

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 195: enero 2021



MARCO REAL

47



CALIDAD . TRADICIÓN . SABER HACER

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz erretegia



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



**Kokotxas al pil-pil
con hongos**
EL VASKITO (Donostia)

ondojan

Nº 195 Enero 2021
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 Corcueria,
Dani Cormán, Aitor Buendía,
Nere Arizto, Arnaud Estrader, Jon
Méndez, Alberto Benedicto, Carol
Archeli, Anne Otegi, Carolina Rin,
Txemari Esteban y Javier Etayo

Fotografías: Ritzar Tolosa,
Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Ritzar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)
Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldziakari hau hilabetero banatzen da Gipuzkoako jatetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orriean iragartzen diren jatetxe eta taberner laguntzen 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

Año nuevo...

Vida nueva?? Permitánnos que lo dudemos. Tal vez debíamos de haber titulado así el editorial de enero del año pasado, ya que nadie, absolutamente nadie, se esperaba el cambio radical en nuestras vidas y en nuestras costumbres que iba a suponer la llegada de 2020, y eso que venía avisando, pero ya se sabe, esto es como el cuento del pastor y el lobo.

El caso es que el lobo nos ha mordido, vaya si nos ha mordido. Y por si no fuera poco con el lobo, encima tenemos el **LABI**, que cada vez que abre la boca sube el pan y baja el poder adquisitivo y la moral de los hosteleros.

Y el **LABI** ha vuelto a hablar, justo el día anterior a la salida de este ejemplar de **On-dojan.com**, revista cuya vida también ha dado un vuelco en 2020. Y por primera vez, este organismo del Gobierno Vasco no ha sido tan duro como algunos y algunas se esperaban y, al menos, no ha decretado un nuevo cierre de la hostelería, algo que muchos se esperaban y tenían, incluso, asumido. Pues va a ser que no. De momento, aunque desde instancias gubernamentales tachan la actual situación de "preocupante", de momento se mantienen las medidas anteriores: cierre de la hostelería a las 8 de la tarde, confinamiento por territorios históricos y confinamiento provincial hasta nuevo aviso.

Este último pronunciamiento del **LABI** ha hecho suspirar de alivio a no pocos hosteleros, y es que más de uno se temía lo peor, y hoy la sensación general era de alivio. Y por mucho que se me tache de negativo, yo, al menos, encuentro esta situación igualmente preocupante. Si hace un año se hubieran ins-



taurado de golpe las medidas que sufre ahora la hostelería, la gente se echaría las manos a la cabeza, pero como ha habido un par de cierres durísimos, el hecho de que le dejen a uno trabajar aunque sea en unas condiciones inhumanas y paupérrimas es asumido y hasta recibido con alborozo. Solo nos falta dar saltos de alegría para agradecer a nuestros mandatarios su benevolencia y besarles la mano.

Tengamos cuidado. Lo que es injusto es injusto. **Y por mucho que esperásemos algo peor, no tenemos por qué tolerar las condiciones impuestas a la hostelería, a todas luces injustas y desproporcionadas.** Y no olvidemos que en caso de aumento de contagios local, los bares y restaurantes son los únicos en pagar el pato. No debemos estar agradecidos por que las condiciones no vayan a peor, debemos seguir quejándonos y exigiendo, sin descanso, que se mejoren y que se deje de poner a la hostelería en el punto de mira de esta pandemia como si nuestro sector fuera el causante de todos los males y de la ineficacia, la inoperancia y la mediocridad de nuestra triste y decepcionante clase política.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 195 INTRODUCCIÓN 04 CONSEJOS 12 EN PORTADA: EL VASKITO 34

GASTRONOMÍA: PRESENTACIÓN DE "GOZOA" 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 60 DIETÉTICA 62 MENUDO MENÚ 64

JAKITEA: TXOKO (ZUMARRAGA) 66 GRANDES ASADORES: VILLA LUCÍA 70

REPORTAJE: RIOJA ALAVESA 76 AL DENTE: PRESENTACIÓN DE URDINA, EL AZUL VASCO: 82

ENTREVISTA: EDOUARD COINTREAU (GOURMAND) 86 MENÚ DEL DÍA: BERA-BERA 92

GUÍA RESTAURANTES 96 LISTADO RESTAURANTES 126 PLACERES GASTRONÓMICOS 133

DORMIR EN GIPUZKOA 137 CON LAS MANOS EN LA MASA: BENITO PASTOR 138

NERE GIPUZKOA GOZOA



**JOSEMA
AZPEITIA**

Kazetari
gastronomikoa

Joan den abenduaren 18an, Tabakalera Kulturgunean, GOZOA, Gipuzkoako Artisau Gozogileen Elkartearen ekitaldi bat burutu zen, erakunde hau berrindartzeko intentzioarekin. Bertan, elkarteko partaide gehienetaz gain, instituzioetako aurpegia ezagun ugari bidu ziren Kukai Dantza Taldeak bere dantzen bidez alaitu zuen ekitaldi xume bezain adierazgarri. Ekitaldian zehar "Gozoablog" izeneko blogaren aurkezpena ere egin zuen Julio Flor kazetariak. Hemen duzue blog horretan argitaratzeko asmoz GOZOA elkarteark eskatu zidan testua. Ohore bat izan da bertan parte hartzea.

Egiari zor, ez naiz ni izan gozozale amorratua, ez behintzat duela urte batzuk arte. Eguna taberna batetan hasten badut, joera haundiagoa dut tortila pintxo bat aukeratzeko kroisant bat baino, etxearen gosaltzeko, gehienetan, kefir katilukada bat nahiko izaten dut martxan jartzeko, askotan, baziari zein afaritan, postrea baztertzen dut sekulako betekadarekin iristen bait naiz janaldien amaieretara, zineman errezagot ahoratzen ditut fruitu lehorrik gominolak baino...

Baina kazetari gastronomiko gisa egiten dudan lanak gustua zabaldu dit eta azken urteetan zehar gure herrialdeko gozogile, konfitero eta txokolategilerik onenek prestatzenten dituzten produkturik goxoenetako batzuk dastatzeko zorte handia izan dut. Zentzu honetan, oso esanguratsua izan zen neretzako 2016. urtea. Garai hartan, ZUM Edizioetan, Ondojoan.com gure aldizkariaren argitaletxeen, Juan José Lapitzen "Cinco docenas de pasteles" liburuaren argazkiak egiteko enkargua jaso genuen. Bere azkeneko liburua izango zuen horretan, Hondarribiko gastronomikoak Euskal Herriko erreposteritzako produkturik esanguratsuenen istorioa eta ezaugarriak biltzen zituen.

Beraz, urte hartan gure bulegotik pasa ziren gure herriaren gozogintza-produkturik garrantzitsuenak, eta gainera, bere momenturik onenean: egin berriak eta dotore-dotore, Ritxar Tolosaren kameraren aurretik desfilatzeko prest. Esan beharrik ez dago, behin produktu bakoitzaren argazki-sesioa amaituta, dastatze-festa zetorrela produktua bertan jaten edota etxera eramatzen bertan gozatzeko.

Horrela, 2016. urte gozo hartan, soilik Gipuzkoari zegokionez, sekulako produktu sorta ezagutu eta gozatu genuen: Tolosako Zigarrilo eta Teilak, hiri berdineko Xaxuk eta Intxaursaltsako Turroia, Azpeitiko Inazioak, Zegamako Intxaur pastak, Debagoienako Karrapaixoa, Azkoitiko Makarroiak, Beasaingo Martintxoak, Ordiziako Merlitoiak, Segurako Tarta eta Nikolas Txikiak, Irungo San Marcos Opila, Donostiarra Pantxineta, Bergarako Tostoi eta Erreilenoak... paregabeko produktu-desfilea izan zen, ez soilik gozo eta zaportsuak, baizik eta natural eta artisauak... gutxietan izandako ikusmen eta dastamenerako gozamen paregabea izan zen bizi genuena.

Eta horretaz gain, azken lau urteetan askoz dultze gehiago ezagutzeko eta dastatzeko aukera izan dugu. Rafa Gorrotxategirekin daukagun adiskidetasunaren bitartez, bere turroiak, Gorrotxak, txokolatezko produktuak... gozatzeko aukera izan dugu, eta Gipuzkoako beste produktu zoragarri batzuk dastatu ditugu, hala nola Adarragako tarta, Koldo Lasaren turroiak, Maitianako trufa eta bonboiak... eta dastatzearen poderioz,



azkenean gure gastronomiaren alde gozoak harrapatu gaitu. Gainera, ohartu gara Gipuzkoako alde gozo hori gaur egun betikotzat dauzkagun gastronomi-adierazpen gehienak baino zaharragoa dela: Gipuzkoan gozogintzak Euskal Sukaldaritza Berria, pintxoak, sagardotegiak edo elkartea gastronomikoak baino askoz urre gehiago ditu. Hemen foie edo angulak zer ziren inork oraindik ez zekienean, mundu guziak hartzten zuen, arratsalde erdian, Karakaseko Konpainiaren bitartez ekarritako kakaorekin egindako txokolate goxoa, eta Gipuzkoa mundu guztian ezagutzen zen potentzia bat zen txokolategintzan.

Gozo Elkartearen sorerra eta hemendik aurrera eman behar zaion bultzada berri hau, zalantzak gabe, berri pozgarria da. Batetik, arrazoi desberdinengatik bigarren planoan gelditu den gure gastronomiaren parte hau dagokion tokian jartzeko balioko duelako. Baina gehien bat, oso positiboa izango da Gozoaren indartze-prozesu hau bizi dugun egoera berri eta tamalgarri honen gazi-gozoak gozatzeko balioko zaigulako. Oso ideia ona iruditzen zait, garai triste eta mikatz hauetan, gozotasuna bultzatzen duen elkartea bat sendotzea. Goxotasun gehiago behar

dugu Euskal Herrian, orokorrean, eta bereziki orain, garai triste hauei aurre egiteko.

Ohore bat da, beraz, Gozoaren birsortze-prozesu honetan parte hartzea. Eta detaile polit hau erantzunto dut nire esku dagoen guztia egiten elkartea hau laguntzeko eta defendatzeko ahal dudan foro eta toki guztietan. Gozotasa gure gida eta bidailaguna izan dadila garai garatz hauetan. Gora Gipuzkoa Gozoa !



MI DULCE GIPUZKOA



**JOSEMA
AZPEITIA**

Periodista
gastronómico

El pasado 18 de diciembre tuvo lugar en el Centro Cultural Tabakalera un acto en el que se relanzó la Asociación GOZOA, que une a los reposteros y choco-lateros artesanos de Gipuzkoa. El acto, al que acudieron conocidas caras del panorama institucional fue acompañado de plásticas actuaciones del grupo de dantzas Kukai y fue aprovechado por el periodista Julio Flor para dar a conocer el nuevo blog Gozoablog que él coordinará a partir de ahora. He tenido el honor de ser invitado a tomar parte en dicho blog mediante el siguiente artículo.

La verdad, servidor siempre había sido, en teoría, más de salado de dulce, o así lo había considerado al menos la mayor parte de mi vida. Si empiezo la jornada en un bar me inclino más por elegir un pintxo de tortilla antes que un croissant, en casa me apuesto con un simple tazón de kéfir para desayunar y empezar a funcionar, muchas veces me salto el postre porque llego ahito a la parte final de la comida y en el cine, siempre he sido más de frutos secos que de gominolas...

Pero mi condición de periodista gastronómico me ha abierto el gusto y he tenido el gran privilegio de poder disfrutar de algunos de los mejores productos con los que día a día nos obsequian los pasteleros, confiteros y reposteros de nuestra provincia y más allá. Fue, en ese sentido, muy significativo el año 2016, en el que en ZUM Edizioak, empresa en la que editamos nuestra revista Ondoian.com, dedicamos una gran parte de nuestro tiempo a realizar las fotografías del libro "Cinco docenas de pasteles", última obra que publicó el gran Juan José Lapitz, dedicada a recoger la historia y características de los productos de repostería más importantes de Euskal Herria.

Por lo tanto, a lo largo de aquel año, pasaron por nuestra oficina las mejores elaboraciones de pastelería de nuestro país y, además, lo hicieron siempre en su mejor momento: recién hechas y dispuestas a ser inmortalizadas por la cámara de Ritxar Tolosa. Huelga decir que, una vez terminada la fotografía de cada producto, dábamos buena cuenta de ellos o nos los repartíamos para gozar de ellos en casa.

Así, durante aquel dulce 2016 descubrimos y disfrutamos, sólo en lo que se refiere a Gipuzkoa, de los Cigarrillos y Tejas de Tolosa, los Xaxus y el turrón de Intxaursaltsa de la misma localidad, los Ignacios de Azpeitia, las Intxaur pastak de Zegama, el Karapaixo de Debagoiena, los Macarrones de Azkoitia, los Martintxos de Beasain, los Merlitones de Ordizia, los Nikolas Txikis y la Tarta de Segura, la Opila de San Marcos de Irún, la Pantxina donostiarra, los Rellenos y Tostones de Bergara... fue un desfile de productos no sólo dulces y exquisitos, sino artesanos y naturales, un disfrute para la vista y el gusto como pocas veces habíamos vivido.

Y en los últimos 4 años, hemos seguido profundizando en el conocimiento y la degustación de otros muchos dulces. Nuestra amistad con Rafa Gorrotxategi nos ha hecho disfrutar como enanos de sus turrones, Gorrotxas, elaboraciones de chocolate... también hemos probado otras maravillas de nuestra provincia como la Tarta de Adarraga, los turrones de Koldo Lasa, las trufas y bombones de Maitiana... y nos hemos rendido incondicionalmente al lado dulce de nuestra gastronomía, que históricamente es, además,

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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



COMERCIAL
AURKI

Productos del Pato • Alimentos selectos

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



mucho más antiguo que la Nueva Cocina Vasca, que los pintxos, que las sidrerías o que las Sociedades Gastronómicas. Cuando aquí nadie sabía todavía lo que era el foie o las angulas, todo el mundo disfrutaba a media tarde del excelente chocolate que se elaboraba con el Cacao que llegaba a nuestra provincia de la mano de la Compañía de Caracas, y Gipuzkoa ya era una potencia chocolatera reconocida en toda Europa.

La creación de la Asociación Gozoa y el nuevo impulso que se le va a dar a partir de ahora es sin duda una buena noticia, porque va a servir para dar valor a esa parte de nuestra gastronomía que sea por falta de unión de sus obradores, sea por desinterés general, ha quedado en un segundo plano a lo largo de las últimas décadas frente a otros fenómenos gastronómicos. Pero, sobre todo, es algo tremadamente positivo, porque frente a la amargura generalizada que está creando la nueva y terrible situación que vivimos no se me ocurre mejor idea que potenciar una asociación que impulsa y promueve la dulzura. A nadie le amarga un dulce y menos en una situación como la que estamos atravesando.

Es un honor, por lo tanto, haber podido participar en este relanzamiento de Gozoa. Y me comprometo a responder al detalle recibido defendiendo y potenciando esta asociación en todos los foros en los que lo vea posible. Insisto: que la dulzura nos guíe en estos amargos tiempos. Gora Gipuzkoa Gozoa!

<https://gozoablog.eus/es/dulce-de-palabras/mi-dulce-gipuzkoal/>



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 d**

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



**Si babesten dugu
que más quieres**





LA GUERRA DE LAS TORTILLAS

Se ha creado un bonito y sano pique "tortillero" entre **Iñaki Azkue**, de El Vaskito (ver pág. 34) de Errrotaburu, y **Natalia Turrillas**, la camarera y cocinera que Iñaki ha contratado para el local adyacente, Oilo Toki, un pequeño establecimiento especializado en comida para llevar (pollos asados, codillos...) en el que también podemos comer "sur place" y disfrutar, como no, de su magnífica tortilla de patatas, así como otros platos creados por Balinder, el cocinero del local. En El Vaskito se elabora hace tiempo la que, en nuestra opinión, es una de las mejores tortillas de Donostia, pero Natalia ha introducido la suya y, como decimos, se ha instaurado una pequeña pero intensa rivalidad, ya que ambas tortillas son jugosas, sabrosas, elaboradas con la patata bien confitada... Cada uno de los dos "rivales", por supuesto, defiende su tortilla, los clientes habituales se van decantando por una o por otra, y el resto de consumidores... pues estamos muy contentos porque en esta ciudad nunca hubo semejante concentración de buenas tortillas en un espacio tan reducido !!

En la imagen, Natalia y su tortilla. En la pág. 36, la tortilla de Iñaki... cuál os gusta más o cual creeis, a la vista de las imágenes, que está mejor ??

■ OILO TOKI

Pza. Louis Lucien Bonaparte, 7 - Errrotaburu
Tf. 943 731 269 - DONOSTIA

GMHA



UN MERECIDO "GOURMAND"

La noticia ha trascendido a lo largo de la segunda semana de enero: el libro "**Juan Mari Humada, el chef del vino**" escrito por **Manolo González**, ha sido reconocido como **mejor libro del Estado** en la categoría "Food & Wine" dentro de la edición de 2020 de los Premios Gourmand, los considerados como los "Oscar" de los libros de gastronomía. El libro, además, competirá con otras ocho obras de Canadá, Francia, Alemania, Italia, Suecia, Suiza, Gran Bretaña y Estados Unidos para otorgar el premio de mejor libro del año en el mundo en esta categoría en el campeonato que se celebrará del 3 al 6 de junio en París. Zorionak y mucha suerte, Juan Mari y Manolo !!

■ **BAR REST. HIDALGO 56** Tel. 943 27 96 54
Pº Colón, 15 -Gros- DONOSTIA



¿HACE UN BRIOCHITO?

Ismael Iglesias, chef del muy recomendable Restaurante Rita, de la zona de Atotxa, es un cocinero creativo e inconformista que siempre está dándole vueltas a la cabeza con el fin de contar con una oferta personal y diferenciada. Y hére aquí que en su búsqueda de un producto original ha dado con los "Briochoitos", un formato a caballo entre el pintxo y el bocadillo, entre el bollo y el sandwich, que ofrece en diferentes formatos, de frío a caliente, ya preparado o terminado en mesa. En nuestra anterior visita probamos el de salmón marinado, que nos encandió por su frescura, y en esta ocasión hemos probado el de foie fresco que se flambea en mesa y se acompaña de una salsa Perigord con cebolla caramelizada... y hay muchos más. Qué gran idea !!

■ RESTAURANTE RITA

Duque de Mandas, 6 - Atotxa-

Tel. 943 50 72 88 - DONOSTIA





TERESATXO EN TU CASA

Garbiñe Arrizabalaga comenzó a trabajar en el bar familiar a la tierna edad de 11 años y el pasado 1 de diciembre cumplió 45, así que pocos van a explicar lo que significa currar a esta experimentada tabernera, una de esas personas que lleva la hostelería en la sangre y que se sacrifica día a día para ofrecer el mejor servicio posible a su clientela. El primer cierre le pilló, como a casi todo el mundo, de sorpresa, pero en el cierre de noviembre a diciembre Garbiñe apostó por la comida para llevar con unos resultados excelentes, vendiendo cada día del orden de 60 menús y 20 bocatas, lo que no llega a los niveles habituales en este dinámico bar de barrio antes de la pandemia, pero que no deja de estar nada mal. Si por un casual vuelven a confinar a la hostelería, a Garbiñe no le pillarán con el pie cruzado, no... y es que hay personas que saben adaptarse a las circunstancias de una forma espectacular.

■ **TERESATXO** Avda Zarautz 85 (Loreia)
DONOSTIA - Tel. 943 21 33 08 *De lunes a sábado*
Abierto 7:00h a 21:00h

Haz tu pedido 943 21 33 08 , 687 39 24 87

También la puedes hacer por: WhatsApp.

Recogelos de 9:00-16:00h y de 18:00-21:00h



www.teresatxo.com

Avenida Zarautz, 85 - Donostia - 43305/20050





PONGA UN ITALIANO EN SU VIDA

Lo sabemos, lo sabemos... **Joxe Mari Barriola** no es italiano, es de Ibarra, como las guindillas, y más vasco que el árbol de Gernika, para lo bueno y para lo malo. Pero no nos negarán que con esa pizza en la mano y esa sonrisa cautivadora a lo **Marcello Mastroianni**, este charcutero podía pasar por un Genovés buscando una moza local a la que camelar (inicialmente por el estómago) valiéndose de la pizza artesana elaborada en su propio obrador. Pues bien, a partir de enero de 2021, Joseba, que ya vende exquisitas pizzas envasadas al vacío para llevar, empezará a ofrecer, inicialmente los viernes por la noche, servicio de recogida de pizzas servidas en su punto perfecto gracias al enorme horno con el que cuenta en su obrador. El servicio de recogida se ofrecerá tan solo al atardecer, ojo, y recomendamos llamar para confirmar la disponibilidad del servicio antes de acudir hasta la puerta de su charcutería y el producto local todavía tenía algunos detalles que ultimar antes de ponerse en serio con el tema... el día que lo haga va a arrasar, seguro!

■ **JOXE MARI BARRIOLA** Tel. 943 67 08 69

Euskal Herria Kalea, 13 - IBARRA





LA "SAGARDOTEKA" DE ASTIGARRAGA

Ofrecer no sólo una selección de las mejores sidras Premium y D.O. Euskal Sagardoa de Gipuzkoa, sino incluso, yendo más allá, poner a mano del comensal diferentes lotes de las mismas sidras para que los amantes del "vino de manzana" puedan apreciar los diferentes matices que puedan ofrecer diferentes kupelas de una misma sagardotegi. Este es el concepto (o mejor, como dice él, la "ideología") de la Sagardoteka que **Lur Basurto**, cocinero donostiarra afincado hace dos décadas en Astigarraga ha instalado en su restaurante, Ibailur. El precioso mueble situado en el centro del comedor sirve como expositor y escaparate de la oferta sagardozale, que Lur planea cambiar continuamente, pero las sidras descansan en cámaras habilitadas para conservarlas a la temperatura ideal para que el cliente las deguste en todo su esplendor. Una iniciativa original, valiente y encomiable la de este restaurador, gran amante de la sidra, que presentó a los medios su nuevo espacio a finales de diciembre y al que, de momento, secundan 10 sidrerías que ofrecen en la Sagardoteka 18 tipos diferentes de sidras: **Aburuza, Alorrenea, Bereziartua, Gartziategi, Irigoien, Isastegi, Lizeaga, Petritegi, Zapiain y Zelaia**. Deseamos toda la suerte del mundo a este cocinero y nos comprometemos a visitar antes de la primavera y siempre que los virus y las autoridades lo permitan, su interesante restaurante en el que no sólo nos ha llamado la atención su sagardoteka sino también su carta con diferentes menús normales, especiales, degustación... y una colección de platos en los que prima la utilización del producto local y una cocina, que al igual que la sidra, se adivina fresca, viva y divertida.

■ **IBAILUR JATETXEA** Tel. 943 33 52 55

Nabarra Oñatz 1 - ASTIGARRAGA





30 AÑOS DE AMOR CULINARIO

El 2021 va a traer más de una novedad a este templo de la buena cocina que es el Asador Aratz de Ibaeta. Y es que no pasa de este año que **los hermanos Zabaleta** celebren como es debido los 30 años que llevan al frente de lo que se ha convertido en una de las más sólidas referencias gastronómicas de la ciudad. La celebración, que implicará incluso la edición de un bonito y práctico libro lleno de historias y de recetas debía haberse llevado a cabo el año pasado (ya con retraso), pero las circunstancias que todos conocemos lo retrasaron. Eso sí, de éste no pasa porque, como decímos habrá más novedades en esta gran casa y no es cuestión de dejar para mañana lo que puedas hacer hoy... auguramos un gran año para los Zabaleta brothers... y para sus clientes y amigos.

■ **ARATZ ERRETEGIA** Tel. 943 21 92 04
Igara Bidea 15 -Ibaeta- DONOSTIA

Xabier
Zabaleta

Lacor



LA MEJOR CARTA DE VINOS

También es casualidad: Acudimos a Venta Moncalvillo en Daroca de Rioja el 16 de octubre y justo dos meses después, el 16 de diciembre, se da a conocer que el restaurante de **los hermanos Echapresto** ha sido galardonado con el Premio a Mejor Carta de Vinos en la V Edición de los Premios International Wine Challenge Merchant Awards Spain 2020, un reconocimiento otorgado por un jurado de lujo, presidido por el Master of Wine Pedro Ballesteros, con otro Master of Wine, Fernando Mora, con los formadores Ferrán Centelles, Juan Luis García y Juancho Asenjo y con otros profesionales del sector vitivinícola como José Luis Benítez, Benjamín Lana y Ángel Riesgo... No cabe duda de que Carlos Echapresto, con su bodega de más de 1.600 referencias vinícolas y sus grandes conocimientos ha conseguido que su restaurante se convierta en una referencia para los seguidores de Baco. De todas formas, la visita a Venta Moncalvillo fue más que buenos vinos. El mes que viene os contaremos la experiencia más pormenorizadamente en estas mismas páginas.

■ **VENTA MONCALVILLO** Tel. 941 44 48 32
Daroca de Rioja - LA RIOJA



TOMA BACALAO !!! (CONCURSO)

Ya tenemos los tres primeros ganadores del Concurso organizado por Bacalaos Uranzu que pusimos en marcha este verano. Ellos son **Rosa Artola, Maite Santos e Iñaki Arzak**. Al responder correctamente a nuestro cuestionario, cada uno de ellos se lleva un lote valorado en 60 euros con una bacalada de 3 kilos, un kilo de bacalao desmigado y un bote de miel de Las Hurdes. ¿Queréis ser los siguientes afortunados?? En la página 61 encontraréis las bases y las preguntas del siguiente concurso, y en la página 134 las respuestas... Animaos y participad, que nunca fue tan fácil disfrutar en casa de un lote de buen bacalao !!!!

■ BACALAO URANZU

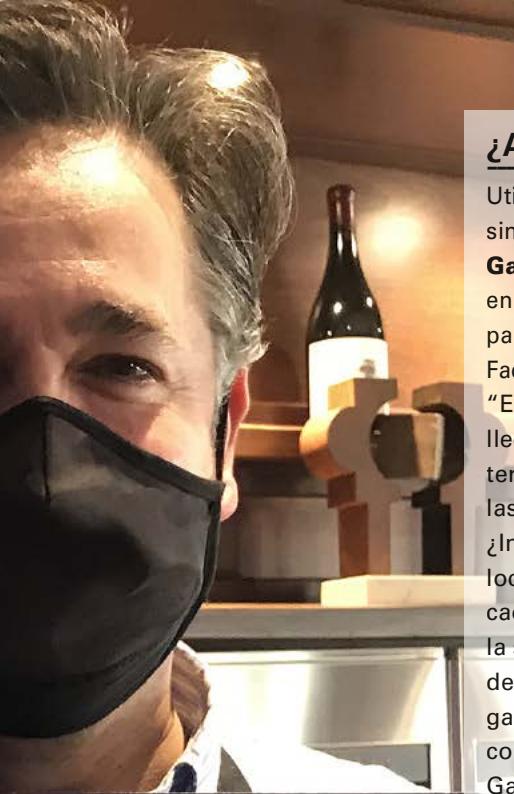
Mercado de la Bretxa -DONOSTIA- 943 10 78 08

Mercado de Uranzu -IRUN- 943 61 25 95

Mercado Niessen -ERRENTERIA- 943 34 05 10



Wine
is the
Answer
... what was



¿ALGUIEN TIENE LA RESPUESTA?

Utilizamos el pasado 31 de diciembre, y encima sin pagarle derechos de autor, la imagen de **Iñaki Gartxo**, del bar Gartxo de Olaberria, especialista en vinos y finalista del concurso “Nariz de oro” para despedir el año con un cachondo post en Facebook en el que incluimos el siguiente texto: “Están ya a punto de sonar las campanadas y la llegada del 2021 nos plantea un montón de interrogantes... ¿Cómo será este año? ¿Mejorarán las cosas o será todavía peor que el anterior? ¿Imperará la razón o nos seguirán volviendo locos? ¿Se impondrá la cordura o reinará el caos? ¿Dentro de 365 días habremos superado la situación actual o habremos vuelto a la casilla de salida?? Muchas preguntas, muchos interrogantes... Nosotros, al menos, nos quedamos con una sola respuesta, la que nos dió Iñaki Gartxo cuando le visitamos hace una semana !!! Esa, y no otra, es la respuesta... y que salga el sol por Antequera !!! Feliz año nuevo, amigos y amigas... URTE BERRI ON GUZTIOI !!!”

Hemos entrado ya en el 2021, y aunque el LABI ha sido algo más condescendiente que en otras ocasiones y la hostelería sigue “abierta” (es un decir) Iñaki ha tenido la mala suerte de que el aumento de contagios en un municipio de cuyo centro urbano su bar está varios kilómetros alejado le ha obligado a cerrar de momento el negocio hasta que cambie una situación sanitaria de la que él no es, en absoluto, responsable. ¿Hasta cuándo durará esta macabra e injusta lotería? ¿Alguien tiene la maldita respuesta?

■ **GARTXO** - Tel. 943 88 13 09

Polígono Ibaiondo, 118 (Ihurre) - OLABERRIA

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artaiz 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

Oteña 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

Zeziliona 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

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitarre 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

Otata 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea*** 943 88 98 88

Guregas** 943 80 54 80

Igartza* 943 08 52 40

Salbatore* 943 88 03 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zeziliona** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutilia* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Ibune* 639 23 88 89

Petit Goierri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unanue Gozategia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkartea www.ordizian.com

Unanue Gozategia 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDIBAE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liermigarako 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93


Konpromesa
Asociación de Empresarios y Comerciantes
de Gastronomía y Turismo
de Guipúzcoa

Logo honekin markaturiko
enpresek kalitate turistikorako
konpromezuren ziurtagiria dute.

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Goitur
— GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA —

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL

- » Asteazkenetan Ordiziako azokara. *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- » Gatzandegietara bisitak. *Visitas a queserías.*
- » Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gatzaren 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 gatzaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- Euskal Herriko Trail Estazioa. *Estación de Trail del País Vasco.*

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



- ATAUN. Aralar Parke Naturaleko IZ . Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar. Tel: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.net • www.lizarustiabentura.eus • www.parketxesarea.org/lizarrusti
- ATAUN. Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.net • www.parketxesarea.org/barandiaran
- BEASAIN. Igartzako Monumento Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net
- IDIAZABAL. Gatzaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- ORDIZIA. Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elkatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elkatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com



- ORMAIZTEGI. Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus



- SEGURA. Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus



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



- ZERAIN. Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus



943 16 18 23



EL VASKITO (Donostia)

LA CLAVE ESTÁ EN EL PRODUCTO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El restaurante El Vaskito adquirió un protagonismo inesperado al inicio de la pandemia cuando su chef y responsable, **Iñaki Azkue** protagonizó un vídeo que se hizo viral y en el que comparaba la situación creada con la de un surfista esperando la ola adecuada. Aquel mensaje positivo le hizo ganarse muchas simpatías por su sencillez y, sobre todo, por su sinceridad, ya que los que conocemos a Iñaki sabemos que en aquel vídeo no hacía sino actuar tal cual es habitualmente, como una persona a la que la adversidad hace sacar fuerzas de flaqueza, como volvió a demostrar sacando más adelante los dientes cuando protagonizó esta vez una polémica relativa a espacios y terrazas que le negaba, sin razón, el ayuntamiento donostiarra.

En cualquier caso, quien prevalece siempre es el Iñaki positivo que conocemos todos los que le frecuentamos. Estaba también en clave positiva cuando le visitamos en octubre para realizar este artículo a pesar de que se adivinaba, como así sucedió, un segundo cierre de la hostelería, y le hemos encontrado de nuevo terriblemente positivo a principios de enero, al llamarle para ultimar ciertos detalles y cuando de nuevo no pocos temían un tercer cierre. Iñaki directamente nos lo negó, afirmando que "yo creo que nos dejarán seguir con las mismas restricciones que tenemos ahora". Alucinados nos ha dejado el joven chef con sus dotes adivinatorias.

Como decimos, Iñaki ha encarado con optimismo el comienzo del año, satisfecho por haber trabajado bien durante las Navidades. "He vendido hasta angulas" nos comentó con orgullo. Y es que entre la gente que disfruta del buen yantar ya se ha





corrido la voz de que en casa del joven ex-alumno del Basque Culinary Center se come de maravilla.

Nos lo demostró Iñaki cuando acudimos en octubre acompañados de **Sergio Errasti**, actual Premio Euskadi de Gastronomía a la mejor labor periodística, con quien íbamos a compartir tablado ese mes en la entrega de premios anual de la Academia Vasca de Gastronomía que acabó suspendiéndose, aunque ello no invalida el premio del donostiarra.

Iñaki, aún y todo, nos sirvió al igual que hace con todos los que atraviesan el umbral de su puerta, tengan o no tengan premios encima: con profesionalidad, simpatía, y mostrando lo mucho que controla de cocina y género en un restaurante en el que, ante todo, la clave está en el producto.

No pudimos evitar picar en barra un pintxo de tortilla de patata, producto que Iñaki domina a la perfección al igual que hace

el equipo del pequeño local adyacente, Oilo Toki, en el que ofrecen una cocina más casual, pollos y codillos para llevar, etc... (ver pág. 12) y donde realizan una tortilla que rivaliza con "la del jefe". Sea cual sea la mejor, no podemos evitar el probarla siempre que acudimos a El Vaskito, al igual que hacemos con sus Callos, otro producto generalmente disponible en barra que Iñaki domina con maestría.

La comida propiamente dicha comenzó con una oportuna y recomfortante Sopa de pescado servida en vasito y elaborada a la antigua usanza, densa, potente y con bien de pescado y marisco. Siguieron unas untuosas Croquetas de txuleta que el mismo Iñaki elabora con la falda de la cinta de carne y continuamos los entrantes de pikoteo con unas exquisitas Rabas de begihaundi de textura perfecta también disponibles en barra y con las que Azkue está también seduciendo a sus comensales.





Pasando a los entrantes, al ser todavía temporada de bonito Iñaki nos pudo preparar un sabroso tiradito con género proveniente de los últimos barcos que faenaban en Iparralde y una abracadabrante ensalada simplemente con tomate y cebolla roja... pero qué tomate y qué cebolla!! Estos dos platos, lógicamente, no volverán a estar disponibles hasta las próximas y respectivas temporadas, algo que honra a El Vaskito.

Siguió el festín con dos originales propuestas de Iñaki: los Camarones servidos prácticamente crudos y acompañados de una fina vinagreta, y el Mero o Cherna servido con su propio pil-pil y una salsa de piquillos, un producto no muy frecuente en nuestro entorno y que Iñaki trabaja habitualmente con muy buena respuesta por parte de la clientela. Los camarones también tienen, según nos contó Iñaki, una gran aceptación, aunque el marisco más solicitado y por el que más le felicitan es el Bogaunte, simplemente hecho a la plancha, al que nos confiesa el chef haberle cogido el punto perfecto.

El final de la comida consistió en un alarde de músculo culinario con las fantásticas kokotxas con hongos que describimos en la página contigua, para nosotros, actualmente, uno de los mejores platos de la gastronomía donostiarra, y una txuleta a la parrilla proveniente de Aduriz de Lasarte (ver pág. 34) que nos dejó, literalmente, sin habla.

Redondeamos la comida con dos interesantes postres: Coulant de avellanas con helado de limón (ver foto) y Melocotón asado con helado de yogur y su almíbar, que nos hicieron levantarnos con ganas de hacer la ola y nos hicieron abandonar El Vaskito, una vez más, con la sensación de hallarnos ante uno de los restaurantes más remarcables y prometedores de Donostia.

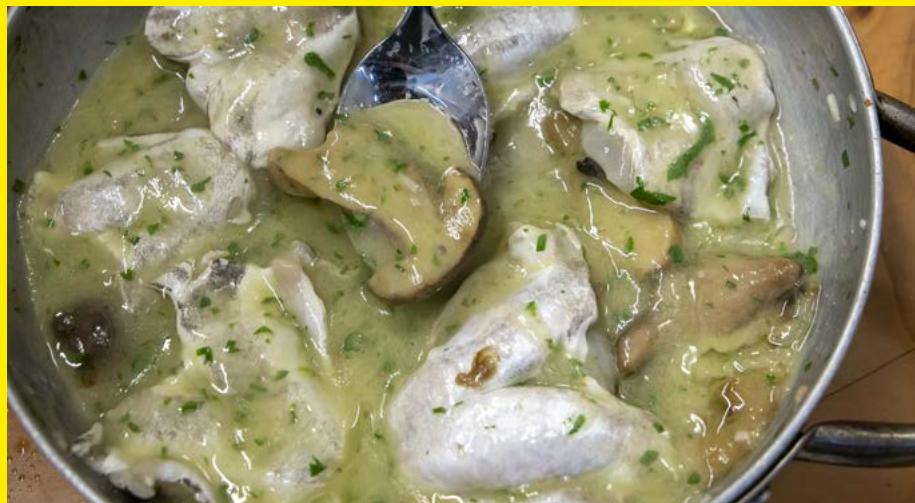
La receta de portada: EL VASKITO

Kokotxas con hongos

Este plato, uno de los más emblemáticos de la carta de El Vaskito lo encontramos habitualmente disponible, salvo en temporadas en las que la kokotxa, según Iñaki, "se dispara de precio". En cualquier caso, siempre puede ser reservado con antelación.

Iñaki
Azkue

EL VASKITO JATETXEA



INGREDIENTES (Para una ración "generosa"):

Para los hongos:

100 g. de onto beltzak o boletus
1 diente de ajo
Aceite de oliva

Para las kokotxas

150 g. de kokotxas de merluza
2 dientes de ajo
75 ml. de aceite de girasol
25 ml. de aceite de oliva virgen extra
Fumet o caldo de pescado (opcional)
Cayena
Perejil

ELABORACIÓN

Limpiamos y troceamos los hongos y los salteamos con un poco de ajo picado, intentando que la textura no quede excesivamente blanda, sino más bien "al dente", pues luego terminarán de cocerse junto con las kokotxas.

Por otra parte hacemos las kokotxas de merluza al pil-pil. Utilizaremos la mezcla de aceite de oliva y girasol en la que doraremos los ajos cortados en rodajas muy finas y la cayena. Separaremos la cazuela del fuego y añadiremos las kokotxas meneando en movimientos circulares la cazuela, añadiendo opcionalmente algo de caldo de pescado o fumet y elaborando un pil-pil a la manera tradicional.

Una vez la salsa está cogiendo la consistencia que buscamos, añadimos los hongos en templado, como si fueran más kokotxas, después de haberles escurrido el aceite y espolvoreamos con perejil fresco recién picado.

Dejamos que hierva unos minutos todo junto para que se mezclen los sabores, y si queremos más o menos consistencia de la salsa, añadiremos respectivamente algo más de caldo para aligerarla o de aceite para engordarla.

Serviremos el plato recién hecho y bien caliente, preferiblemente en cazuela de barro.

OSTALARIEK ZINTZO



ZINTZO JOKATU

Sektore batek sufritu badu Gipuzkoan Covid-19ren pandemiarekin, Alarma Egoerarekin eta bere ondorioekin, Ostalaritz eta Restaurazioarena izan da. Bi eta hiru hilabete eman dugu lehengabe horrek ekarriz ditzkigu zaitasun eta galera guztiak. Osasun eta garbitasun-protokolo guztiek betetzen ari gara estaltzen dugu, mahaiak separatzen ditugu, kartak erretiratuz ditugu... arauak betetzen ditugu eta gure bezeroi betearazten dizkiegu. Ez da beti erreza

BEZEROA, LAGUNA, ERABILTZAILEA: Arauk bete, gainontzeko bezeroak errespeta itzazu, gorde ezazu giza-distantzia eta, batez ere, ulertu

UDALETXEA: Malgutasuna eta gizatasuna erabil itzazu arauak sortzean. Enpatia erabili, jarri zaitez gure sektorearen tokian. Bizilagunekoik elkarri

ADMINISTRAZIOA: Gehiago babestu ezazue gure sektorea eta herriko merkataritza. Justizia eta neurria erabili legeak sortzean. Enpatia erabili g

ZO JOKATU DUTE



OSTALARIEKIN !!

Eta orain "normaltasun berria" delakoaren itzuleran, sektorerik zainduena eta kontrolaturikoentako gara. Lehenengo egunetik gure ateak itxi genituen. Gure ordeutegi eta aforoak murritzen dituzten arauak errespetatzeko ari gara. Maskarilla janzten dugu, mahai eta aulkiek desinfektatzen ditugu, janaria Ez da beti guztion gustuko. Bainha ostalariek zintzo jokatu dugu. Zintzo jokatu zu ere ostalariekin !!

u gure akats eta gabeziak. Egoera hau guztiontzat berria da, baita zuretzat ere. Keta eta ulermena bultzatu. Sektore guztiek osatzen dugu eta egiten dugu herria. ure sektorearekin eta bere zaittasunekin. Informazioa aldez aurreketik erraz izezaguzue.

ondojan
comer bien en Gipuzkoa



“GOZOA” ENDULZARÁ, MÁS SI CABE, LA GASTRONOMÍA GIPUZKOANA

Imanol A. Salvador. Fotos: Josema Azpeitia

La asociación **Gozoa**, que agrupa a la gastronomía dulce artesana de Gipuzkoa, considera que “la mala prensa del dulce, en términos dietéticos y de alimentación sana, no ha llegado de la mano de las pastelerías artesanas precisamente”, según manifestaron en el acto social de presentación de su nueva marca y blog, celebrado en Tabakalera el pasado 18 de diciembre. “No había mala prensa cuando el dulce que se consumía era mayoritariamente artesano, aunque luego nos ha acabado afectando a todos”, agregaron en su discurso, escuchado por cerca de cincuenta asistentes, entre ellos una amplia representación institucional.

En el transcurso del acto, del que ofrecemos varias imágenes, fue presentado un sello que de aquí en adelante exhibirán visiblemente los obradores y tiendas asociadas a Gozoa, “como garantía de calidad artesana y comprometidas con el desarrollo del sector”.

“También a nosotros la pandemia nos está asesando una buena cornada, pero pondremos todo lo que esté en nuestra mano para que en estas fechas a la vida no le falte su cita con el dulce”, indicó la presidenta de la asociación, **Lorena Gómez Martín**, responsable, junto con su hermana Marian, de la donostiarra Bombonería Maitiana.





Nuevo logotipo y blog en marcha

Junto al sello, también se exhibió la nueva imagen corporativa y se anunció la publicación de un blog, que se denominará GozoaBlog, que ha comenzado a editarse a partir de enero del 2021 y que pretende ser "el foro de expresión de la comunidad del dulce artesano del país". El blog estará dirigido por **Julio Flor**, responsable asimismo del Blog Rioja Alavesa, y que actuó, además, de presentador del acto de Tabakaleria.

Un video con impactantes imágenes de los dantzaris del grupo de danzas **Kukai**, que también tomó parte con unas vistosas coreografías en la presentación, completa el conjunto de la nueva imagen dinámica de la asociación que representa a este sector. "Porque como gastronomía dulce, somos gastronomía y como tal somos cultura, arte de alto valor añadido, como el de Kukai, la gran revelación gipuzkoana y vasca de los últimos tiempos en las artes escénicas", señaló durante su alocución la presidenta.

En el transcurso del acto, en el que junto a la presidenta intervino también **Inazio Egaña**, miembro de la directiva de Gozoa, ambos portavoces señalaron que la gastronomía dulce artesana se reivindica como "básicamente primer sector, aunque tengamos algo de actividad hostelera; somos alimentación –han dicho- somos producto local, somos transformación artesana de alto valor añadido, hacemos producto de autor, somos cultura de alimentación saludable y responsable".

Igualmente señalaron que "nuestros cuatro productos básicos, léase leche y derivados, azúcar, huevos y harí-

na han sido elementos sustanciales en la cultura de la alimentación del conjunto de la Humanidad, en todos los continentes. Paradójicamente, son cuatro de los elementos que parecen estar en cuarentena en los consejos dietéticos y alimentarios del momento actual".

Ambos portavoces hicieron sin embargo llamamiento a "dejarse de lamentaciones y ocupar por iniciativa propia el lugar que nos corresponde desde la innovación y la transformación integral del sector".

Espejo de la gastronomía vasca

"Nuestro objetivo es llegar al nivel de transformación alcanzado por otros productos del país como son el txakolí, la sidra o el vino de Rioja alavesa, que no sólo han innovado en producto, negocio, modelo de empresa y demás, sino que han alcanzado incluso los hábitos de consumo del producto, que no tiene nada que ver con la manera como de consumía hace veinte años y la manera en la que se hace ahora", indicaron.

"El espejo en el que nos miramos -insistieron- es el de la gastronomía vasca, reconocida por su nivel de excelencia en el mundo entero. No vamos a quedarnos como la hermana pobre de nuestra gastronomía. Queremos constar también en las guías mundiales de gastronomía dulce".

Ambos representantes de Gozoa revelaron también que se halla en proceso de gestación una federación de la gastronomía dulce artesana que agrupe a obradores artesanos también de Araba y Bizkaia, "abriendo vías de integración igualmente a los otros territorios limítrofes con Gipuzkoa".

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. Tres meses con todas las pérdidas y dificultades que ello nos ha supuesto. Estamos cumpliendo todos los protocolos de salud e higiene. Estamos a tu lado, te llevamos 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@s clientes, guarda la distancia social y, sobre todo, comprende nuestras necesidades.

AYUNTAMIENTO: Utiliza la flexibilidad y la equidad en las normas. Empatiza, ponte en el lugar de nuestro gremio. Promueve el diálogo y la conciliación.

ADMINISTRACIÓN: Proteged más a nuestro sector y al pequeño comercio. Legislad con justicia y mesura. Empatizad con nuestro gremio y nos apoyad.

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 ni ni del gusto de todos... pero la Hostelería cumple y ha cumplido. Cumple tú con la Hostelería.

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

ondojan
comer bien en Gipuzkoa



Kike Calvo Foronda

www.pil-pilean.com

Ishaq, salvando muchas dificultades y con mucho empeño, ha elegido ser feliz entre nosotros. Espero que lo consigas, amigo.

AKHOND ISHAQ

Su nombre completo es Akhond Ishaq. Nació en el Valle de Husé en Baltistán, un lugar remoto y aislado al norte de Pakistán. Su pueblo está en la cordillera del Karakorum, muy cerca de montañas míticas. En un radio de 60 kilómetros se encuentran picos de más de 8000 metros de altura como el K2, los Gasherbrum I y II o el Broad Peak, que conocen bien todos los aficionados a la alta montaña.

Ishaq nació en 1983; lo sabe porque ese mismo año se construyó una mezquita cerca de su pueblo. La vida no es fácil en esa parte del mundo, desde niño le tocó ayudar en casa. Con solo 7 años salía todas las tardes a pastorear, labor que su padre ya mayor y enfermo no podía realizar. En los días festivos, libre de tareas escolares, se tenía que desplazar con su madre hasta Khaplu, a 14 kilómetros de su casa a vender manzanas, melones y almendras. Eso en verano, porque en invierno se quedaban prácticamente aislados por la nieve a temperaturas de -20°. Esa vida llena de obstáculos, le llevó, con solo 13 años, a marchar de su pueblo hasta Lahore, la segunda ciudad más grande de Pakistán, a más de 1000 kilómetros de su casa. Tres días de viaje le costó llegar a la urbe pakistání. Allí se ganó la vida trabajando durante cuatro años en un par de restaurantes chinos. Fregó platos, peló toneladas de patatas y aprendió a manejar con habilidad el machete a base de picar berzas, cebollas y ajos.

Con el comienzo del milenio vuelve a su pueblo y empieza a trabajar como porteador en marchas de trekking recorriendo de 12 a 22 kilómetros al día con aproximadamente 30 kilos a la espalda.

A partir de 2003 comienza a trabajar como ayudante de cocina en varias expediciones. Prepara legumbres, hace chapatis y arroz, cocina cabras, pollos y yaks que, si pueden, llevan vivos a los campamentos base, a más de 4500 metros de altura.

Fue Alex Txikon quién me habló por primera vez de Ishaq. En una expedición al K2 en 2004 conoció al joven pakistání que entonces trabajaba como ayudante de cocina en el campamento base. Con los años vuelven a coincidir en alguna otra expedición. En el invierno de 2012 Txikon e Ishaq



que trabaja ya como cocinero, participan en la dramática expedición al Gasherbrum I. Txikon fue la última persona que vio con vida a sus compañeros Gerfried Göschl, Cedric Hählen y Nisar Hussain. El mismo padece graves congelaciones en los dedos de los pies y se ve obligado a quedarse una semana en el campamento base esperando a ser evacuado. No se queda solo, de forma voluntaria, Ishaq decide acompañarle. Aquella semana le cambió la vida. Entre el pakistání, un tipo trabajador, servicial, siempre dispuesto a ayudar y el vasco nace una buena amistad. Alex después de aquella experiencia decide echarle una mano y superando un montón de dificultades burocráticas, le trae a Euskal Herria. En un principio vive con Alex en su casa, hasta que encuentra a una familia de pakistáníes con los que comparte piso. El montañero le buscó trabajo en el restaurante de Zornotza Jauregibarria, propiedad de su amigo Beñat Ormaetxea. Desde entonces Alex e Ishaq mantienen una amistad inquebrantable. Es el hermano número 14 de la familia Txikon

La humanidad del personaje, la forma emotiva con la que me habló Alex de él y mi curiosidad me llevaron hasta la puerta del restaurante vizcaíno para conocer a Ishaq. Fue una corta conversación mitad en inglés, mitad en castellano en la que quedamos para hacer una comida en mi casa. Meses más tarde un grupo de amigos nos reunimos con Ishaq. Fue un agradable encuentro que me permitió conocer un poco más al inquieto pakistání. Durmió en casa y a la mañana siguiente me enseñó a hacer unos chapatis en la parrilla. Eso fue en febrero de 2015. Desde entonces le he seguido la pista.

Con una capacidad de integración admirable, durante los últimos cuatro años acude con regularidad al euskaltegi de Lemoa para aprender euskera, idioma en el que es capaz de comunicarse. Cursa estudios de la ESO. Asiste a cursos de fotografía, informática y teatro. En 2017 se saca el carné de conducir y adquiere un coche tras años acudiendo a trabajar en bicicleta desde Lemoa a Zornotza, unos 14 km ida y vuelta.

En todos estos años ha aparecido en diversos programas de ETB, le han hecho varios reportajes en prensa escrita e incluso participó en la campaña publicitaria "Zu ere euskaldun. Hazte con el euskera". Iniciativa impulsada por la Diputación Foral de Bizkaia y Metro Bilbao con el fin de acercar el euskera a toda la ciudadanía vizcaína, sin importar su procedencia.

En 2018 comienza una nueva etapa: coge el bar-restaurante del Batzoki de Igorre al que ha llamado Restaurante K2 Jatetxea. Oficia una cocina mixta vasco pakistaní. Un par de veces he estado comiendo y charlando con Ishaq en su restaurante, la última en febrero de este año, unos días antes de que nos arrollase el virus y sus consecuencias. Me gusta oírle hablar con tono pausado, sin alzar nunca la voz. Ha sido la historia de este inquieto personaje la que me ha hecho entender que un curry o unas samosas comidas en nuestro mundo son algo más que eso. Un curry es cultura, es historia, es inmigración, es resistencia, es perseverancia. La mayoría de las veces no somos conscientes de todo lo que

hay de fondo. Comemos, nos gusta o no y a otra cosa.

En la sobremesa de febrero, con Ishaq sentado en la mesa, nos contó sus ilusiones, alguna que otra frustración y sobre todo su intención más acuciante: traer a Bizkaia a sus hijos Gulistan Ali de 12 años, Tair Hussen de 10 y a su hija Masooma Zahra de 8 años. La última vez que les vio fue en 2017. La pandemia se lo está poniendo muy difícil.

La historia de Ishaq es una patada a los argumentos neo fascistas, una realidad que demuestra y pone al descubierto las mentiras y manipulaciones promovidas contra los más vulnerables por esos grupos de pensamiento rancio. Una historia de integración, de crecimiento personal, de voluntad inquebrantable y de una gratitud hacia lo que le rodea de la que hace gala cada vez que tiene oportunidad.

En una entrevista el himalayista Carlos Suárez decía: "Aprendí de los Baltis que en pleno invierno en el Himalaya, sin medios y en las peores circunstancias se puede elegir ser feliz".

Ishaq, salvando muchas dificultades y con mucho empeño, ha elegido ser feliz entre nosotros. Espero que lo consigas, amigo.

IGORREKO BATZOKIA - RESTAURANTE K2

Sabino Arana kalea, 28. Iurre, Bizkaia

676 624 847 / 946 319 411

k2.jatetxea@gmail.com.

ETXEBERRIÀ BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

**VEN A DISFRUTAR
NUESTRA AMPLIA CARTA**

24 GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

IMPORTACIÓN:

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

LOCAL CRAFT - ARTESANAS:

Bidasoa - Mala Gissona - Naparbier - Olañeta - BasqueLand Brewering Project - Zarautz...

MONTADITOS FRÍOS ESPECIALES

para acompañar la cerveza
VERMOUTH ELEGANTINI... y gran ambiente!!





Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

Para zanjar la discusión sobre si las kokotxas es lo más original de nuestra gastronomía, qué mejor que echar mano de la opinión de

Juan José Lapitz.

chiflan (sobre todo en ensalada), no por su pronunciado gusto, que no lo tienen, sino por su sensual textura, casi mórbida. Y por supuesto, lo que menos me gustan es por su precio. Un manjar legendario que estimo tan singular y extraño (desde los ojos del resto del mundo) como las kokotxas o los chipirones en su tinta.

En un interesante reportaje de la revista ON (del Grupo Noticias) de hace escasamente un par de años, se sondeaba lo que opinaban diversos cocineros estelares, muy en boga en estos momentos, sobre nuestra gastronomía, bajo el título: "Así ven los grandes chefs la cocina de Euskal Herria". Opiniones altamente positivas y meritorias proveniendo de nombres de tanto peso como **Joan Roca** (El Celler de Can Roca) **Jesús Sánchez** (Cenador de Amós) **Nacho Manzano** (Casa Marcial) o **Albert Adriá** (Enigma), entre otros. En relación a los platos predilectos del recetario tradicional vasco hay dos opiniones muy relevantes. Por un lado, **Pedro Mario López** del estelar El Ermitaño de Benavente en Zamora que cuando llega a Donostia tiene un par de rituales: "Comerme unas gildas con un txakoli y unas kokotxas, si no, es como si no hubiera estado en esta ciudad". Aún va más lejos el gran chef valenciano **Ricard Camarena** al elegir su plato preferido: "Las kokotxas tendrían que ser patrimonio de la humanidad.

ELOGIO DE LAS KOKOTXAS

Normalmente la víspera de San Sebastián (este año con la fiesta descafeinada por mor de la puñetera pandemia), ha sido siempre una fecha idónea y casi tópica para debatir sobre la bondad gastronómica de las míticas angulas, entre las que hay severos detractores e incondicionales fans atendiendo tal sólo a su valor culinario y no por el rito en sí. Me mojo y manifiesto, sin sonrojo alguno, que las angulas me

Yo no me cansaría nunca de comerlas". Veremos si pueden ser un día declaradas como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Espero y deseo que sí...

Hace más de tres décadas se formuló a los oyentes de una radio del ámbito vasco -hoy desaparecida- una pregunta que se las traía: Cuál era en su opinión el mejor plato de la cocina tradicional vasca. La merluza en salsa verde arrasó con más de la mitad de los votos emitidos, que rondaban los siete mil. Le seguía, a bastante distancia, el bacalao al pil pil, tras el que se situaban las angulas y los chipirones. El bacalao a la vizcaína (el más famoso a nivel hispánico en los recetarios) sólo obtuvo un discreto sexto puesto. El marmitako, el txangurro a la donostiarra, las kokotxas, o las txuletones a la parrilla eran meramente testimoniales. Las cosas han cambiado mucho desde entonces y tal vez hoy no sucedería lo mismo. Y es que, seguramente, la pregunta no sería ya sobre gustos, sino de cuál es el plato o preparación más singular, diferente u original de nuestro acervo culinario. Aquí hay varios candidatos. Por un lado las distintas salsas: roja o vizcaína (no sólo para bacalao sino también para patitas, callos, morros etc.), negra (de los chipirones) blanca (pil pil) y verde (de pescados). En cabeza, sin duda, las angulas y las kokotxas que no dejan de sorprender a medio mundo. Si bien, los chipirones en su



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



Carolina Rín

Dietista colegiada nº11887
C/Prim nº4 Mz. Donostia
+34 661.544.675



tinta tienen un cierta correspondencia o similitud con la salsa italiana del "Nero di seppia" que bañan pastas y algún risotto. Y en cuanto al txangurro a la donostiarra, tiene mucho que ver con la culinaria francesa clásica, incluida la parisina salsa americana adaptada, eso sí, a un crustáceo más popular. Se me ocurre, que para zanjar la hipotética discusión sobre si las kokotxas -en sus distintas versiones- es lo más original de nuestra culinaria, qué mejor que echar mano de la opinión del erudito e inolvidable en todos los sentidos **Juan José Lapitz**. En concreto de un artículo suyo (de hace poco más de cinco años), publicado en El Diario Vasco: "Las kokotxas en salsa verde, plato singular" y en el que, tras dudar entre el Bacalao a la vizcaína que "dicen, fue el primero en figurar en una carta de restaurante fuera de nuestras fronteras, gracias a los pelotaris que cruzaron el charco", o el Txangurro a la donostiarra que comparte protagonismo con los franceses, señalaba, con su habitual modestia, que "Hoy me aventuro, dispuesto a aceptar opiniones contrarias, que el plato más singular, ya no digo representativo, de nuestra cocina es el de kokotxas en salsa verde, que además de su singularidad, es una gloria gastronómica, salvo para aquellos que no admiten su textura gelatinosa". Y proseguía después el sabio maisu de Hondarribia: "Que yo sepa, somos el único pueblo que extrae la parte gular de las merluzas (y bacalaos) para guisarlas de

forma separada. Son los pescadores vascos los que, todavía no hace un siglo, comenzaron con esa costumbre. Hoy, que nos llegan merluzas de todos los mares del globo, veremos que conservan íntegra su anatomía, salvo aquellas que vienen de factorías en las que se congelan las kokotxas para venderlas en el mercado vasco". Siempre fresquísimas, de merluza o de bacalao, en salsa verde, pilpil, confitadas, rebozadas, a la plancha o parrilla, las kokotxas se han convertido en el manjar más apasionante. Me van a permitir para concluir con unas cuantas de recomendaciones, singulares a más no poder, con base a esta joyita. Por una parte las "kokotxas a la llama" (ver fotografía en página anterior) del incombustible **Juan Mari Humada** (Hidalgo 56) servidas bajo cúpula de cristal cubierta de humo previamente pasadas ligeramente con el soplete, de ahí el nombre. Por otro lado el impresionante y emperejilado arroz con kokotxas de merluza a baja temperatura del Txoko de Getaria. Del pujante Galerna Jan-Edan donostiarra resulta engatusadora la Kokotxa de merluza a la parrilla con emulsión del tubérculo andino, ulluco (o papa lisa). Y también un irresistible "Mar y Montaña" a la vasca, las Kokotxas de merluza en salsa con manitas de cerdo y morros de ternera de Aratz Erretegia, de **los hermanos Zabaleta**, a cuyo plato "Kokotxas versus angulas" corresponde la fotografía principal de **Anxo Badia** que ilustra este artículo. De vicio...

ESSENCIA

WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos
 General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15
 info@essenciawine.com
www.essenciawine.com





Dani Corman

www.essenciawine.com

Tras aquellas primeras visitas a pequeños productores en Francia, me quedó clara una cosa. Para ellos lo más importante para producir buenos vinos era, en primer lugar, el viñedo, en segundo, el viñedo y en tercer lugar, el viñedo.

Recuerdo mi primer flechazo con los vinos de Champagne. Fue hace ya unos cuantos años. Y cuando digo unos cuantos, me refiero a unos quince. El canadiense **Steve L'Abbe**, sumiller por aquellos entonces del restaurante **Martin Berasategui** me invitó, junto a otros amigos, a una cata de vinos de Champagne en el restaurante lasartearra. De aquella sesión hubo dos cosas que me marcaron profundamente. La primera, el descubrimiento de los vinos de **Jacques Selosse**. La segunda, la sensación que sentí tras

haber probado unos veinte vinos diferentes y chupar -chupar he dicho, sí- el trozo de suelo de Champagne, comúnmente denominado creta o craie, que Steve nos pasó uno a uno y comprobar que aquel sabor tan peculiar se encontraba en los vinos que habíamos catado previamente. C'est la minéralité!, clamaba Steve.

Posteriormente realicé un viaje junto a un amigo para conocer de primera mano la zona. Fue mi primer viaje vinícola serio al país vecino. Aprovechamos para visitar, de camino, un par de productores en el valle del Loira. **Frantz Saumon** en el bonito pueblo de Montlouis y el **Domaine Le Briseau** de **Christian Chaussard y Natalie Gaubicher** en Marçan. Hasta entonces, mis visitas vinícolas se habían limitado al territorio nacional. Casi siempre se cumplía el mismo patrón. Lugares limpios y ordenados, con estancias perfectamente separadas para la recepción de la uva, su despalillado y estrujado, prensas de ultimísima generación, brillantes e impolutos depósitos de acero inoxidable, sala de crianza con barricas preciosas, casi todas nuevas y del mismo tamaño, perfectamente dispuestas en el espacio, línea de embotellado -siempre de marca italiana- e incluso, en algunas de ellas, una pequeña tienda o lugar habilitado por si querías llevarte alguna caja. Recuerdo la receta que, en numerosas ocasiones, tenían buena parte de los productores para hacer esos vinos tan perfectos: "Para hacer buen vino se necesitan tres cosas: la primera, limpieza; la segunda limpieza y la tercera limpieza". Y es que muchas de ellas parecían casi hospitalares. Esa imagen de bodega que tenía hasta entonces, se vino al traste al recorrer las del país vecino. Frantz Saumon nos recibió, casi con el pijama, en la cocina de su casa, la cual tenía salida directa a un patio

un tanto descuidado desde el que se accedía a una especie de pequeño establo donde se encontraba la bodega. Depósitos de resina, prensa mecánica de madera, unas pocas barricas viejas y de diferentes tamaños, limpieza la justa, todo en la misma estancia... ¡y los vinos! ... sabrosos, tensos, directos, especiales. Pero la bomba fue la visita del Domaine Le Briseau. Qué bien suena, ¿eh?. La palabra Domaine -y más en el valle del Loira- incita a imaginarte un presuntuoso castillo a la orilla del río o algo así. Pues no fue el caso precisamente. Pasamos con el coche varias veces delante del lugar, comentando "aquí no puede ser". Y sin embargo, allí era. Nos recibieron Christian -Patapon para los amigos- y Natalie en su casa. Junto a un patio interior descubierto tenían una especie de "garaje-sala de estar-almacén-bodega-parque infantil". Allí charlamos distendidamente durante un buen rato entre buenos embutidos, quesos y vino. Lo mejor vino cuando Christian nos llevó a la cueva junto a su casa, excavada en la montaña, donde criaba sus vinos. Sentimos la emoción de probar cosas únicas, viejísimas algunas de ellas, que nos transportaron inevitablemente a los grandes vinos de Jerez. Emocionante. Nos acercamos también hasta Les Mortiers, una preciosa parcela de viejas cepas de Pinot d'Aunis en la que unos listillos dejaron, un par de meses atrás, limpia de uvas justo la noche anterior a su vendimia. Es curioso ver cómo, uno de tus mejores viñedos -si no el mejor- puede darte tantas alegrías pero también la mayor de las tristezas. Y no me refiero al robo de las uvas. Pasados un par de años de aquella visita, Christian falleció trágicamente al volcar su tractor precisamente en aquella misma ladera.

La nieve nos recibió en el mismo momento de nuestra llegada a Avize entrada ya casi la noche. La mañana siguiente resultó mágica, con un precioso manto blanco sobre el viñedo de Champagne. Pasamos toda la mañana con **Pascal Agrapart**, empapándonos de su conocimiento y de la nieve que caía en mitad de su viñedo. No pude evitarlo, escarbé en ella hasta alcanzar el suelo y llevarme un par de buenos





trozos de creta dispuesta a ser chupeteada y rechupeteada por tierras essencianas. Aquel fue mi primer contacto con la región y algo comenzaba a revolverse en mi interior. El influjo de la Champaña no tiene vuelta atrás.

Tras aquellas primeras visitas a pequeños productores en Francia, me quedó clara una cosa. Para ellos lo más importante para producir buenos vinos era, en primer lugar, el viñedo, en segundo, el viñedo y en tercer lugar, el viñedo. Esta máxima es algo que, afortunadamente, ha cambiado la filosofía de los productores del Estado en los últimos años. Sin descuidar la limpieza, algo de gran importancia, han asumido que para elaborar buenos vinos, se necesita un trabajo muy importante en el viñedo. Saber interpretar tus plantas para conseguir su equilibrio junto a la naturaleza y crear ese vínculo casi espiritual con ellas, resulta fundamental. Es el auténtico "quid" de la cuestión.

Pasados los años, han sido innumerables las escapadas por trabajo o por puro placer. En una de ellas conocí a **Jordi Melendo** en Epernay. Su pasión por el Champagne hizo que publicara, en 2014, la **Guía Melendo del Champagne**. Para ello nos juntamos nueve amantes de estos vinos pero de diferentes puntos de vista y ámbitos profesionales. Nos encerramos du-

rante un par de intensos días en el **Hotel Sport** de Falset para catar a ciegas y puntuar unas seiscientas botellas enviadas por los productores. Nos dividimos en tres mesas y tuve la inmensa fortuna de compartir estas catas junto a **Manuela Romeralo** y **Juancho Asenjo**, dos de los personajes más importantes del mundo del vino en el territorio nacional. Fue una preciosa experiencia de la que, además de aprender de su sabiduría, quedó una gran amistad entre nosotros.

La guía fue todo un éxito y ha seguido editándose cada dos años. He tenido la suerte y el placer de participar en todas y cada una de ellas. Recientemente se ha editado la cuarta edición y hace poco menos de un mes vio su salida al mercado. Como ya os he dicho, las catas se realizan a ciegas, es decir, las puntuaciones se otorgan sin ver la etiqueta, lo que añade un valor extra a esta publicación.

Si os gusta el Champagne, os la recomiendo. También os diré que he puesto unas pocas a la venta en la tienda online de **ESSENCIA wine** y, por ser lectores de **Onojan.com**, podréis beneficiaros de un descuento del 20% de su valor original, incluyendo el código **ONDOEDAN** cuando realicéis vuestra compra... ¡Salud!

BAR ROBERTO

General Artetxe 1
Donostia

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

¡TE ESPERAMOS!!





Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

**En este artículo
hablamos de las
diferencias en-
tre Champagne y
Cava... sobre todo
por el pago justo a la
persona vitícola**

imovimiento internacional Slow Food: Bueno, Limpio y Justo.

Así lo pudimos comprobar en la didáctica e interesante entrevista que mantuvimos con **Jordi Melendo** en nuestro espacio vitivinícola con Jungui. Jordi es todo un **Ambassadeur du Champagne** y sabe como nadie las características del más laureado espumoso del mundo. Jordi recuerda cómo en 1911, "los "vignerons" o viticultores, hicieron toda una revolución ya que les traían vino hasta de Argelia para hacer Champagne. Y se plantaron ya que se les pagaba una miseria. Ahora las cosas son muy distintas; la uva se paga entre 6€ y 7€ el kilo en Champagne mientras que en Cava es entre 30 y 40 centimos de euro. Por ello, cuando me preguntan qué diferencias hay entre Cava y Champagne, si bien es cierto que puede haber, y lo hay, cavas superiores a muchos Champagnes, sobre todo lo que hay es una diferencia básica: el reconocimiento al viticultor".

No sólo eso. Jordi recuerda que "el 90% por cierto del viñedo en Champagne está en manos de 16.000 pequeños productores y el 85% de la producción en manos de grandes casas. Por tanto, hay un equilibrio. Ambos se necesitan; unos –el productor- el ingreso de dinero por su producción, y otros –la Maison- la uva. De

• DIFERENCIAS ENTRE CHAMPAGNE Y CAVA

Lo que son las cosas. Ha tenido que ser el Champagne el que me abriera todavía más los ojos respecto del pago en justicia a nuestras pequeñas y pequeños productores. Y no porque haya brindado en demasiada durante estas pasadas fechas navideñas (motivos había más que suficientes para cerrar definitivamente 2020) sino porque me di cuenta de varios aspectos que, precisamente, entroncan perfectamente con la filosofía del movi-

mento internacional Slow Food: Bueno, Limpio y Justo. hecho, es la única Denominación Origen del mundo que tiene dos presidentes; uno que representa al negociant y otro al viticultor. Equilibrio perfecto. Entendimiento. En Champagne hay una cosa que no ocurre en Rioja u otras zonas vitivinícolas: sentido de gremio. Van todos juntos. ¿Competencia?, claro que la tienen, pero van todos juntos. Todos son Champagne".

La **Guía Melendo del Champagne 2020-2021** es la mejor referencia en castellano sobre el vino espumoso francés en la que han participado más de treinta profesionales en su elaboración con una valoración en cata ciega de los vinos. La Guía tiene prólogo de **Ferrán Centelles**, presenta puntuaciones y notas de cata de los Champagnes, informaciones sobre las bodegas y elaboradores así como datos teóricos y estadísticos del Champagne. "Destaca el empleo de los "coup de cœur" en las notas de cata, con la inclusión de un corazón en aquellos vinos con los que los catadores han tenido un "flechazo", tal y como apunta **Vicent Escamilla** (La Semana Vitivinícola).

Por cierto, en el transcurso de la entrevista con Jordi Melendo - <https://labur.eus/JordiMelendoLaRutaSlow> - destaca el conocimiento de **Dani Corman** y lo sitúa como toda una referencia en vinos desde su establecimiento **"Essencia Wine"** (Donostia-San Sebastián). Para conocimiento del director de "Ondojan" aunque, en honor a la verdad, seguro que no hace falta ya que **Joséma Azpeitia** sabe de sobra de la valía de Dani hace ya bastantes años...



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

Hay que volver la mirada hacia el cliente local, que ha de constituir la base de nuestro renacimiento.

al comensal de cercanía, al producto de temporada y a las raíces de nuestra cocina de siempre.

Año tras año a lo largo de sobre todo la última década, fuimos viendo como al desarrollo de la industria turística en nuestra comunidad y a nivel estatal, se unía una tendencia hacia la **globalización del producto turístico** en general. Tal vez al principio y motivados por los buenos resultados no fuimos muy conscientes del riesgo que entrañaba. Tampoco nadie podía presagiar entonces que viviríamos una catarsis como la actual.

La pandemia nos ha demostrado que para seguir adelante hay que cambiar. Ahora más que nunca hay que volver la mirada hacia el **cliente local**, que ha de constituir **la base de nuestro renacimiento**. Hemos de tener muy claro también que son los que siempre estarán ahí por lo que vale la pena hacer el esfuerzo de adaptarnos a sus gustos y necesidades.

Y por supuesto hemos de seguir apostando por nuestros **baserritarras, productores, arrantzales...** los de **cercanía**, que no han parado de trabajar durante la pandemia a pesar de las limitaciones y la incertidumbre. Continúan siendo **el pilar fundamental**.

LA GRAN OPORTUNIDAD DEL TURISMO GASTRONÓMICO

Desde que empecé a trabajar en proyectos de **turismo gastronómico** hace ya unos cuantos años siempre tuve claro que uno de sus pilares fundamentales sería la **auténticidad**. No concebía entonces, y con menos motivo lo puedo hacer ahora, un modelo basado en dar la espalda



tal de una **cultura gastronómica** que nos seguirá diferenciando en el futuro de una oferta cada vez más global.

Estoy convencida de que volveremos a generar riqueza y valor. Porque hay **muchas experiencias gastronómicas por vivir que nuestro cliente cercano no conoce**. Nadie se ha acercado a ofrecérselas. Y cuando se ha hecho fue con un modelo turístico poco acertado de un solo uso. Aquí tenemos la gran oportunidad.

Pero nos queda un largo camino. **El turismo retrocede a niveles de 1990** con una caída en llegadas de más del 70%. Hemos vivido nada más y nada menos que el peor año que se haya registrado en toda su historia. Y aunque las hipótesis de la OMT ampliadas para el 2021-2024 indican un leve repunte en la segunda mitad de 2021, lo más probable es **que se necesiten entre dos años y medio y cuatro para acercarnos a los niveles anteriores a la pandemia**.

En nuestra **capacidad de reinvenión** está la clave. **Sumémosle valor**.





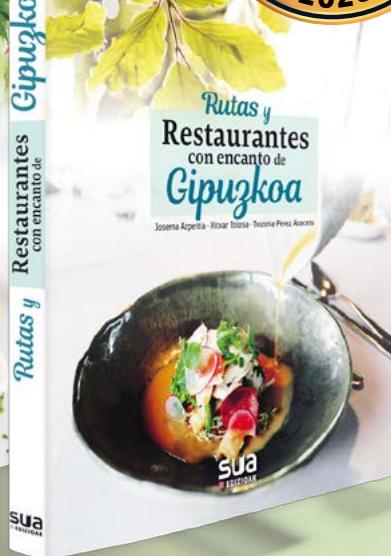
Restaurantes con encanto de

Navarra



Restaurantes con encanto de

Gipuzkoa



Nuestros libros tienen *label*

Rutas y
Restaurantes
con encanto

sua
EDIZIOAK

BURP...!

YOGA & BEER

Cómo mola poner un título en inglés para engancharlos a lo que viene ahora y soltar el posturero que tenemos algunos.

No sé si es que estamos aburridos de los horarios de toque de queda, de que han cerrado bares y no sabemos ni por dónde sale el sol, o cuál es el motivo de hacer cosas como **Yoga mientras bebes cerveza**.

Esta nueva moda, que mira por dónde viene de los Estados Unidos de América, está, o haciendo el mal en los que practican yoga tranquilamente, o haciendo el mal al que quiere disfrutar de una buena cerveza; pero bueno, en los vídeos que veo por internet parece que se lo pasan la mar de bien.

Como os decía antes, todo viene de América, del **festival "Burning man**", donde la gente va a el desierto de Nevada a ponerse de todo y a experimentar con su cuerpo. Allí les surgió la idea a Emily y Jhula y se la llevaron a Berlín, y con la buena birra que tienen allí, pues cuajó rápido.

Ellas vieron que tanto la cerveza artesana como el yoga aportan ciertos beneficios para nuestro cuerpo y mente, y teniendo en cuenta lo buena que está la cerveza, decidieron juntar todo en uno a ver qué pasaba. ¿Qué podía fallar?

Hace un tiempo, en Barcelona, la fábrica **Moritz hizo algunas clases** donde tuvo un buen feedback. Se juntaban unas 30 personas a **ejercitarse el cuerpo mientras disfrutaban de una cata de cervezas**. ¡Qué no os extrañe verme en mallas dentro de poco!

Quien ha lanzado una cerveza al mercado con esta historia ha sido **Basqueland**, de Hernani. Se llama **Post Yoga** y es una Micro IPA de 3,2%ABV con Dry-hopping de los lúpulos: Cashmere, Mosaic T90 y Mosaic Cryo. Una cerveza ligera pero muy afrutada. ¡Pedidla en vuestra taberna favorita!

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



DI...VINOS

DELEA A MARCA BLANCO VERMENTINO 2019 (VINO DE HUELVA)

Al sureste con la provincia de Cádiz, al sur con el océano Atlántico y al oeste con Portugal, se encuentra las Bodegas Delea a Marca, bodega Onubense que en estos pocos años de vida va consolidando su proyecto cada vez más. Situada en el municipio de Villablanca, al sur oeste de la provincia de Huelva, Leopoldo Delea y Simone a Marca son los fundadores de la bodega que lleva su nombre, una joven empresa familiar nacida en el año 2006. En 2015, Delea a Marca es la única en Andalucía que obtiene la certificación de producción integrada tanto en viñedo como en bodega. En el viñedo encontramos cultivo de distintas variedades internacionales todas. La bodega ha sido la primera en la provincia de Huelva en plantar cepas de las variedades francesas Chardonnay y Sauvignon Blanc, con éxito. El vino que hoy nos ocupa es el vino blanco Vermentino, elaborado íntegramente con esta variedad. Se trata de un vino aromático en el que destacan la flor de lantana, salvia, el hinojo fresco y aromas de piña con notas a fruta blanca como albaricoque y también balsámicas. En boca entrada suave con paso de boca fresco y agradable con un postgusto floral. Ideal como compañero de platos de pasta fresca, con verduras y pescados a la parrilla.



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





*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*





Alberto Benedicto
www.aquavitacocktails.com

LA MAGIA DEL PONCHE

Como dice el refrán: año nuevo, vida nueva. Y esa es mi idea, dejar atrás las penurias del 2020, y comenzar este 2021 con pasión, ilusión y esfuerzo para conseguir mis objetivos y mis sueños. Espero y os animo a que todos vosotros comencéis con este mismo espíritu este año nuevo. Y que mejor noche que la de hoy, la Noche de Reyes, para pedir que se cumplan todos nuestros sueños. Al igual que los Magos de Oriente, la bebida que os traigo hoy, el **ponche**, su origen también está en Oriente Próximo. El ponche es una de las familias más antiguas de la coctelería, su nombre original es **pā**, que significa cinco, en lenguaje hindú, ya que originalmente estaban elaborados con 5 ingredientes: alcohol, agua o té, especias, azúcar y cítricos, esta bebida es originaria de la India, la cual, como otros muchos productos, los marineros de la Compañía Británica de las Indias Orientales lo llevaron a Inglaterra, y allí lo llamaron **punch**, y ahí cogimos su nombre **ponche**. En Inglaterra, se varió la receta la cual se expandió por todo el mundo, pero seguía llevando 5 ingredientes: vino, destilado o licor, frutas, azúcar y leche o huevos. Aunque bien es cierto, que también se realizan de forma habitual los ponches sin alcohol, ¿Quién no ha visto el típico ponche rojo sin alcohol en una película juvenil americana?

Esta familia de cocteles ha sido y es tan famosa, que no solo sale en infinidad de películas, sino que también ha sido embotellado, de hecho, quien haya vivido la década de los 90's, seguro que recuerda en cada casa o bar una botella de Ponche... era esa botella plateada que destacaba del resto de las botellas.

En cada país se realiza un tipo de ponche diferente, y no solo eso, sino que en función de qué época del año estemos se hacen ponches fríos (primavera, verano) y ponches calientes (otoño, invierno). Uno de los ponches más famosos y sin alcohol es **Ponche de huevo o Eggnog**, que es un ponche elaborado a base de leche, huevos, azúcar y especias (vainilla, clavo, canela...) al que en muchas ocasiones se le añade ron o brandy. A este ponche, también se le llama **Ponche de Navidad**.

Hoy os traigo uno de los cocteles que he diseñado para esta pasada navidad, y que para hacerlo me inspire en mi pasión por el té verde y en el clásico ponche, aunque en este caso, hice un coctel sin alcohol, el **Tea Time**. Como veréis en la receta, tenemos los 5 tipos de ingredientes, aunque de manera muy diferente a como eran en la antigüedad, pues por ejemplo el azúcar y las especias, lo disponemos en un solo ingrediente que es el Sirope de Falernun, ya que este sirope, es decir una mezcla de agua y azúcar, lleva canela, clavo, jengibre, canela, vainilla y almendra. Además, en la parte cítrica hemos querido contar con el zumo de lima, y también con el puré de Yuzu, un cítrico japonés muy codiciado en el mundo de la coctelería por su delicado sabor y aroma.



TEA TIME

INGREDIENTES:

- 10 cl Té verde con infusión con menta fresca
- 1,5 cl Zumo de lima
- 2,5 cl Sirope de Falernun Monin
- 1,5 cl Puré de Yuzu Monin

ELABORACIÓN:

Antes de nada, en una tetera hacemos un té verde, una vez que ya lo tengamos listo, lo colaremos y quitaremos las hojas de té, y en ese momento romperemos unas 8 hojas de menta fresca y las añadiremos durante 5 minutos a nuestra infusión, pasado este tiempo lo retiraremos. Dejaremos enfriar la bebida para luego poder hacer el coctel, pues si lo utilizamos caliente provocaremos que, al mezclarlo con los hielos, se nos agüe en exceso nuestro coctel. Por tanto, una vez frío el té verde infusionado con menta fresca lo servimos en la coctelería junto con el resto de ingredientes, usaremos una cucharilla para mezclar bien todos los ingredientes, añadiremos el hielo, agitaremos bien y lo serviremos.

— FOR JU —

MALA GISSONA

CRAFT BEER

MALA GISSONA ASKO DUZU BARNEAN
HAY MUCHO MALA GISSONA EN TI

Decúbrelo en: malagissona.beer



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

FRITADA SALUDABLE

Nos encanta cuando nos consultáis acerca del pescado!

Nos gusta poder ayudarlos con nuestra experiencia, nuestro conocimiento acerca de especies, temporadas, modos de cocinar, recetas, sugerencias...

Mucha sabiduría sobre estos temas nos la habéis transmitido vosotras. Gracias a lo que nos contáis, a las conversaciones que surgen en el mostrador entre la clientela, los debates, las opiniones... es una gozada.

Y últimamente hablamos mucho de freír.

Sabemos que freír no es la manera más sana de consumir el pescado. Que existen otras formas más saludables como el vapor, donde sacamos toda la esencia del sabor del pescado, el horneado suave, el guiso, en el que el pescado se cocina en su propio jugo y conserva todos sus nutrientes, su sabor...

Pero hemos de reconocer, que aunque no sea lo más saludable, el pescado frito nos encanta. Ahí donde estén unas buenas anchoas fritas, unos salmonetes, unos soldaditos, unos sabidores fritos, tacos de bacalao... o cualquier pescado en tempura bien frito... nos gusta, lo tenemos que reconocer.

No aconsejamos la fritura como modo habitual de comer pescado, pero de vez en cuando nos podemos dar un homenaje y freír.

Y ya que vamos a freír, ¡Hágámoslo bien!

Para freír bien un buen pescado solo hacen falta cuatro ingredientes: el buen pescado, el buen aceite, unos dientes de ajo y una buena sartén. Una sartén saludable.

Y de sartenes últimamente nos estáis preguntando mucho, por eso teníamos ganas de hincarle el diente al tema.

Cuando hablamos de sartenes podemos hablar de sartenes con tratamiento antiadherente o sin tratamiento antiadherente. En las segundas, irremediablemente la comida se pega, entre ellas podemos encontrar el titanio qué es un material muy seguro pero que de por sí, sin una capa encima no tiene ninguna propiedad antiadherente y lo mismo ocurre con el vidrio vitrocerámico, entre otros.

Cuando vosotras nos preguntáis por sartenes para freír vuestros ricos pescados y que no se peguen, siempre nos estáis preguntando por sartenes antiadherentes.

El mundo de las sartenes antiadherentes es complejo, existe mucha controversia y hay datos muy claros y datos no tan claros.

No intento exponer aquí nombres científicos cifras o resultados de estudios que puedan confundir, este artícu-

lo pretendo ser una pequeña y sencilla guía para intentar tener la sartén antiadherente más saludable para nuestra cocina.

Podemos definir cómo sartén antiadherente a una sartén, sea del material que sea, que esté recubierta por una capa que le confiera esas propiedades antiadherentes que hacen que la comida no se pegue.

El antiadherente por excelencia más conocido más usado y más efectivo es el controvertido teflón. Qué es el resultado de la unión de dos componentes químicos: el PTFE (politetrafluoroetileno) y el PFOA (ácido perfluorooctanoico)

El teflón lleva muchos años en el mercado dando muy buenos resultados como antiadherente pero la ciencia ha evidenciado sus efectos dañinos sobre la salud humana y para el medio ambiente.

Estos efectos tan dañinos para nuestra salud los confiere el componente del teflón denominado PFOA.

Este componente ha hecho mucho daño y desde 2015 en la Unión Europea está prohibido su uso.

La evidencia científica ha confirmado que el otro componente del teflón, el PTFE, el que confiere el carácter antiadherente a las sartenes, es seguro para la salud. Tanto, que se utiliza en biomedicina para realizar prótesis vasculares entre otros usos.

Se puede cocinar en él con seguridad, ya que es estable a altas temperaturas y en su contacto con ácidos y bases.

No ocurre esto en utensilios que hayan incorporado NANOTECNOLOGÍA en su fabricación. No hay evidencia científica de su inocuidad. Por lo tanto, por norma general, intentaremos evitarlos.

El PTFE está presente en todas las sartenes antiadherentes en una proporción u otra.

Así que, toma nota:

1. Cuando vayas a comprar una sartén antiadherente no te fijes en las marcas, ni te dejes llevar por propaganda y publicidad engañosa. Busca siempre el sello libre PFOA y libre de NANOTECNOLOGÍA. Son recomendables las sartenes con recubrimiento de PTFE y reforzadas con titanio. Aunque son especialmente pesadas.

2. Es imprescindible cuidar nuestra sartén para que su uso sea seguro. Cuidados:

• No calientes en exceso tu sartén antiadherente porque entonces sí que puede ser peligroso. Si te has dejado la sartén al fuego sin aceite y se ha calentado en exceso no cocines ahí, déjalo enfriar largo rato. Y si se te olvidó el aceite al fuego y humea NUNCA cocines en ese aceite, se ha convertido en un elemento tóxico para la salud.

Lo desecharas, dejas la sartén enfriar y pon aceite nuevo.



• Si tu sartén presenta rayas, rozaduras o desperfectos es su capa antiadherente DESECHALA, y compra una nueva. Porque así como hemos dicho que la capa antiadherente es segura para la salud, lo que puede no ser seguro es lo que hay debajo de la capa. En cuanto se hace una raja en la capa antiadherente las sustancias de las que está hecha la sartén salen y pueden adherirse a los alimentos.

Para deshacerte de las sartenes usadas y que se eliminan cómo es debido para evitar contaminación en el medio ambiente busca el Punto Verde más cercano.

• ¿Y cuáles han de ser los cuidados para que una sartén no se nos raye?

Los de siempre:

1. Utilizar espátulas de madera o de silicona que no hagan rayaduras.
2. Si se apilan unas sartenes encima de otras, colocar una protección entre ellas.
3. Limpiar la sartén ya enfriada, con agua bien caliente y con detergente y estropajos suaves, pero con firmeza, sin que queden restos de comida ni grasa.
4. Aunque se pueden meter al lavavajillas, no es recomendable hacerlo, ya que la sal de lavavajillas y los jabones tan fuertes deterioran la capa antiadherente.

En resumen, las palabras clave para freír de un modo saludable son:

- **NO PFOA**
- **NO NANOTECNOLOGÍA**
- **NO RAYADURAS**
- **NO ALTAS TEMPERATURAS**

A todos nos da pena tirar a la basura sartenes que parecen nuevas, aunque tengan rayaduras en su capa antiadherente, pero debemos concienciarnos que estamos invirtiendo en la salud de los que más queremos.

Ahora, que ya sabemos cómo elegir y cuidar nuestra sartén antiadherente más saludable, solo nos queda recordar unos consejos para el buen freír:

1. Fríe siempre a fuego de suave a moderado. El exceso de temperatura no es bueno para el producto ni para tu salud. Produce sustancias tóxicas no deseables.
2. Vigila siempre tu sartén cuando está en el fuego
3. Elige un buen aceite. El aceite de oliva virgen es siempre una buena opción para freír. Su temperatura de humeo, qué es en la que empieza a deteriorarse, es alta, 180° y no es necesario llegar a ella para hacer una buena fritada. NO REUTILICES NUNCA EL ACEITE.
4. Añade a tus fritos siempre un par de dientes de ajos previamente machacados. Los ajos contienen sustancias qué neutralizan los tóxicos que se puedan originar al freír. Además, dan un toque de sabor muy agradable y tienen grandes propiedades para nuestra salud.
5. Séca y seca bien el pescado antes de freírlo.
6. Si quieres freír con harinas, la de garbanzo da un toque muy especial a la fritura de pescado.

Así que con todo esto, y sabiendo que freír no es la opción más sana de consumir pescado, espero que tus fritos sean lo más saludables posible.

On egin!



Anne Otegi

OSOA sukaldaritza&ikaskuntza

URTEBERRION !!

Por fin, podemos felicitar el año nuevo con alegría y alborozo. Por fin, estrenamos un año nuevo limpio y lleno de renglones vacíos.

Por fin, pasó el nefasto 2020 y sus adversidades.

¡Al fin o al principio?

Personalmente, mi contento es máximo por haber llegado al 2021 sana y salva, espero que ustedes también, pero sinceramente desconfío celosamente de todo aquel que quiere borrar de un plumazo todo lo acaecido durante el 2020. Aguafiestas, la niña.

No tengo ni idea de sus creencias particulares. Si creen más en Olentzero o en los Reyes Magos. Puestos a pedir, hagamos como los niños y aprovechemos cualquier coyuntura para CREER. Los Reyes Magos tienen la peculiaridad de llegar después de año nuevo y para mí "este año" es el mejor regalo de reyes.

Puestos a creer, me creo hasta los buenos propósitos de la ONU y sus 17 ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) que articulan la agenda 2030 con la que las Naciones Unidas pretende "Una oportunidad para que los países y sus sociedades emprendan un nuevo camino con el que mejorar la vida de todos, sin dejar a nadie atrás".

Desde OSOA nos sumamos al objetivo número 12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES. Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles ha sido nuestra inquietud desde que comenzamos nuestra marcha y este año, más que nunca, trabajaremos para ello.

Cada año, se estima que un tercio de toda la comida producida acaba pudiéndose en los cubos de basura de los consumidores y minoristas, o estropeándose debido a un transporte y unas prácticas de recolección deficientes.

En caso de que la población mundial alcance los 9600 millones de personas en 2050, se podría necesitar el equivalente a casi tres planetas para proporcionar los recursos naturales necesarios para mantener los estilos de vida actuales.

La crisis sanitaria que arrancó en 2020 está íntimamente ligada a la crisis medioambiental que llevamos padeciendo desde los 60 a raíz de la revolución verde en materia de producción agrícola.

Es irreversible, de acuerdo, pero podemos hacer mucho por mejorar nuestro entorno.

Según un estudio de la Comisión Europea, los desperdicios domésticos dependen de nuestros hábitos cotidianos, condicionados a su vez por varios factores, como son:



Subestimación del valor de la comida.

Escaso conocimiento de los problemas relacionados con la producción y gestión de los desperdicios.

Escaso conocimiento de cómo utilizar de modo más eficiente la comida comprada.

Son solo 3 de los ejemplos de cómo podríamos mejorar nuestro impacto medioambiental cada vez que compramos y cocinamos, poniendo en nuestras manos el inmenso poder de cambiar una realidad gris en una más verde y saludable para todos.

Esperamos con humildad aportar nuestro granito de arena con nuestras recetas... Feliz año.

PLATO EQUILIBRADO DE AÑO NUEVO

Este plato pretende ser una cena equilibrada para nuestro organismo, para nuestro bolsillo y para nuestro ecosistema.

INGREDIENTES: Sobras de todos los panes que hemos comprado y están como piedras; Verduras que tengamos de fondo de nevera. Sobras de proteína animal, cordero, salmón, kokotxas, foie, etc; Alguna hoja de lechuga o escarola lacia.

MÉTODO: Según la dureza del pan, podemos tostarlo para hacer unas tostadas o remojarlo con un líquido y moldear unas cestitas de pan. Para las verduras, disponer en una sartén amplia un fondo de AOVE y rehogar las verduras picadas en juliana fina, añadiendo sal desde el inicio y cubriendolas para que generen vapor. La proteína animal determinará el sabor de la receta, pero la cantidad debe ser ínfima, si no el equilibrio se nos va al garete. Deshilachar la carne y calentar con su propio jugo. En nuestro caso las lonchas de salmón se templan al contacto de las hortalizas recién cocinadas. Para completar, picar las hojas verdes. Aliñar con la mondadura de las zanahorias y una cebolleta, si las hubiera o cualquier preparado al gusto.

Fíjese el comensal en la integridad del plato; hidratos de carbono en el pan, fibra en las hortalizas, proteína en la carne o pescado y vitaminas en las verduras frescas. Por algo nos llamamos **OSOA**.

GANAR UN LOTE

**NUEVO
CONCURSO !!**



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> ¿Desde qué año existe Bacalaos Uranzu?
- 2> ¿Dónde se corta el bacalao que se vende en los puestos de Bacalaos Uranzu?
- 3> ¿Cómo se conoce popularmente al Filete Selección, considerado una de las mejores partes del bacalao?

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

Entre los acertantes sortearemos 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.

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



Carolina Rün

Dietista Colegiada nº 1887

legó el adiós al histórico año 2020, y llegó el ansiado 2021. Estamos en ese momento del año donde todo es posible, una página en blanco que nos brindan los primeros días de enero y con ello un ilusionante poder para soñar retos, desafíos, propósitos.... que nos queremos autorregalar para mejorar nuestra versión.

Este 2020 nos ha colocado la palabra salud en la punta de la lengua. Constantemente. Siendo nuestro mayor reto desde que comenzara la pandemia: cuidarnos para cuidar. Poniendo de manifiesto la responsabilidad personal que tenemos cada uno de nosotros y nosotras en la implicación de la salud. Esa responsabilidad y capacidad personal a la hora de proteger o mejorar nuestra salud la tenemos que trasladar también a nuestra manera de alimentarnos, tener una alimentación saludable es cuidarnos y cuidar.

Más de uno en esta nueva hoja de ruta para el 2021 habrá marcado algún objetivo para llevar una alimentación más saludable. Hoja de ruta en la que tienen cabida las alegrías, las sorpresas y también los descalabros, se ve todo tan fácil sobre el papel...

Más allá de nuestro objetivo personal que tengamos para llevar una alimentación más saludable, lo más importante para tener éxito y que los descalabros del día a día no nos haga tirar la toalla es crear adherencia. La adherencia en nutrición es clave para conseguir los objetivos que buscamos, para que los resultados a corto plazo se mantengan a largo plazo, y construir unos hábitos saludables. Interiorizar en nuestro día a día los cambios de hábitos para que vayan formando parte de nuestra rutina y de esta manera conseguir que formen parte de nuestra alimentación del día a día.

Crear adherencia es hacer un gran esfuerzo diario en los primeros momentos, no es fácil. Para que ese esfuerzo se lleve mejor hay muchas, muchísimas pautas pero si empiezas con sencillas y te esfuerzas en no decaer, paso a paso se

• AÑO NUEVO, NUEVA HOJA DE RUTA



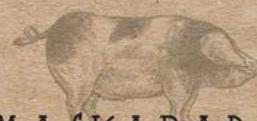
hace el camino y llegarás a diciembre, para despedir al 2021, con el objetivo conseguido.

- Eliminar la palabra dieta del vocabulario, ya que tiene connotaciones negativas, y no buscamos algo puntual.
- Piensa en hábitos saludables para crearlos y que se queden en tu rutina.
- Empieza con un cambio pequeño y fácil, no quieras hacer todo de golpe. Anota el reto y por qué quieras hacer ese cambio. Releelo cuando empieces a flaquear.
- Póntelo fácil: si has decidido comer más fruta, pontela a la vista. Si ves todos los días el frutero lleno acabarás comiendo.
- Pon fecha, tras 21 días repitiendo una nueva acción nuestra cabeza empieza a interiorizarla.
- No te centres en las calorías y el peso. Céntrate en hacerlo bien, los resultados llegarán.
- Si un día fallas, NO PASA NADA, al día siguiente vuelve a empezar. Y ten paciencia, al principio tendemos a volver a nuestra zona de confort, piensa cuáles son los beneficios de ese cambio.

Y tú, ¿Qué reto en alimentación saludable te vas a proponer en este recién estrenado 2021?... A por él!!!

MASKARADA
Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA

Euskal Gastronomía

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



Yon Pavón



Patricio
→Cocktail Bar←

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEÓ

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

VOLCÁN DE PATATA, QUESO Y JAMÓN**INGREDIENTES:**

3 patatas nuevas cocidas; 1 cucharada de harina normal
 3 yemas de huevo; Sal y Pimienta; Leche Entera, c/s
 Queso tipo cheddar para que funda bien; Lonchas de jamón finas;
 Mantequilla o aceite de oliva para embadurnar los moldes

ELABORACIÓN:

1. En un bol de cristal o de silicona, colocar las patatas lavadas junto con medio vaso de agua, tapar con film transparente y cocer durante 8-10 minutos a máxima potencia.
2. Comprobar que están bien cocidas pinchando con un palillo o cuchillo. Dejar templar para poder pelarlas.
3. Encender el horno y programar la temperatura a 200 °C.
4. En un bol colocamos las patatas cocidas, junto con las yemas, la harina, sal y pimienta.
5. Machacar con un triturador de patatas o si no lo tenéis, podéis utilizar un tenedor.
6. Si el puré queda muy seco, le podemos añadir, leche entera, hasta conseguir un puré menos denso.
7. Embadurnar 3 moldes de flan con mantequilla.
8. Añadir 2 cucharadas de puré en cada uno de los moldes.
9. hora colocar una loncha de jamón y un buen pedazo de queso justo en medio del molde.
10. Cubrir con mas puré hasta tapar.
11. Meter al horno durante 15-20 minutos.
12. Cuando veamos que el volcán "crece" dejaremos dorar y sacaremos del horno, dejando templar la preparación para desmoldar sin quemarnos.
13. Nosotros hemos acompañado este volcán con tomatitos Cherry y una salsa de tomate frito.

Receta elaborada por **Naia y Oier**.

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

Txemari Esteban

Asador Botarri
 Oria 2. TOLOSA



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

www.ogiberri.com





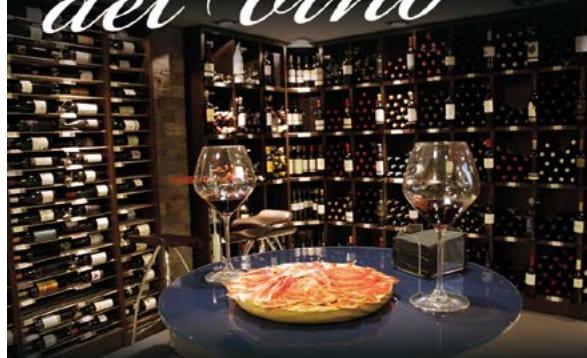
Para los que aman los
productos de nuestra tierra.
*Ama lurraiko produktuak
maite dituztenentzat.*




URDANZOZ.
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 **elección 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?

TXOKO (ZUMARRAGA)

INQUEBRANTABLE AMBIENTE FAMILIAR

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Hace dos años, en diciembre de 2018, publicamos un número muy especial de nuestra revista **GIDA** en forma de almanaque anual en el que encargamos a **Vanessa Blázquez y Anne Otegi Imaz**, responsables de Osoa Sukaldaritza & Ikaskuntza, que nos prepararan 12 recomendaciones sanas y equilibradas para encarar el año 2019. Entre dichas recomendaciones incluyeron una preciosa crónica sobre el Bar Txoko de dicha villa, bar dirigido hace 40 años por los padres de Vanessa, **Óscar Blázquez y Mª Dolores Santamaría, Loli**. Dicho artículo puede leerse en la pág. 50 de dicha revista, disponible en la plataforma ISSUU por medio del siguiente link: https://issuu.com/zumedizioak0/docs/gida_195.

Estimulados por la lectura de este completo y sentido artículo nos dirigimos al el pasado verano. Vannesa no pudo hacernos de anfitriona por motivos laborales (una pena), pero su embajadora Anne cumplió con creces su cometido introduciéndonos a una familia que respeta y adora por haberle abierto sus puertas de una manera sincera y cariñosa.

Óscar Blázquez nos dio la bienvenida con un vino y la tapita de cortesía que acostumbra a ofrecer a su clientela, una tradición con la que no han podido crisis ni pandemias, una muestra de hospitalidad que le hace sentirse a uno bienvenido desde que pisa el Txoko, transmitiendo esa sensación de encontrarse uno en su casa. Acto seguido conocimos a Loli, legazpiarra como nosotros que, al igual que Óscar, nos sorprendió por su sencillez y su remango, y es que esta pareja conserva ese fundamento de los matrimonios hosteleros de antaño, en los que una pareja asumía una cantidad de trabajo que hoy en día no son capaces de llevar ni grupos de cuatro socios. Óscar y Loli son camareros, cocineros, friegaplatos, deejays y community managers, a su manera, de su local, cumpliendo además con

creces todas las labores. Tras la bienvenida, en la que Óscar, como no, nos mostró con orgullo el "altar" dedicado al Real Madrid que luce bajo la televisión del local y que es especialmente venerado los días de partido merengue, pasamos al minúsculo comedor del Txoko en el que los parroquianos "que saben" disfrutan de las sencillas pero suculentas delicias que elabora la abnegada Loli en su también minúscula cocina.

Empezamos por la tortilla de patata, producto del que quienes nos siguen saben que somos fans irredentos, y que nos dejó encantados y es que por mucho que se pruebe este producto, siempre se encuentran cocineros y cocineras que le dan su toque particular. En el caso de Loli, elabora una tortilla de esas que nosotros solemos denominar "de pasta", es decir, con un interior en el que la patata ha sido pochada como si no hubiera un mañana, componiendo un relleno pastoso en el que se nos presenta casi como un puré. En algunos casos este tipo de tortillas se convierte en un mazacote intragable, no así en el caso de ésta, suculenta, melosa y con un perfecto punto de sal, que entra con una facilidad pasmosa y pide otro pintxo. Esta tortilla está disponible todos los días a partir de las 6 de la tarde.

Seguimos con otra de las señas de identidad de la casa, los morros y los callos. Según reza la tradición, estos dos imprescindibles productos de la casquería se disfrutan "juntos pero no revueltos", aunque en nuestro caso nos fueron servidos por separado para que conociéramos los matices de cada uno por su cuenta. Si la palabra "casero" cobra sentido en la parte más positiva de sus acepciones es en platos como estos en los que solo con introducirlos en la boca queda patente el tiempo y la dedicación que se invierte en ellos, hablando en plata, y aunque sea la tercera vez que abusamos de este término, el "cariño" que Loli emplea en su preparación. Tiernos, ricos, envueltos con





una salsa de toma pan y moja en la que predomina el tomate... estas joyitas constituyen, en sí mismas, un motivo para peregrinar al Txoko, al igual que peregrinaremos de nuevo, algún martes de pintxo-pote que se tercie, a este local para disfrutar de nuevo del siguiente platillo que nos fue servido: los míticos txanpis del Txoko, sabrosones, de intenso sabor y acertado punto picante, que se sirven exclusivamente los martes de 6 a 9 de la tarde como detalle de la casa.

Y antes del postre finalizamos con la gran vedette de la casa, la chuleta de ternera, siempre acompañada de una copiosa ensalada mixta y riquísimas patatas fritas caseras. Ojo, aquí no nos encontramos en un asador con parrillas alimentadas con carbón de Guinea y carnes de Kobe sometidas a maduración extrema en armarios "dry aged" inteligentes... no, no, el Txoko es mucho más sencillo que eso: hablamos de Txuletas de ternera de toda la vida, adquiridas a carníceros locales que trabajan a su vez con baserritarras de los alrededores que alimentan a sus vaquitas con hierba de las proximidades del caserío y las dejan libres para que pasten a su antojo. Puro producto kilómetro cero sin la intensidad de sabor de la carne de viejo y la parrilla, pero con un gusto exquisito que denota la juventud del animal y el toque preciso de plancha que le aporta Loli que no en vano ha preparado miles de estos bocados para un público que no busca snobismos ni "experiencias" sino el gustazo de empujarse una buena chuleta con patatas acompañada de un rico cosechero y

que ello no le suponga tener que recurrir a un microcrédito para financiarse el capricho.

Porque si algo tiene el Txoko son unos precios más que ajustados y razonables, algo que se agradece, y mucho, en estos tiempos que corren. El "**Menú Txuleta**", por ejemplo, consistente en Ensalada, Chuleta, vino y postre (flan, cuajada, queso o helado) tiene un precio de 19 euros, pero todavía hay fórmulas más económicas en el Txoko como el menú de "**Huevos con jamón y chorizo**" compuesto de 2 huevos fritos como es debido, patatas, jamón serrano, chorizo picantito de Zamora, bebida y postre que se factura a 15 euros, o el menú de "**Huevos con morros y callos**" (2 huevos, patatas, morros, callos y postre) con un coste de 13 euros. Huelga decir que nos son pocos los que disfrutan de estos menús que se servían para cenar los viernes y sábados aunque los nuevos horarios y restricciones han terminado con las cenas, con lo que ahora conviene llamar para reservar y asegurarnos de cuándo pueden estar disponibles.

Para terminar la comida optamos por un excelente queso que sirvió de perfecto colofón a la misma, y salimos por la puerta del Txoko reconquistados, reforzados y con una sonrisa de oreja a oreja, esa que proporciona la buena comida acompañada del buen trato, ese trato, una vez más, cariñoso, sincero y auténtico que ofrecen Óscar y Loli a tod@s aquell@s, conocid@s o no, que se animan a cruzar el umbral de este escondido txoko en el que llevan dándolo todo desde 1979.



ARANGOYA Ardoak, s.l.
Distribuciones

ARDANBERA
Distribuciones Exclusivas



arriaga
Gremio para Hostelería y Alimentación

artetxe
Hostelería & Alimentación



Cárnica San Marcial S.coop

Comercial Costa, s.l.



COVYLSA
comercial de vinos y licores

errasu 2004, s.l.

FRILA SL

G O Ñ I
ardoteka



igartza
FOOD SERVICE

iPARDis, s.l.u

Irizar Ardoak



KAPELA
Gourmet Selección

LASTUR
desde 1985

Lizaso patatak

Mardu
EXCLUSIVAS
alimentos & bebidas
GOURMET

ONBISA
BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN



comercial Sattrustegui



urola
food solutions

URRAKI
gourmet.com



villaverde

zergoxo

ZUBELZU
EMBALAJES PARA ALIMENTACIÓN, S.L.

GIBAK

Gipuzkoako
Banaketak

Asociación de
Distribuidores
de Gipuzkoa

ASOCIASTE 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 para 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: asociacióngibak@gmail.com

- POR TELÉFONO: 619 416 008

GIBAK

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

No pocas veces hemos comentado en esta página que nos encanta ejercer de "conejillos de indias", es decir, que nos convoquen para experimentar en nuestras carnes nuevos platos, vinos en barrica a la espera de ser embotellados o nuevos menús en fase de prueba. Esto último fue lo que vivimos el pasado mes de octubre cuando acudimos al espacio enogastronómico Villa Lucía de Laguardia, establecimiento dirigido por el empresario local **Juanma Lavín Santamaría** y su hermano **Rubén**, con el fin de probar un nuevo menú degustación basado en el producto de proximidad en el que están trabajando junto al chef **Juanan Gómez Antuñano**, el dinámico cocinero galdakaotarra que dirige hace cerca de una década los fogones de este local.



VILLA LUCÍA (Laguardia)

APOSTANDO POR EL “KILÓMETRO 0”





La visita, en cualquier caso, comenzó visitando a la madre de los hermanos Lavín, **Luchi Santamaría**, una guisandera de 88 años que, ya retirada, conserva a su edad una vitalidad, una memoria y un fundamento avasalladores. De hecho, Juanna y Juanan trabajan codo con codo con Luchi en la recuperación de viejas recetas tradicionales de la zona para incorporarlas a su carta y a sus menús, ya que Luchi es una computadora viviente que guarda docenas de recetas y es capaz de explicarlas paso a paso.

Luchi nos recibió, haciendo gala de su arte, dando los últimos golpes de varilla a un chocolate artesano a la taza que, junto con el bizcocho casero con el que nos fue servido, sirvió de imparable reconstituyente en una gélida mañana otoñal alegrándonos cuerpo y espíritu.

Charlando con Luchi, ésta nos habló de los años ejercidos

como cocinera y, sobre todo, nos transmitió la pasión que siempre ha sentido por su labor, esa cocina basada en el fuego, en la chapa de la cocina económica y, sobre todo, en el cariño, un cariño que nos quedó clarísimo al degustar el chocolate y al ver con qué dulzura elaboraba simultáneamente una cazuela de pescado en salsa riojana, una preparación similar al ajoarriero que Luchi elabora, según nos contó, utilizando las partes más jugosas de la cabeza y el cogote de la merluza y otros pescados y pochando en la cazuela ajo, cebolla, pimiento verde y choricerío en tiritas a los que añade tomate natural unificando con ello un plato exquisito presente en el menú que degustamos posteriormente.

Luchi, alegre y locuza, también nos contó el "secreto" que utiliza para que sus asadurillas de cordero, también presentes en el menú, sean más jugosas que las de nadie, y nos confesó







que a su edad sigue devorando libros de cocina y aprendiendo y po- niendo en práctica nuevas recetas.

Tradición y Kilómetro 0

Tras esta sabrosa visita y una no menos intensa mañana en Rioja Alavesa que también describiremos en breve, el momento álgido de nuestro paso por Laguardia fue cuando nos sentamos a la mesa de Villa-Lucía abiertos de mente y paladar con el fin de degustar el menú, que se resume en la frase "La Tradición en la Cocina con pro- ductos Kilómetro 0" y que consistió en los siguientes pasos:

- Cuajada de foie con compota de manzana de Villa-Lucía.
- Carpaccio de novilla de la Ganadería Andrea Maraño con lascas de Queso Idiazabal y heladito de aceite AOVE de Rioja Alavesa.
- Pescados de temporada al estilo ajoarriero.
- Pimientos a la alavesa rellenos de solomillo con setas y hongos
- Manitas de cerdo en leche como le gustaba al bisabuelo Gregorio
- Asadurilla de corderito lechal de toda la vida.
- Callos, morros y patas de ternera de Rioja Alavesa al estilo de Luchy
- Chuleta de vaca de la Montaña Alavesa con pimientos asados en casa al sarmiento y Patata Alavesa frita.
- Fresaraba con cremoso de queso y crumble crujiente.
- Café o infusión y lacitos tipo rosquillas con manzana de Villa-Lu- cía hechos por la abuela Luchy.



Carpaccio de novilla de la Ganadería
Andrea Maraño con lascas de Queso Idiazabal



Pescados de temporada al estilo ajoarriero



Asadurilla de corderito lechal de toda la vida



Callos, morros y patas de ternera de Rioja Alavesa
al estilo de Luchy

Todo ello, además, fue regado con una excelente selección de vinos de Rioja Alavesa que maridaron impecablemente con el menú:

- Polus blanco de Bodegas Loli Casado
- Andrea Marañón crianza de Bodegas Andrea Marañón.
- Polus Graciano de Bodegas Loli Casado
- Polus Vendimia Tardía de Bodegas Loli Casado.

Museo, Audiovisual, y Ruta del Vino de Rioja Alavesa

Terminamos, ahítoos y plenamente satisfechos este excelente menú al que solo podemos criticar un cierto exceso de comida, pero con el que vimos el cielo en más de una ocasión, sobre todo al degustar los platos de casquería, elaborados a conciencia. Sin duda, nuestro veredicto es totalmente favorable hacia este menú que recupera de manera fidedigna y respetuosa el alma de la cocina de Rioja Alavesa.

Y mientras termina de perfilarse la idea, animamos a nuestros lectores y lectoras a que en cuanto permitan los desplazamientos entre provincias, se animen a desplazarse a Laguardia y a que disfruten de este impresionante espacio que es Villa-Lucía que, además de su excelente restaurante, cuenta con otra serie de atractivos como un completo Museo del Vino (el primer museo 100% inclusivo de Europa), un premiadísimo audiovisual que puede ser visualizado en varios idiomas, y un cuidado Wine Shop en el que pueden ser adquiridos, a un precio excelente, algunos de los mejores vinos de Rioja Alavesa y los de otras bodegas más allá del Ebro. Villa-Lucía es, sin duda, un inmejorable punto de partida para adentrarse en la apasionante Ruta del Vino de Rioja Alavesa.



VILLA LUCÍA

Ctra. de Logroño s/n - LAGUARDIA (Álava)
Tf. 945 600 032 - reservas@villa-lucia.com
www.villa-lucia.com



Pimientos a la alavesa rellenos de solomillo con setas y hongos



Manitas de cerdo en leche como le gustaba al bisabuelo Gregorio



Chuleta de vaca de la Montaña Alavesa con pimientos asados en casa al sarmiento y Patata Alavesa frita



Fresaraba con cremoso de queso y crumble crujiente

BODEGAS LOLI CASADO, GANADERÍA ANDREA MARAÑÓN Y MUSEO DEL VINO DEL CENTRO TEMÁTICO VILLA LUCÍA

UNA JORNADA COMPLETA EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

En el reportaje de las páginas anteriores os describimos el menú basado en la cocina tradicional de Rioja Alavesa, el producto de proximidad y la casquería que nos dieron a degustar el pasado mes de octubre en Villa Lucía, el espacio enogastronómico dirigido por los hermanos Rubén y Juanma Lavín Santamaría en Laguardia. Pero dicha jornada no se limitó a la degustación del menú. De hecho, fue una completa jornada en Rioja Alavesa en la que además disfrutamos de la visita a una bodega de Lapuebla de Labarca y a su particular txoko escondido, a una ganadería ecológica de Laguardia y, finalmente, la visita del museo del vino de Villa Lucía. Como decía Jack el destripador, "vayamos por partes":

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Visita a la bodega Loli Casado

Tras el chocolate a la taza que nos sirvió Luchi Santamaría y del que hablamos en el reportaje anterior, partimos a Lapuebla de Labarca para conocer de primera mano la labor que están realizando Loli Casado y Jesús Astorga al frente de Bodegas Loli Casado.

Loli, junto con su marido, Jesús Astorga, natural de Fuenmayor pero "hijo adoptivo" de Lapuebla dirige esta bodega compaginando su labor vinícola con su trabajo en el gremio de la salud. Fue su abuelo, Eusebio, quien comenzó la tradición familiar en el mundo del vino solo que éste, al igual que su hijo Luis, se limitaban a elaborar el vino y a venderlo a otras bodegas más grandes.

En 1975 la bodega dio el paso a vender el vino embotellado, inicialmente en "botella desnuda" sin etiqueta ni identificación, y fue en 1982 cuando Luis Casado tomó la decisión de comercializar el vino, para lo que crearon la marca Jaun de Alzate, basada en libro homónimo de Pío Baroja. "Eran los tiempos en los que en los nombres de los vinos se llevaban los títulos estilo 'Marqués', 'Conde'... con lo que el nombre 'Jaun de Alzate' (Señor de Alzate) sonaba lo bastante señorial como para una etiqueta de vino" nos explican Loli y Jesús.

En el año 2.000 Luis Casado se jubila y la bodega pasa a ser dirigida por Loli y Jesús, que se habían casado en 1989. En 2005 construyeron la bodega actual y comenzaron a elaborar nuevos vinos, monovarietales, vinos de un perfil más moderno... viendo que comenzaba a desarrollarse alrededor del vino un público más joven que quería sorprenderse. Para ello crearon la marca "Polus" igualmente basada en el libro Jaun de Alzate de Pío Baroja. Así, a día de hoy, en Loli Casado se siguen elaborando los vinos clásicos de Rioja bajo la marca Jaun de Alzate (Joven, Crianza, Reserva y Gran Reserva), mientras que como Polus se elabora el blanco sobre lías, el rosado, un monovarietal de graciano,

Loli Casado y Luis Astorga nos dan a probar el vino del año directamente desde los depósitos de acero inoxidable de su bodega, situada en pleno centro de Lapuebla de Labarca





La visita a la bodega Loli Casado, en la que no faltó ni el parque de barricas ni la degustación de vino, terminó con un excelente hamarretako acompañado de varias referencias vinícolas de su catálogo en el evocador paraje de "Cuatro encinas", precioso viñedo en la frontera entre Lapuebla de Labarka y Laguardia.

algunos vinos elaborados a "barrica abierta", etc... La nueva orientación de la bodega le ha hecho valedora de una gran cantidad de premios en diversos certámenes vinícolas.

Fuimos recibidos personalmente por Loli y Jesús en la bodega y, tras visitar las dependencias disfrutando de las explicaciones de Jesús, un libro abierto y un pozo de sabiduría en materia enológica, pasamos "a lo bueno" desplazándonos al término de "Cuatro encinas", un impresionante viñedo situado entre Lapuebla y Laguardia, donde Jesús y Loli han preparado un guardaviñas como txoko. En ese bucólico y sugerente lugar disfrutamos de un reconfortante almuerzo y de la degustación de algunos de sus vinos. Una experiencia evocadora e inigualable, sobre todo en estos momentos otoñales en los que el viñedo de Rioja Alavesa adquiere unas tonalidades maravillosas.

Visita a la ganadería de Andrea Marañón

Tras esta preciosa experiencia, fuimos conducidos por Luis Mari y Andrea Marañón, padre e hija, a los campos al pie de la Sierra de Cantabria donde estos viticultores crían preciosos ejemplares de vacas Limousin, concretamente 80 cabezas, destinadas a la producción de vida para carne.

La Ganadería Andrea Marañón, que dirigen actualmente padre e hija ha sido la ilusión de toda la vida de Luis Mari Marañón. "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 este gran amante de los animales, y basta verle tratar a sus vacas para ver el cariño y la pasión que siente hacia ellas, una pasión recíproca, ya que las vacas responden a sus llamadas acudiendo al unísono y dejándose alimentar y acariciar con una docilidad extraordinaria.

Luis Mari está encantado con lo que ha conseguido al cabo de los años, pero todo ello ha sido fruto de una vida de trabajo. "Hemos tenido una bodega de vino bajo la D.O. Rioja en la que llegamos a recoger en su día medio millón de litros de vino entre tres hermanos. Hemos tenido también una empresa de transporte, y ahora todavía elaboramos vino de mesa fuera de la D.O..." nos comenta este trabajador incansable que ahora ha delegado todo, incluso el nombre de la bodega y la ganadería, en su hija, Andrea, que comparte con él la pasión por los animales y su trabajo. "Casi todo lo que sé, me lo ha enseñado mi padre" comenta ésta, orgullosa.

Luis Mari y Andrea Maraño nos mostraron la pasión que sienten hacia los animales de su ganadería, a los que tratan con el cariño y la paciencia que se reserva habitualmente para las mascotas.





Nati Coca tuvo la amabilidad de realizarnos una visita "a la carta" por los diferentes espacios del Museo del Vino de Villa Lucía, así como de mostrarnos el multipremiado audiovisual "Tierra de sueños" excelente documental que muestra como pocos los tesoros que encierra Rioja Alavesa.

Visita al museo del vino y el audiovisual de Villa Lucía

Finalmente, tras el menú en Villa Lucía que describimos ayer con pelos y señales, tuvimos el placer de visitar el Museo del Vino existente en la casa, el primer museo 100% inclusivo de Europa. Nati Coca, responsable de Relaciones Públicas de Villa Lucía tuvo la amabilidad de mostrarnos todos los espacios de este museo en el que diferentes sistemas (cintas metálicas sonoras en el suelo, rótulos en braille, grabaciones...) permiten que las personas con todo tipo de discapacidad puedan visitarlo y conocer, de una manera amena y rigurosa los diferentes aspectos del mundo del vino. La visita finaliza con la proyección del audiovisual "Tierra de sueños", un multipremiado film de 20 minutos en el que los responsables de Villa Lucía muestran su amor por el mundo del vino en general y Rioja Alavesa en particular.

Tres visitas inolvidables que recomendamos a todos nuestros seguidores y seguidoras, aunque son tan solo una pequeña parte de todo lo que podemos encontrar en la Ruta del Vino de Rioja Alavesa.

Más información: www.rutadelvinoderiojaalavesa.com



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.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Baked bread with carefully
selected ingredients.



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



“URDINA”, EL QUESO AZUL VASCO, FUE PRESENTADO EN ALKIZA

Josema Azpeitia

Como era de esperar, este 2020 tan especial no se ha prodigado mucho en eventos y presentaciones gastronómicas, algo que solía ser de lo más habitual en la recta final del año hasta el punto de haber una auténtica saturación de saraos de trasfondo culinario. La sequía este año, sin embargo, ha sido de lo más evidente. Por eso nos alegramos especialmente cuando a finales del año pasado recibimos la invitación del Ayuntamiento de Alkiza para acudir a la presentación ante los medios del queso “Urdina”, elaborado por la prestigiosa quesería Agour Fromagerie d'Iraty de Iparralde, que ha construido, para ello, una factoría en Lizartza.

Y nos alegramos por varios motivos, entre ellos porque el Agour tradicional es un queso que nos encanta desde que lo conocemos, que ya son unos cuantos años, y porque estábamos seguros de que la versión azul también nos iba a encandilar, y, además, la alegría fue doble porque la presentación iba a tener lugar en **Inazio Urruzola**, la bodega de txakoli de **Xabier Urruzola y Garazi Del Rey**, un lugar que nos encanta y del que hemos hablado en múltiples ocasiones en esta página, además de incluirlo en nuestro libro “Rutas y Restaurantes con encanto de Gipuzkoa”.

Además, por si ello fuera poco, guardábamos un excelente recuerdo de otro evento “gastrocultural” al que habíamos asistido también en Alkiza a lo largo de este año, concretamente la presentación de la 3^a Edición de “Sormenaren Kobia”, una beca cultural ofrecida por este consistorio de Tolosaldea que fue dada a conocer por tercer año en el museo Ur Mara de Koldobika Jauregi en junio de este mismo año, y se acompañó de una exhibición y degustación de los productos de la joven empresa local Ekatalo, maridados con los txakolis de Inazio Urruzola.

Acudimos, por lo tanto, felices y contentos a la mencionada txakolindegí donde se dieron cita no pocos medios de comunicación, además de los alcaldes de los dos municipios implicados, Lizartza y Alkiza, los responsables de la bodega, el gerente de la empresa Adour y varios invitados, así como el enólogo **Mikel Garaizabal**, que condujo el maridaje que los presentes llevaron a cabo con el queso presentado y el excelente txakoli espumoso de la casa, “Juanita”.

Evento “Norte-Sur” al que seguirán otros

Arrancó el acto el alcalde de Alkiza, **Iñaki Irazabalbeitia**, que subrayó que este tipo de eventos “hacen país, hacen Euskal Herria” y avanzó que esta colaboración entre Iparralde y el sur de Euskal Herria traería en el futuro más eventos destinados a unir las dos zonas de nuestro país. Por su parte, el alcalde de Lizartza, **Iñaki Azpiroz**, subrayó la importancia



que ha tenido tanto para la comarca como para su localidad la apertura de la nueva quesería de Agour en Lizarta.

Más que un queso, “un desafío”.

A continuación tomó la palabra **Peio Etxeleku**, presidente de la quesería Agour, quien comentó que la creación de este queso azul había supuesto para su empresa un gran desafío, o, mejor dicho, tres desafíos. “Por una parte, ha sido el desafío de un pueblo” afirmó Peio, ya que para elaborar este queso recogemos leche de pastores de las 7 provincias vascas, algo que no se ha hecho nunca y que hemos podido hacer gracias a nuestra experiencia de 40 años. Por otra parte, ha sido un desafío técnico, ya que la factoría de Lizarta se ha creado con las últimas tecnologías. Y finalmente ha sido un desafío económico, ya que ha supuesto la mayor inversión realizada en nuestra historia”.

Con un queso en la mano, Peio Etxeleku procedió a continuación a explicar las características que diferencian al mismo. El presidente de Agour dio una gran importancia a la forma del

queso, que exteriormente parece un queso convencional como podría ser un Idiazabal, “solo que en el interior nos encontramos con un queso cremoso”. Como subrayó Etxeleku, “esto, técnicamente, ha sido muy difícil de conseguir, por lo que estamos muy orgullosos del resultado. Además, esto es el primer paso de un proyecto más profundo. Pronto sacaremos otra versión del queso con leche de vaca (el original es de oveja), y otros con leche de cabra en otros formatos diferentes como cuñas, etc... y todo ello exclusivamente con leche de Euskal Herria” comentó orgulloso.

“Juanita”, un espumoso con carácter

Tras la presentación del queso, llegó el momento de que los anfitriones de la jornada, Xabier Urruzola y Garazi del Rey, presentaran el vino elegido para acompañar al Agour “Urdina”. Xabier tomó la palabra para comentar cómo ya hace 8 años que decidieron dar el salto de Donostia a Alkiza, pasando de vivir en la capital a involucrarse en un proyecto como una bodega de txakoli en un “centro gastronómico” como es Tolosal-





dea. Xabier comentó cómo han trabajado durante estos años con lo que él considera "un tesoro de Euskal Herria" como es la uva Hondarrabi zuri, que, muchas veces, según el joven viticultor, "no la hemos tratado como se merece". En cuanto al vino elegido, el espumoso "Juanita", Xabier comentó que ha sido bautizado así en honor a la abuela de Garazi, natural de Asteasu, y que están muy satisfechos con el resultado, un txakoli espumoso con mucho carácter y una burbuja muy fina.

El cierre de Mikel Garaizabal

Como no podía ser de otra manera, todos los asistentes terminaron probando el queso y degustando el "Juanita", pero no de cualquier manera, sino siguiendo los sabios consejos de Mikel Garaizabal que como es habitual lo dio todo en su intervención. Con el tono didáctico y teatral que le caracteriza, el de Elorrio nos hizo degustar el queso de Agour y nos indicó cómo enfrentarnos al espumoso para disfrutar plenamente del maridaje entre ambos productos, algo que, como siempre, consiguió con nota alta dejando encantada a la concurrencia. Una vez terminada la presentación, los presentes pudieron de-

gustar más queso y espumoso ya relajados y fuera del corsé de los protocolos de cata. Aitor Buendía, de La Ruta Slow, presente en el acto, entrevistó a todo el que se puso a tiro de su micrófono y poco a poco los asistentes se fueron dispersando con un excelente sabor de boca.

Por nuestra parte, podemos afirmar que la apuesta de Agour va a dar mucho que hablar en el futuro. Los de Iparralde han creado un producto sabroso, cremoso, graso, que recuerda en parte al Montagnolo alemán. Un queso azul amable y sabroso para ser degustado poco a poco, y que cubre, indudablemente un hueco evidente en los quesos vascos. No es el primer intento de creación a lo largo de los últimos años de un queso azul autóctono, como bien recordarán los que probaron y disfrutaron de su día del queso azul de leche de oveja latxa creado hace unos años en el seno de la Escuela de Pastores de Gomiztegi, proyecto que finalmente no terminó de cuajar como se esperaba. Esperemos que el Agour Urdina alcance y supere las expectativas que ha generado y que pronto estemos hablando con total normalidad no "de un" queso azul, sino "del" queso azul de Euskal Herria.



Kalitatezkoa bada, **gorria da**

Si es de calidad, es roja



EDOUARD COINTREAU**Presidente Fundador de Gourmand World Cookbook Awards**

**“TODAS LAS COCINAS
MEREcen TRANSMITIRSE EN
EL TIEMPO Y EN ESPACIO, A
TRAVÉS DEL PUENTE CULTURAL
QUE SON LOS LIBROS, CUYO
PODER ES INMENSO”**

En julio de 2015, como muestra la fotografía adyacente, fuimos reconocidos como autores del segundo mejor libro gastronómico del mundo en su categoría en los premios Gourmand, y tuvimos el placer de viajar a China a recoger nuestro galardón por gentileza de Basquetour, agencia dependiente del entonces eficiente Departamento de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco. Allí, en la localidad de Yantai conocimos a Edouard Cointreau, fundador de estos premios que han conseguido ilusionar a cientos de periodistas, cocineros y escritores de libros de cocina. Los Premios Gourmand llevan más de 25 años ilusionando a los que nos movemos en el mundo de las publicaciones culinarias, dando voz e imagen al sector y poniendo en valor la labor de los que creemos que la literatura gastronómica va más allá de los recetarios comerciales náufragos al uso. Fue un placer coincidir con Cointreau, una persona accesible y cercana que disfruta viendo disfrutar a los autores que año tras año se apiñan a su alrededor y aprovechan para conocerse entre ellos y entablar líneas de colaboración y duraderas amistades.



“Siempre he considerado a la cultura como un factor muy importante. Por eso me esforcé en lograr la participación de más académicos como autores y universidades como editoriales. Inicialmente empezamos con 3 categorías para acceder a los premios. Muy pronto pasamos a 25 con la participación cada vez mayor de países de todos el mundo. Actualmente tenemos 130 categorías lo cual refleja la multiplicidad de las diversas culturas gastronómicas del mundo, y contamos con la participación de 225 países que compiten con la esperanza de lograr una medalla como Best in the World”.

Fotografías:

En la página anterior, Edouard Cointreau junto a Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia en la entrega de los Premios Gourmand en Yantai (China) en 2015. En la página siguiente, Cointreau recibe en el escenario a la mexicana Alondra Maldonado, autora del precioso libro “Sabores de Nayarit” dedicado a la cocina de ese desconocido estado de México.

entrevista: Cátedra UNESCO Universidad San Martín de Porres Lima (Perú)

El año pasado, debido a las circunstancias que todos conocemos, no pudieron celebrarse las jornadas que rodean a la entrega de los premios Gourmand en París, jornadas a las que preveíamos acudir para defender nuestro libro “Rutas y restaurantes con encanto de Navarra”, reconocido como uno de los mejores (“Best of the best”) de la última década. Finalmente, este año, si la situación sanitaria lo permite, volverá a celebrarse el evento en la capital francesa durante los días 3, 4, 5 y 6 de junio, e intentaremos estar allí para contarla. Paralelamente a la buena noticia de la recuperación de esta importante cita, Edouard Cointreau fue entrevistado en la página web de la Cátedra UNESCO de la Universidad San Martín de Porres, que realiza una encomiable labor para contribuir al estudio del patrimonio cultural, material e inmaterial del Perú, incluyendo todo tipo de seminarios y entrevistas de carácter cultural que se recogen en su extensa web. Reproducimos aquí la entrevista realizada al coordinador de los premios Gourmand:

EDOUARD COINTREAU PRESIDENTE FUNDADOR DE GOURMAND COOKBOOK AWARDS

En 1995, Edouard Cointreau creó el importante concurso Gourmand World Cookbook Awards, con el objetivo de premiar los mejores libros de gastronomía del mundo. Durante 25 años ha logrado contar con la participación de 225 países que compiten en 130 diferentes categorías. Desde la primera Premación en Frankfurt, continuando con las realizadas en Francia, Alemania, España, Suecia, Malasia, y China, ha cambiado la visión de la gastronomía, consolidándola como un aspecto sustancial de las personas, de las naciones, y de su historia.

Desde sus inicios, la Universidad de San Martín de Porres ha participado en Gourmand World Cookbook Awards obteniendo un importante número de libros premiados en diferentes categorías como Mejores del Mundo. Razón por lo cual, el Dr. Johan Leuridan Huys, Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la USMP, fue reconocido como el Mejor Editor del Mundo de Libros de Gastronomía.

¿Cuál fue el motivo más importante por el que creaste los premios Gourmand, y qué vínculo tienes con la gastronomía?

Provengo de una familia dedicada a la gastronomía desde hace siglos, con bebidas de marca reconocida como Cointreau y Remy Martin, pero también por los libros. Nuestro más famoso antepasado es Rabelais, autor de Gargantua y Pantagruel. Mi abuelo, Andre Renaud, presidente de Remy Martin, fue socio mayoritario de la editorial Stock en Francia, con las familias del cognac Delamain y la familia rusa Tostoi. Mi madre leía manuscritos para Stock. Mi abuelo vendió la editorial dos años antes de su muerte a Hachette, para darle una continuidad que prosigue hasta la fecha.

En 1989 fui expositor en la Feria del libro de Frankfurt en representación de mi editorial en Madrid de libros técnicos de medio ambiente. Fue durante esos años que percibí que los editores no hablaban de libros de cocina porque no tenían prestigio, e incluso los escondían. Entonces en 1995 decidí darles la importancia que merecían eligiendo a los mejores del mundo.

En este proceso fue valioso el conocimiento que tenía de la gastronomía por mi acceso a los mejores productos y restaurantes, gracias a mis padres y a los viajes que realicé. A esta visión internacional coadyuvó que hablo francés, inglés, español, y entiendo alemán, italiano y portugués. Pero no fue fácil. Al principio la gente no se tomaba en serio los libros de cocina, no los asumían como cultura; y muy pocos creían que este proyecto tendría alguna duración. Cuando vino el éxito, recibí ofertas de grandes grupos que querían controlar los resultados de los premios y beneficiar a la industria agroalimentaria.

Siempre he considerado a la cultura como un factor muy importante. Por eso me esforcé en lograr la participación de más académicos como autores y universidades como editoriales. Inicialmente empezamos con 3 categorías para acceder a los premios. Muy pronto pasamos a 25 con la participación cada vez mayor de países de todos el mundo. Actualmente tenemos 130 categorías lo cual refleja la multiplicidad de las diversas culturas gastronómicas del mundo, y contamos con la participación de 225 países que compiten con la esperanza de lograr una medalla como Best in the World.

“Al principio la gente no se tomaba en serio los libros de cocina, no los asumían como cultura; y muy pocos creían que este proyecto tendría alguna duración. Cuando vino el éxito, recibí ofertas de grandes grupos que querían controlar los resultados de los premios y beneficiar a la industria agroalimentaria.”





Fotografías:

En esta página, Edouard Cointreau atiende los comentarios de las catalanas Laura Gosalbo y Sofía Piqueras, premiadas en 2015. En la página siguiente, Cointreau posa durante una cena de los Gourmand Cookbook Awards junto a nuestro coordinador, Josema Azpeitia, que acompaña a las peruanas Lucero Villagarcía y Rita Romero que acudieron a Yantai para defender "La magia del Pisco", un fantástico libro sobre la bebida nacional del Perú

La UNESCO define la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial porque se transmite de generación en generación recreada constantemente "por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad, y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana". ¿Cómo han contribuido los premios Gourmand en esta perspectiva?

Durante 25 años de los premios Gourmand World Cookbook Awards, se han recibido 200.000 títulos de más de 200 países. Algo que solo se podría comparar con los Juegos Olímpicos en volumen de la competencia, número de países, y lo más importante, el espíritu. No existe otro evento cultural similar en el mundo. El impacto ha sido significativo con miles de libros traducidos y nuevos proyectos. Incluso para los pueblos de las islas del Pacífico, fue el inicio de la Pacific Food Revolution. Ahora está sucediendo lo mismo en el Ártico.

Para Gourmand World Cookbook Awards, todas las cocinas merecen transmitirse en el tiempo y el espacio, a través del puente cultural que son los libros, cuyo poder es inmenso al grado de cambiar la sociedad, utilizando los valores de la tradición para construir el futuro. Los premios Gourmand otorgan un reconocimiento internacional a la cultura popular antes menospreciada. Los ejemplos son múltiples, desde Samoa al Ártico, de Borneo a Lesotho, desde Lima a Slovenia.

Ésta es la contribución de los premios Gourmand, que los libros de gastronomía hayan ingresado a las universidades y al mundo académico. Porque compartimos los valores de la UNESCO, que el libro tiene vida propia y es el vehículo transmisor en el tiempo y el espacio del sentimiento de identidad con una diversidad sin límites. Por eso hemos organizado una Biblioteca con más de 40.000 libros de cultura gastronómica en Madrid, Francia y China. Es la mayor del mundo, con libros de todos los países.

¿Cuáles son las perspectivas futuras?

Cuando iniciamos los premios Gourmand, el 80% de clase media que podía elegir donde comer estaba en Europa y Norteamérica. Actualmente, el 85% está en Asia y Latinoamérica. Sin embargo, este cambio y sus consecuencias no se ha percibido en Europa y Norteamérica, lo que resulta evidente a través de los libros de cocina. Pero en la actualidad, la pandemia ha interrumpido los viajes y la globalización, ante lo cual es necesario adaptar nuestros eventos, desarrollando actividades regionales y locales. Por ejemplo, organizaremos varias exhibiciones de prestigio con libros de todo el mundo, como la exhibición que tenemos actualmente en la Casa Museo de Alfred Nobel en Suecia. Impulsaremos iniciativas nuevas y atrevidas con libros y gastronomía, como nuestro próximo gran evento Paris Cookbook Fair, del 3 al 6 de junio 2021. Asimismo, estamos proyectando abrir la Biblioteca de gastronomía a los académicos y al público, lo cual se podrá concretar en 2021.

“Cuando iniciamos los premios Gourmand, el 80% de clase media que podía elegir donde comer estaba en Europa y Norteamérica. Actualmente, el 85% está en Asia y Latinoamérica. Sin embargo, este cambio y sus consecuencias no se ha percibido en Europa y Norteamérica.”



BERA-BERA: UNA CUESTIÓN DE EQUILIBRIO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzkar Tolosa

Por si alguien no se ha dado cuena a estas alturas de la película, nos encanta acudir al Bera-Bera, el restaurante situado en los bajos del Hotel Palacio de Aiete dirigido desde hace unos años por los donostiarras **Javier Penas e Izaskun Gurrutxaga**, pareja profesional y sentimental que adquirió merecida fama a lo largo de la década en la que gestionaron, él en cocina y ella en sala, el popular y entonces populoso restaurante Olentzo de Zizurkil. De vuelta a Donostia, cada uno de ellos sigue manteniendo su puesto en este escondido restaurante que supone una muy agradable sorpresa para quienes se animan a buscarlo y disfrutar de su cuidada, rica y variada oferta gastronómica.

En este caso, sin embargo, acudimos al Bera-Bera con la intención de probar su menú del día, algo que vamos a ir haciendo poco a poco con todos los locales que podamos a lo largo de un año en el que nos tememos que la fórmula del menú diario va a ser una de las más solicitadas, y en el que los hosteleros que cuiden este servicio, muchas veces denostado, van a conseguir satisfacer a la clientela y crear afición entre ella.

Conscientes además de que para conocer bien un menú hay que conocer y probar la mayor cantidad de platos posible, acudimos bien acompañados al Bera Bera, flanqueados por tres expertas en este vasto e inabarcable mundo de las artes culinarias: la bloguera y cocinera **Ainara López**, la abogada y miembro de la Cofradía Vasca

de Gastronomía **Alazne Cano** y la empresaria y guía turística y propietaria de la agencia Discover San Sebastián **Eskerne Falcón**, un trío experimentado y exigente con altas dosis de criterio gastronómico.

Un menú cuidado y equilibrado

Solemos describir la cocina de Javier Penas, medio en serio medio en broma, como una cocina "balsámica", ya que sus platos son visual y conceptualmente equilibrados y sus puntos de cocción, aliño, sazonado... son suaves y moderados, nada agresivos. De hecho, no olvidamos un día en el que acudimos a Bera-Bera con el estómago de aquella manera y cómo, según iba avanzando el desfile de platos de Javi, nuestro organismo se iba recomponiendo





RESTAURANTE BERA-BERA

Goiko Galtzara Berri, 27 -Hotel Palacio de Aiete-

DONOSTIA T: 943 22 42 60

de sus malas sensaciones terminando la comida completamente restablecidos. No olvidamos ese día y hemos comprobado que no se trató de algo especial, sino que habitualmente la cocina de Javier es así de amable y sana, **una cocina equilibrada sin sorpresas ni sobresaltos gustativos.**

En nuestra última visita pudimos comprobar que el genial cocinero, miembro comprometido de **Jakitea Elkar-tea**, sigue la misma tónica en su menú del día, en el que el día en que acudimos a Bera-Bera encontramos, entre los primeros, dos ensaladas, mixta y de arroz frito y bacon (fotos 2 y 1 respectivamente de la página 95), un plato de verduras salteadas con jamón (foto 3) y otras tres propuestas para nada sólidas o pesadas: Sopa de pescado, exquisita y tradicional, Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y Pasta a los cuatro quesos.

Entrando a los segundos, nos encontramos con un perfecto equilibrio entre carnes y pescados con Sardinas a la plancha con ensalada (foto 7) y Salmón al horno con Ali-oli (foto 5) en el caso de los primeros y Secreto de cerdo ibérico al Oporto (foto 4) y Carrilleras de ternera sobre crema de patata (foto 6) en el caso de las carnes. Finalmente, como pudimos comprobar, en los postres también se da dicho equilibrio con platos ligeros como Macedonia de frutas (foto 9), Fruta propiamente dicha y Natillas de

huevo caseras (foto 8) y un par de bombazos (admitamos que a nadie le amarga un dulce por copioso que sea) como son la Tarta de yogur con chocolate y la Tarta de queso con frutos rojos (foto 10).

El precio de este menú es de 16,50 euros, IVA incluido, incluyendo una generosa copa de vino por persona. En caso que querer acompañarlo con más bebida se cobra un suplemento de 5 euros por botella de vino cosechero y 8 euros por cianza.

Al acudir varias personas, tuvimos la suerte de poder probar casi todas las opciones del menú, llamándonos especialmente la atención el Salteado de verduras, servido al diente en una textura perfecta, las Carrilleras y el Secreto de una untuosidad impresionante, las sardinas en un punto de fritura suave y nada aceitoso y las natillas de una ligereza de gran sutileza pero, en general, todos los platos recibieron elogios y "buenas notas".

Un local seguro y luminoso

A la evidente riqueza y variedad del menú del día en Bera-Bera hay que añadir, además, el hecho de que la amplitud per se del comedor ha permitido a Javi e Izaskun que mantengan sin ningún problema las distancias requeridas en los actuales protocolos sanitarios manteniendo, además, una distancia entre mesas y unos pasillos que hace



que además de seguridad contemos con esa privacidad y discreción que tanto se agradece en los restaurantes. A esto, además, debemos sumarle una coqueta terraza que en verano sirve como comedor los días de buen tiempo y que en cualquier momento del año resulta ideal para los fumadores o para aquel que quiera salir un ratito al aire libre.

Picoteo "pre-menú"

Es como construir la casa por el tejado, pero antes de terminar el artículo debemos comentar el inicio de la comida, o el picoteo previo, ya que desde este otoño Javi e Izaskun cuentan con la ventaja añadida de gestionar el servicio de cafetería del Hotel Palacio de Aiete, hasta ahora en otras manos. La pandemia y sus consecuencias ha cambiado muchas cosas en los locales de hostelería, en muchos casos a peor. Javi e Izaskun, por su parte, han tenido la suerte de que la dirección del hotel se ha hecho cargo de la situación portándose con ellos de manera modélica en el apartado económico y, además, les han dado la ocasión de hacerse con la gestión de la cafetería, algo a lo que de momento, han accedido y que, al parecer, funciona. O lo hacía al menos antes del último cierre de la hostelería, cuando acudimos al hotel.

Fue en la cafetería, por lo tanto, donde empezamos nuestra visita con nuestras tres "asesoras" gastronómicas que aprovecharon, al igual que nosotros, para tomar un vino o un vermut y acompañarlo de alguno de los pintxitos, clásicos y sencillos pero aparentes, con los que Javi ha provisto el mostrador. Una agradable manera de comenzar la comida o de hacer tiempo esperando a los rezagados antes de pasar al comedor.

En conjunto, resultó altamente satisfactoria para todos los presentes la última visita a Bera-Bera como lo habían sido también las anteriores visitas realizadas para disfrutar de su carta. El del Hotel Palacio de Aiete es, sin duda, un restaurante altamente recomendable que merece ser conocido.





Comer en GIPUZKOA *n^{on} jan*



Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com



TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS



ALEGIA

ERBETA, 2

TEL. 943 65 07 21

www.restaurantebintxarri.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



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y Mº 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 y IVA incluido) Menú fin de semana: (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) Cierra: Noches de lunes y martes. Tarjetas: Todas. Aparcamiento.**

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



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

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA



Maider 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, Txipís 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.**

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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, Chuleton 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, Chuletas 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 Campeónato 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 Ostatua**, 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



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). **Menús de grupo** desde 35€. **Tarjetas:** Todas. Excelente carta de vinos y Cavas.

BEASAIN

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

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



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

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 cristalerías corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasas**, 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, Papillotte 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, Lengua 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
TEL. 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

Bº 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. Agirretxe abra **a las 8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes y sábados, que ofrece cenas. Agirretxe 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



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

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 9
943 72 95 37

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 Ibe Salaberri** ofrecen una cocina tradicional con toques actuales, en la que se ofrecen **8 menús para grupos**, entre 27,50 y 59,50 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado. Ahora, además, se ofrece cordero asado al burduntzi. (Más información en su Facebook y en su Web). **Carta: 30€ Menú fin de semana: 25€** Parking. Acceso minusválidos. Parque infantil.

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3

TEL. 943 57 85 19

www.arraunlariberri.com



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

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS



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

HONDARRIBIA

MOLLA IBILBIDEA, 5
TEL. 943 64 49 39

www.arraunetxea.com

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 Antoñas 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, Chuleton... y por encargo, **Cordero y Cochinchillo 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.sakabaserria.com

TXITXARDIN
(CASA HUMADA)BRASA Y TRADICIÓN DE LA
MANO DE SERGIO HUMADA

LASARTE-ORIA

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

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

AVENIDA TABERNA

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



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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR ELABORADA CON CARIÑO



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
@mutiloakooosta



El gasteiztarra **Iñaki Telleria** oficia desde hace dos años en solitario en el Ostatua 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 Pasai 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

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



Tras haber pasado unos años alejado del mismo, **Miguel Montero** ha vuelto a hacerse cargo de este acogedor restaurante situado en uno de los barrios más tranquilos de Oiartzun, donde encontraremos una **cocina tradicional con toques de autor** y platos como 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



Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapiain** ofrece una cocina clásica succulenta 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.

OIARTZUN

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

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR



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

ORENDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD



ORENDAIN

ERROSIARIO 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 Orendaingo Ostatua !!

MARTÍNEZ

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



ORDIZIA

SANTA MARIA, 10

TEL. 943 88 06 41

www.martinez1890.com

El Martínez se ha consolidado como **“el restaurante del mercado de Ordizia”**. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, hace que cada vez sea mayor la simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begiriaundi 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 llaman 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 piparrada, Chuletilas 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 bocatas.

LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA



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 **éxito 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.artzabalatetxea.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

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 tripi-rones, 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.

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

AMA

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

TOLOSA

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

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

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS Y COCINA A LA PARRILLA



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, Codiillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuleton 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.

TOLOSA

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

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



Joxemari Mitxelena y Elena Aizpurua dirigen desde 2003 este prestigioso asador en el que **las carnes y pescados frescos a la parrilla y la calidad del producto marcan las pautas** de una carta en la que encontramos especialidades como Ensalada de pimientos y cogollos con vinagreta de queso azul y bonito, Tataki de bonito a la parrilla y vinagreta de aguacate, Cigalitas rebozadas y salsa tártara, Txipirón begiraundi 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.

ZARAUTZ

GIPUZKOA KALEA, 22
TEL. 943 83 59 59
restaurante guretxokoa.es

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

Bº ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
www.etxeberri.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 reinaeta caramelizada y sidra, Huevos Perigord, Lenguado a la Meuniere, Corzo a la austriaca, Tatín de manzana reinaeta... 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



El seguratarra **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 ostattu 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.

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



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 Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019**, trabaja con

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

AKARI

EL NUEVO HOGAR DE
HITOSHI Y AKARI KARUBE



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

DONOSTIA

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

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO

DONOSTIA

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



Auténtica “Tolare Sagardotegia” que elabora su propia sidra con manzana propia dentro de la nueva D.O. “Euskal Sagardoa”. Araeta ofrece una cuidada cocina tradicional actualizada con una interesante carta: Rodaballo o Pulpo a la brasa, Fritos caseros, Parrillada de verduras con romesco, Carabinero plancha, Arroz negro de txipirón con alioli, Carrilleras con emulsión de patata, Chuleton 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 cochinillos, 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



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** (Chuleton de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisitezas como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agrodulce, 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



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

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN



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 tentan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antoxas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antoxas 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



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

DONOSTIA

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

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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA
FERMIN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 44 13 71
www.casaurolajatetxea.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, encontrándose 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 ajoblanco 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 oriota **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elkano 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



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€**

DONOSTIA

MIRACRUZ, 17
(GROS)

TEL. 943 27 13 74

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

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA



En pleno centro de la Parte Vieja, este histórico bar-restaurante 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**

DONOSTIA

ENBELTRAN, 16
(PARTE VIEJA)

T. 943 43 62 10

IKAIZT

ESCONDIDO, INTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

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

DONOSTIA

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

ITURRIEZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

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

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

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

DONOSTIA

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

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR

DONOSTIA

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

En septiembre de 2016 cumplió 17 años este acogedor local regentado por **Mª Eugenia Bozal**. Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de antoñas 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 Erreteria.

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, Thailandesa, 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

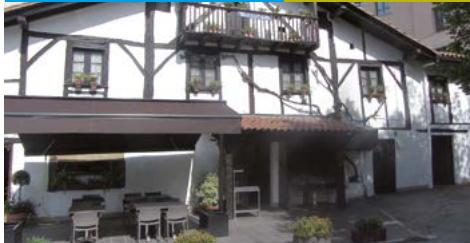
y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares...

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 Josexo 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 ESNAOA, 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 Quinotto; 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; Salmon a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Carta: 30 € Menú: 15,50 €** **Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

TATAMI

ESPECIALIDADES JAPONESES EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO



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 €

DONOSTIA

C/ USANDIZAGA, 3
(GROS)
TEL. 943 29 04 07

TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS



DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85
(LOREA)
TEL. 943 21 33 08
www.teresatxo.com

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



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 Chuletilas 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.

UREPEL

EL RETORNO DE UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



Clásico donostiarra recuperado por **Mª Eugenia Bozal**, del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado teniendo 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.**

DONOSTIA

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

TXULETA11 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA

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.

TUDELA - NAVARRA

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

LA CATEDRALUNA BARRA "DONOSTIARRA"
EN EL CORAZÓN DE TUDELA

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

TOKIKOPASIÓN POR LA TRADICIÓN VASCA
Y EL PRODUCTO LOCAL

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

SAN JUAN DE LUZ45, CHEMIN DE CHIBAU
(LAPURDI)
TEL. 00 33 (0)5 64 11 56 69
FB: @TokikoRestaurant

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, Cochinitillo lechal de la variedad Kintoa, Txuleton de Galicia provisto por Cárnicas Luisim, 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.

ZUZULUAEXCELENTE 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; Antxoxas 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; "Axoña" 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 teppanyaki · Comida japonesa



943 559 783

Polígono 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. 65013573
Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portutxu, 14. 943 224328
Agustin. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aho-muhi Virgen del Carmen, 5. 943 389164
Aita Mari. Puerto, 23. 943 431359

AKARI

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa
 Amara 14 (Junto a Plaza Easo). 943 21 1138

Akelarre. Pº Padre Orkola, 55. 943 311209
Alaiar. Parque Atracciones Igeldo. 943 223662
Alamandegi. Urbitarrán, 1. 943 362349
Alberro. Alto Zorrilla, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 422884
Albitzur. Matia, 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldider-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254
Algiorri. Pto. Zatuaz - Erratburu. 943 218479

ALL I OLI

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

Alleru. Ctra. N-1/Bº Zubieta, 943 366572
Ama-Lur. Caruquiano, 7. 943 274584
Ambigú Estación. Aldeamar, 12. 943 049701
Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Ametzagaña. Cº Uba, 61. 943 456399
Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 9. 943 536763
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Anorgia Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

AREETA SAGARDOTEGIA

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

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

Asador con culto al producto de temporada
 Igara Berria, 15 (Ibaeta). 943 21 92 04

Arandegi. R. Católicos, 7. 943 467477

Argintz Jatetxea. Plaza Ametzaketas, 943 474246

Aroka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192

Artola. Salud, -Amara Viejo-. 943 460815

Arratxika. Campanario, 3. 943 431302

Arrikituan. Igara bidea, 19. 943 983141

Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137

Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 274645

Asia (chino). Segundo Ispizua, 15. 943 270908

Astelena 18. Igeldo, 1, esp. Constitución. 943426275

Astelena 197. Euskal Herria, 1. 943 425867

Astizarran. Irigoien Baseria-Zubieta-. 943 361229

Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Atotxa. Teresia de Calcuta, 4. 943 276372

Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

Barkaizegi. P. Barkaizegi, 42. 943 451304

Barun. Pescadería de Terranova, 1. 943 465604

Basajuan. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

Batzan. Puerto, 8. 943 424272

Batzarre. Virgen del Carmen, 25. 943 116350

BCN. Avda. Barcelona, 38. 943 474265

Bertzana. Pza. Easo, 5. 943 474495

Beharriz. Narrika 22. 943 431631

BERA-BERA

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

BERGARA

Lección viva de la cocina en miniatura
 Gral Artebe, 8 (Gros). 943 27 50 26

BERNARDO

Pintxos, tablas de quesos, ibéricos y bocatas

Enbeltrán, 5 (Parte Vieja). 620 45 94 80

Drinka. Matia, 50-Antequ-. 943 212101

Duit. Antonio Arzak, 4. 943 312717

Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887

Etxe Biistro Barra. Secundino Etxebarria esq. Ispizua

Etxabarria. Fermín Calbetón, 13. 943 402442

Etxaz Asador. Pº Padre Orkola, 131. 943 212024

Ekeko. Avda. Zurriola, 18. 943 142147

El Alamo. Dúplex de Mendas, 19. 943 286619

El Andén. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 325965

El Café de María. 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 pescado de la bahía de San Sebastián. Paseo de la Bahía de San Sebastián, 2. 943 59 45 50

El Puente. Rio Deba, 2. 943 278829

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

El Txoko de Ramiro. F. Calbetón, 4. 943 279799

EL VASKITO

Pescados a la parrilla y productos de temporada

LL. Bonaparte, 8 (Erratburu). 943 35 87 78

Elizalde. Aralar Mendieta, 32. 943 452943

Elosa. Pº Colón, 17. 943 380305

Eme Be Garrote Grill. Igara bidea, 37. 943 227971

Endrik. Autonomía, 9. 943 456969

Erribere. Camino Portubet, 14. 943 210300

Errota. Usurbil, 943 311553

Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394

Etxe, Aldeakoncha, 75. 943 291516

Etxape. Dúplex de Mendas, 35. 943 298254

Etxaide 4. Etxaide, 4. 943 692537

Etxalde. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742

Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBAERRIA CERVECERÍA

22 cañeros de cervezas locales e internacionales

Iñigo, 8 (Parte Vieja). 943 42 34 91

ETXEBA PUB

Vinos, cervezas, y pintxos variados

Irigo, 1 (Parte Vieja). 943 42 13 40

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkola. Igeldo. 943 216502

Etxekoa Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

Euzkia. Taberna. San Esteban, 13. 943 214311

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa de los contornos

Miratx, 17 (Gros). 943 27 13 74

CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donostia

Pº Biekartza, 14 (Amara) 943 46 10 62

Casa Tiburcio. Fermín Calbetón, 40. 943 421310

CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional

Fermín Calbetón, 20. 943 44 13 71

Casa Viena. R. Católicos, 5. 943 463974

Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990

Caps. R. Católicos, 12. 943 463990

Capricho. Zabaleta, 55. 943 326734

Carravansera. Plaza Busto Pastor, 1. 943 475418

Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

Casa Alcalde. Mayor, 19. 943 426216

Casa Bartoló. Fermín Calbetón, 20. 943 427413

Casa Durán. Secundino Etxebarria, 20. 943 287419

Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274391

Casa Iñaki. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de San Sebastián

15 (Gros). 943 27 13 74

Casa Juncal. Paseo de la Bahía de

Kokotxa, Campanario, 11 (P. Vieja). 943 421904

KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea
Avda. Zumilla, 29 (Gros). 943 27 77 91

Kukuarri, Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aránzazu). 943 219077

Kursaal Bar, Avda. Zumilla, 22. 943 291150

La Albarca, Balleneros, 19. 943 446210

La Antigua, Plaza José María Sert, 6. 943 218558

La Brasserie Mari Galant, Zubizuri, 2. 943 440770

La Cepa, 31 de Agosto, 7. 943 426394

LA CERVECERIA DEL ANTIGUO

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

La Colchonería, San Vicente, 9. 943 561816

La Cuchara de San Telmo, 31 de Agosto, 28

La Cueva del Pollo, Euskal Herria, 2. 943 431722

La Espiga, S. Mártil, 48. 943 412423

LA FABRICA

Cocina tradicional avanzada y buenos menús
C/ Puerto, 12 (Parte Vieja). 943 42 21 10

La Guinda, Zabaleta, 55. 943 881715

La Kubatuta, Igentea, 9 (Club Náutico). 943 473682

La Madama, San Bartolomé, 35. 943 444269

La Mamma Mia, S. Bartolomé, 18. 943 465293

La Mina (pizzería), Urbietza, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados...
Padre Larroka, 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, Perla y Gorri, 5. 943 289184

La Tagliatella, San Martín, 29. 943 427326

La Torre de Pizza, S. Vicente, 9. 943 431469

La Txuletería del Iraeta, Padre Larroca 4. 943 321636

La Vaca, Andretegi, 4. 943 317744

La Vaca, Avda. Liberad, 40. 943 429796

La Venta de Curro, Avda. Madrid, 32. 943 456087

La Viña, 31 de Agosto, 3. 943 424745

La Zurri, Zabaleta, 9. 943 253886

Lagunak, Pza. Gorgoratx, 1. 943 228133

Las Vegas, Pº Colón, 10. 943 270871

Lau Hazeita, Lau Hazeita, 9. 943 352445

Leite, 31 de Agosto, 22. 943 435693

Lobo, José María Sert, 10. 943 32 56 84

Lobo, Perla y Gorri 6. 943 142833

Los Riojanos, Duque de Mandas, 47. 943 270549

Lukainkategi, Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía

Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berri). 943 22 48 00

M2 Cafetería, Hondarribia, 20. 943 421619

Maiatzia, Eibarreñan, 1. 943 430600

Makrobiotika Elkartea, Ibaizburu, 52. 943 282846

Malandrino, Miguel Ima, 1. 943 326932z

Malandrino, Zarautz, 2. 943 358669

MAMISTEGI

Cocina desenfadada de calidad en un bonito entorno

Oriamendi Pasealekuak, 12 (Aiete). 943 31 15 70

Mandarin, Zabaleta, 32. 943 320217

Mandragora, José María Sert, 9. 943 312699

Mariniela, Muelle, 15. 943 421389

Marisquería Ondarreta, Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Marumage, Pza. Marugame, 1. 943 429288

Martinez, 31 de Agosto, 13. 943 424965

Matalava, Zabaleta, 17. 608 158412

Mei Yuan (chino), Matía, 35. 943 218275

Mendi, S. Francisco, 13. 943 427288

Mendizorrotz, Plaza Lizarda, 4. Igeledo. 943 212023

Merendero de Uria, Pº de Uria, 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 (El Antiguo). 943 21 85 03

MESÓN MARTÍN

Elkano, 7. 943 422866

Mirador de Uria, Pº de Uria, 193. 943 272707

Monpas Cervecería, Sagüés, 943 277236

Morgan, Niarri, 9. 943 424661

Moto-Club, Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

Gran variedad en pintxos y cocina tradicional

Fernán Calbetón, 17 (Pte. Vieja). 943 42 60 88

MUNTO BERRI

Munto. B. Ajetx

Muxarra, Igara Bidea, 16. 943 310797

Nagusia Lau, Mayor, 4. 943 433991

Narrika, Niarri, 16. 943 427327

Narru, San Martín, 22. 943 3191405

Nestor, Pescadería, 11. 943 424873

Nikkie, Urdatxeta, 14. 943 443511

Nikolas Asador, Bustintxuri, 10. 943 217151

Nimue, Zumilla, 1. 943 003162

Nipper, Pza. José María Sert, 1. 943 313992

Nuevo Oiola, Camino Galaritzu, 100. 943 330953

Nuevo Siglo, Chinko, Euskal Herria, 8. 943 427030

OCHO

Tap Station, Pintxos, Raciones y Hamburguesas

Manel Lekuona, 9 (Benta Berri). 943 31 04 10

Olivies

Eregezaina, 4. 943 214889

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

Ortiz, San Lorenzo, 6. 943 422424

Ortiz, San Jerónimo, 22. 943 427508

Ortigal, Portebute ibidea, 23. 943 312601

Orzamabla Etxea, 31 de Agosto, 22. 943 429907

Osinaga, Corsarios Vascos, z/g. 943 451327

Ostdar, Pº Berio, 13. 943 219340

Otxarko, Pº Berio, 13. 943 219340

Pagadi, General Artxele, 2. 943 284299

Pagoxka Cafetería, Pº Arbutos, z/g. 943 218330

Palacio de Alejo, Galar Galtería, Berri, 27. 943 210701

Pantxika, Muelle, 9. 943 421179

Paraparaz, Virgen del Carmen, 4. 943 031100

Parrilla, C/ Ilumbe, 11. 943 965533

Patia Negra, Isabel II, 15. 943 450407

Pedro Enea, Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pekin (chino), General Jauréguiz, 5. 943 428930

Pepe, Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733

Perus, Bº Igeldo, 943 217591

PIÑUDI

Buen foie, pintxos y bocadillos XXL

Niarri, 27 (Parte Vieja)

PITXU TXULO

Etxeberri asador templo del buen producto

Portuetxe, 43 (Igara). 943 21 50 18

PUNTA SAL

Cocina peraia actualizada

Secundino Etxanola, 7 (Gros). 943 55 99 46

QING WOK

El primer wok de Donostia, con txiki-parque

Gran Vía, esq. Zumilla (Gros). 943 28 62 56

PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto

Portuetxe, 43 (Igara). 943 21 50 18

PUNTAKA

Cocina de temporada y cocina tradicional

Plaza Trinitad (Parte Vieja). 943 44 10 07

QUTXETA

Producto de temporada y cocina tradicional

Plaza Trinitad (Parte Vieja). 943 44 10 07

QXIRITA

Pº Begiristain, 85. 943 450897

Txistu, Pza. Constitución, 14. 943 428619

Txofe Berri, Gloria, 2. 943 029731

Txoko, Mar, 12. 943 425412

Txoko Asador, Manterola, 4. 943 463493

TXOKA

Menús, pintxos y raciones

Portuetxe, 53 (Ibaita). 943 31 67 84

TXOMÍN

Pº Antzieta, 6. 943 451964

Txoka, Kristobel Balenizaga, 47. 943 311511

TXULETA

Producto de temporada y cocina tradicional

Plaza Trinitad (Parte Vieja). 943 44 10 07

TXURRUT

Pza. Constitución, 9. 943 492181

Ubarechenia, Puerto, 16. 943 428352

Udane, Isabel II, 6. 943 451401

Ulia, Pza. Barja, 15. 943 317930

Urbano, 31 de Agosto, 17. 943 420434

Urdiñola, Carlos I, 16. 943 450410

QUEBEC

Gofres, especialidades de Quebec y zumos

Fernán Calbetón, 11 (Parte Vieja). 943 90 05 60

Ramuntxo Berri, Perla y Gorri, 10. 943 321661

Recalde, 57. 943 363126

Regatta, Huerterrabia, 20. 943 424169

Rekondo, Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto, Pza. Artikutz, 9. 943 282881

Ricky Pollo, C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570

Rincón, Reyes Católicos, 20. 943 450558

Roja y negro, San Marcial, 52. 943 431862

Rito, Dúnde de Mandas, 6-8. 943 50728

Salaberria Sidería, M.º Salaberria, 15. 943 456311

Salixpi, Calzada Vieja de Ategorrieta 3, 943 323130

San Bartolomé, S. Bartolomé, 32. 943 437638

San Marcial, 52. 943 431720

San Marcial, 52.

ALEGIA

Eizmendi. San Juan, 52. 943 653098
 Hilario Berri. S. Juan, 53. 943 654819
 Izkina. S. Juan, 59. 943 653097
 Kupril. Auzoa, 35. 943 560903
 Route 33. Polig. Baskurra, 1. 943 698604

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostatua. San Martin Plaza, 943 691836
 Inazio Urrozula. Arana Balarra, 18. 658 73471

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disen.18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

Arandia. Segoretxe etxeak, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitz Plaza. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
 Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 656095
 Txindoki. Etxeleta Aldo, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugalde, 4. 943 50 83 52
 Arleta. Arleta, 5. 943 593094
 Bambola (Txirrindia). Plaza Góiko, 7. 943 300289
 Burutza. Kale Txiki, 15. 943 576308
 Hiru. Juan Bautista Erru, 24. 943 593600
 Irurberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
 Iturri. Pa. Baskardo, 8. 943 590444
 Gatzainaide Sidrería. Bº Burunza, z/g. 943 591968
 Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
 Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
 Mizpiria Sidrería. Bº Leioza, z/g. 943 593954
 San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663
 Traimeru. Kale Nagusia, 6. 943 593982
 Txalaka. Aita Larramendi, 943 591604
 Txertota. Goiburu, z/g. 943 590721

ANOETA

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

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956

Goikoetxea. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Arin. Kalebarren, 7. 943 537325
 Hatz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
 Larrea. Kalebarren, 17. 943 787086
 Leku Berri. Irimo Auzoa, 943 766094
 Ongi Etorri. Buztintzur, 6. 943 765349

ARAMA

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

ARETXABALETA

Aretx Taberna. Markole, 5. 943 791467
 Anduaga. Arala biltzidea, 31. 943 791047
 Basabe. Polig. Industrial, 943 791918
 Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
 Bodegoia. Nafarroa, 6. 943 792045

Goyarri

Solokoundi, 8. 943 504223
 Gurea. Durana, 32. 943 792064
 Hirrusta. Plaza Iñaki, z/g. 943 790657
 Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
 Matikua. Bº Atxata, 943 791668
 Zarria. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldape. Irunioz, 41. 943 795369
 Arreaga. Bº Garagartza, 37. 943 711181
 Bittori Asador. Arala Etxebidea, 3. 943 795582
 Bolinete Asador. Zaragüela, z/g. 943 793391
 Buenesa. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
 Cassolo (pizzeria). Arimazuri, 2. 943 794564
 Cafetería Express. Maiala, 8. 943 798514
 Dragón Oriental. Arala Etxebidea, 14
 Elizondo. Garagarta Auzoa, 943 791599
 Eroski. Musikala auzoa, s/n. 943 795569
 Errastikue. Bedolla, 18. 943 791013

EZKÍÑA

Pintxos, bocatas y hamburguesas caseras
 Olarte, 25. 943 04 43 88

Gaindegia. Lapurdi, 4. 943 797060
 Goiz Alde Degustación. Irunioz, 33. 943 791115
 Gran Muralla. Otalora, 36. 943 791195
 Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169
 Kanpanzar. Kanpanzar Gaine, 943 582912
 Kaitade. Poligono Kaitade, z/g. 943 771080
 Larriñeta. Bº Udal, 943 792215
 Lortegia. Irunioz, 7. 943 790467
 Lukas Zerkosatua. Irunioz, 11. 943 794797
 Meneta. Gipuzkoako Etxebidea, 943 796351
 Mesón Manolo. Bármez, 3. 943 792240
 Muxibar. Bizkaia Etxebidea, 943 791125
 Piliñar. Udalía Plaza, 943 791165
 Rumba. Irunioz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merendero. Meatzera, 943 771586
 Taxkka. Otalora Lizenztiaduna, 18. 943 080415
 Txirrila Taberna. Gesalbur auzoa, 943 791035
 Txoko II. Otalora Lizenz, 12. 943 795850
 Txondorra. Bizkaia etxebidea, 943 794726
 Uarkape. Otalora, z/g. 943 772004
 Ugaran. Garagarta, 2. 943 797658
 Urriñ. Uriñarri Etxebidea, 22. 943 799524
 Uxarte. Bº Udal, 943 791250

ASTEASU

Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
 Izurtza Asador. Alto de Andarakarate, 943 580866
 Matxetxuendu Sidrería. Zeballetu, 11. 943 692222
 Patxine. Errermentari, 1. 943 691025
 Sarasola Sidrería. Bébalarra auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelena Sidrería. Camino Olájume, 57. 943 333333
 Alorrenesa Sidrería. Petriategi, 943 336999
 Amets. Poligono 26, 943 551938
 Aritola Sidrería. Altxa Bidea, 19. 943 557296
 Astarbe Sidrería. Txontxoteta, 3. 943 551527
 Beizama Hostal. Pz. Ergobia, 12. 943 550042
 Bereziartua Sidrería. Aran aezta, 943 555798
 Buenaventura Sidrería. Ctra. Altxa, z/g. 659 100392
 Bukiok Taberna. Tómas Alba, 2. 943 551204
 Ekaizt. Tomás Alba, 9. 943 553943
 Ergobia Sidrería. Ergobia plaza, 19. 943 553301
 Etxebideria Sidrería. Santiago-Etxe Baserria, 943 555697
 Gartziztegi Sidrería. Pº Martutene, 139. 943 469674
 Goko Iruri. Foro Enparanza, 1. 943 557867
 Gurutxeta Sidrería. Camino Olájume, 9. 943 552242
 Ibai-Lur. Nabarra Olájatz, 1. 943 335255
 Ikatza Taberna. Mayor, 32. 943 554989
 Irtza Sagardotegia. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
 Irtzioen Sidrería. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
 Kako. Mayor, 19. 943 551741
 Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
 Larrate Sidrería. Caserío Muñagorri, z/g. 943 555647

Las Vegas

Errekatu plaza, 2. 943 553498
 Lizeaga Sidrería. Caserío Gartzategi, z/g. 943 468290

Matxa. Nagusia, 40. 943 500538

Mendixto. Altxa Bidea, z/g. 943 357207

Mendizabal Sidr. Sagardotegia Zeharra Aldeea, 2. 943 555747

Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007

Mina Sidrería. Txontxoteta, z/g. 943 555220

Oialuma Zar Sidrería. M. Arozamendi, 16. 943 552339

Oiarbide Sidrería. Bº Astigarraga, 943 553199

Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188

Rezola Sidrería. Caserío Iñaztegi, 12. 943 556637

Roxario. Nagusia, 59. 943 551136

Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14. 943 555745

The Robin Taberna. Etxeplaza Plaza, 3. 943 332422

Txingurri Berri. Donostia Ibilbidea, 90. 943 333944

Urdiñarbe. Camino Oyarbide, 34. 943 330503

Zapiain Sidrería. Errekatu plaza, 943 330033

ATAUN

Lizarrioz Parketxoa. Parque Aralar, 943 582069

Trosketa. Elbarrena, 59. 943 180037

Urbita. Elbarrena, 72. 943 180014

URBITA

Tolara Sidrería y Asador abierto todo el año

Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Herriarrena, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abarazka. Altamira, 5. 943 814315

Attola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186

Bai-Azkoitia. Urdiñarbe, 11. 943 026951

Basterretxa. Basterretxa Industrialde, 943 851061

Erexil. Kale Nagusia, 1. 943 852888

Gelotki. Trenbidearen Zamarida, 9. 943 852228

Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoa)

Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003

Iturri. Kale nagusia, 120. 943 850017

Iztaia. Aizpuru auzo, 943 852630

Joseba. Aizkibel, 10. 943 563512

Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoa)

Laja. Santa Cruz auzo, 20. 943 851412

Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666

Latz. Kale Nagusia, 12. 943 851319

Ulate. Igartzazeta, 25. 943 851103

Marritte. Marritte auzo, 943 857332

Otarre. Madariaga auzo, 943 853756

San Agustin. Aizpuru auzo, Tel. 943 853492

Suhari. Biziaketa etxebidea, 9. 943 252714

Tikun. Kale Nagusia, 21 (Pintxoa)

Txitigorri. Txerloa auzoa, z/g. Tel. 943 851008

Zut. Kale Nagusia, 68 (Pintxoa)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoa)

Añota. Elosia auzo, z/g. 943 812092

Arre. Baserri, 1. 943 815754

Baigera I. Etxapea kalea, 6. 943 814464

Baigera II. Saliba auzo, 4. 943 812389

Bost. Erdi Balaia, 28. 943 812092 (Pintxoa)

Diz-diz. Enparanza nagusia, 1. 943 810097

Ezkutza Ostatua. Bº Izarratza, 24. 943 811128

Exce-Zuri. Pérez Areagi, 19. 943 268565

Iraurgi. Ildefonso Gurutzea, 10. 943 0940416

Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943 812271

Juanto Txiki. Jose de Artebe, 17. 943 150311

Kirri. Llodio auzo, 24. 943 815608

Landeta. Landeta auzo, 12. 943 810959

Larraia. Urrestilla bidea, 9. 943 811180

Lau Bide. Landeta, 2. 943 916978

Loiola Hotel. Loiola Hiribidea, 47. 943 151616

Ondarizubi. Harizudea, 49. 943 812071

Ongi-Etorri. Saliba auzo, 21. 943 150889 (Pintxoa)

Orbegozo. Niarbe auzoa, 9. 943 810509

Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01

Rezola. Baserri, 1. 943 8102016

Pastorukoa. Jose Artebe, 13. 943 811857 (Pintxoa)

Patxo. Pablo VI, 16. 943 812040 (Pintxoa)

Pizza Spring. Iriak Azpiazu, 6. 943 816312

Sagasti-Zahar. Elosia auzoa 353. 943 813442

Sanagustín Kulturgunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220

LASA

Gran restaurante con locales para bodas
 Zubiaurre, 35. 943 76 10 55

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
 Barrenkale, 3. 943 04 44 92

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551

Toki-Ona. Matxategi, 1. 943 763953

Torreku. Ibaragi Hiribidea, 37. 943 533997

Txarrantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584

Zabal Hostal. Ibarra, 14. 943 762007

Zubi Berri. Santón, 9. 943 764106

Zumelaga. Santón, 5. 943 762021

Uranga

Lola auzoa, 7. Tel. 943 812543

Xoxeteko Aterrea. Xoxete, 943 581007

Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

BALIARRAIN**ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA**

Nueva dirección y cocina tradicional

Hirgunea, 6. 943 16 30 76

BEASAIN

Artzai Enea. Andre Mari, 1. 943 161116

Atxegi Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122

Basakan. J. Miguel Iruroz, 11. 943 882023

Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 686855

Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975

Black Label. Jose Iriarte, 1. 943 088889

Goierrialdea. Carrera E-64, Km. 1. 943 881940

DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafetería

Nafarria Etxebidea, 5. 943 88 98 88

IPARRA TABEMA

Zaldizurreta, 3.

Irizar etxea. Navarro Larreageti, 13. 943 161763

KATTALIN ERRETZIA

Carnes y pescados a la parrilla de carbón.

Katea, 4 (Frente Polideportivo). 943 89 92 52

KIKARA LOUNGE

Dolarea Tab. 943 882294

Nirra. Maidera Etxe, 51. 943 881076

Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI

Pintxos, raciones y cocina equilibrada.

Nafarria Etor, 4 (Pza. Estación). 943 08 78 02

PLAZAPE

Pza. San Martin, 943 882297

Tti Tta. Nagusia, 14. 943 880000

Txantxangorri. J. Miguel Iruroz, 7. 943 866949

Urkiola. Mayor, 7. 943 086131

Xerbera. Nafarria Etxebidea, 21. 943 672828

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTAZ

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928

Venta de Belaunta. Leitzako Erepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2. 943 761245

Añite. Ibarra Etxea, 13. 943 765500

Batzokia. San Pedro, 1. 943 253704

Beko Taberna. Angizor, 8. 943 765574

Dragón Oriental. Frakizorri, 7. 943 250677

Etxagi. Mahastegorri, 8. 943 765312

Galway Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 760886

BERROBI

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

BIDANIA-GOIAZT

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia, 943 681234

BIDEGOIANDendale. Hernik Plaza, 943 681009
Kontzeju. Bidania Gunea, z/g, 943 681003**DEBA**Alvarez. Sokagin, 14, 943 191297
Atoze Kafetegia. Lersundi, 10, 943 192662
Azaitan. Azaitan bidea, 6, 943 121854
Bordatxo. Pta Zesteroku, 2, 943 191590
Calbetón. Hondarribia, 7, 943 191970
Errota Berri. Txaxua Auzoa, z/g, 943 199423
Igarza. J. M. Oztola, 5, 943 191197
Izenbe. Iteala, 12, 943 192473
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3, 943 199033**MAZANTINI**Pimox, y más de 20 bocadillos diferentes
Sokagin kalea, 7, 943 19 24 22Ondar Gain. Pta Cárdenas, z/g, 943 192377
Santuraran. Mardari, z/g, 943 199397
Urberu. Elorriaga auzoa, 2, 943 199237**URGAIN**Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
Hondarribia, 5, 943 19 11 01Zalburdi. Pza. Arakistain 1, 943 192003
(Restaurantes de Itzarr: Ver apartado "Itzarr")**EIBAR**Agiunaspí Mesón. Pº Urquiza, 22, 943 200608
Artola. Pta. Unzaga, 7, 943 203648Astelena Gastroteka. Etxaztina, 7, 943 20 70 32
Azaitan Asador. Bº Azaitan, 6, 943 121854

Bossa. Egoian, 7, 943 206753

Birjinjarría. Toribio Etxebarría, 16, 943 821341

Chalcha. Isasi, 7, 943 201126

Eskame. Araguesa, 4, 943 121650

Fotxter. Plaza Barria, 6, 943 121255

Iruki Sagardotegia. Avda. Otxola, 3, 943 206844

Ixua. Pta. Urkiza, 70, 943 701298

Jaiki. Txantxa-Zelai, 16, 943 207081

Josean Cafetería. Pasie Urkiza, 22, 943 200608

Kantabria. Bº Aranet, 4, 943 121262

La Jara. Saratxegi, 5, 943 254360

Maitane. Campo de trik. Bº Aranet, 5, 943 208859

Maixa. Callejón, 8, 943 207730

Mirari. Iruki Pasealeku, 17, 943 127222

Nuevo. Sesión António Iñurrioz, 1, 943 567036

Oria Txiki. Zirkulu Iturbide, 15, 943 014756

Ongi Etorri. Toribio Etxebarría, 21, 943 207007

Orbelá Hamburguesería. Pº Urkiza, 1, 943 120792

Palacio Oriente (Chino). Pº Calbetón, 14, 943 208899

Pualenar. San Andrés, 3, Ibaiz, 943 201329

Slow. Ego Gain, 10, 943 254133

Su Berro. Bista Eder, 11, 943 477779

Txoko. Unzaga plaza, 9, 943 207010

Urkizu. Urkizu, 12, 943 252725

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

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4, 943 768284

Espaniola. Maala, 4, 943 789085

Iñaki. San Roke, 4, 943 768235

Oikakorta. Aulua Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudarien Bidea, 4, 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2, 943 530465

Asgi. Uraraniz, 17, 943 742838

Aterpe. San Roke, 5, 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIACaserío con cocina de autor y toques exóticos
Alto S. Miguel (Ctra. Markina), 943 74 102

El Bichito. Bernardo Etxanarro, 15, 943 058335

El Gaucha. Erroniaro, 31, 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g, 943 741230

Corbea. Sta. Ana, 10, 943 740580

Gran Siglo. Urrupizaga, 3, 943 031185

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

Iriñone. Pedro Mugurza, 2, 943 740015

Iurri. Kalegoen Plaza, 5, 943 257448

Kaiia. San Frantzisko, 50, 943 531606

Karakate. Olasape, 3, 943 741244

Kebab. Bernardo Etxanarro, 15

King-Kong. San Frantzisko, 21, 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Mugurza, 22, 943 742500

La Perla. P. Mugurza, 38, 943 145714

Lanbroa. Pedro Mugurza, 5, 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3, 943 741316

Maiala. P. Mugurza, 5, 943 252741

Malape. San Frantzisko, 50, 943 254537

Mendiobe. Santa Klara, 14, 649 252511

Mintxeta. Zona deportiva Minibetza, 943 748744

Olaso. Olaso, 15, 943 741835

Pilon Bokategi. P. Mugurza, 10, 943 744435

Salente. Pº Urrunzua, 1, 943 740196

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

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

Sigma. Xixilon, 1, 943 748531

Tantaka. Aita Plaza Agirre, 5, 943 030736

Txirriduna. Etxarriabide, 1, 943 740793

Urkiola. San Frantzisko, 8, 943 046209

Usatore. San Antolin, 6, 943 741799

Usua. Giza Eskubilaketa, 1, 943 256028

Viento Sia. Bernardo Etxanarro, 17, 943 034353

Vinoteca Mahats. Kalegoen Plaza, 3, 943 740309

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19, 846 080086

ERRENTERIA

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

Alidu. Fuente San Pedro, 5, 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7, 943 519564

Aker. María Lezo, 1, 943 516104

Bentito. Sanxoneo, 22, 943 511085

Borda Berri. Campas de Listoretza, z/g, 943 529274

Deportiva. Aita Donostia, 4, 943 511047

Desiria. Alfonso XI, 10 (CC. Nicasen), 943 513451

Donostia Sidrería. Zamalbide, 8, 943 526041

Egiburu. Zirkulu-Bentzen, 943 341831

Egi-Luze Sidrería. Bº Zamalbide, 943 523905

Esko. Oretxa, 2, 943 341225

El Txikito. María de Lezo, 20, 943 527701

Ereka. Zamalbide, z/g, 943 515913

Errenteriko Batzoki. K. Mitzelena, 4, 943 002468

Frantxilla. Astigarraga bentak, 943 511445

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

Gamon. Gamon, 14, 943 573035

Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6, 943 511084

Gra. Muralla (Chino). Avda. Navarra, 75, 943 521363

Gurkule. Txiribitza, 9, 943 001935

Irratia. Kapitan Enea, 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 9, 943 340469

KB. Gamon Zumerdia (Alameda), 943 247404

Juli. Viter, 7, 943 510002

La Cepa. Viter, 26, 943 511081

Lapiko. Cues. Irua, 5, 665 755540

Lapurdi Pizzak. Iruka Korsarioa, 18, 943 026037

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12, 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3, 943 516441

Listoretxe Merendona. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maite. Alameda Gamón, 2, 943 516392

Merino. Sorginotxu, 23, 943 526314

Mesón Extremo. Pº Iztietz, 3, 943 511033

Mikel. Arditrun, 11, 943 522536

Muguritz. Alura Aldea, 20, 943 522455

Oarrsa Sidrería. Zubiaurre, 8, 943 519566

Oñama. Zamalbide, 11, 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6, 943 514105

Paraiso. Sanbioenea, 4, 943 527193

Perurena. Astigarraga bentak, 943 516252

Pizzi Sprint. Morriguileta, 5, 943 522000

Rong Hu (china). Olibet, 5, 943 340124

Sindikato. Madalena kalea, 38, 943 346183

Susperregi. Zona Aldurra, z/g, 943 580055

Sutondo. Pol. Masti-Llodio, z/g, 943 344290

Taj Mahal. Sorginotxu, 39, 943 526614

Telepizza. Alfonso XI, 2, 943 513651

Tey. Marcos, 4, 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1, 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viter, 39, 943 510096

Xera Gastroketa. C. Niessen, 943 344875

Zuket. Z. Zamalbide, 5, 943 519001

Zubia. Gabirretxa, 3, 943 115275

Zuket. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

ERREZIL

Antoniori borda. Zelatun, 943 814981

Borondegi. Errazuelo guinea, 2, 943 151728

Letea. Letea, 1, 943 812877

Izarr. Letea auzoa, z/g, 943 813524

Granada. Granada Basiria, 943 815355

Trintxera. Letea, 14, 943 816206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gatzarradi, 21, 943 714822

Maulanda. Maulanda, z/g, 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5, 943 713435

Otxeta. Aranburuola, 9, 943 715190

San Miguel. Apotaga elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aranburuola, 26, 943 715046

EZRIZIL

Argindegia Ostatua. Argindegia etxeak, 943 702267

Agrirre Etxea. Nueva etapa de un clásico del Alto Urola

B' Sta. Lucía, 50, 943 72 29 86

Anduaga. Industrialdea, pab, 1, 943 041007

Labekoa Berri. B' Sta. Lucía, 943 722552

GABIRIA

Aztria Erregerria. Bº Aztria, z/g, 943 733622

Korta. San Lorenzo, 29, 943 887186

Gabirio Ostatua. Gabiria Gunea, 6, 943 887913

GAINTZA

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

Oteñe. Larriarte Bidea, z/g, 943 888848

GETARIA

Agote-Haundi. Asizku, 943 140455

Aida-Bier. Aldamor, 20, 605 016719

Amona Maria. Katrapona, 2, 687 145631

Astilleros. Minasroeta, 1, 943 642789

Aizkide. Portua, 1, 943 140412

Azkue. Alto Meágas, z/g, 943 130500

Balearr. Portua, z/g, 943 880811

Elkano. Herrieta, 2, 943 140242

Elkano Txiki. Elkano, 13, 943 140017

Getaka. Nagusia, 35, 943 021613

Giria taberna. Nagusia, 20, 943 140800

Iribar. Nagusia, 34, 943 140406

Itxas Etxe. Kaita, 1, 943 140021

Itxaspe. Nagusia, 8, 943 954042

Kaike-Kaipe. General Anao, 4, 943 140500

Katriona Kantina. Katrapona Plaza

Katu. Nagusia, 11, 943 252471

Ketarri. Txortingo, 27, 943 140194

Mahasti. Elkano, 8, 943 140906

Mayflower. Katrapona plaza, 4, 943 140658

HERNIALDE

Elketa. San Miguel Balaia, 2, 943 652116

Ostatu. S. Cruz Apaia plaza, 1, 943 652496

HONDARRIBIA

Abarka. Pº Basirrari, 36, 943 641991

Aeropuerto. Gabarrá, 22, 943 669508

Ainera Asador. P. Muñoz, 1, 943 645300

Alameda. Minasroeta, 1, 943 642789

Alcanadre. San Pedro, 26, 943 642772

Ama Lur. Itsasario kalea, 943 644362

Antontxu Merendero. Santiago, 47, 943 640059

Antxiña. San Nicolás, 943 641880

Aratz Asador de pollos. Pº Buitón, 12, 943 644998

Ardoa. Foni Kales, z/g, 943 641155

Arrantza. Txorito, 2, Pedro, 21, 943 640304

ARRAUNA ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza

Pº del Muelle, 5, 943 64 39 39

POLITENA

Pintxos, menú del día y pescados a la parilla

Nagusia, 9, 943 14 01 13

San Anton. Muelle, 943 140324

Taxco. Herrieta, 5, 943 140176

Txoko. Katrapona Eparantza, 5, 943 140539

Xagu. Elkano, 4, 943 140274

HERNANI

Akarregi Sidrería. Akarregi Baserria, 943 553495

Albero Sidrería. Sta. Bárbara, 61, 943 550019

Altzuta Sidrería. Osinaga Auzo, 7, 943 551052

Aralar. Zapa, 8, 943 331506

Amigain. Arriaga, 28, 943 550097

Ariztia. Zapatilla, 57, 943 550097

Eriogorri. Etxeberri, 2, 943 551267

Etxeberri. Etxeberri, 2, 943 551267

Etxeberri. Etxeberri, 2, 943 551267

Etxeberri. Etxeberri, 2, 943 551267

Etxeberri.

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar
Pº de Bitorun, 3. 943 57 19 15

Arroka Berri Higer bidea, 6. 943 642712

Ballestea Arkoll-Santiago, 39. 943 641420

Batzoki Merendero Alameda, 943 645364

Beko-Erotar Jaiotiba, 943 64194

Camping Jaiotiba Ctra. Guadalupe, 943 641847

Casa Manolo Amute, 39. 943 642792

Cofradía de Pescadores Puerto Refugio, 943 644212

Conchetas S. Pedro, 33. 943 640497

Gastroteka Donanotz Denda Kalea, 6. 943 646597

El Curry Verde Minatira, 3-4. 943 537779

Enbata Zuloaga, 5. 943 641454

Errandonea Camino Guadalupe, 943 642933

Gaxen Matxin de Arta, 11. 943 641462

Goxondora S. Pedro, 73. 943 641952

Gran Sol S. Pedro, 65. 943 642701

Giell Bº Amute, 943 643297

Gure Etxea S. Pedro, 34. 943 645597

Hermandad Pescadores Zuloaga, 12. 943 642738

Hondar Zuloaga, 20. 943 642793

Horki Santiago, 45. 943 640455

Hotel Jaiotiba Baserri Etorb., 1. 943 646040

Ignacio S. Pedro, 20. 943 643557

Il Capo Minatira, 2B. 943 643532

Itaspe S. Pedro, 40. 943 644940

Itxaropena S. Pedro, 67. 943 641197

Justiz Merendero Bº Montaña, 73. 943 645557

Kai-Zaharra Almirante Alfonso, 12. 943 642784

Kiela Itsasargi, 4. 943 111968

Kalifornia Hamburguesería Santiago, 65. 943 642552

Kulluuxka S. Pedro, 19. 943 642440

Kupela Zuloaga, 12. 943 640425

LAIA ERRETGEA

Asador espectacular y cuidada gastronomía

Bº Arkolla, 33. 943 64 09

Larra Damari, 4. 943 642704

Lekuona S. Pedro, 45. 943 642762

Lokate Sidreria Bidasoa, 9. 943 645880

Loreduna Berri Santiago, 67. 943 643298

Mahasti Nafarrosa Behera, 2. 943 569132

Maitane Javier Ugarte, 6. 943 645911

Maité S. Pedro, 35. 943 642771

Maioñi Asador Santiago, 63. 943 643712

Oilurta Azpi Sidreria Jaiotiba, 21. 943 643708

Ondarritz 7 de Septiembre, 943 642799

Ortzadar Cervecería Itsasargi, 12. 943 642374

Pizzería Portuko Pº Bitorun, 943 645655

Rafael S. Pedro, 10. 943 642743

Sardara San Pedro, 10. 943 030301

Sebastián Nagusia, 11. 943 640167

Sugari Nafarrosa Behera, 1. 943 645408

Sutan Bº Jaiotiba, 266. 943 116000

Txantxangorri S. Pedro, 27. 943 642102

Txori Pº del faro, 6. bis. 943 644170

Uralde Santiago, 75. 943 646414

Urdin Marisquería Bidasoa, 10. 943 644614

Yola Berri S. Pedro, 22. 943 645611

Zabala S. Pedro, 8. 943 642736

Zeria S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txoko Euskal Herria, 12. 943 675542

Eluska Euskal Herria 5. 943 671374

Izaskun Monté Izaskun, z/g. 943 675017

Karatz Euskal Herria, 2. 943 675636

IDIAZABAL

Alai Hostal Alto de Etxegarate, z/g. 943 187655

Guardi Guardi poligono, 943 801916

Pilarrenea Nagusia, 52. 943 187666

IKAZTEGIETA

Begiristain Sidreria Caserío Itziortu, 943 652837

Ostatura San Lorenzo, 7. 943 655892

Zubiaurre Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Afalegdi Bistroka Bº Olaberria, 49. 943 631964

Aiade Aita, Jaiotiba, 943 630440

Aitana Hotel Avda. Iparralde, 51. 943 635700

Aitor Asador Junktal Lanbandir, 7. 943 624477

Alberto Asador Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768

Alidapa Pinat, 1. 943 616033

Aito de Arretxe Aita, Elizabto, 52. 943 627438

Aia Pza. Urnabia, 943 508281

Anaka Berri Asador Peñas de Iria, 7. 943 611300

Anastasio Serapio Mugika, 18. 943 615048

Antxon Pza. San Juan, 943 630512

Aritia Darío de Regoyos, 13. 943 624173

Atalaya Antzorri, 69. 943 635518

BAKAR

La singularidad de Willem Aristizabal

Antzorri, 13. 943 24 21 48

Baserrí Erratzat, 1. 943 627907

Baserrí Asador Berrotaran, 5. 943 627745

Bidasoa Virgen Milagrosa, 3. 943 619193

Bidasoa Asador Virgen Milagrosa, 3. 943 632843

Bierhaus Virginia Luis Mariano, 7. 943 622040

Bikote Pilar, 1. 943 637060

Bi-Miren Baserri, 943 624521

Biribil Palmera Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570

Borda Txiki Ibarra Bº Meaka, 5. 943 630914

Cervecería Boulevard Pza. Antzorri, 11. 943 536918

Burke Burger C. Mendiñola, 943 633614

Cantin Marieta C. Com. Txingudi, 943 628845

Casa Barandiaran Polig. Soroxara, 3. 943 610262

Casa Merino Avda. Iparralde, 57. 943 625703

Chicken S. Santiago, 16. 943 621429

Ciaboga Pº Colón, 46. 943 619507

Café Irum Lezunburi, 943 613737

Colón Colón, 1. 943 031146

Corner Cº Fueras, 2. 943 621954

D-Vora-Vora Hamburg C. Com. Txingudi, 943 635187

Danaka Alzukarai, 1. 943 118924

Disco Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931

Don Jajabu Plaza del Ensanche, 8. 943 615089

Don Jajabu C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867

Eguzki Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794

Eguzki J. Talahmas Labandir, 943 630185

Elegia Jose Egino, 9. 943 660014

Errata Berri Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481

Estebenea Bº Olaberria, 51. 943 619262

ETH Hotel Kometa Sare, 4. 943 634100

Faisan C. Com. Behobia, 17. 943 621026

Felix Manso Barro Bº Meaka, 9. 943 84 19 64

Ferton's C. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766

Fuenterrabia F66 Fuenterrabia, 3. 943 616028

Gambrinus C. Com. Txingudi, 943 626662

Gascón Avda. Pujana, 5. 943 616064

Gaztelumendi Pza. San Juan, 3. 943 630512

Gran Muralla Adriana, 5. 943 613176

Guere Borda J. Esteban Iardat, 3. 943 632915

Gure Etxea Teodoro Murua, 8. 943 620595

Ham-Bar Mayor, 3. 943 628790

12 Bar Luis Mariano, z/g. 943 628880

Ibaiondo Bº Jardia, 1. 943 628880

Ibariako Olegorri Bº Meaka, 21. 943 621848

Ibis Hotel Avda. Lezunburi, 77. 943 636232

Il Capo C. Com. Txingudi, 943 626915

Indian Palace Sta. Elena, 4. 943 621284

Iñaki Asador Santiago, 34. 943 630933

Iñaki Gabiria, 3. 943 635217

Iligo Lavada Iñaki, 943 636936

Irungo Atxegina S. Marcial, 9. 943 621059

Irureta Pza. Urnabia, 4. 943 621059

Izartxo Mayor, 17. 943 638630

Jaiotiba Kaskotegi, 6. 943 618066

Jantokia Avda. Iparralde, 11. 943 620490

Josuene Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154

Karitzak Taberna C. Comercial Mendibil, 943 639831

Karrotuka Polig. Lezunburi, 60. 943 614661

Ketian Luis Mariano, 2-4. 943 623040

Kostorbe Avda. Iparralde, 30.

Kulunka Uztapide Bertsolari, 7. 943 630481

La Bellotta C. C. Txingudi, 6. 943 625330

La Canasta Plaza del Ensanche, 5. 943 618477

La Casa del Jamón Avda. Iparralde, 37. 943 627845

La Cepa Riojana Belaskoenea, 92. 943 628447

La Vinoteca Avda. Iparralde, 12. 943 627332

La Rotonda Junktal Lanbandir, 13. 943 629556

Lagun Arteen Serapio Mugika, 23. 943 61437

Lagun Arteen J. Esteban Iardat, 5. 943 617401

Lasia Mourlane Mitxelena, 2. 943 619766

Las Ruedas Estación, 20. 943 615426

Laxoa Javier Esteban Iardat, 9. 943 614042

Leones Serapio Mugika, 23. 943 615111

Liberri Bº Bidasoa, 16. 943 629597

Manolín Nagusia, 12. 943 62 11 95

Maribel Zubiri, 6-8º Bº Ibarra, 943 615001

Marken Santiago, 27. 943 612628

Martinez Pº Barro, 20. 943 623342

Matxibenta Pº Colón, 21. 943 621384

Mc Donald's Centro Comercial Txingudi, 943 635452

Mesón del Jamón Fuenterrabia, z/g. 943 615068

Mesón del Jamón Fuenterrabia, 36. 943 620071

Mikael Avda. Iparralde, 59. 943 623896

Morondo Pava, 2. 943 621395

Muga Junktal Lanbandir, 36. 943 620071

Nagusia Gabiria, 23. 943 615132

Nagusia Gabiria, 23-3. 943 61

AZPIKOETXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550

Goiko-Irarra. Laubide, 17. 943 03 47 93

Gurutxaga. Nagusia, 10. 943 731271

Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198

Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249

Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92

Oilarra. Euskal Herria Enparantza

Xarpot Cafetería. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidrería. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066

Barzelona. Eñalda 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

Gatz-Gaín. Alto de Arlaban, 943 715522

Gatzuinbuketa. Gatzuinbuketa, z/g. 943 715164

Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952

Ostatu. San Inazio, 3. 943 715171

Surax Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996

Aiton Borda. Antonio Pildain kalea, 943 476476

Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

Carmen Tomás. Garbizu, z/g. 943 52 66 90

Etxorri. Etxorri bidea, z/g. 943 525441

Erreka. Gaintzuriketa, z/g. 108. 943 490087

Errekalede Sidrería. Bº Gaintzuriketa, 943 490285

Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 528898

Exkola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253

El Puerto. Glorieta de Laredo, 9. 943 527995

Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 527079

Ipintza. Irunzut, 35. 943 526599

Iriarte-Enea. Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 529988

Irunzun. Irunzun, 10. 943 526890

Izai. Lopene Plaza, 943 519167

Jaizkibel. Zubizto, 9. 943 521966

Kaiakide. Polentzarreria, 6. 943 512003

Kike Taberna. Pza. Lope de Iriarte, 943 527599

Lezotarria. Etxarri, 1. 943 512848

Lur-Jatxex. Urune, z/g. 943 511888

Maritxu Taberna. Berriola, 3. 943 524845

Ongi Etorri. Etxal Salaberria, 12. 943 527897

Oriolaria. Donibane kalea, 6. 943 346078

Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-NEUA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla

Bº Gaintzuriketa, 943 52 75 45

Rekalde. Ctra. Gaintzuriketa, z/g. 943 490285

Sagarruzo Sidrería. Alto de Altamira, z/g. 94352351

Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244

Sorgin Taberna. Guillermo de Lázaro, 943 527945

Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

José Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091

Leku-Alai. Zubiaurre, z/g. 943 672616

Ostatu. Txirita gudarantza plaza, 7. 943 682256

MENDARO

Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091

Landa. Garagartz, 32. 943 760028

Luzaiade. Mendarozabal, z/g. 943 755144

Toki-Alai. Mendarozabal, 2. -Garagartz-, 943 756072

MUTILOA

Mujika. Liernia, z/g. 943 801507

Orue. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU. Los mejores hongos al horno del Goierri

Henriko Plaza, z/g. 943 80 1166

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604652

Bartzoki. Conde de Mutrikua, 1. 943 604191

Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 60509

Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutrikua, km 3. 943 603239

Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344

Kalbaxio. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256

Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954

Mijoia. Polígono Mijoia, 943 603180

Piukka. Bº Larangia, 629 105733

San Juan. Larangia, 13. 943 603167

Txirrinxo. Muelle, z/g. 943 95070

Galicia. Atzeko, 22. 943 782208

Garaia. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094

Goiñe Benta Hostal. Arantzu, 943 781305

Helmuga. Ugarde, 1. 943 90 25 81

Hotel Santuario. Arantzu, z/g. 943 781313

Lapiko Gorri. Ultzain, 32. 943 716078

Lizar-Etxe. Bº Olábarrieta, 83. 943 781886

Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 252669

Milukua. Bº Arantzu, 943 781304

Olakua. Olakua, 8. 943 782292

Oriko Barra. Antilla, 1. 943 106474

Sindika Hotel. Arantzu, 11. 943 781303

Torre Zumelzegi. Torre Zumelzegi, 943 540000

Urbikoa Fonda. Campa de Urbia, 943 781316

Urriñan. Lezarrain Auzoa, 19. 943 783479

Urtigain. Uriñan, 33. 943 780814

Zelai Barra. Ctra. Arantzu, 7. 943 781306

Zotz. Zubillaga, 2. 943 783545

Zurnust. Bidebarrena, 6. 943 716296

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragua, 943 491230

Amazkar. Ctra. Zamaterra, 943 492783

Alibistor. Bº Alitzar, 943 490711

Aristi Asador. Bº Ugaldebo, z/g. 943 492558

Ariztibar. Txalakia Bidea, 4. 943 492714

Arizpe. Bº Ugaldebo, z/g. 943 490388

Autogril. Autopista, 8B, km 10. 943 490068

Baleio. Aran Eidera, 16. 943 491340

Beti Auro. C. Com. Mamut, 943 490628

Bide Alde. Bº Ergoien, 3. 943 521661

Bidebarrena Sidrería. Aragues-Niceto, 4. 943 492101

Bikuan. Zubanbarri, 9. 943 492749

Entreplatos. C. Com. Carrefour, 943 108080

Ereka. Ctra. Erexalea, 943 490087

Esoiz. Zubanbarri, 72. 943 490362

Etxeberri. Camino Ergoien, 15. 943 491029

Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256

Goi-Etxe. Bº Alitzar, 943 492831

Gurutze-Berri. Hotel-Restaurante con cuidada gastronomía

Bº Plaza, Bidea, 7. 943 49 06 25

Intxiburu Asador. Bº Ugaldebo, 943 491100

Iriberri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041

Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490201

Irundranxe. Bº Alitzar, 943 490535

Isasti Sidrería. Rafael Picabea, 52. 943 260656

Kapeo. Tomilla, 21. 943 491254

Lain. Landetxe, 3. 943 493839

Lushe. Ugaldebo, 4. 943 492101

Marcos. Zelaius-Molig. Ugaldebo, 4. 943 494390

Masutxoa. Olagari, 9. 943 490412

Populus (pirul). Pza. Dominguo Unanue, 4. 943 160421

Pottoka Cafetería. Legazpi, 3. 943 160304

Txepetxa. Urdaneta, 16. 943 721089

Txemiria. Merka Olarzain, 943 493020

Tximista Sidrería. Guadarrama Etxebarria, 2. 943 881128

Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049

Uzberri. Guadarrama Etxebarria, 4. 943 160041

Oliden. Polig. Lintzirin, 7. 943 493901

Ordo Zelai Sidrería. Caserío Ordo Zelai, 59. 943 491686

Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915

Piñoketa. Bº Gurutz, 33. 943 491333

Toki Alai. Bidebarria plaza, 2. 943 492120

Toki Ona. Zubazain, 24. 943 490074

Tolera. Tomilla, 20. 943 490071

Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402

Txikideri Alde. Astigarraga Bidea, 943 473794

Txikideri Sagardotegia. Astigarraga Bidea, 943 490678

Usteigaita Hotel. Malabarria bidea, 15. 943 260531

Zuberko. Békosaroa, 17. Bº Iturrioz, 943 491228

OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002

Etxe Zuri Sagardotegia. Etxealde auzoa, 943 880249

Gartxo. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309

Garbiko Plaza. Henrike Plaza, 943 88 58 29

Zaldiaik. Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

ZEZILIONEA

Los mejores hongos al horno del Goierri

Henrike Plaza, z/g. 943 88 58 29

Zaldiaik. Cari de la Cura (urre) 943 885684

ONATI

Comer entre viñedos al estilo Orio

Foruen plaza, 9. 943 781699

Bikozt. Garibai, 17. 943 782483

Debatarra. Otatubi zuhaitzia, 54. 943 780410

Txikiz. Henrike Etxebarria, 4. 943 830044

Kresala. Antillako hondartza, 943 890475

KATXINA BODEGA

Comer entre viñedos al estilo Orio

Ortzaiza, 20. 943 58 01 66

Oidein. Ortzaiza Auzoa, 44. 943 830883

Orioko Benta. Camino Orio-Ilgeldo, 943 835751

ONATI

Comer entre viñedos al estilo Orio

Ortzaiza, 20. 943 58 01 66

Ortzaiza. Henrike Plaza, 9. 943 781699

ALLURI

La cafetería de la estación de Tolosa
Paseo Alliri, 13. 943 65 56 94

AMA

Etxean, etxearen bezala (En casa, como en casa)
Arostegui, 13. 609 91 32 94 - 600 72 78 02

Amairi Beotibar, 5. 943 245469

Amets Larramendi, 1. 943 648389

Asteasuarrá, Herrelos, 18-20. 943 673196

Astelena, Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

Bar Ordizia, Martín José Irala, 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, Arostegui, 16. 943 675381

Bidebide, Usabal Kirolegia, 943 577573

BOTARRI

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

Burrunzí Asador, San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruña, Gomiti plaza, z/g. 943 616565

Casa Julian, Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julian Bar, Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás, Zumalakarregi, 7. 943 654759

Euzkizta Sidrería, B' Usual, 35. 660 654317

Euskal Pizza, Gudar, 16. 943 655655

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

Ikatzá, Plaza Berria, 6. 943 749133

Illargi, Plaza Gipuzkoa, 9. 943 654229

Iraxo, Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Iruña, Amoraz, 10. 943 19826

Irriintzi, Orta, 3. 943 564334

Isastegi Sidrería, B' Aldeba Txiki, 15. 943 652964

Izarra, Bataillier Zaldibia, 1. 943 841427

Jokel, Martín José Irala, 10. 943 116017

K-2 Plaza Nueva, 5. 943 57068

Kupela, Plaza Berria, 9. 943 672070

Landrea, Nafarroa etorb, 943 051062

Larrau, Lurrarenitzen Auzo, 15. 943 675998

Lurian Bistrot, Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alde, B' San Esteban, 39. 943 651799

Mugica Aldear pollos, Agirre, 3. 943 673943

Orbela Taberna, Erementzai, 10. 943 016780

Ordizia Taberna, P' Martin J. Irala, 647 007275

Plan B, Larraundi, 8. 943 598486

Sausa, P' Belate, 7-8. 943 655453

Solana 4, Solana, 4. 943 017630

Telepiza Plaza, Iratxe, 10. 943 108800

Tolosaldea, N-In-Madrid, km 432. 943 650656

Triángulo, Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzería), Corre, 14. 943 670659

Usabal Sidrería, Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna, P' Alliri, 1. 943 698513

Zuloaga-txiki, Monteskue, 29. 943 650363

URNIETA

Aballarri, Iraizabai, 21. 943 330252

Altuna, B' Lategi, 943 554917

Adarra, B' Goburu, 37. 943 552036

Besabí, B' Goburu, z/g. 943 330311

Bosteko, Eratzu, 443 337375

Elutveta Sidrería, B' Otaran, 34. 943 556981

Eula Sidrería, B' Lategi, 943 490077

Frontón, Estación, z/g. 943 000977

Guria, Iraizabai, 46. 943 005651

Oianuma Sagardotegia, B' Ergoien, 18. 943 556683

Polideportivo, Pintore Kales, 3. 943 009408

Setien Moko Sidrería, B' Otaran, 11. 943 551014

Urruzola, Elubeta Baserria, 943 556919

Zaldunegi, Iraizabai, 34. 943 551008

URRETXU

Aladpa Taberna, Aretxaga, 3. 943 720230

APAIN

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

Ategin, Barrakale, 13. 943 532667

Collins, Aretxaga, 3.

Eire, Gernikako Arrola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi, Poligono Mugiategi, B-37, 943 725165

Hokkaba, Aretxaga, 18. 943 98 33 76

Navarro, Iparaguire, 18. 943 721867

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

Pizzeria Madaya, Labeaaga, 33. 943 229133

SANTA BARBARA

Tradicional con cuidadas presentaciones

Santa Barbara auzoa, 943 72 33 87

Telepiza, Iparagirre, 19. 943 101033

Zahabeta, Iparáitza, 2. 943 724320

Zoma Zero, Aretxaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia, B' Aginaga 31. 943 366710

Antxeta, Zubiurrenea, 6. 943 370344

Arratzain Erretegia, Arratzain Baserria, 943 366663

ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional

Puntapax kalea, 8. 943 36 91 39

Ajxega Jarengua, Aitzetarra, 1. 943 371150

Bordatxo, Zuburenea, 5. 943 371042

Cantina Mariachi, C. Com. Uriel, 943 365382

Hurbil, Centro Comercial Uriel, 943 367281

Ibarrola Agroturismo, Kalecar, 62. 943 363307

Igurte, Ibarrola, 11. 943 370113

Ilundain Sidrería, B' Txoko Ade, 943 371649

Iraxo, Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kontuene, Txoko Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador, Poligono Ugalde, 36. 943 366986

Patxi, Nagusia, 14. 943 362725

Saizar Sidrería, B' Kalo-Zahar, 39. 943 364597

Sekai Asador, Aginaga, 20. 943 362773

Tragoxka, Santa Enea Auzoa, z/g. 943 362734

Txapeldun, Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerniki, Com. Uriel, 943 360772

Txiki Ertzale, 1. 943 362735

Txipinaria Sagard, C. Com. Uriel, 943 376698

Txiriboga, Irau, 6. 943 361398

Txipri, Estraña, B. Aginaga, 943 372806

Txirristea, Konterza, 13. 943 360466

Urdaria Sidrería, B' Aginaga, 12. 943 372691

Zumeta, B' Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol, Etxeondo, 943 690296

Alustiza, Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Iztaile, Berria, 29. 943 690623

Ongi Etxori, Berria, 18. 943 691236

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

Shepherd's, Kale Berria, 25. 943 571558

Txapeldun, Berria, 23. bajo. 943 696449

Urriope, Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese, Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurgune, Olaeta Agroalimentaria, 6. 943 501086

Urtua, Sta. Fe, 49. 943 887146

LAKZAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural

Aiestaran Etxea, s/n. 943 88 00 44

ZARAUTZ

Aiai, Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel, Sebitximendia, 4. 943 830143

Amaia, Nafarroa, 9. 943 130549

Anaiak, Altxola, 2. 943 835975

Argi, Torre Luzea, Parke, 2. 943 834959

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

Arroalde, Araba, 41. 943 834433

Arrea, Zigor, 32. 943 01 6693

Aurrera, Egaña Kalea, 13. 943 021638

Aspi-Ena, Sebitximendia, 4. 943 130586

Batzokia, Balea, 1. 943 002049

Basarri, Patxik, 10. 943 021275

Beach Cafetería, Pº del Malecón, z/g. 943 831262

Berazadi-Berri, Talai Mendi, 723. 943 93 13003

Bordatxo, Elizatea, 5. 943 132889

Cafe Iruña, Ipar Kalea, 13. 943 004023

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

Egoki Asador, Biziakia, 1. 943 132766

Casa Izaia, Azara, 4. 943 132644

Ezquiza, Nafarroa, 8. 943 893416

Etxe-Iruña, 57. 943 982731

Euromar, Nafarroa, 34. 943 131020

Euskalduna, Nagusia, 7. 943 93 130373

Gure-Txoko Asador, Gipuzkoa, 22. 943 835959

Haritz, Gernikako Arrola, 2. 943 93 13003

Iraitz, Araba, 32. 943 990996

Etxaiz, Gipuzkoa, 57. 943 982731

Euromar, Nafarroa, 34. 943 893655

Eusebio, Gipuzkoako Plaza, 6. 943 86 02 75

Basista Asador, Patxika Etxebarre, 25. 943 882073

Batzokia, Eusebio Gurutxaga, 6. 943 86 02 75

Bedua Asador, B' Bedua, 943 880551

BEHEKO PLAZA

Algorri Sidrería, Puerto Deportivo, 943 886517

Atari, Arantzadi-Zubia, 16. 943 509169

BAI BIDEA

Cocina de mercado en pleno centro

Eusebio Gurutxaga, 6. 943 86 02 75

Basista Asador, Patxika Etxebarre, 25. 943 882073

Batzokia, Eusebio Gurutxaga, 6. 943 86 02 75

Bedua Asador, B' Bedua, 943 880551

Bodegón Goiko, Errira, 9. 943 961391

Idoia Arrotegi, Julio Beotibide, 2. 943 574986

Iriondo, Txikierdi, 38. 943 861390

Jurastiz, Basalet, 3. 943 143118

Kalarri, Pza. Urola, 8. 943 862517

Lagun Artea, Etxazkia, 23. 943 861394

Marina Berri, Puerto Deportivo 943 865617

Muniorio, Ctra. GI-2633, km. 7-Oizkina-943 147883

Talaiar, Santiago Auzoa, 943 143370

Tikun, Izturri, 3. 943 865289

Zalla, Upela plaza, 3. 943 862387

Zelai Hotel, Playa de Izturri, z/g. 943 865166

Zumaia Hotel, Iraeta, 943 860764

ZUMARRAGA

Alexander, Piedad, 16. 943 721821

Alkartelex, Secundino Etnaola, 6. 943 724626

Aranzazu, Argiako, 2. 943 270683

Berri, Sorlaza, 3. 943 252506

Bidebitz, Santurio de la Antigua, 943 720930

Bidezor, Bidezor, 17. 943 25 38 56

Cantina, Plaza de las Estaciones

ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones

Barrio Etxeberri, 2. 943 72 11 21

Ezkutia, Pza. Eusko, 1. 943 722964

Hirukia Kafetegia, Piedad, 16. 943 721757

Kabia, Legazpi, 5. 943 726274

Korta, San Gregorio, 20. 943 72 27 86

Saski, Piedad, 17. 943 721397

Txanpon, Piedad, 6.

Txindoki, Secundino Etnaola, 1. 943 724771

Txurut, Argiako Taldea, z/g. 943 721043

Ziaboga, Pza. Navarra, 3. 943 253986

AVISO

Queremos que este listado de res-

taurantes sea lo más completo y

práctico posible, pero debido a la

gran dinámica del sector hostele-

ro, resulta muy difícil mantenerlo

actualizado. Rogamos a nuestro/s

lector/s que si localizan cuan-

quier fallo (un teléfono incorrecto,

un local que no se reseña, un local

que haya cerrado...) nos lo comuni-

quen en los teléfonos 943 731583

ó 609 471126, o escribiendo un

correo a la dirección electrónica

josema@zumedioak.com

Eskerrik asko !!

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 Txuleton bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

KURSAL 2014

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

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 cría y la cuida como una más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.

y además...

Ternera de Baztan - Vinos y licores -
Cochinillo de Segovia - Gran variedad en quesos - Cordero de Castilla-León -
Conservas y delicatesen -
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



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

DONOSTIA MERCADO DE LA BRETXA P-2 IRUN MERCADO URANZU ERRENTERIA CENTRO COM. NIESSEN



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

leras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uránzu una cota 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 cerviceras de Euskal Herria**.

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

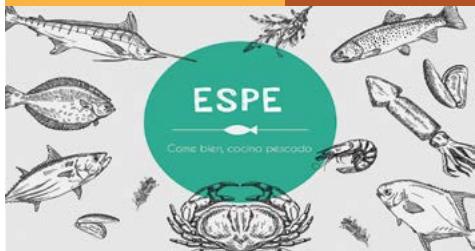


El donostiarra/legazpiarra **Alfredo Medina** acaba de inaugurar en la zona de Errrotaburu, junto a las Torres de Hacienda, una tienda en la que despacha **aceites de la cooperativa de su pueblo natal**, Malagón (Ciudad Real). Los de Montes Norte son aceites de oliva virgen extra de gran calidad ofrecidos a un precio de cooperativa, además de una serie de **productos también de Ciudad Real** que no le van a la zaga **como vino, vino espumoso, queso de diferentes variedades, chorizo y salchichón de ciervo, azafrán, aceitunas aliñadas, berenjenas encurtidas, pistachos, harina para hacer gachas...** parece pequeño por fuera

pero por dentro este despacho de la cooperativa Montes Norte tiene mucho más contenido de lo que parece, además de ser todo de una calidad fuera de serie. Alfredo, además, ha convencido a la cooperativa de su pueblo para que creen una **selección especial de aceite para esta oficina**, la única fuera de Ciudad Real, a la que han bautizado como **"Selección Doností"**, 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 prodigo de gusto y equilibrio.

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESADO



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporadas traídos directamente de Pasai**, 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 "Itzasotik", es **el momento ideal para disfrutar del bonito y de un buen Marmítako**. 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?**

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,
PUESTO 12 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 53 55

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



A finales de julio abrió sus puertas Kukaña, la nueva tienda que **Sylvain Foucaud y Aukene 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**,

DONOSTIA

PLAZA SARRIEGI, 10
TEL. 678 21 66 28
@kukanadonostas
kukanadonostas@gmail.com



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 cucurucu, 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



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 elaborarlo 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...

DONOSTIA

MERCADO DE S. MARTÍN
TEL. 943 53 75 27
www.kenkosushi.es
www.kenjikakahashi.com

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 permitido 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



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.



PENSIÓN KURSAAL

EN PRIMERA LÍNEA DE GROS



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 **Ixasoa**, en la Parte Vieja, esta coqueta casa de huéspedes ofrece amplias y diáfanas habitaciones con todas las comodidades, dando una **importancia primordial** al trato personal y haciendo real su slogan: "Hacemos inolvidable tu estancia en San Sebastián".



MUTRIKU

LARANGA AUZOA Z/G
TEL. 943 604 749
www.hotelarbe.com

HOTEL GUDAMENDI

TU BODA EN IGELDO

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.

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 2 (GROS)
TEL. 943 29 26 66
pensionesconencanto.com

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).

BENITO PASTOR (INFORMÁTICO Y COMUNICADOR)

"LA MEDIOCRIDAD DE NUESTRA CLASE POLÍTICA HACE MUY DIFÍCIL TRATAR LOS PROBLEMAS CON CRITERIO Y LÓGICA"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

Pocas personas son tan activas en las redes sociales donostiarras como **Benito Pastor** (Urnieta, 1964), propietario de Abar Informática, ciudadano concienciado hasta las cachas con el comercio local y azote incansable del poder y sus abusos, desde los cometidos por el #nuncasuficientementealoado hasta los cada vez más frecuentes generados por las grandes cadenas de distribución y los macroempírios comerciales transnacionales. Este comerciante que considera tener "más futuro que pasado" cuenta con unas profundas y marcadas raíces aragonesas que se manifiestan en su carácter tan abierto y socarrón como desconfiado y protestón. Es también empedernido y reconocido gourmet, afición en cuyo origen puede estar los varios veranos de su juventud en los que trabajó en el Hostal El Milagro de Teruel. En cualquier caso, su vida laboral y profesional ha estado siempre ligada a la informática, tanto durante sus años como delegado en el norte de España de la multinacional Amstrad, como a partir de la apertura de su propio establecimiento, Abar Informática, inicialmente en la calle Urbina y actualmente situado en Ámara.

¿Además de la informática y la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Por aficiones no será, el problema es el poco tiempo. Padel, correr carreras de fondo y ultrafondo, leer, cine, música, teatro, perros, retro informática. Pues eso, un sin vivir...

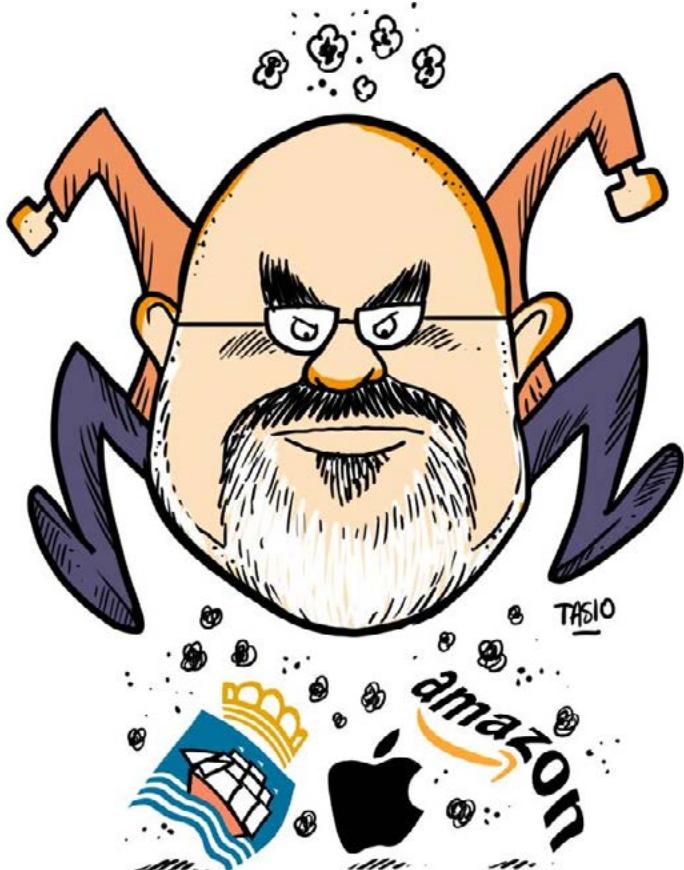
¿Tu lugar favorito en Donostia? ¿Y en Gipuzkoa?

Mi lugar en Donostia es el Tenis, RCTSS. Fuera del trabajo es el sitio en el que probablemente me encuentres. Y de Gipuzkoa el alto de Meagás. Subir al Hotel Azkue, charlar con Xabier Aldalur de lo divino y lo terrenal, pasear por San Prudencio y ver los viñedos de txakoli, disfrutar de las vistas de toda la costa desde Zarautz a Zumaia.

¿Y en el resto de Euskal Herria?

Biarritz, me enamoré de esta ciudad hace años y me hace sentir en casa y lejos a la vez.

¿Y en el resto del mundo?



Teruel, mi segunda casa. Siempre que puedo vuelvo a disfrutar de esta tierra dura, pero amable. El Maestrazgo, Albarracín, El Matarraña, Gudar, el Jiloca y por supuesto mi querida ciudad Mudéjar con su Torico.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Cuba. En 1995 estuve un mes en la isla. La Habana, Santiago de Cuba, Cayo Largo y Cayo Higuana. Me enamoró su ritmo y sus gentes. Una cura de humildad para mí en una época muy dura para este país, me enseñaron a apreciar las pequeñas cosas y los momentos.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Conocer África

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La inteligencia y la perseverancia.

¿Y qué detestas?

Pues como puedes imaginar por la respuesta anterior, no soporto a los idiotas y a los vagos. Generalmente, por mi carácter "amable", se lo hago saber enseguida, por no tenerlos cerca.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Han sido muchas, pero recuerdo como si fuera ayer mi primer 3 estrellas Michelin, Akelarre. Después de ahorrar durante un año para poder ir a comer, fue una experiencia sublime. Fue "desvirgarme" en la alta gastronomía. Eternamente agradecido a D. Pedro Subijana.

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

El producto, la morcilla de Beasain y la costumbre, nuestras sociedades gastronómicas.

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

Soy un enamorado de los quesos italianos.

¿Cuál es tu plato favorito para comer?

Huevos fritos con torreznos, eso sí, con una buena patata frita. Lloro solo de imaginarlo.

¿Y tu plato favorito para preparar?

Los arroces. Paella, arroz con verdura, caldoso, con bogavante, con almejas etc.

¿Se te resiste algún plato o producto, ya sea para comerlo o para prepararlo?

Si se mueve lo llevo mal, ejemplo las ostras.

Sugíérenos dos restaurantes en Donostia o Gipuzkoa.

Qué compromiso, en Donostia Casa Urola de Pablo y Galarnea de Jorge y Rebe (pido perdón a muchos amigos). En Gipuzkoa Elkano de Aitor Arregi en Getaria y Landa en Mendaro.

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

Voy a decir tres: Kromatiko de Vitoria, Kiro de Logroño, grande Félix, y el Gambarro de Zaragoza, menú a ciegas de Francesco Vera

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

Los hermanos Zabaleta, Xabier e Iker, del Aratz. Cada vez que estoy con ellos me siento demasiado querido para lo que valgo, me parecen tan buena gente...

Maño de pies a cabeza... ¿Qué no nos tenemos que perder si vamos por Teruel?

En Teruel lo que hay que hacer es perderse, la tercera provincia más extensa de España y la más despoblada. Pero la zona en la que me gusta más perderme es en la comarca del Matarraña, la Toscana española, con permiso de la Sierra de Albarracín. La ruta del Parrizal, Beceite, Calaceite, Valderrobres, etc etc...

COVID-19.. ¿Cómo lo estás viviendo?

Con mucha preocupación. A mi familia y a mí no nos ha afectado ni en lo económico ni en la salud, pero tenemos mucha gente cercana que lo está pasando muy mal. Esta misma semana un amigo acaba de fallecer por COVID.

¿Y que consecuencias crees que traerá a la gastronomía? ¿Y al comercio local? ¿Y al mundo en general?

Estoy seguro que esta pandemia va suponer a nivel mundial (en los países "ricos" en particular) un cambio de modelo social. Espero y deseo que sea un modelo más sostenible para todos nosotros y para el propio planeta. El comercio local no nos debemos olvidar que estaba "tocado" antes de la pandemia y ésta solo ha sido un acelerador de crisis. Como sociedad estamos empeñados en comprar barato y rápido, esto solo nos empobrece. No conozco ningún país barato que sea rico. Por otro lado la mediocridad de nuestra clase política hace muy difícil tratar los problemas con criterio y lógica. Son como los seguros, todos son buenos hasta que tienes un problema, pero amigo cuando el problema está encima vemos la mediocridad de lo contratado.

Un ejemplo de lo dicho anteriormente ha sido la hostelería, se ha tratado de la misma manera a un bar, a una cafetería, a un restaurante o a una sala de fiestas, cuando como negocios no tienen nada que ver. Flaco favor se les está haciendo. Se habla ya, en medios oficiales, de un cierre en torno al 40% de negocios comerciales y hostelería. Evidentemente esto cambiará nuestras ciudades y nuestra forma de relacionarnos. También creo que el que resista a esta crisis saldrá reforzado, como siempre ha ocurrido.

¿Qué harías si te tocara la lotería?

Me permitiría no trabajar y volvería a la Universidad a estudiar una carrera por el placer de aprender, no para labrarme un futuro (que ya no tengo, ya estoy en él, un engaño). De hecho, espero poder hacerlo sin que me toque la lotería. En lo material no me interesa nada, ni deseo nada, estoy bien. Casi mejor que le toque a otro la lotería.

<https://www.facebook.com/BenitoPastor>

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