "a la cooperativa del pueblo". Pero con el paso del tiempo, Montes Norte se ha convertido en un grupo cooperativo, Grupo Montes Norte, que agrupa a 6 grandes cooperativas ciudadrealeñas fruto de 30 fusiones, implicando en la actualidad a 7.500 familias de la provincia y alrededores, que se dice fácil.

Un legazpiarra de Ciudad Real

Nacido en Malagón, Alfredo Medina se trasladó con su familia a Donostia a la tierna edad de 14 años, en 1960, y sus obligaciones laborales le llevaron a Legazpi en 1964 donde se dedicó a las labores de pintura en la fábrica de Patricio Echeverría durante más de 4 décadas llegando a tener a 40 personas a su cargo sólo para la fábrica. Paralelamente, creó su propia empresa, Pinturas Alfredo y se convirtió en un legazpiarra más, sobre todo tras casarse con Beatriz Murua y desarrollar su vida profesional y familiar en la villa del Alto Urola. "Prácticamente he pasado toda mi vida en Legazpi", nos cuenta Alfredo. "Allí he desarrollado mi vida laboral y familiar, allí me casé y tuve a mis hijos, soy socio de la Sociedad Casino prácticamente desde que llegué al pueblo, he colaborado en todas las actividades culturales y deportivas que he podido... ¡Hasta salí un año de Rey Magol!" recuerda este emprendedor que entre sus logros cuenta con haber sido el que introdujo, en su día, el judo en Legazpi: "Era cinturón marrón cuando llegue allí y no paré hasta crear un grupo de judo y, por supuesto, hasta sacarme el cinturón negro" comenta orgulloso.

Alfredo siguió desarrollando su vida familiar y laboral en Legazpi hasta que hace unos cinco años traspasó el negocio que ahora, bajo el nombre de Pinturas Montó, corre al cargo de Maite Murua, prima política de Alfredo que siempre trabajó con él en la tienda original. "Maite fue siempre un gran apoyo, alguien sin quien Pinturas Alfredo no habría funcionado tan bien" reconoce Medina.

Profesional Alfredo Medina es todo un profesional en el trato al público. Rисуño y dicharachero, siempre está dispuesto a compartir su pasión por los productos de su tierra con todo el que traspase el umbral de su tienda.





*Extraordinario aceite manchego
El aceite es el producto más presente en la tienda, excelente aceite de oliva virgen extra comercializado en diferentes formatos y elaborado con diferentes variedades de aceituna. La local Cornicabra, una de las más apreciadas de Ciudad Real, es una de las más utilizadas, hasta el punto de ser la protagonista de la "Edición especial Donosti" que han puesto a la venta en Montes Norte*

La primera tienda de Montes Norte fuera de Ciudad Real

Ya jubilado y de vuelta en su Donostia Adoptiva, Alfredo se ha animado a abrir la primera tienda gourmet externa de la cooperativa de su pueblo. "La gente me pregunta, ¿Qué haces a tus 74 años metiéndote de nuevo en complicaciones? Pues mira, de toda la vida he conservado mis raíces y cada vez que iba al pueblo mantenía la relación con la cooperativa y promocionaba, de una manera u otra, sus productos en mi entorno. Tenía ganas de convertir esa colaboración en algo serio y además son gentes que se lo merecen, y punto".

Montes Norte está situado en Errotaburu, tras las torres de Hacienda. Se trata de una agradable y luminosa tienda en la que Alfredo despacha aceites de la cooperativa de su pueblo natal, aceites de oliva virgen extra de gran calidad a un precio espectacular. En sus estantes podemos encontrar diferentes tipos de aceites, desde el normal hasta el ecológico, pasando por diferentes variedades como la arbequina o la local cornicabra. Toda una gama de precios y formatos, algunos de ellos ideales para regalo por su imagen y elegancia. 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.

Todo tipo de tentadores productos

Y además de los aceites, en Montes Norte encontraremos otra serie de productos de la cooperativa 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... 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.

Llaman especialmente la atención, por ocupar con un mueble propio uno de los espacios preferentes de la tienda y por su vistosidad, los quesos Don Apolonio, empresa también perteneciente al grupo Montes Norte. "Tengo un gran queso manchego, Mercedes, con denominación de origen, y los quesos Don Apolonio, que al llevar diferentes ingredientes no están dentro de la D.O, pero que son, en esencia, quesos manchegos. Los hay, además, de todo tipo: Añejo reserva en aceite, con chili, al vino, con pimentón, de cabra con pimentón, al aceite con romero... y los que más se están vendiendo: con trufa y con boletus".

Otro producto que está gustando mucho en la tienda de Errotaburu es el vino. En Montes Norte se comercializa Esencia tinto, vino Tempranillo afrutado e intenso, ideal para acompañar con carnes asadas y embutidos; Esencia blanco, elaborado con Airén y Macabeo y muy indicado para pescados, quesos y arroces; Esencia Verdejo, ideal para pescados y mariscos, y Esencia brut, un espumoso que está causando sensación. Todo ello sin olvidar un vermut artesano elaborado también por esta cooperativa.

*Quesos y otras hierbas
No todo es aceite. En Montes Norte encontraremos otros productos de calidad garantizada como toda la gama de quesos Don Apolonio, desde el queso Manchego con Denominación de Origen hasta quesos elaborados con pimentón, hongos, trufa, conservados en aceite, hechos con leche de oveja, de cabra... un mundo apasionante para los amantes del queso en general.*





Lotes, cestas...

En Montes Norte encontraremos desde lotes ya preparados hasta todo tipo de artículos para elaborar nuestros propios lotes personalizados: chorizo de ciervo, miel, foie, legumbres, vinos, cava, aceitunas, berenjena en conserva... productos diferentes, originales, cuidados y de gran calidad que nos harán quedar de cine en estas fechas o en cualquier compromiso

Una gran idea para estas Navidades

Los productos de Montes Norte, además, resultan ideales para las fechas que se acercan, pues siempre encontraremos los productos adecuados para completar un buen lote navideño con una calidad-precio excepcional, además de ser terriblemente original, pues no son las marcas ni los formatos a los que estamos acostumbrados. Y en cualquier caso, sea para hacer un regalo navideño, sea para pegarnos un capricho para nosotros mismos, es un placer acudir a Montes Norte, dejarse asesorar por Alfredo y, sobre todo, disfrutar en casa de estos aceites y el resto de exquisiteces que son un prodigio de gusto y equilibrio. Cuando permitan los desplazamientos a Donostia, no dejen de hacerle una visita.

MONTES NORTE - TIENDA GOURMET

C/ Txomin Agirre, 6 (Errotaburu) - DONOSTIA

Tf: 629 441 053

www.grupomontesnorte.com

<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.



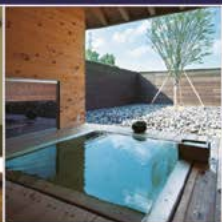
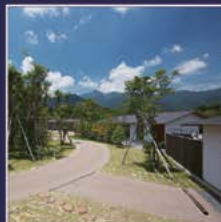
The joy to pick
fresh strawberries.



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



MAITIANA

C/ Peñaflorida, 6 (Centro)

DONOSTIA Tf: 943 42 47 21

MAITIANA: LO MÁS DULCE DEL CENTRO

Imanol A. Salvador

Las hermanas **Mirian y Lorena Gómez** dirigen desde el 20 de octubre de 2010 Maitiana, salón de chocolate con obrador propio que, a pesar de haber cumplido 10 años este mismo año, cuenta con una historia mucho más extensa, pues es la continuación de los salones de chocolate “**Juncal**” que abrió en Donostia Juncal Elgorriaga a lo largo de la segunda mitad del siglo XX. Juncal Elgorriaga, hermana de los responsables de la fábrica de chocolates homónima, de hecho, abrió su primer salón en Irun en 1949 y al poco tiempo se desdobló con un segundo salón en el Boulevard y en otros lugares como la Avenida y la calle Elkano. En los años 90, por temas hereditarios, la casa pasó a llamarse Maitiana y las tiendas originales fueron finalmente cerradas en 2009.

Eso sí, lo que hoy en día hacen Mirian y Lorena, lo consideran “una continuidad” de la labor y la tradición ejercida por la familia Elgorriaga en Irun y Donostia. De hecho, **mantienen la fórmula antigua del chocolate Elgorriaga y toda la producción del chocolate la hacen en la trastienda del establecimiento** donde cuentan con un completo obrador y la máquina original donde elaboran el chocolate. Según nos comenta Mirian, que trabajó entre 1999 y 2009 en el salón de Irun, “toda la producción de chocolate (bombones, trufas, tabletas...) la hacemos aquí, en casa, salvo el bombón de licor. Eso sí, tampoco trabajamos con harina, así que tampoco hacemos nosotras los productos navideños como polvorones, turrónes, etc...”

La especialidad: trufas y bombones caseros

En cualquier caso, el chocolate es el centro de Maitiana y la razón de ser del negocio, y las trufas y bombones los productos





más solicitados y que más prestigio le dan a la casa. “Lo más conocido en Maitiana”, afirma Mirian “son las **trufas**, que las elaboramos en **7 sabores**: chocolate, nataa, café, avellana, naranja, patxarán y turrón, aunque este último sabor solo lo elaboramos ahora, en Navidades. En cuanto a los **bombones**, los tenemos en **muchos más sabores**, concretamente más de 20, destacando el de chantilly, que era el rey de la casa en Irun, el vasquito, el de crema de naranja, de menta, de fram-buesa... en Navidades la gente pide mucho el de guirlache, que solo lo elaboramos para estas fechas, y este año hemos sacado como novedad el de gengibre y naranja, que ha gustado mucho. Este año, además, hemos aprovechado para hacer pruebas con arándanos, piña, mango... y hemos introducido el llamado **chocolate rubí**, también conocido como “el cuarto chocolate”, un chocolate más afrutado que también está gustando mucho y también vendemos en tabletas”. Las **tabletas**, de hecho, son después de las trufas y los bombones el producto más conocido de Maitiana. “Las hacemos con menta, naranja, nuez, sal, café, arándanos, pimentón de Ezpeleta... y también vendemos pepitas de chocolate a granel”.

Amplia gama de productos de regalo

Además de los productos comentados, en Maitiana podemos adquirir todo tipo de productos para regalo, ideales para estas fechas y los cercanos Reyes, San Valentín... así en los estantes de este precioso establecimiento encontraremos **Piruletas de Navidad**, **Placas de chocolate con mensajes navideños**, **Bolsos de chocolate**, **Balones de fútbol** de chocolate, muñecos de nieve... todo un mundo de detalles elaborados por Lorena que es actualmente, además, la presidenta de la recién relanzada Asociación GOZOA, que reúne a los pasteleros y chocolateros artesanos de Gipuzkoa.

Salón de té y chocolate.

Por lo demás, Maitiana, que abre sus puertas de 9 a 13 y de 4 a 7:30 de la tarde funciona también como salón de té o chocolate y podemos acceder al mismo a disfrutar de un café, o, preferentemente, de **su extraordinario chocolate a la taza casero**, potente, cuya sensación en boca es como comerse un bombón en taza y que puede también solicitarse para llevar en unas prácticas marmitas de medio litro al precio de 6,75 euros.



KARLOS ARGUÑANO (COCINERO Y COMUNICADOR)

“EL HUEVO ME PARECE UNO DE LOS MEJORES INVENTOS DE LA NATURALEZA”

Josema Azpeitia (Entrevista realizada para la revista ELKAR y publicada en su ejemplar de diciembre)

Un Karlos Arguiñano maduro y relajado nos sonríe armado, como no, de una ramita de perejil desde la portada del libro que está a punto de salir a la venta en el momento de entrevistarle. “La Buena Cocina” no es un título muy original, pero la clave de este enésimo recetario del televisivo chef radica en el subtítulo del volumen: “900 recetas que siempre salen bien”. Así lo subraya Karlos durante nuestra conversación: “Cada página del libro da juego, y si se siguen los pasos tal como los indico, las recetas salen, y salen bien”.

Lo cierto es que no nos encontramos ante un recetario más. El beasaindarra está especialmente orgulloso de este libro ya que se trata de un resumen de su carrera televisiva: “Son 900 recetas que he ido presentando en la televisión, en diferentes épocas de mi vida, durante más de 30 años de programas. Y están recopiladas, como en muchos libros, en apartados: ‘Hortalizas y setas’, ‘Legumbres’, ‘Cereales, patatas y masas’, ‘Huevos’, ‘Carnes y aves’, ‘Pescados y mariscos’ y ‘Postres’. Pero lo más original radica en un ‘Índice de productos’ muy práctico que hay al principio del libro. Ese índice nos ayuda a buscar recetas basadas en los principales productos de nuestra cocina. Por ejemplo, si tenemos unos garbanzos y no sabemos qué hacer con ellos, buscamos “Garbanzos” en el índice y nos encontraremos con 10 recetas para utilizar el producto”. Y, en verdad, resulta impresionante el índice, de 37 páginas, en el que se recogen alfabéticamente 87 productos para acceder con facilidad a sus recetas.

- Tu nuevo libro se llama “La Buena Cocina”, Karlos. Pero ese concepto tan genérico no significa lo mismo para todo el mundo. Cada uno tenemos nuestra concepción de lo que es bueno y lo que es malo. ¿Qué es la buena



*Práctico y completo
El libro, disponible en la web www.elkar.eus, nos ofrece un práctico índice de casi 90 productos que nos facilitará la búsqueda de las recetas más interesantes*

cocina para Karlos Arguiñano?

Creo que la buena cocina es la cocina doméstica, la que hacemos día a día a poder ser con productos naturales y Kilómetro 0, la cocina que hacían nuestras madres, nuestras abuelas... Esa es para mí la buena cocina y es la que he tratado de hacer durante más de 30 años en la Televisión, para todo el mundo, delante de más de un millón de personas.

- En el libro llama la atención el "índice de productos", un completo y útil índice que nos lleva a las recetas de 87 productos de todo tipo. ¿Hay alguno que sea tu favorito? ¿Hay algún producto fetiche para ti, aparte, claro está, del perezjil?

Hay una serie de productos que son esenciales: el aceite, las verduras, las legumbres... y digo "las" porque sin quedarnos con una en concreto, cada día podemos ir alternándolas. Pero si hay un producto que me encanta desde mi juventud y me parece uno de los mejores inventos de la naturaleza, ese es el huevo. Es un producto fundamental, tan humilde, tan agradecido... y además, con un precio tan interesante. El huevo se puede consumir de mil maneras: escalfado, cocido, en revuelto... cantidad de postres llevan huevos... De hecho, tengo 100 gallinas en casa, y cuando quiero hacer feliz a alguien, por importante que sea, le regalo una docena de huevos. ¡No veas lo feliz que hice con este regalo a Javier Clemente! Mira, muchas veces me preguntan qué me llevaría a una isla desierta. La gente se suele complicar hablando de libros, discos... Yo me llevaría media docena de gallinas y un gallo... menudas juergas me iba a montar !!

- Televisión, Pelota, Txakoli, Ediciones... Le pegas a todo, Karlos. ¿Cómo consigues llegar a todo y, además, hacer siempre gala de tan buen humor?

Lo del buen humor, no te creas... también tengo mala leche y me sale a menudo, pero pienso que hay que tomarse las cosas con humor y siempre digo que "día que no te has reído, día que has perdido". Y sí, consigo llegar a todo porque tengo además de una gran familia un equipo extraordinario de gente, más de 18 personas, que están todo el tiempo pendientes de mí para que no me falte de nada y para que pueda atender mis compromisos. Si no fuera por ellos, haría tiempo que ya habría desaparecido. En cuanto a la familia, siempre ha sido así desde que con 19 años le pedí un baile a una tal M^a Luisa Ameztoty... y ahora ya somos 27. Y aprovechando que has mencionado la pelota, ahora que hemos vivido unos tiempos convulsos, quiero subrayar que es un mundo al que me he entregado, una de las actividades de las que más orgulloso me siento, y quiero dejar claro que a lo largo de estos años he traído mucho dinero de Madrid del que no ha sido prácticamente nada para mí y que ha ido casi íntegramente a la pelota y a obras sociales.

- A pesar de que ya no ejerces como hostelero, lo fuiste en su tiempo, y conoces a mucha gente que sigue trabajando en sus restaurantes y bares día a día. El sector lo está pasando fatal. Las restricciones no cesan. En Navarra han vuelto a cerrar la hostelería... ¿Qué mensaje tienes para ellos?

Mensaje sí que tengo. Lo que no tengo, lamentablemente, es la solución. Mi mensaje es de no rendirse, de aguantar, de ser fuertes... Y no sólo hablo de los cocineros y los hosteleros. Me acuerdo de mucha gente: de los comerciantes que también lo están pasando fatal, de la gente que se había metido en una hipoteca, de los jóvenes que habían empezado nuevos proyectos con ilusión... Les pido que resistan, y sobre todo, que coman bien, que estén bien alimentados para no caer enfermos. Ahora toca vacunarse contra la gripe, pues vacunémonos, que hay que estar sanos y aguantar.

- Esperemos que este nuevo libro tuyo nos ayude en ese propósito Karlos. Más de 700 páginas, 900 recetas... Ya puestos, ¿Por qué no habéis recopilado 1.000?

Eso no está en mi mano. Al final es Planeta quien decide esos últimos detalles y yo les dejo hacer, porque ha sido un gustazo trabajar con ellos, ya que se implican un montón y trabajan durante todo el año para que el libro esté a punto para estas fechas. Planeta consigue que los libros sean muy prácticos y que se vendan bien. Y en el caso de este último, hemos creado un libro muy útil, un libro que refleja muy bien mis programas de televisión, que los hago para que luego la gente cocine en casa mis recetas para sus seres más queridos. Creo sinceramente que "La Buena Cocina", un libro con semejante tamaño y con tal cantidad de recetas por menos de 25 euros es uno de los mejores regalos que puede hacerse a alguien a quien queramos y al que le guste cocinar para las personas a las que quiere

*Elkar
La revista Elkar,
que contiene la
presente entrevista,
puede conseguirse
gratuitamente en
todas las librerías de
este grupo editorial
El libro, asimismo,
puede conseguirse
en su web
www.elkar.eus*





EL CHEF DEL VINO

Ningún amante del vino ni de la buena cocina debería quedarse sin adquirir un ejemplar de “El Chef del Vino”, un libro de gran formato en el que encontraremos amplia información sobre 73 bodegas de casi todas las Denominaciones de Origen del estado español acompañada, cada una de ellas, de una receta inspirada en sus vinos o que maride especialmente con los mismos.

Juan Mari Humada, chef de larga trayectoria, siempre ha sido un gran amante de los buenos caldos, al igual que el gastrónomo y responsable de las Ediciones Al Gusto Manolo González, que firma este grueso volumen de más de 300 páginas para cuya elaboración ambos autores se han recorrido todas las bodegas reseñadas probando sus vinos, conociendo a sus gentes, visitando sus instalaciones... una aventura que se ve reflejada en magníficas fotografías y completos textos, una odisea gastronómica y vinícola que pondrá los dientes largos a todo el que se asome a las páginas de este magnífico volumen.

El chef del vino es, por lo tanto, libro de viajes, enciclopedia vinícola y, muy importante, un excelente recetario que recoge el legado de Juan Mari Humada en su trayectoria de más de medio siglo como cocinero y ofrece sus mejores recetas perfectamente explicadas paso a paso y acompañadas de imágenes que harán la boca agua a los lectores.

EL CHEF DEL VINO

Manolo González - Juan Mari Humada
Al Gusto Ediciones
322 páginas
29,50 €



EL PAN - PANADERÍA ARTESANAL

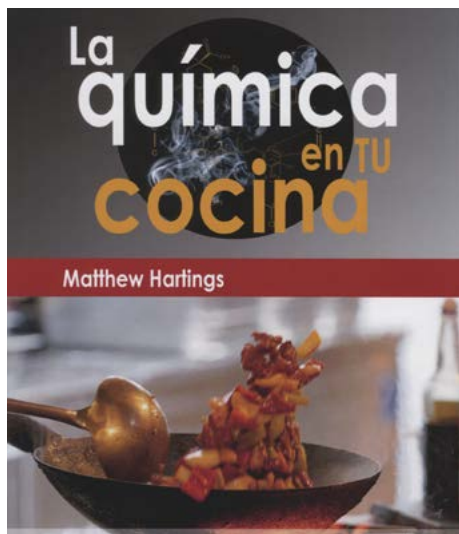
No cabe duda que el pan artesano está de moda, sobre todo desde que a lo largo del confinamiento al que fuimos sometidos a lo largo de marzo, abril y mayo a una nada despreciable parte de la población le dio por hacer pan en casa vaciando las alacenas de colmados y supermercados de harina y levadura.

Este volumen, editado por la editorial zaragozana Acribia nos enseñará todos los secretos para aprender a hornear pan en casa desde cero. Las recetas son fáciles de entender y todos los pasos se ilustran con fotografías de los pasos llevados a cabo por la propia autora que, según nos cuenta en la introducción del libro “todas las recetas fueron creadas en mi propia cocina y cocidas en un horno convencional”.

El libro, además, no se limita a dar recetas sino que ofrece amplia información sobre los ingredientes del pan, los utensilios necesarios para empezar a elaborarlo, la forma de elaborar los fermentos, que desempeñan una función esencial a la hora de elaborar el pan... y en sus múltiples capítulos nos muestra mil y un estilos y formas de pan: Pan con levadura, Pan con masa madre, Pan con levadura salvaje, Pan de centeno, Pan de pueblo, Pan integral, Baguettes, Focaccias, Pan de semillas, Chapatas, Panes internacionales... quien dijo que “Pan con pan” era “comida de tontos” no tenía entre las manos este maravilloso volumen que nos abre las puertas de todo un mundo de estilos, texturas y sabores.

EL PAN - PANADERÍA ARTESANAL

Valesa Schell
Editorial Acribia
192 páginas
38,00 €



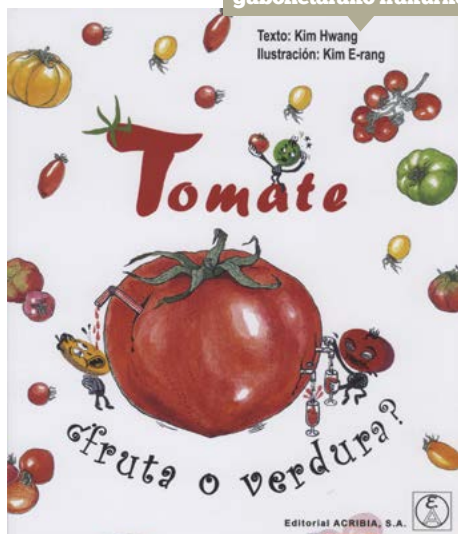
LA QUÍMICA EN TU COCINA

Matthew Hartings, profesor de la American University de Washington D.C, químico apasionado de su trabajo, utiliza algo tan extendido entre la población como es la cocina para hablarnos sobre los procesos químicos que van asociados a todas las elaboraciones culinarias, desde la preparación de una taza de café o un gin-tonic hasta la elaboración de cerveza, los asados de carne o la creación de helados. Y es que sabemos lo qué comemos, sabemos cómo lo preparamos, conocemos sus ingredientes, pero en la mayoría de los casos no sabemos por qué ni cómo se generan los procesos que acaban creando una pizza, un pan, un crujiente de queso, una vinagreta...

El autor defiende que "tanto si lo sabemos como si no, nos convertimos en químicos siempre que entramos en la cocina". Así pues, discurriendo por la química molecular, la biología, la neurociencia, la física y la agricultura, Hartings aborda distintos aspectos del cocinado y la preparación de los alimentos explorando de manera divertida la química que convierte nuestros alimentos en platos para comer. Se trata de una lectura fascinante para cualquier persona interesada en la ciencia que se esconde detrás de la cocina o, sencillamente, para todo el que tenga sed de conocimiento y quiera comprender mejor el por qué de los procesos que él mismo desencadena cada vez que se pone el mandil y empieza a elaborar un plato.

LA QUÍMICA EN TU COCINA

Matthew Hartings
Editorial Acribia
280 páginas
24,00 €



TOMATE: ¿FRUTA O VERDURA?

Kim E-rang, ilustrador coreano dedicado a la ilustración de libros infantiles, y Kim Hwang, japonesa de Kyoto de familia coreana de tercera generación, profesora de botánica y especialista en literatura infantil, firman este divertido volumen destinado al público más joven y profusamente ilustrado.

Como nos cuentan los autores, "Hace mucho tiempo hubo en Estados Unidos un juicio sobre el tomate. La gente no se ponía de acuerdo sobre si el tomate era una fruta o una verdura." El libro tratará de aclararnos esta duda y nos invita a recorrer el itinerario que los tomates han recorrido a lo largo de los siglos y descubrir, uno a uno, los secretos que estos guardan".

Estructurado como si fuera un cuento, en "Tomate: ¿Fruta o Verdura?" seremos testigos del origen americano del tomate y el recorrido que ha seguido hasta instalarse prácticamente en todo el mundo, conoceremos diferentes tipos de tomate, aprenderemos las diferentes elaboraciones que pueden llevarse a cabo con él... e intentaremos enterarnos sobre la cuestión principal que plantea el libro: decidir si el tomate es una verdura o una fruta... eso sí, no garantizamos si el lector va a terminar desentrañando el misterio... o si terminará volviéndose loco o loca en el intento !!

TOMATE: ¿FRUTA O VERDURA?

Texto: Kim Hwang
Ilustraciones: Kim E-rang
Editorial Acribia
36 páginas
14,00 €

BOTARRI: MENÚ DEL DÍA CON ARTE Y CARIÑO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Teniendo en cuenta la que está cayendo encima del sufrido sector de la Hostelería y la Restauración, una buena manera de ayudar al gremio sería el que de vez en cuando nos planteemos comer un menú del día en nuestro propio pueblo en lugar de comer en casa. Nos servirá no sólo para cambiar de chip alimenticio un día o dos a la semana, sino para comer limpio y sano, ya que, paradójicamente, hoy en día en muchos casos comemos peor en casa que fuera de ella, ya que no nos tomamos el tiempo de preparar un potaje, una sopa, unas legumbres... alimentos que suelen ser habituales en los menús de nuestros restaurantes.

A sí pues, desde Ondojan.com vamos a empezar a potenciar más que hasta la fecha este aspecto de la oferta de tantos y tantos de nuestros restaurantes. Un aspecto, además, que suele ser especialmente cuidado y que, además, va generalmente acompañado de una excelente relación calidad-precio. ¿Qué más queremos?

Empezamos con un gran amigo de esta casa, **Txemari Esteban**, que no sólo oficia como cocinero en el Restaurante **Botarri**, el establecimiento situado bajo el Hotel Oria en Tolosa, sino que cada mes colabora con Ondojan.com ofreciéndonos la sección **"Menudo menú"** con recetas ideadas para que nuestros pekes se introduzcan en el arte de la cocina.

Ese arte, precisamente, es el que le sobra a Txemari, que se expresa como cocinero por medio de platos coloristas, divertidos e impecablemente ejecutados, combinando una cocina eminentemente tradicional con divertidos salpicones de autor que aportan un toque de originalidad y de color a sus platos.

Un menú variado y colorista

Esa originalidad y ese color se reflejan en el menú del día de esta casa, en el que encontramos una excelente variedad con 4 platos a elegir de primero, 4 segundos y 4 postres. Entre los primeros siempre encontraremos una ensalada, género en el que Txemari se mueve como pez en el agua cambiando todos los días de estilo de ensalada





RESTAURANTE BOTARRI

Oria, 2 -bajo- TOLOSA

T: 943 65 49 21



y jugando con todo tipo de ingredientes. El día de nuestra visita, por ejemplo, la ensalada propuesta era "Ensalada de otoño con pato y mostaza dulce".

Como no, durante el otoño y el invierno, a menudo nos encontraremos con las Alubias de Tolosa, que Txemari las borda, y otros platos tradicionales como pueden ser Porrupatata, Arroz a la riojana, Sopa de tomate, Sopa de

pescado, Revuelto de setas de temporada, Pochas con almejas, Lentejas, Garbanzos... el día de nuestra visita contaba con Patatas con bacalao y huevo termal, que fue nuestra elección, junto con las Alubias de Tolosa. Ambos platos resultaron un acierto por sabrosos y, sobre todo, bien ejecutados, y es que uno de los ingredientes principales de la cocina de Txemari Esteban es el cariño, visible y detectable en cada cucharada.

Hay que comentar que entre los primeros también suele ser habitual encontrar una tosta. En este caso, la tosta era de 4 quesos, pero también suele ofrecerse de pimientos, de setas...

Carnes, pescados... y parrilla

De segundo, Txemari siempre trata de mantener un equilibrio entre el pescado y la carne. El día de nuestra visita, por ejemplo, contaba, de lo primero, con Antxoas XL fritas al ajillo y champiñones, y con Merluza a la parrilla con su refrito. Y como carne, podíamos optar entre la Morcilla a la parrilla con morrones y crema de patata, o los Callos a la vasca tradicionales. Por supuesto, optamos por los callos (no seríamos nosotros de lo contrario) y por la Merluza, ambos platos espectaculares. Y Txemari, como nos conoce, nos dio a probar el plato de morcilla, por aquello de incluirlo en las fotos del artículo, ya saben...

Como puede observarse, la parrilla tiene una gran importancia en el menú del Botarri, y es que Txemari Esteban no solo cuenta con una excelente parrilla de carbón y un arte que le ha hecho ganar varios concursos, sino que además siempre la tiene encendida como buen res-





taurante tolosarra, por lo que en el menú tenemos el lujo de encontrar siempre uno o varios platos a la brasa como puede ser cualquier tipo de pescado fresco, Txuletillas de cordero, Lagartillo, Muslo de lumagorri o Costilla de Basatxerri, producto este último por el que Txemari está haciendo una fuerte apuesta debido a su sabor y su calidad, y que le es servido directamente de la cercana localidad de Asteasu. Purito kilómetro 0, vamos.

Un alarde de postres caseros

En cuanto a los postres, como no podía ser de otra forma, estos son invariablemente caseros. En nuestro caso, pudimos elegir entre Flan casero con receta de la abuela y teja, Tartaleta de yogur con salsa de frutos rojos, Pantxineta de crema y almendras o Queso de pastor y membrillo con nueces, optando por los dos primeros, que mantuvieron el nivel culinario de los platos anteriores. En cualquier caso, en función del día, entre los postres de Botarri encontraremos Mamia, Sorbetes de lima, sandía, lima y menta o cítricos, Torrija caramelizada, Bizcocho de naranja y chocolate, Tarta de manzana o de queso, Arroz con leche... todo bueno hasta decir basta !

El precio del menú del día en Botarri, con IVA incluido, es de 17,60, y el fin de semana sirve un menú especial por 31,90. Por lo demás, si optáramos por la carta, pagaríamos del orden de 40-50 euros. Además, una de las grandes ventajas de Botarri es que también ofrece el menú por la noche, cerrando tan solo las noches de jueves y domingo.

En cuanto al local, Botarri es uno de los restaurantes más acogedores de los contornos. Discreto y dotado de una decoración muy agradable, cuenta con el valor añadido de que todos los días se realiza una desinfección total del local mediante una máquina de ozono, lo que proporciona una seguridad a prueba de bombas al local, aparte de que, como subraya Txemari, "Nos pasamos tanto tiempo limpiando como cocinando". El local, por otra parte, es un pequeño museo lleno de obras de arte, desde la impresionante talla del pelotari Karlos Etxenike, realizada para Txemari por el artista de Amasa **Mikel Yarza** hasta las caricaturas de su amigo **Goyo Vela**, hasta cantidad de cuadros de **Martín Labayen**, fotos antiguas, carteles...

Un auténtico placer, sin duda, el menú del día de Botarri. Una experiencia culinaria de nivel de carta a un precio justo e imbatible. De lo mejorcito de Tolosa, créannos !!

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**

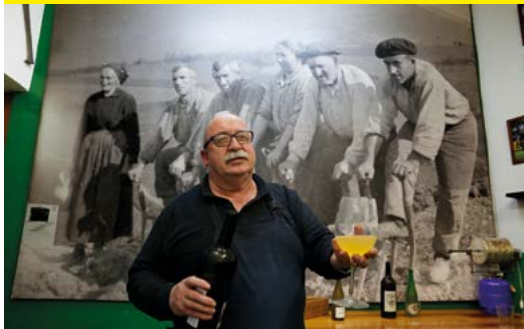
Maidor Carceller y **Elixabete García** dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado:** Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz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

URBITARTE SAGARDOTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

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



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

LANDETA SAGARDOTEGIA

LA SIDRERÍA TODOTERRENO DE AZPEITIA

AZPEITIA

LANDETA AUZOA, 12
TEL. 943 81 09 59



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

ZARTAGI

COCINA TRADICIONAL EN UN ENTORNO RURAL Y TRANQUILO

BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12



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

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



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

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TEL. 943 08 78 02



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

DOLAREA JATETXEA

COCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

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



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

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y comotas, 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-restaurante en el que la brasa toma un especial protagonismo, y en el que se asan pescados traídos día a día de Pasaia y carnes de Goya, además de contar con una breve pero intensa carta con productos de cercanía y filosofía Kilómetro 0** como la espectacular ensalada de Tomate de Labaka, cultivados en el mismo Errenteria, la Ensalada de Lumagorri a la parrilla, las Rabas de begihaundi, el Pulpo, el Lumagorri a la brasa, la Hamburguesa de pepito de ternera... manjares que pueden ser remojados con buena cerveza, pues Juli es también **Tap Station** de San Miguel con una gran carta de cervezas internacionales.

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO Y MENÚS A LA PARRILLA

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



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

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



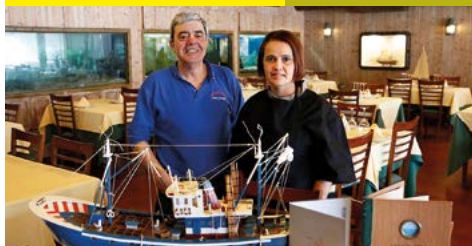
Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: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

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL
BIDASOA

HONDARRIBIA

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



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

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



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).

ITZIAR

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

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA Y TRADICIÓN DE LA
MANO DE SERGIO HUMADA



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.

LASARTE-ORIA

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

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 rebosada, 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

ORENDAINO 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 Ostataua !!

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 **re-cientemente 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 rebizadas 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



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

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 Piza-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 hojaldré, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día**: 11€ **Menú fin de semana**: 18€. **Menú especial noche**: 18€. **Alubiada**: 18€ **Cierra**: Domingo noche y lunes.

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

IKAITZ

ESCONDIDO, INTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

PASEO COLÓN 21
(GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restaurantelkaitz.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).

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

DONOSTIA

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



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

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR

DONOSTIA

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



En septiembre de 2016 cumplió 17 años este acogedor local regentado por **M^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 Txipiropes 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.txuletarestaurant.com

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

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.lacatedraltudela.com

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

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

AKARI

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

- Aklare**, Pº Padre Orkologa, 56, 943 31 1209
Alaña, Parque Arriandena Igeilo, 943 223662
Alamandegi, Urbirrate, 1, 943 362849
Alberro, Alto Zarroaga, 67, 943 468807
Alberto, 31 Agosto, 19, 943 426884
Albiztur, Matia, 52, 943 211801
Aldaba, Avda. Tolosa, 119, 943 210329
Alderdi-Zahar, F. Calbetón, 9, 943 425254
Algorri, Pol. Zuzatu - Errotaburu-, 943 218479

ALLI OLI

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

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

ARAETA SAGARDOZEGIA

Restauración y Sidrería en plena naturaleza
 Berneri Bidea, 22 (Zubieta), 943 36 20 49

- Aralar**, Puerto, 10, 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

- Arandegi**, R. Católicos, 7, 943 467477
Argintz-Jantzea, Plaza Ametzagaña, 943 474246
Artoa, Sierra de Aloña, 5, 943 452192
Artoa Salud, -Amarra Viejo-, 943 460015
Arri Txiki, Campanario, 3, 943 431302
Arrikaitan, Igarra bidea, 19, 943 983141
Arriola Asador, R. Católicos, 9, 943 457137
Azak, Alcalde Edozege, 273, 943 278465
Aisa (chino), Segundo Izipiza, 15, 943 279098
Astelena 148, Inigo, 1, esq. Constitución, 943 262575
Astelena 149, Inigo, 1, 943 425867
Astazarán, Ingeniero Basberri-Zubieta-, 943 361229
Astoria 7, Sancho el Sabio, 23, 943 445000
Atotxa, Teresa de Calcuta, 4, 943 276372
Aitza Asador, Sierra de Aralar, 15, 943 461065
Barkaitzegi, Pº Barkaitzegi, 42, 943 451304
Barun, Pescadores de Terranova, 1, 943 465660
Basajuan, Añorga Herdiztegia, 44, 943 357149
Baztan, Puerto, 8, 943 424272

CASA VALLÉS

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

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

DOCTOR LIVINGSTONE

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

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

DONOSTIARRA TASKA

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

- Drinka**, Matia, 50 -Antiguo-, 943 212101
Duit, Antonio Arzak, 4, 943 312171
Eder, Baso Txiki, 11, 943 281887
Eguzki Bistro Bar, Secundino Ensaola esq. S. Izipiza
Ebarratarra, Fermin Calbetón, 24, 943 420442
Ekaitz Asador, Pº Padre Orkologa, 131, 943 212024
Ekeko, Avda. Zuriolla, 18, 943 142143
El Álamo, Duque de Mandas, 19, 943 286619
El Andén, Mº Dolores Aguirre, 12, 943 326566
El Café de Mario, Pza. J. Caro Baroja, 2, 943 315077
El Doble, Paseo de Colón, 12, 943 278176
El Gavilán, Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998
El Puesto de la bahía de Cadiz, Pza. José M. Sert, 2, 943 54 36 50
El Puente, Ríu Deba, 2, 943 278629
El Quinto Pino, Pza. Sarriegi, 4, 943 426153
El Txoko de Ramiro, Txofre, 4, 943 279799

EL VASKITO

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

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

ETXE BERRIA CERVECERÍA

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

ETXE BE PUB

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

- Etxe Nagusi**, Pº Padre Orkologa, Igeilo, 943 216502
Euskal Piza, Etxemadura, 9, 943 277300
Ezeiza, Avda. Saturnesti, 13, 943 214311

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa de los contornos
 Miracruz, 17 (Gros), 943 17 24 76

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

GASTEIZ

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

- Gatzelu Txiki**, Carquizano, 3, 943 327997
Giroki, Enbeltaun, 4, 943 421365
Gorosti, Plaza del Txofre, 12, 943 576702
Gran Via, Gran Via, 9, 943 271601
Guardaplata, Serapiro Mujika, 21, 943 390566

GUDAMENDI

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

- Gure Arkupue**, Izingorra, 7, 943 225360
Haizea, Aldamar, 8, 943 425271

HAIZPE

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

HIDALGO 56

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

- Hipica de Loiola**, Cº de la Hipica, 44, 639 758657
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7, 943 464600
H Monte Igeildo, Paseo del Faro, 134, 943 210211
Huang Chen (chino), Larramendi, 11, 943 451968
Ibái, Getaria, 15, 943 428764
Ibái Lur, Nabarra Oñate, 1, 943 335255
Igeila, Pza. Iruraz, 2, 943 003473
Igeildo Sidr., Gurutzeta Baser. -Igeildo-, 943 213251

IKAITZ

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

- Inxaurreondo Sagard**, Zubiurre, 72, 943 292074

INTZA

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

- Inausti**, Pº de Errotaburu, 8, 943 311109
Inausti, Pol. Zuzatu, 4 -Errotaburu-, 943 313833
Iombi, Pza. Igeilo, 15, 943 428422
Iraeta, Padre Larroca, 2, 943 279873
Iraeta Hamburgueseria, S. Juan, 9, 943 422667
Irigoin Errot, Cam. Petritza, 10, Zubieta, 943 372875
Iruia, Easo, 73, 943 456917
Iruia, Sierra Aralar, 27, 943 466565
Ista del Sol (chino), Pedro Egania, 5, 943 458419
Iurrieta-Berri, Camping Igeilo, 943 228583

ITURRIOZ

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

- Itxaropena**, Enbeltaun, 17, 943 424576
Itxasalde Asador, Atobareka, 83, 943 371585
Ixesne, Ibaí-Aldai, -Martutene-, 943 470757
Izaguirre, Bidarte Berri Baseria, 943 361470
Izar, Pza. de las Américas, 12
Izarritz, Prim, 4, 943 428747
Izapi, Pº Baratztegi, 3, 943 321019
Izai, Pº Baratztegi, 24, 943 279391
Izkina, Fermin Calbetón, 9, 943 422652
Javier, Pza. Easo, 4, 943 457152
Josue-etxea, Avda. Añorga, 44, 943 369026
José Mari, Fermin Calbetón, 5, 943 424645
Juanito Kojua, Puerto, 14, 943 420180
Juanxto, Enbeltaun, 6, 943 427405
K-bi, Vitoria-Gasteiz, 2, 943 008181
Kaioja Taberna, Plaza Blas de Otero (Atotxa)
Kalonia, Padre Orkologa, 8, 943 212351
Kaskazuri, Pº Salamanca, 14, 943 420894
Kata 4, Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243
Kayak, Pº de los Olmos, 24, 943 398761
Kelly's, Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

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

Kokotxa Campanario, 11 · P. Vieja, 943 421904

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

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

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

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

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

La Guinda Zabaleta, 55. 843 981715
La Kubatza Igentesa, 9 (Club Nautico), 943 473682
La Madama San Bartolomé, 35. 943 444289
La Mamma Mia S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mina (pizzería), Urbietta, 1. 943 427240

LA MURALLA
Acogedor local con una cocina muy personal
Enbeltrán, 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 Andretegui, 4. 943 317744
La Vaca Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Venta de Curro Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Viña, 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri Zabaleta, 9. 943 293886
Laganak Pza. Gorgoxo, 1. 943 228133
Las Vegas Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta Lau Haizeta, 94. 943 352445
Lete, 31 de Agosto, 22. 943 435693
Lobo José María Sert, 10. 943 32 56 84
Lobo Peña y Goñi, 6. 943 558256
Lobo Easo, 13. 943 142933
Los Riojanos Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkategi, Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

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

M2 Cafeteria Hondarribia, 20. 943 424169
Maizeta Enbeltrán, 1. 943 430600
Makrohitika Elkarte, Intxaurrendio, 52. 943 288246
Malandrino Miguel Imaz, 4. 943 326823
Malandrino Zarautz, 2. 943 356669

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

Mandarín Zabaleta, 32. 943 320217
Mandrágora José María Sert, 9. 943 312699
Marinela Muelle, 15. 943 421388
Mariquerria Ondarreta Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Marugame Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martínez, 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matalauva Zabaleta, 17. 608 158412
Mendi Yuan (chino), Matia, 35. 943 218275
Meis, S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorroztz Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulla Pº de Ulla, 311. 943 271258

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

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

Mesón Martín Ekiano, 7. 943 422866
Mirador de Ulla Pº de Ulla, 193. 943 943 277207
Morcovs Pederca Sagueis, 943 272760
Morgan, Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club Usandizaga, 3. 943 289904

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

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

OTCHO
Tapas, Pintxos, Raciones y Hamburguesas
Manuel Lekuona, 9 (Benta Berri). 943 31 04 10

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

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

Oquendo, Oquendo, 8. 943 420736
Ordizia San Lorenzo, 6. 943 422424
Orhi San Jerónimo, 22. 943 427508
Orlegi Portuete bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea, 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osingoa Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostadar Pº Berioy, 13. 943 219940
Paco Bueno Mayor, 6. 943 424959
Pagadi Tribunal Artebe, 1. 943 284299
Pagotxa Cafeteria Pº Arbustos, z/g. 943 218330
Palacio de Aiete Góiko Galtzara Berrí, 27. 943 210071
Pasaleku C/ Ilumbé, 11. 943 969333
Papazatz Virgen del Carmen, 4. 943 031100
Pata Negra Isabel II, 15. 943 450147
Pedro Enea Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pekin (chino), Gipezkua, 64. 943 130081
Peris Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733
Perus Bº Igeldo, 943 211591

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

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

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

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

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

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

Ramuntxo Berri Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravinola Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57 Recalde, 57. 943 363126
Regatta Fuenterribia, 20. 943 424169
Rekondo Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto Pza. Antitza, z/g. 943 282881
Ricky Pollo C. Com. Arco. Pza. Irún. 943 466570
Rincón Reyes Católicos, 29. 943 450568
Rojo y negro San Marcial, 52. 943 431862
Rúa Duque de Mandas, 6-8. 943 507288
Salaberria Sidrería J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Salspizi Calzada Vieja de Aterroterra, 3. 943 323310
San Bartolomé, S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial, S. Marcial, 50. 943 431720
San Sancio S. Marcial, 37. 943 434922
San Telmo Pza. Zulogoa, 943 573628
Sebastian Muelle, 14. 943 425962
Sidrería Ametzí Ametzí Góikoa-Igeldo 943 217323
Sidrería Donostiarrá Enbeltrán, 5. 943 420421
Sidrería Intxaurrendio Pº Zubairu, 72. 943 292074
Silabon Café Urbietza, 44. 943 462408
SM Café Urbietza, 6 C.C. San Martín. 943 427610
Sport, Fermín Calbetón, 10. 943 426888
Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190
Suhazi, Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukalede Kultura Pº de Heriz, 3. 943 227482
Syrabil Pza. Irún. 943 466643
Tamortx Pascadería, 2. 943 422507

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

Tedone Korta kalea, 10 -Gros- 943 273561
Tejería Tejería, 9. 943 282004
Telepizza Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza Easo, 27. 943 431377
Tendido 5 Secundino Eneaola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

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

Toki-eder Victoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17
Topa Sukalderia Agirre Miramon, 7. 943 569143
Tracamundua Ebaide, 4. 943 124675
Tribruna Norte Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263
Tun Tun S. Jerónimo, 25. 943 423882
Txalupa Fermín Calbetón, 8. 943 429875
Txepetxa Pascadería, 5. 943 422227
Tximista Pza. Constitución, 10. 943 423270

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

Txindoki Gran Via, 28. 943 325920
Txinparta Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegia Illarraberri, 2. Barrio Igora
Txirrita Isabel II, 9. 943 456960
Txiskuene Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450887
Txistu Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txofre Berri Goria, 2. 943 029731
Tyoko Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador, Manterola, 4. 943 463491

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

Txomin Pº Antzeta, 6. 943 451964
Toxoa Kristobal Balenzaga, 47. 943 311511

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

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

Ur-Gain Trento, 6. 943 312806
Urguli Euskal Herria, 8. 943 423185

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

Urkebe Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urtalo-Bi Bermingham, 17. 943 277395
Urumea Alto de los Lobos, 1. 943 460536
Va Bene Blas de Leizaola, 4. 943 454699
Va Bene Boulevard, 14. 943 422416
Valderia Pº de Larrarzo, 49. 943 392463
Via Foral Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470899
Videaurre Iñaragrite, 6. 638 774570
Vinoteca Bernardina Victoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viura Gran Via, 12. 943 270383
Warung Sagueis 14. 943 322676

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

Xarma Cook & Culture Miguel Imaz, 7. 943 142267
Xilares S. Jerónimo, 20. 943 421127
Zabaleta Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán, 31 Agosto, 28. 943 442844
Zazpi San Marcial, 7. 943 505767
Zelai Txiki Travesía de Rodi, 7. 943 274622
Zen Fusión Larramendi, 11. 943 451988
Zibiboi Pza. Sarriena, 8. 943425334
Zorroago Pº Zorroaga, 27. 943 444146
Zumibus Logroño, 5. 943 314465
Zumardi Zumardi pasealekua, 22. 943 383775

ABALTZISKETA

Larraitz Larraitz auzoa. 943 652483
Larraitz-Gain Larraitz auzoa. 943 653572
Naiñari Larraitz auzoa. 943 658165
Ustatu Centro 943 651676
Estanko taberna Centro. 943 653283

ADUNA

Aburuzá Sagardotegia Góiburu auzoa. 943 692452
R. Zabala Sagardotegia Garagara. 943 690774
Uparan Sagardotegia Polig. Uparan. 943 691253
Urtiza Pol. Urtaki. 943 693396
Uztartza Herriko plaza. 943 693481

AIA

Aizondo Lavurgin Disem, z/g. 943 832700
Altzerre Ubeagun, z/g. 943 830762
Aristarazu Nición Andaritz, 13. 943 834521
Arretxe Múlerio Ubeagun. 943 890125
Errota Bº Santio Ereka 29. 943 835311
Azoka Casa Rural Olsakoezia. 943 835465
Izurroizena Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteategi Elkano auzoa. 943 131606
Izarra Urdaneta. 943 131867
Izeta Asador Bº Elkano, 4. 943 131693
Jauregi Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kanua Asador Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Eder Urdaneta Auzoa. 943 132373
Portu Asador Santio Ereka, z/g. 943 894434
Saxota Sidrería Bº Santiago, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

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

ALBIZTUR

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

Herriko Etxe Bajos del Ayuntamiento. 943 654426
Sergo Etxe Berri Sra. Marina Auza. 943 580976
Ugarte Albiztur. 32. 943 657128

ALEGIA

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

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostatu. San Martín Plaza, 943 691636
Inazio Urrozta. Arana Baiara, 18. 658 734471

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Sidrería y asesor abierto todo el año
 Herriko plaza. 943 88 76 26

ALTZO

Arandia. Segrethet etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitzetx. Plaza Beltzaren, 1-8. 943 655848
Beartzana. Barloome Deunaren, 18. 943 650695
Txidokoi. Ereka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martín Ugaldé, 4. 943 50 83 82
Artea. Artea, 5. 943 590094
Bámbola (puzeta). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruzka. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erosa, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurri. Pza. Bazkardu, 8. 943 594044
Gaztiazoga Sidreria Bº Buruneta, z/g. 943 591968
Goikuru Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizoran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sidreria Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu auzoa, z/g. 943 590663
Trailernu. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txakala. Aita Larremendi, 943 591604
Xerтока. Goiburu, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA

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

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

ANTZUOLA

Arin. Kalebarren, 7. 943 573325
Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787066
Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 786094
Ongi Etorri. Buztintzi, 6. 943 786349

ARAMA

TOKI ALAI

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

ARETXABALETA

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

Goyaran. Solohandi, 8. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikoa. Bº Azatza. 943 791688
Zaraita. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldepe. Ithurriotz, 41. 943 796369
Artaga. Bº Garagartza, 37. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zaragutza, 24. 943 793991
Buenena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (puzeta). Arimaizuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Maialako, 8. 943 798514
Dragon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa, 943 791559
Eroski. Musakola auzoa, s/n. 943 795669
Errastikua. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA

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

Gaindiegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Ithurriotz, 33. 943 791115
Gran Murralla. Olatza, 36. 943 791195
Hilarion. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataidie. Poligono Kataidie, z/g. 943 771080
Larrintxe. Bº Udal. 943 792115
Lorategi. Ithurriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostea. Ithurriotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Moneta. Moneta. Bañez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaila Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udal Plaza, 943 791165
Rumba. Ithurriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
 Bº Urbitarr, 97. 943 79 49 39

Sara Merenderue. Meatzereka, 943 771586
Taxeta. Olatza Lizenziatuz, 18. 943 080415
Taxirita Taberna. Gosalbua auzoa, 943 791035
Txondro. Txondro Lizentz, 12. 943 798950
Yurokita. Bizkaila etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatza, z/g. 943 72004
Ugarran. Garagartza, 2. 943 797658
Urrin. Urbitarr Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udal. 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurutz Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
Matextaundi Sidreria. Zebalaita, 11. 943 692222
Patzine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidreria. Bebalara auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenea Sidreria. Camino Olatue, 57. 943 333333
Alrorennea Sidreria. Camino Petriegui, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551838
Antela Sidreria. Iolta Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Sidreria. Txoritokieta, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Berretzu Sidreria. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sidreria. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomás Alde, 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Albe, 9. 943 553943
Ergobia Sidreria. Ergobia plazaetxea, 19. 943 553301
Exeberria Sidreria. Santiago-Enea Basema, 943 555697
Garziategui Sidreria. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Garutzea Sidreria. Camino Olatue, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 335255
Ikatz Zabala. Mayor 32. 943 554989
Iretoa Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irroiz Sidreria. Iparale Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kiziki Bodegola. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidreria. Caserío Murriagorri, z/g. 943 555647

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

ATAUN

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

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Tolara Sidrería y asesor abierto todo el año
 Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Heribarena, 71. 943 180033

AZKOITZA

Abaraxka. Altamira, 5. 943 814315
Altola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 028851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erexili. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trebildearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itzari. Azpuru auzoa, 943 852620
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzo, 25. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maitte. Ugarate 75 Industrialdea, 943851103
Martitte. Martitte auzo, 943 857332
Otarre. Madariaga auzo, 943 853756
San Agustín. Azpuru auzo, Tel. 943 853492
Suharri. Altxabar etorbidea, 9. 943 025714
Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiogorri. Txerrio auzo, z/g. Tel. 943 851008
Zurr. Kale Nagusia, 88 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzo z/g. 943 812092
Añotxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzo, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskuata Ostatu. Bº Ibarraize, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Ferri Arregi, 19. 943 028866
Iraurgi. Ildafonso Gurrutxaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea. 943812271
Juanto Txiki. Uste auzo, de Arretxe, 17. 943150311
Kiruri. Loloialde auzo, 24. 943815808
Landeta. Landeta auzo, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loloia Hote. Loloialde Hibilbidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzubiada, 9. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuarbe auzo, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hibilbidea, 16. 943 801 21
Osinaspi. Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 028860
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Azpiroz, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzo 353. 943 813442
Sanagustin Kulturunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220

Uranga. Loloia auzo, 7. Telef. 943 812543
Xuhaitze Aterpea. Xuhote, 943 581007
Zokotxi. Erdi kale, 943 151634

BALIARRAIN

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

BEASAIN

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

DOLAREA HOTE

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

Iparra Taberna. Zaldurreta, 3.
Lizarrarte. Navarro Larreategi, 13. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar. Dolorea, 1. 943 886234
Nisa. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881706
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BARRI

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

Piazepe. Pza. San Martín, 943 882997
Titi Na. Nagusia, 18. 943 880000

Txantxanorri. J. Miquel Ithuriz, 7. 943 866949
Urteaga. Mayor, 7. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

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

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirrebenea. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeitxi. Arane Ereka, 13. 943 765500
Batzoka. San Pedro, 4. 943 253704
Beko Taberna. Aginzogar, 8. 943 765574
Dragon Oriental. Fraskozuri, 9. 943 250677
Etxagi. Mahasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiri bide. Urteaga, 9. 943 761845
Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Jam. Santalantz, 5. 943 760969

LASA

Gran restaurante con locales para bodas
 Zubiaurre, 35. 943 10 15 20

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Mahastegi, 13. 943 763953
Torrekua. Ibergara Hibilbidea, 37. 943 589997
Txarrantxu. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hote. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumeiaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

Iriarte J. M. Goikotxebea, 34. 943 680378

BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herria Plaza. 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297

Aztoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662

Aztiin. Aztiin bidea, 6. 943 121854

Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970

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

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

Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473

Laster. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

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

Santuañan. Mardari, z/g. 943 199397

Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199327

URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain, 9. 943 192003

Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

IBAR

Aguinasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608

Arla. Pza. Urquiza, 7. 943 206346

Astelena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32

Aztiain Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854

Bossa. Egoagain, 7. 17. 943 206753

Birjipañe. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalcha. Isasi, 7. 943 201126

Eskañe. Aragueta, 4. 943 121850

Fotxtzer. Plaza Barria, 6. 943 121255

Iruki Sagarlotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844

Iuxa. Ctra. Arate, 8. 943 707192

Jaiki. Txantxa-Zelai, 18. 943 207081

Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

Kantabria. Bº Arate, 4. 943 121262

La Jara. Saratsuegi, 5. 943 254360

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

Maixa. Calbetón, 8. 943 207730

Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo. Jesús Antonio Iburio, 1. 943 567036

Oria Txiki. Zirkuitu Ibilidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbela Humbergubergia. Pº Urkizu, 24. 943 120792

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

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

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

Su Berna. Bista Eder, 11. 943 477779

Txoko. Urquiza plaza, 10. 943 207010

Urku. Pº Urkizu, 12. 943 257275

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

ELDUAİN

Kontzeju Taberna. Hingunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284

Espaloña. Maela, 4. 943 768905

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Oiakorka. Aixola Auzoa. 943 176122

Ostatu. Gudarien Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Asgi. Urandi, 17. 943 742838

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezzenaro, 15. 943 058335

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Gerbea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Siglo. Uperitazgo, 3. 943 031185

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

Irindo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Iurri. Kalegorain Plaza, 5. 943 257448

Kaia. San Francisco, 50. 943 531606

Karakate. Olasoze, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Ezzenaro, 15.

King-Kong. San Pedro, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714

Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196

Maela. P. Muguruza, 5. 943 257421

Malape. San Francisco, 60. 943 254537

Mendibe. Santa Klara, 1. 943 742511

Mintxtxa. Zona deportiva Mintxtxa. 943 748744

Olaso. Olaso, 15. 943 743185

Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435

Salento P.M. Urzumuzo, 10. 943 740196

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

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

Sigma. Xixillon, 1. 943 748531

Tantaka. Alta Aguirre Plaza, 5. 943 030736

Txarriñanda. Emuarianbide, 1. 943 740793

Urkiola. San Roke, 8. 943 046209

Usatorre. San Antolin, 6. 943 741799

Usua. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezzenaro, 17. 943 033453

Vinoteca Mahats. Kalegorain Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 946 080086

ERREENTERIA

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

Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

Aker. María Lezu, 1. 943 516104

Benito. Santxoenea, 22. 943 511085

Borda Beri. Campos de Listerotea, z/g. 943 529274

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

Desira. Alfonso XI, 10 (CC.Niessen). 943 513451

Donosti Sidrería. Zamañola, 8. 943 526041

Egibur. Zamañola-Zentelón, 943 341831

Ely-Luz Sidrería. Bº Zamañola. 943 523905

Orgel. Orereta, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701

Ereña. Zamañola, z/g. 943 515913

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

Frantxilla. Astigaragako bentak. 943 511445

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

Galaxia. 4am. 14m. 14m. 943 577035

Getzelo Hotel. Andara Mari, 6. 943 511084

Gran Muralra (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363

Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195

Irrintzi. Kapitain Enea. 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 9. 943 304669

KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404

Juli. Viteri, 27. 943 510002

La Cappa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Ikua, 5. 943 755540

Lapurdikotz Piztak. Ikuitza Korsaria, 1B. 943 020637

Laz Casaltes. Aita Donostia, 12. 943 511046

Luz-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Mate. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintulo, z/g. 943 529614

Mesón Extermelo. Pº Itietza, 3. 943 511033

Mikel. Arditurri, 11. 943 522336

Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455

Oarso Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 515866

Okena. Zamañola, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigaragaa, 6. 943 514105

Paraiso. Sanboenea, 4. 943 527193

Perurera. Astigaragako Bentak. 943 515252

Pizza Sprint. Morigorrieta, 4. 943 522000

Rong Hua (chino). Olibet, 8. 943 340124

Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055

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

Taj Mahal. Sorgintulo, z/g. 943 529614

Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651

Tey. S. Marcos, 4. 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045

Vituri. Viteri, 39. 943 510036

Xera Gastroteka. C.C. Niessen. 943 344875

Zamañola. Bº Zamañola, z/g. 943 519001

Zubia. Gabeirota, 9. 943 115275

Zuket. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antioneren borda. Zelatun, 943 814981

Borondegí. Errezilgunea, 2. 943 511728

Letea. Letea, 943 812867

Izurre. Letea auzoa, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baseria, 943 813535

Trinxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Mutz. Gaztairadi, 21. 943 714822

Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

Otzeta. Aranburuzala, 9. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

EZKIO

Argindegi Ostatu. Argindegi etxea. Eskio. 943 720027

AGIRRE ETXEA

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

Auduga. Industrialeda. pab. 1. 943 041007

Labeoko Berri. Bº Sta. Lucia. 943 722552

GABIRIA

Aztiria Erretoria. 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. Larraitz Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455

Aida-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Anona Maria. Katrapona, 2. 887 965313

Astillero Asador. Fortea, 1. 943 140412

Azke. Alto Meargua, z/g. 943 130500

Balearrri. Fortea, z/g. 943 580911

Elkano. Herreneta, 2. 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017

Getaka. Nagusia, 35. 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Itxaspe. Nagusia, 8. 943 504420

Kaia-Kaipa. General Amaro, 4. 943 140500

Katrapona Kantina. Katrapona Plaza

Kasu. Nagusia, 20. 943 252471

Ketarri. Txirtonpe, 27. 943 140194

Mahasti. Elkano, 8. 943 140392

Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

Pintoxos, menu del día y pescados a la parrilla
Nagusia, 9. 943 01 11 13

San Anton. Muelle

dónde comer

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar
Pº de Buitón, 3. 943 57 85 19

Arroka Berrri. Higuer bidea, 6. 943 642712
Ballestana. Arkiko-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Mendorrea. Alameda, 943 645364
Beko-Erota. Jaizkibel, 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Gualdeupe, 943 641847
Casa Manolo. Amate, 39. 943 642732
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita S. Pedro. 33. 943 640497
Currytree Danonatz. Denda Kalea, 6. 943 646597
El Guro Verde. Minaterra, 3. 943 537779
Ehata. Zulagua, 5. 943 641454
Erandonea. Camino Gualdeupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodema S. Pedro. 79. 943 641952
Gran Sol S. Pedro. 65. 943 642701
Guell. Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea S. Pedro. 34. 943 645597
Hermandad Pescadores. Zulagua, 12. 943 642738
Hondar. Zulagua, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserriart Etorb., 1. 943 646040
Ignacio S. Pedro. 20. 943 643557
El Cap. Minaterra, B2. 943 643532
Isaspe S. Pedro. 40. 943 649490
Ixaropena S. Pedro. 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaleia. Issasargi, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburguerria. Santiago, 65. 943 642552
Kulturka S. Pedro. 19. 943 642240
Lupia. Zulagua, 12. 943 644025

KALEA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
Bº Arkolka, 133. 943 643 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekona S. Pedro. 45. 943 642762
Lokate Siderria. Bidasso, 19. 943 645880
Loreduna Berrri. Santiago, 67. 943 643298
Mahasti. Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitze S. Pedro. 35. 943 642781
Maioli Anador. Santiago, 63. 943 643712
Oilirra Azpi Siderria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ordarratz. 7 de Septiembre, 943 642739
Ordazar Cerveceria. Issasargi, 12. 943 642374
Pizzeria Partuxo. Pº Buitón, 943 645655
Rafael S. Pedro. 10. 943 642794
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301
Seguirán. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Suntan. Jaizubia, 266. 943 116000
Txanxangorri S. Pedro. 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56, bis. 943 644170
Uralde. Santiago, 75. 943 646614
Yola Marissegia. Bidasso, 10. 943 644614
Urdin Berri S. Pedro. 22. 943 645611
Zabala S. Pedro. 8. 943 642736
Zeria S. Pedro. 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Isatzk. Monte Isatzk, z/g. 943 675017
Larizk. Euskal Herria 2. 943 675636

IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebategarate, z/g. 943 187656
Giardi. Guardi polygonoa, 943 801918
Plarirena. Nagusia, 52. 943 187866

IKAZTEGIETA

Begiristain Siderria. Caserío Iurrizotz, 943 652837
Ostau. San Lorenzo, 7. 943 658892
Zubiaurre. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Afaldegi Bistroka. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aiale. Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Alto Asador. Junkal Lanbaidar, 7. 943 624477
Aitor Asador. Iparralde, 42-44. 943 630768
Alpaga. Pinar, 1. 943 610333
Alto de Arxete. Avda. Elizaboa, 52. 943 627438
Aia, Pza. Urdinabia, 943 508281
Anaka Berrri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mugika, 18. 943 615048
Antxon. Pza. San Juan, 943 630512
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 621473
Astaka. Ariztondo, 69. 943 635518

BAKAR

La singularidad de Wiliam Ariztizabal
Antzanran, 13. 943 24 21 40

Baserri. Errotazar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotazan, 5. 943 627745
Basosoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virgín. Luis Mariano, 9. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmera. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarria. Bº Meaka, 6. 943 630914
Cerveceria Boulevard. Pza. Antzanran, 11. 943 536918
Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628945
Casa Barandiarán. Polig. Sorozarta, 6. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Chicken S. Pedro. 16. 943 621429
Cianga. Pº Colón, 46. 943 619507
Cañe Irun. Letunborro, 91. 943 637377
Colón. Colón Ibilbidea, 62. 943 039146
Cornet. C. Com. Txingudi, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzapirua, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931
Don Jagugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jagugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628887
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki J. Talthamas Lanbaidar, 9. 943 630185
Eleano. Jose Eginio, 9. 943 690014
Errota Berrri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Etebehoa. Bº Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisn. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Ibarria. Bº Meaka, 9. 943 84 19 64
Ferlon's. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterribia F66. Fuenterribia, 3. 943 616028
Gamburris. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puñana, 4. 943 616064
Gasulmendin. Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Murralla. Adunasa, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
12 Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibandoi J.J. Tadeo Murgía, 1. 943 632888
Ibarko Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Letunborro, 77. 943 632632
El Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 94. 943 630993
Iñaki. Gabeira, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Iñigo Asteigui. S. Marcial, 9. 943 628934
Iruneta. Pza. Urdinabia, 4. 943 621059
Izarzo. Mayor, 17. 943 638630
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakua. Polig. Letunborro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2.4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30
Kulunka Uztapide. Bertsolariak, 7. 943 630481
La Bellotta. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Cepa Riojana. Belaskoena, 32. 943 628447

La Vinoteca. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
La Rotonda. Junkal Lanbaidar, 13. 943 629556
Lagun Artea. Serapio Mugika, 24. 943 614377
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaiá. Moulane Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mugika, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidasso, 16. 943 629377
Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95
Mariño. Zubelzu, 6-Bº Anaka. 943 615001
Marken. Santiago 27-A. 943 611628
Martinez. Pio Baroja, 22. 943 633429
Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterribia, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 55. 943 629896
Morondo. Papiñeta, 2. 943 621395
Muga. Junkal Lanbaidar, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gabeira, 13. 943 620745
Narao. Avda. Iparralde, 5. 943 614564
Nerea. Korokotzi, 19. 943 631914
Noeoa. Poligono Sorozarta, 36. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamaria, 1. 943 622890
Ortazar Cerveceria. Luis de Urzatu, 4. 943 615171
Ostebi. Pza. Eñeria, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paozta. Edificio Paozta-Anaka. 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Lanbaidar, 36. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629930
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Pollo Gold. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñua. Avda. Puñana, 7. 943 610544
Real Uñen. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-27. 943 633557
Sargia. León Iruetogoyena, 1. 636 939591
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterribia, 8. 943 618023
Stop. Serapio Mugika, 943 612884
Swing. Santiago, 4. 943 578665
Telepizza. Lope de Irigoyen, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fueros, 2. 943 621954
Toki Goxo. Pº Ibarroa, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquete. Mª Junkal Lanbaidar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eñeria, 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. Fuenterribia, 8. 943 619317
Txuurturo. Pio XII, 5. 943 615084
Vagón de Cola. Moulane Mitxelena, 2. 943 020120
Vitoria. Arbesko Etorri, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Volkner. Arbesko Etorri, 5. 943 117992
Waunna's. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japonés). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Area Servicio A-6. 943 623109
Zurca. Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

IRURRA

Aizpuru. Nagusia, 2. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetzi, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

ITSASO

Itsasoko Ostaua. Itsaso, z/g. 943 880315
Manduboko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

ITSASONDO

Kaxintane. Nagusia, 27. 943 887614
Nautico. Nagusia, 13. 943 880012

ITZIAR

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

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas
Arriola auzoa, 22. 943 60 80 52

Salagi. Galtzaida, 13. 943 19 90 04
Santuarum. Mardari, z/g. 943 193937
Xitundi-Turri Siderria. Mardari, 943 193938
Ixonin. Mardari, z/g. Iziar, 943 199056
Urbeu Siderria. Bº Elornaga, 2. 943 199237
Zubikarri Buru Gorri. Muxiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muñozabal, 5. 943 372089
Arkepe. Largaena, 2. 943 371742

AVENIDA

Menús, pintxos, raciones y buena música
Hipódromo Etorbidea, 2. 943 371742

Bugati. Arripide Pasalekua, 7. 943 362709
Burger Hamburguerria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Epeñ. Goikale, 1. 943 36 27 01
Errekoite. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Geltoki. Hirubide Bailara, 1. 943 361400
Guria. Nagusia, 8. 943 362 71 74
Iñaki. Inigo de Loiola, 4. 943 365 50 51
Jalai. Nagusia, 9. 943 372780
Larre. Larrekoete Bidea, 10. 943 361012
Lavio Grabato. Geltoki, 14. 943 324861
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Loiti, 4. 943 366471
Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530694
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camillo Illarratueta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Muñozabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustien, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oria, 8. 943 377353
Rummy. Nagusia, 71. 943 365341
Txi's. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txarri Txarri. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192

TXITARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada
Oria Etorbidea, 12. 943 04 62 57

Zaldúa. Pº Hipódromo, 8. 943 366620

LAZKAO

Amebi Siderria. Zubi Erreka Auza, 9. 943 162523
Batzokia. Hirigoinen, 4-6. 943 889308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierrena auza, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
Elosegi, 22. 943 08 76 74

Nerea. Uhartz, 3. 943 80 80 88
Orbioñe. Elosegi, 34. 943 540817
Pipas. Lazkaoamendi, z/g. 943 880805
Zelata. Uhartz, 1. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aiturri. Legazpiko Industriaidea, 943 730600
Aztiria. Santa Marina Auza, 943 736822
Bidea Batzokia. Labartegi, 8. 943 731584

AZPIKOETXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Goiko Izarra. Laubide, 17. 943 03 47 93
Gurrutxua. Nagusia, 1. 943 731271
Katu. Euskal Herria Enparantza. 943 881198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei. Plazaola, 10. 943 522 93 92
Oluña. Euskal Herria Enparantza
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidreria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Esmalza auzoa, 7. 943 806206
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatzaga-Gain. Alto de Arlaban. 943 715522
Gastainzuketza. Gastainzuketza, z/g. 943 715164
Guz Ametso. Alto de Arlaban. 943 714952
Ostau. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Alto Borda. Antonio Pildain kalea, 943 476476
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Camón. Tomas Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Eliortegi. Eliortegi bidea, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Sidreria. Bº Gaintzurizketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889
Exkola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillelmo de Laxón, 4. 943 527995
Guz Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurzun, 35. 943 528580
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529889
Iruzun. Irurzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubixo, 9. 943 521966
Kaibelde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kika Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512849
Lur Jatexoa. Urune, z/g. 943 511888
Marigu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Orri Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Oriolarra. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urduabai, 4. 943 527833

PATXIKU-ENA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla Bº Gaintzurizketa. 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sargin Taberna. Guillermo de Laxón, 943 527945
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 882091
Leku Alai. Zubairua, z/g. 943 872616
Ostau. Txinita gudariaren plaza, 7. 943 682256

MENDAROA

Inbusasi. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagara, 32. 943 756028
Luzdegue. Mendorazabal, z/g. 943 755144
Toki Alai. Mendorazabal, 2.-Garagara, 943 756072

MUTILOA

Mujika. Lierna, z/g. 943 801507
Ostau. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900

OSTAU

Los mejores hongos al horno del Goierri Herriko Kuxia, z/g 943 80 11 66

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Murtuki 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239
Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaxo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pjica. Bº Laranga, 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Txirlatxo. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Albamar. Bº Arragua, 943 491230
Almabar. Casa Zamateeta, 943 492783
Albistur. Bº Altzibar, 943 490711
Ariñi Asador. Bº Ugaldelxo, z/g. 943 492558
Aristizabal. Itxalaka Bidea, 4. 943 492714
Arizep. Bº Ugaldelxo, z/g. 943 493088
Autogirill. Autopista A8, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Ederre, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Aido. Bº Ergoien, 943 521661
Bideharte Sidreria. Arragua-Nicelo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldelxo. 943 492749
Entrepelatos. C. Com. Carrefour, 943 100800
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Esoiz. Zuaznabar, 72. Ugaldelxo. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbar. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goikoa-Etxe. Bº Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

Hotel-restaurante con cuidada gastronomía Pza. Bizartaria, 7. 943 49 06 25

Intxitxu Asador. Bº Ugaldelxo, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruanderrin. Bº Altzibar, 1. 943 490335
Isasti Sidreria. Rafael Picaebea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomla, 21. 943 491254
Laiá. Landetxea, 3. 943 493839
Lurcho. Ugaldelxo, 943 492101
Marsos. Zelaimusu-Pulg. Ugaldelxo, 943 493930
Maslata. Olagarr, 9. 943 490412
Matteo. Iruñita Bidea, 2. 943 491194
Merka Oiartzun. Merka Oiartzun, 433 493020
Miren Taberna. San Juan 1. 943 491277
Nuvio Amix Asador. Rafael Picaebea, 54. 943 491196
Olatzola. Tomola, 2. Bº Ergoien, 943 492605
Ondeko. Polig. Lintziñu, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sidreria. Caserío Ordo Zelai, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Guntze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizartaria plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolara. Tomola, 20. 943 490071
Treu. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Aido. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiardi Sagardotxia. Astigarraga Bidea, 943 490678
Usatategieta Hotel. Malsburua bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1 (Bº Iruñitzi), 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
Etxe Zuri Sagardotxia. Errekalde auzoa 943 882049
Gartxu. Pol. Ind. Olaberria. 943 881309
Taberna. Cani de la Cruz (Iruñe) 943 886584

ZELIÑOEA

Los mejores hongos al horno del Goierri Herriko Kuxia, s/n/g 943 88 58 29

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Garbai, 17. 943 782483
Debatarra. Otadi zuhaitzia, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956

Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. Arantzazu, 943 781305
Helmuja. Ugarkale, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iturrizko. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri. Ultegui, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. Bº Oلابerria, 63. 943 781896
Mauka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Milikua. Bº Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Oriko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindikia Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumatelgei. Torre Zumatelgei, 943 400000
Urbaski Fonda. Campa de Urbia, 943 781316
Urrituko. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urbaiagin. Urbain, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 882822
Itxune. Gabrialde, 14. 943 164844

KUKO

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

ORDIZIA

19-90. Garagara, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Haizpe. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883980
Kantoi. Anpuero, z/g. 943 160471
Majori. Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

MARTÍNEZ

El restaurante del mercado de Ordizia Santa Maria, 10. 943 88 06 41

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintxos... Euskal Piloita, 3. 943 08 58 24

Oiangui. Oiangui Parkea, 943 161371
Ponpuz (pizieria). Pza. Domingo Uhanua, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 163034
Txepetxa. Urdeneta, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 880409
Zubiñi. Gudarian Etorbidea, 3. 943 160041

ORENDAIN

OREDAINGO OSTATUA
Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
Erronero Plaza, 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostata. Errebotte Plaza, 1. 943 882290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634. km 13. 943 832700
Aizperrero Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Anari. Ondarribai, 26. 943 019458
Antilla. Abeslari, 4. 943 832308
Arдора. Ondarribai, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olastogotia Auzoa. 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lertxundui, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bala. Hondartzita bidea, 1. 943 894440
Jose Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza. 943 890475

KATXIÑA BIDEA

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

Oñiden. Ortaizka Auzoa, 44. 943 830883
Orioko Benta. Camino Orío-Igeldo. 943 835751

San Martin Asador. Bº S. Martín, z/g. 943 830058
Sarasa Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868030
Xixario Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharren Babeslekua. Enparantza, 943 835398

PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 390909
Alkarketab. Donibane, 65. Donibane. 943 511214
Antxeta. Arraunaldi, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupeberrí. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Ambo. 943 510068
Bahia. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalategi, 21. Ambo. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 7. 943 529297
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 513639
Colofradia. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarretarria, 8. Ambo. 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 33. Ambo. 943 390906
Donibane Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. 1-Trintzepe, 943 399071
E-16. Eskalategi, 16. Ambo. 943 528169
Ekari. Zumalakarregi, 10. Ambo. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintzepe. 943 404424
Erdibana taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14. 16. Trintzepe. 943 390357
Erreketxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Ezere Ona. Eskalategi, 9. Ambo. 943 525696
Ezer. Eskalategi, 40. Ambo. 943 513362
Garbana. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goiberri. Eskalategi, 36. Ambo. 943 510019
Guz Borda. Arraunaldi, 36. S. Pedro. 943 391184
Guria. Arrandegi, 5. Trintzepe. 943 394026
Ibaiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Ambo. 943 515300
Iperra. Pº Nafarroa. Ambo, 943 340164
Izküña. Euskadi Etorb. 17. Donibane. 943 399043
Juantxo. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Guz Zumardia, 29. Ambo. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda. Oarso, 8. Ambo. 943 515414
Marisoi. Etsnabide, 18. Trintzepe. 943 394751
Marixu. Euskadi Etorb. 2. Trintzepe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meñipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguzur (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolas. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80. 943 392386
Pitxerri. Eskalategi, 118. Ambo, 943 520770
Romeral. Eskalategi, 40-42. Ambo. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintzepe. 943 399074
Txulotxo. Lezo Bide, 7. Donibane. 943 523952
Yola Berra. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Etsnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izküña. Zubanoa, 17. 943 8002512

SORALUZE

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

TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
66 Taberna. Martin Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

ALLIRI

La cafetería de la estación de Tolosa
Paséo Allirri, 13. 943 65 56 94

AMA

Etxean, etxean bezate! (En casa, como en casa)
Arosteigeta, 13. 608 91 32 94 - 600 72 78 02

Amairu. Beotibar, 5. 943 245469

Amets. Laramendi, 1. 943 843839

Asteasuerra. Herros, 18-20. 943 673186

Astelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650936

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arosteigeta, 16. 943 673201

Bidebide. Usatoki Kirologia. 943 575753

BOTARRI

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

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruia. Gornit plaza, z/g. 943 016565

Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguzkitza Siderria. E' Usabal, 35. 660 654317

Euskal Gipuzka. Gudari, 16. 943 655665

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

Ikatza. Plaza Berria, 6. 943 674913

Illargi. Pza. Gipuzkoa 1. 943 654229

Iruña. Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Iruña. Amaro, 10. 943 119828

Irrintzi. Oría, 3. 943 654334

Isastegi. Pza. Berria, 8. 943 652964

Izola. Batxilerr Zaldibia, 1. 943 841427

Jokel. Martín José Iraola, 10. 943 116017

K-2. Plaza Nueva, 943 570068

Kupela. Pza. Berria, 943 672070

Landroa. Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurran Bistrot. Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alai. E' San Esteban, 39. 943 651799

Muga Asador de pollos. Agintari, 3. 943 679343

Orbela Taberna. Erentari, 10. 943 016780

Ordziza Taberna. Martín J. Iraola, 647 007275

Plan B. Laramendi, 8. 943 598486

Sausita. P' Belata, 7-8. 943 655453

Solana 4. Solana 4. 943 017636

Telepizza. Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

Tolosalde. N-hun-Madrin, km 432. 943 650656

Triángulo. Triángulo plaza, s/n

Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659

Usabal Siderria. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna. E' Alliri, 1. 943 639513

Zuloaga-txiki. Montesqueu, 943 650036

URNIETA

Aballari. Iriazabal, 21. 943 330025

Altnua. E' Lategi, 943 554917

Adarra. E' Goinburu, 37. 943 552036

Besabi. E' Goinburu, z/g. 943 330131

Bosteko. Eratzu, 943 337357

Eltxeta Siderria. E' Oltzaran, 34. 943 556981

Eula Siderria. E' Lategi, 19. 943 552744

Fronton. Estación, z/g. 943 005077

Guria. Iriazabal, 46. 943 005650

Olanedo Sagardotegia. E' Ergolen, 18. 943 556863

Pintodeportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408

Setiñ 'Moko' Siderria. E' Oltzaran, 11. 943 551014

Urruzola. Elutxeta Baseria, 943 556981

Zaldundegi. Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

APAN

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

Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667

Collins. Areizaga, 3.

Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165

Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navarro. Ipararguite, 11. 943 721867

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

Pizzeria Madaya. Labeaga, 33. 943 229133

SANTA BARBARA

Tradicional con cuidadas presentaciones
Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87

Telepizza. Iparargi, z/g. 943 101103

Zahabeta. Ipeñarieta, 2. 943 724320

Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. E' Aginaga 31, 943 366710

Azubieta. Zubiaurena, 6. 943 370434

Arratzain Arzelaga. Arratzain Baseria, 943 366663

ERTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional
Puntapaz Kalea, 8. 943 36 91 39

Abcea Gipuzkoa. Aitezerra, 1. 943 371150

Bordaxo. Zubiaurena, 5. 943 371042

Canta Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582

Hurbil. Centro Comercial, 943 363781

Ibarrola Agroturismo. Kaleaz, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113

Llanbe Siderria. E' Txoko Alde, 943 371649

Iratxo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Mykenes. Txoko-Alde, 22. 943 361127

Kantaur Asador. Poligono Ugaldeite, 36. 943 366968

Patri. Nagusia, 14. 943 362725

Saiz Siderria. E' Kale-Zahar, 39. 943 364597

Sekaña Asador. Aginaga, 20. 943 362773

Traxoika. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734

Txapeludin. Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772

Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735

Txinparta Asador. C. Com. Urbil, 943 376698

Txirriboa. Irazu, 6. 943 361398

Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

Txirristra. Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdaira Siderria. E' Aginaga, 943 376291

Zumeta. E' Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296

Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Aizua. Berria, 29. 943 690623

Ongi Etxeri. Berria, 18. 943 691236

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

Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 671558

Txapeludin. Berria, 23 bajo. 943 696449

Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurgune. Olaeta Agroalde, 6. 943 501086

Ursu. Sta. Fe, 8. 943 887146

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural
Aiestaran Erreka, s/n. 943 88 00 44

ZARAUZU

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel. Setzimineteta, 4. 943 830143

Amiaa. Nafarroa, 9. 943 130549

Aniakal. Altozeta, 2. 943 835975

Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

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

Ardalte. Araba, 41. 943 834433

Artea. Zigorlata, 32. 943 016693

Aurrera. Ipar Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea. Setzimineteta, 4. 943 130586

Batzokia. Batea, 1. 943 002049

Basarri. Patxiku, 10. 943 021275

Beach Cafeteria. P' del Malecón, z/g. 943 831262

Berazadi-Berri. Talai Mendi, z/g. 943 130003

Bordatxo. Elizaurrea, 5. 943 132889

Café Iruia. Ipar kalea, 13. 943 004023

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

Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro. Azara, 4. 943 132944

Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitze. Araba, 32. 943 890096

Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731

Eurorarr. Nafarroa, 37. 943 131020

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

Haritza. Gurmendi, 10.

Iluntze. Zelai-Ordo, 23. 943 417199

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264

Ixas-Berri. Kamping Zarautz, 943 131619

Ixas-Lur. Santurium plaza, 3. 943 890138

Jacoba. Patxiu Kalea, 10. 671 03 65 18

Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236

Kandela. Torre Luzea parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000

Kebab Zarautz. Bixkonde, 9. 943 013899

Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixika. Bixkonde, 9. 943 134604

La Perla. P' Maritimo, 943 013873

Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701

Manuela. San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 504556

Mollari (pizzeria). Patxiku, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria. Mibelzena, 27. 943 834561

Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13519

Okamika. Ipar kalea, 1. 943 561328

Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiuko. Kiriñi, 1. 943 131358

Pedro Enea. Gipuzkoa, 943 130081

Pio. Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint. Bizkaia, z/g. 943 894314

Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272

Shelter. Itassertza, s/n. 943 580285

Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993

Sunset Bar. Mandabide 3a (Malecón), 943 000355

Talai-Berri Txakolnologia. Talai Mendi, 728. 943 132750

Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551

Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901

Tivoli. Kiriñi, 1. 943 131358

Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357

Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldikak. Eurorarr, 37. 943 131496

Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai Ordo. Zelai-Ordo, 23. 943 021980

Zelaitxo. Mibelzena, 12. 943 011399

Zubi Ordo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamak Ostata. San Martin 3. 943 801051

Otzarzteko Bidea. Otzarzte, z/g. 943 80 12 93

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...



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. NIESSSEN



**PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO...
Y GANA EL MEJOR BACALAO !!!** (VER PÁGINA 61)

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irun y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos a los que **se ha sumado un tercer puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Urantzú, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carri-**

leras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **ensasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Urantzú una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.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 Irun, 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 escurdidas, 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.kenjikitakosushi.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

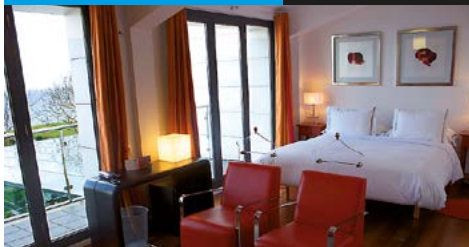


En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplirá 25 años al frente de esta **carnicería especializada en ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero** y **Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves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

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

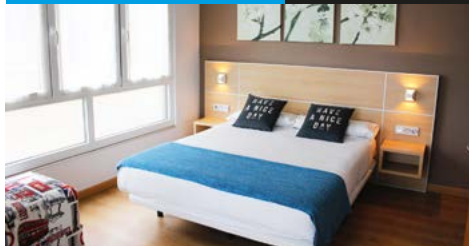


En la ladera del Monte Igeldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería.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

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).

AITOR AZURKI (PERIODISTA FREELANCE)

“EL TXIKITEO ES UNA TRADICIÓN A REVALORIZAR”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Le apasiona el pasado para, como el remero, tomar impulso hacia adelante, tal y como lo decía Jorge Oteiza. El periodista y publicista Aitor Azurki (Donostia, 1983) es un gran amante de nuestros mayores, de los sinsabores del pasado, de las reflexiones del presente y de las alegrías del futuro. Las tascas son su perdición, allá donde se reúne lo más granado de cada casa, donde el polvo, la palabra así como la cocina de las ‘etxeoandres’ nos transportan a otros tiempos. Azurki arrancó su trayectoria periodística en prensa escrita y más tarde saltó a la televisión. De ahí pasó a la institución pública, para terminar de responsable de comunicación freelance en mundos tan dispares como la gastronomía, la memoria histórica, los derechos humanos, la educación o la cultura. Nada le es ajeno si tiene sabor añejo, algo de profundidad o una pizca de humanismo.

¿Además del periodismo y la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Me fascina la memoria histórica y la cultura en general, ya sea literatura, cine, poesía, diseño, arte... Tengo la suerte de trabajar también en ambos campos, lo que supone pasar gran parte de mi día muy relacionado a ellos. Y en momentos de ocio, también tiro por ahí, aunque tengo alguna afición más que solo conocen las personas más cercanas como... Ahí lo dejo por ahora.

¿Cuál es tu lugar favorito en Donostia?

¿Y en Gipuzkoa? En Donostia, el monte Urgull, sin duda, porque es donde se encuentran todos mis fantasmas buenos, como siempre digo. Me conecta con mi niñez, con la casa de mi amoña y aitona... Es un lugar fantástico, con muchísimos recovecos muy diferentes, rodeado de naturaleza a dos minutos de la urbe; en el corazón mismo de Donostia.

Otro lugar precioso en el centro mismo de la ciudad y que últimamente estoy redescubriendo es el parque Cristina Enea, que es fantástico también para pasear y disfrutar de la naturaleza autóctona y foránea a dos pasos de casa. Hago un llamamiento a la ciudadanía para que se reencontre con él así como consigo misma.

En Gipuzkoa, Arantzazu, en Oñati, concretamente, es un lugar mágico, gastronómico y artístico que directamente me conecta con mi ser y nuestras raíces, con nuestra paz interior desde una perspectiva vanguardista del arte.

¿Y en el resto de Euskal Herria?

Existen muchísimos lugares y no puedo citar todos. El museo Oteiza, en Altzua, por ejemplo, hablando de cultura y misticismo, también es



maravilloso para conocer a un genio de nuestro pueblo y, asimismo, conocernos a nosotros y nosotras mismas; a nuestras raíces. De ciudades, sin duda, Iruñea: a veces tan extrema y diferente, pero profundamente acogedora siempre.

¿Y en el resto del mundo? La Habana, en Cuba, es, sin duda, otro de los lugares fascinantes para perderse por su gente, cultura, edificios, historia... Y Boise también, por sus raíces vascas así como su amor por el euskera y la cultura vasca, estando como está al otro lado del charco; tan alejado, pero tan cercano.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje? He tenido muchos fantásticos, me cuesta decidirme por uno. El viaje a Boise, Reno, Las Vegas, San Francisco, etcétera que hice hace años por Estados Unidos fue una pasada. También el viaje a Gambia, en África, que fui a la boda de mi tía; increíble. Así como los dos de Cuba, memorables.

¿Y el viaje que te queda por hacer? Latinoamérica me chifla tanto por su cultura en general y gastronómica en particular como por sus gentes e historia: Perú, Uruguay, México, Chile, Venezuela, Ecuador, Bolivia...

¿Qué es lo que más valoras en una persona? Humildad, bondad, cercanía y buen corazón.

¿Y qué detestas en una persona? La soberbia y la arrogancia me cuesta digerirlas.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica? Son muchos los lugares y no puedo escoger uno: Txuleta, Elkano, Urepel, A Fuego Negro, La Muralla, Xixario, Ezkurra... La lista es interminable y cada uno destaca por distintos motivos.

¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en Euskal Herria? El poteo o txikiteo me encanta. Lo solíamos practicar en la cuadrilla y es una tradición que se ha perdido o está a punto de extinguirse ya. Una pena, ya que se podrían eliminar o modificar los malos aspectos de la misma y quedarnos con lo bueno. Porque tiene una base muy buena: la distribución de la riqueza en distintos establecimientos, la socialización con otras gentes más allá de tu círculo íntimo de amigos y amigos... Es una tradición, sin duda, a revalorizar.

¿Y el producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de aquí? Son muchos; por ejemplo, siempre me ha llamado la atención el mate, cómo la gente va andando por la calle con él, etcétera. Muy curioso. En Gambia el té también tiene una gran presencia en las reuniones familiares. Siempre me han llamado la atención ambos.

¿Cuál es tu plato favorito para comer? No tengo uno concreto; depende de quién lo hace, dónde y con quién lo deguste. Recuerdo con gran ternura el arroz a la cubana de la amoña, sus albóndigas, croquetas, carne en salsa, bizcocho... Sin duda, me quedo con estos.

¿Y tu plato favorito para preparar? Últimamente me ha dado por elaborar brócoli con kale —una col— y zanahoria. No tiene ningún misterio, pero me encanta y es sanísimo. Lo preparo mucho.

¿Se te resiste algún plato o producto, ya sea para comerlo o para prepararlo? Para comer, el huevo frito y la tortilla francesa. Mis grandes 'enemigas' desde que nací.

Sugiérenos dos restaurantes en Donostia o Gipuzkoa. Es difícil, porque hay muchos, pero por poner dos ejemplos: el restaurante de Roberto Ruiz, en la txakolindegi Hika de Amasa-Villabona. Y el Iriarte de Berrobi. Añado, como extra, la sidrería Gurutzeta de Astigarraga, abierta en temporada de txotx, claro, porque es magnífica también. Cuando hablamos de bares y restaurantes guipuzcoanos, a veces se nos olvidan las sidrerías, lugares tan nuestros que tanto han aportado a nuestra gastronomía y cultura para ser lo que somos hoy.

¿Y un par de restaurantes de Euskal Herria o del resto del mundo? Tengo pendiente el restaurante Arrea de Kanpezu, de Edorta Lamo. Y Gastón y Daniela, en Perú, no estaría nada mal.

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido? Siempre he alucinado con Aitor Arregi, de Elkano, por su magnífica forma de comunicar, su capacidad cercana y llana de explicar el producto, su elaboración, la temporada, el contexto, las raíces, su historia... Tiene una sabiduría generacional bárbara y un relato fascinante.

COVID-19... ¿Cómo lo estás viviendo? Es una situación difícil tanto en el campo de la salud como en el de la economía. Más que mi persona, me preocupa el entorno: la supervivencia de mi clientela, la situación de mis familiares...

¿Y que consecuencias crees que traerá a la gastronomía? Los bares y restaurantes donostiarras se encontraban en una potente encrucijada entre lo antiguo y lo moderno así como entre el turismo o los locales. En esas estaban cuando, de repente, nos ha llegado la ola de la COVID-19 y ha arrasado con todo. Hago un llamamiento tanto a la ciudadanía como a las instituciones para que apoyen sin dudar a la hostelería, a la cultura y al pequeño comercio. Es a vida o muerte; y la partida se juega ahora. De nosotros y nosotras depende su futuro, que es el nuestro, al fin y al cabo.

Un poco de positivismo: ¿Qué harías si te tocara la lotería? Primero, deshacerme de la hipoteca y demás. Después, ayudar a mis seres queridos en todo lo que pudiera económica y psicológicamente. Y por último, que debería ser lo primero para toda persona, vivir la vida, ya sin presión económica, pero como hasta ahora: como el remero, en corazón y alma.

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