



MARCO REAL

47

CALIDAD . TRADICIÓN . SABER HACER



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran  
cocina tradicional vasca actualizada en igara

## ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



# Aratz erretegia



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



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



## ondojan.com

Nº 196 Febrero 2021  
ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7  
20230 LEGAZPI  
Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com  
Impresión Leitzaran Grafikak  
Depósito Legal: SS-1097/03  
josema@zumedioak.com

**Coordinación:** Josema Azpeitia  
**Redacción:** Josema Azpeitia e  
Imanol A. Salvador

### Colaboradores:

Mikel Corcuera, Dani Corman,  
Alberto Benedicto, Aitor Buendía,  
Nere Ariztoz, Arnau Estrader,  
Manu Méndez, Carol Archeli,  
Anne Otegi, Vanessa Blázquez,  
Txemari Esteban y Javier Etxayo

**Fotografías:** Ritxar Tolosa,  
Josema Azpeitia y Archivo

**Diseño:** Truke Estudio Grafikoa

**Portada:** Javier Etxayo "Tasio"

**Maquetación:** Ritxar Tolosa

### PUBLICIDAD:

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



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

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

Ondoan.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

### Obsesión paranoica

**L**o peor de esta situación a la que nos ha llevado en menos de un año la irrupción, como un elefante en una cacharrería, del Coronavirus en nuestras vidas, es que uno se siente, como escritor y comunicador gastronómico al menos, como Bill Murray en "El día de la Marmota".

Uno está tranquilamente durmiendo, suena el despertador, y tras pasar unos minutos en ese limbo de placidez en el que no sabemos muy bien quiénes somos, de dónde venimos y a dónde vamos, de repente toma consciencia de la situación y se apodera de él una desagradable sensación de déjà vu: "Otro día a ver cómo evoluciona la situación y a hablar de la mala e injusta situación de la hostelería".

Eso sí, a veces se producen avances y uno piensa que poco a poco va a cambiar el discurso. Y cuando el TSJPV decidió que no se podían mantener caprichosamente cerrados los bares en función de los contagios locales, fue como recibir una bocanada de aire fresco... "al menos las cosas van cambiando poco a poco" pensamos, máxime cuando en la siguiente reunión del LABI Iñigo Urkullu y sus valedores decidieron no tomar ninguna medida contra el correctivo que les habían aplicado los jueces, algo que se temía el sector hostelero.

Pero los malos perdedores malos perdedores son, y en la última reunión de ese grupo de expertos, sabelotodos y jugadores de golf no sólo se dieron a conocer las nuevas medidas para "salvar la Semana Santa" mostrando, de nuevo, una extraña obsesión por permitir que las festividades religiosas den al traste con los esfuerzos realizados por hosteleros y ciudadanos a lo largo del resto de días, sino que, además, el lehendakari aprovechó para dar a



conocer la existencia de un supuesto informe de Osakidetza según el cual la reapertura de los bares es la causante de una "ralentización de la mejora" de la presunta pandemia.

A estas alturas, cuando con tanto confinamiento y tanto cierre si algo ha quedado claro es que la actuación del virus que nos atenaza es totalmente caprichosa, cuando se conocen casos de municipios en los que permaneciendo los bares cerrados durante semanas el virus siguió avanzando sin piedad y otros en los que a pesar de estar abierta la hostelería la curva siguió descendiendo... a estas alturas y pocos minutos después de permitir inconscientemente que la gente pueda moverse sin control por toda su comunidad autónoma, el lehendakari ya nos adelanta que si pasa algo, la culpa volverá a ser de la hostelería. No será por haber saltado de golpe del confinamiento perimetral a la movilidad autonómica sin pasar por la movilidad provincial, no... no será por los desplazamientos vacacionales entre provincias y los movimientos víricos que ello pueda ocasionar, no... será por los bares y restaurantes.

Iñigo Urkullu se lo tendría que mirar porque lo suyo cada vez parece más un cuadro obsesivo. Obsesivo y paranoico.

**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico



**ONDOJAN 196 EDITORIAL 03 INTRO 06 LA DESESPERACIÓN DE LOS HOSTELEROS 10 ENTREVISTA: JOSEMA AZPEITIA 18 SUPLEMENTO ESPECIAL: LA GASTRONOMÍA ANULADA. 25-158: 1.- GIPUZKOA: XABIER ZABALETA 26 TESTIMONIOS 30 2.- BIZKAIA: ENEKO MARTÍNEZ 56 FÉLIX PARTE 60 JOSEBA IRUSTA 62 3.- NAVARRA: CRISTINA MARTÍNEZ "GARBANCITA" 64 MARTÍN ITURRI 68 JUAN FLAMARIQUE 72 4.- ÁLAVA: YOSUNE MENÉNDEZ 74 JUANMA LAVÍN 78 AITOR ETXENIKE 80 5.- IPARRALDE: CATHERINE MARCHAND 82 XABIER IBARBOURE 86 HNOS. ARRAMBIDE 88 PIERRE CHILO 90 GUÍA DE RESTAURANTES 94 LISTADO DE RESTAURANTES 126 PLACERES GASTRONÓMICOS 133 DORMIR EN GIPUZKOA 137**

# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

Toki Alai ..... 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### BEASAIN

Artzai Enea ..... 943 16 31 16

Dolarea ..... 943 88 98 88

Guregas ..... 943 80 54 80

Kattalin ..... 943 88 92 52

Kikara ..... 943 88 62 34

Mandubiko Benta ..... 943 88 26 73

Salbatore ..... 943 88 83 07

Urkola ..... 943 08 61 31

Xerbera ..... 943 88 88 29

### GABIRIA

Korta ..... 943 88 71 86

### GAINTZA

Otefie ..... 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

Zezillonea ..... 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 Ebte ..... 943 88 00 44

Kikurgune ..... 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

Olagl ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Urbirtarte ..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Aulia ..... 943 80 60 66

### OLABERRIA

Etxezuri ..... 943 88 20 49

### ORDIZIA

Txlmista ..... 943 88 11 28

### ZERAIN

Oiharte ..... 686 29 91 58

## HOTELAK

### BEASAIN

Dolarea\*\*\*\* ..... 943 88 98 88

Guregas\*\* ..... 943 80 54 80

Igartza\* ..... 943 08 52 40

Salbatore\* ..... 943 88 83 07

### IDIAZABAL

Alai\* ..... 943 18 76 55

### OLABERRIA

Castillo\*\*\* ..... 943 88 19 58

Zezillonea\*\* ..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Ordizia\* ..... 843 73 97 97

### SEGURA

Imaz\*\* ..... 943 80 10 25

## PENTSIOK

### MUTILOA

Mutiloa\* ..... 943 80 11 66

### ORMAIZTEGI

Ibaurne\*\* ..... 639 23 88 89

Petit Goierri\*\* ..... 657 79 90 68

### ZEGAMA

Zegama\*\* ..... 943 80 10 51

## NEKAZAL- TURISMOAK

### ALTZAGA

Olagl ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta ..... 943 18 03 66

### LAZKAO

Lizargarate ..... 943 88 19 74

### OLABERRIA

Borda ..... 943 16 06 81

### SEGURA

Ondarre ..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

Irizar Azpilkoa ... 943 88 77 18

Lazkao Ebte ..... 943 88 00 44

### ZEGAMA

Arrieta Haundi ... 943 80 18 90

### ZERAIN

Oiharte ..... 680 17 12 91

Tellerine ..... 943 58 20 31

## LANDETXEAK

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Lienigarakoa ... 943 80 16 69

### ZEGAMA

Otzaurteko Benta ... 943 80 12 93

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### ZALDIBIA

Alarpe ..... 676 33 30 24

### ZERAIN

Zerain ..... 943 80 15 05

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota ..... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### BEASAIN

Unanue Gozotegia ..... 943 16 22 66

..... 943 16 22 66

### ORDIZIA

Ordizian Elkarte ..... www.ordizian.com

Unanue Gozotegia ..... 943 88 15 51

## ZERBITZU TURISTIKOAK

### ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika ..... 676 33 30 24

### ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

### ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak .... 943 88 22 90

### IBUR (ITSASO)

Hipika ..... 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezaren ziurtagiria dute.

[www.goierriturismo.com](http://www.goierriturismo.com)





## IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



## GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

## GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. [www.ataunturismoa.net](http://www.ataunturismoa.net) • [www.lizarrustiabentura.eus](http://www.lizarrustiabentura.eus) • [www.parketxesarea.org/lizarrusti](http://www.parketxesarea.org/lizarrusti)

- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. [www.ataunturismoa.net](http://www.ataunturismoa.net) • [www.parketxesarea.org/barandiaran](http://www.parketxesarea.org/barandiaran)



- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. [www.igartza.net](http://www.igartza.net)



- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 [www.idiazabalturismo.com](http://www.idiazabalturismo.com)



- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. [www.delikatuz.com](http://www.delikatuz.com)



- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. [www.zumalakarregimuseoa.eus](http://www.zumalakarregimuseoa.eus)



- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. [www.ezagutu.segura.eus](http://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](http://www.parketxesarea.org/anduetza) • [www.zegamaturismoa.net](http://www.zegamaturismoa.net)



- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. [www.zerain.eus](http://www.zerain.eus)



**943 16 18 23**

# TARDE, PERO MUY OPORTUNO



**JOSEMA  
AZPETTIA**

Periodista  
gastronómico

**Dice la popular locución latina que “excusatio non petita accusatio manifesta”. y cierto es que puede sonar a excusa, pero creemos necesario explicar a nuestros lectores y lectoras por qué este ejemplar de Ondojan.com con portada de febrero, ve la luz el 10 de marzo. Todo tiene una explicación, y si alguien quiere conocer los motivos de este desfase, se lo explicaré muy brevemente.**

**E**l caso es que esta situación que venimos arrastrando desde marzo del año pasado ha hecho que las fechas de cierre bailen de una manera espectacular durante 2020. Así que empezamos el 21 con el firme propósito de regularizar los cierres. De hecho, esta vez nos habíamos movido más que nunca, y para finales de enero teníamos preparado y a punto de caramelo el número de febrero que iba a ser un número más bien “normal” en cuestión de contenidos y secciones, porque mal que bien la hostelería estaba trabajando. A medio gas, pero estaba trabajando. Pero resulta que **en unos pocos días, subió una barbaridad el número de contagios**, empezaron a entrar en la zona roja casi todos los pueblos importantes de Gipuzkoa... Donosti también entró... y de repente **nos vimos en una situación histórica en la que las 7 capitales vascas tenían la hostelería cerrada a cal y canto** (con la única excepción de las terrazas de Pamplona).

En esas circunstancias **no podíamos publicar un número normal**, así que dejamos aparcados los artículos gastronómicos para otra ocasión y nos pusimos a pedir testimonios a cocineros y hosteleros de todas las provincias, realizamos alguna entrevista en profundidad... y hasta le encargamos una portada muy significativa a Tasio.

Total, que al plantearnos un número tan especial, nos pilló el toro de mala manera. Hubo quien tardó mucho en mandar sus testimonios, la maquetación cambió radicalmente, y nos encontramos con un número complicado para maquetar y preparar...

... y en esto llegó el **Tribunal Superior de Justicia del País Vasco** y anuló el cierre de los bares!!!! Nos alegramos mucho, por supuesto, pero nuestro número especial de repente no tenía mucho sentido. Nos planteamos volver a pedir un nuevo testimonio a todas las personas requeridas, pero la inesperada reapertura había pillado a muchos hosteleros con el pie cambiado y no era el momento de volver loca a la gente.

Y entre que no sabíamos qué hacer y cómo seguir, nos llegó la segunda quincena de febrero y se nos juntó el retrasado Ondojan.com con otros trabajos que tenían una fecha concreta de entrega y debían ser entregados para final de mes. Así que hemos sudado como animales para terminar esos encargos y por fin nos pusimos en materia. Y finalmente, decidimos que, aunque con un mes de retraso, sacáramos el Ondojan de febrero. El trabajo estaba hecho y es **un testimonio de cómo estaba la hostelería vasca en el tránsito entre enero y febrero de 2021, a fin de cuentas, un documento histórico**. Ya lo tenéis en las manos y esperamos que os guste.

Ah, y dentro de dos semanas habrá Ondojan.com de marzo... a cabezones no nos gana nadie !!



# 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



# OSTALARIEK ZINT



# ZINTZO JOKATU

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

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



# ZO JOKATU DUTE



# OSTALARIEKIN !!

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

gure akats eta gabeziak. Egoera hau guztiontzat berria da, baita zuretzat ere. keta eta ulermenak bultzatu. Sektore guztiek osatzen dugu eta egiten dugu herria. gure sektorearekin eta bere zailtasunekin. Informazioa aldeztu aurretik erraz lezazaguzue.

**ondojan.com**  
comer bien en Gipuzkoa



## ANÓNIMO

Hosteler@  
donostiarra

Testimonio redactado a petición de Ondojan.com, publicado de manera anónima.

# LA DESESPERACIÓN DE LOS HOSTELEROS

## UN TESTIMONIO ANÓNIMO Y DESGARRADOR

**E**n el ejemplar de Ondojan.com de febrero, que hemos editado con gran retraso debido a los motivos que explicamos en la página 6, hemos publicado un cuestionario que fue respondido por una bonita cantidad de hosteleros y hosteleras que se animaron a expresar los sentimientos, problemas, preocupaciones... que les está generando esta situación en la que nos encontramos desde hace ya casi un año. Pero no todo el mundo es capaz de vaciarse de una manera pública, y más de uno declinó nuestra invitación, sencillamente porque no se sentía “con fuerzas ni ánimos” para tomar parte en la iniciativa. La situación actual está agotando a las gentes del sector y hay gente que está echando la toalla por puro agotamiento y desesperación.

Es el caso del hostelero cuyo testimonio recogemos aquí, que accedió a que publicásemos sus respuestas de manera anónima, pues como nos dice, “llevo varios días sin pegar ojo, no me siento emocionalmente bien y no estoy preparado para exponerme y exponer mi negocio a una opinión pública”.

## EL CUESTIONARIO

Las dos cuestiones que se han planteado a los hosteleros han sido las siguientes:

- 1.- ¿Cómo te está afectando personal, económica y laboralmente esta situación y los continuos cierres y aperturas?**
- 2.- Si pudieras hablar con los gobernantes que están posibilitando la actual situación, ¿Qué les dirías? ¿Qué les pedirías? ¿Qué les aconsejarías??**

Nuestro interlocutor, que cuenta con un establecimiento situado en el centro de Donostia se encuentra, como todos los hosteleros, con su negocio cerrado por tercera vez en contra de su voluntad en menos de un año.

A la pregunta de cómo le ha afectado la actual situación, nos responde contándonos la odisea que le han supuesto estos cierres y esta inestabilidad que nos ha acompañado desde mediados de marzo del año pasado. Como nos cuenta el hostelero, al que llamaremos “Mikel” para personalizar de alguna manera sus declaraciones, “como casi todo el mundo, tuve que mandar a todo mi equipo, 8 trabajadores, al Erte, con todo el papeleo y complicaciones que ello supone. Gran parte de los procesos hubo que hacerlos por Zoom, videollamadas... ¡invirtiendo un montón de tiempo en los procesos y con la angustia de no saber muy bien lo que estaba pasando.

Cuando pasó lo peor, y por circunstancias que no vienen a cuento, no pude abrir hasta bien entrado el mes de junio (me parece que fue hace una vida). Pero la apertura no significó seguir como hasta entonces. Todos los días nos pasábamos un montón de tiempo leyendo los boletines oficiales, las medidas anti-covid, las restricciones... nos teníamos que preparar para lo desconocido, adaptarnos a las nuevas normas... una si-



tuación de tensión continua a la que había que añadir la carga extra de hacer de policías con nuestros propios clientes, pelearnos con ellos sobre lo que pueden o no pueden hacer... lo que da pie a situaciones de mucho estrés además de estar siempre con la amenaza de poder recibir encima una multa", comenta Mikel desesperado.

"El segundo cierre, el del 7 de noviembre, fue todavía peor", se lamenta el hostelero, "y es que ten en cuenta que aun teniendo todavía personal en Erte, el día 31 de octubre el Gobierno cambió las condiciones, de manera que a partir del 1 de noviembre los empleadores teníamos que pagar la Seguridad Social de los empleados. ¿Os imagináis lo que supone la Seguridad Social de 8 empleados? Casi 3.500 euros mensuales de Seguridad Social de empleados que NO están trabajando, y en un negocio personal, no una cadena...

Así que me vi obligado a cambiar los Ertes a impedimento, y me vi impedido de nuestro derecho a trabajar, ya que si dábamos servicio de comida para llevar o quería quedarme con algún cocinero unas horas, no me concedían el Erte... Fueron casi 40 días y vuelta a empezar. Como la anterior vez, tuvimos que volver a poner todo en marcha con tan solo 48 horas de antelación en las que tuvimos que volver a hacer todo el papeleo, decidir a quien sacar del Erte y a quien no, organizar los pedidos, negociar con los proveedores, redefinir la carta, etc, etc... Y a pesar de abrir seguimos acumulando estrés, nervios, preocupaciones, deudas, y la puñetera guillotina de las revisiones de lunes y jueves a ver si llegamos o no a los 500 contagios sobre 100.000, comprando lo mínimo imprescindible para poder dar un servicio digno".

## "LOS JUEGOS DEL HAMBRE"

"Esto no es vida. Empezamos la semana los lunes pensando 'bueno, pues parece que trabajaremos hasta el jueves', y los jueves, al contrario, 'bueno, parece que nos dejan

**"Tuvimos que volver a poner todo en marcha con tan solo 48 horas de antelación en las que tuvimos que volver a hacer todo el papeleo, decidir a quien sacar del Erte y a quien no, organizar los pedidos, negociar con los proveedores, redefinir la carta... Y seguimos acumulando estrés, nervios, preocupaciones, deudas, y la puñetera guillotina de las revisiones de lunes y jueves a ver si llegamos o no a los 500 contagios sobre 100.000, comprando lo mínimo imprescindible para poder dar un servicio digno"**

**“No soy solo yo y mi futuro. Es tener a 8 familias dependiendo de que esté barco no se hunda, con sus dudas y sus miedos... ellos vienen a mi y yo les cuento la realidad, pero no les proyecto absolutamente nada, no puedo darles una respuesta, no podemos ni imaginar que harán con nosotros y qué no. Me genera una terrible impotencia ver las medidas tomadas, sin ninguna base científica, ni por salud, ni viral”**

**“Y ya el colmo fue leer. en la portada del DV los “miles de euros” que nos íbamos a ahorrar los hosteleros en no pagar basuras (basuras que por cierto no usamos porque estábamos cerrados) y zas!, van y nos las cobran !! Es una situación muy triste... yo no quiero limosnas. Quiero que si me obligas a cerrar, no me hagas pagar. ¿Es tan complicado?”**

hasta el lunes’... mirando todos los días a las 12:30 los datos oficiales de los positivos y los porcentajes para ver qué comprar y qué no... y ahora, que nos han impuesto el tercer cierre, esta vez nos es IMPOSIBLE seguir cerrados. Estamos sin ninguna pista a futuro de cuánto tiempo durará este tercer cierre o qué pasará... pagando el 100% de los gastos, alquiler, suministros, y un largo etc... Así que está vez lo estamos intentando... Al final me conformo con no estar en casa para no terminar enfermo de los nervios, y me resigno a trabajar 11 horas sin descanso para hacer 125 euros de caja, como hice el viernes pasado, y encima consolarme pensando que si hago eso todos los días, por lo menos pago el alquiler y no me desahucian, aunque siga acumulando otras deudas de impuestos. Ahora mismo me siento en una etapa que recuerda a “Los juegos del hambre”: viendo a ver quién se salva y quién no”.

La situación afecta, económica y psicológicamente, y mucho, a Mike. Como afirma este restaurador, “No soy solo yo y mi futuro. Es tener a 8 familias dependiendo de que esté barco no se hunda, con sus dudas y sus miedos... ellos vienen a mi y yo les cuento la realidad, pero no les proyecto absolutamente nada, no puedo darles una respuesta, no podemos ni imaginar que harán con nosotros y qué no. Me genera una terrible impotencia ver las medidas tomadas, sin ninguna base científica, ni por salud, ni viral. Me desespero viendo datos oficiales y comprobando que el porcentaje que maneja el gobierno de los contagios en hostelería es menos de un 3%. Y es que entiendo que todos se pueden equivocar, y que parece que los países se van copiando las medidas... un año después ya no cuela este cuento. Han tenido un año entero para reforzar la sanidad, un año para prepararse para todas las olas que sabían que venían, un año de manipulación e incriminación mediática sobre nuestro sector... ¿Quieres copiar de Europa? ¡Pues copia TODO !! Medidas, ayudas, compensaciones... pero no... solo copian lo peor”.

## AYUDAS INEXISTENTES

“Se va a cumplir un año”, sigue Mikel, “y ha sido un año de impotencia, angustia, rabia, perdiendo el sueño... Se me cae el pelo del estrés, aprieto la mandíbula, me duele todo el cuerpo de la factura que me está pasando esta locura... Y seguimos leyendo noticias en las que anuncian a bombo y platillo las ayudas del Gobierno Vasco como si fueran la gran cosa y comprobamos que aparte de ser unas limosnas, por si fuera poco, no les llegan a nadie y obviamente en la situación que estamos, muchísimos no cumplimos con los requisitos para optar a ellas... ¿Quién no tiene un impuesto sin pagar o no le han devuelto un recibo en la actual situación? Yo, desde luego, en mi entorno hostelero no conozco a nadie, y el más mínimo error es una excusa para no conceder la ayuda. Y ya el colmo fue leer. en la portada del DV los “miles de euros” que nos íbamos a ahorrar los hosteleros en no pagar basuras (basuras que por cierto no usamos porque estábamos cerrados) y zas!, van y nos las cobran !! Es una situación muy triste... yo no quiero limosnas. Quiero que si me obligas a cerrar, no me hagas pagar. ¿Es tan complicado?”

Ante la pregunta de qué les diría a nuestros gobernantes si pudiera dirigirse a ellos, Mikel suelta un sonoro “Uuuuuuu !!!” “Les diría tantas cosas”, afirma, “les plantearía tantas dudas... Para empezar, les preguntaría quién ha decidido dónde está el límite de los 500 contagios, para cerrar SOLO 1 sector, para cerrar sólo nuestro sector... Les pediría que alguien me explique por qué las normas para hostelería siempre han sido diferentes al resto de empresas del país. ¿Por qué si yo tenía en el personal 1 positivo,



# 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](http://www.aimarez.com)**

**“¿Alguno tiene una mínima idea de la cantidad de personas, familias... que arruinan cerrando nuestro sector? Porque nosotros sabemos perfectamente que la hostelería no somos sólo los bares y restaurantes... yo veo a los pequeños comercios de mi zona, hablo con sus dueños, de cómo notan nuestro cierre, porque como consecuencia de ello no anda casi gente y desciende el consumo”**

**“¿Están haciendo algo por las enfermedades mentales que están y las que vendrán en los años venideros? Porque esto nos pasará factura, y no sólo económica. ¿Por qué no cambian la estrategia?? No pasa nada por rectificar y reconocer los errores cometidos... Creo que absolutamente ninguna medida de las que toman lo hacen pensando en la salud”**

y le hacía la PCR a todos los demás, dando negativos, teníamos que cerrar el negocio 15 días? Eso ha sido otra guillotina que estaba sobre nuestras cabezas durante todo el año... ¿Por qué los supermercados, la propia Ertzaina, las tiendas de ropa, los trabajadores de fábricas, etc... daban también positivo y no les cerraban nada? Por qué la hostelería sí?”

## **“NO SOMOS IMBÉCILES”**

“También les preguntaría por qué han establecido las ayudas sin ningún tipo de criterio, como las ayudas según la cantidad de empleados que tengas. ¿Qué es esa locura, por favor? Si yo tengo 8 “merezco” 3.000 y si tú tienes solo 2 personas pero pagas el triple de renta que yo, mereces menos? Eso no está bien. Si hay que cerrar, estamos dispuestos a cerrar. Y si nuestros gobernantes quieren, que copien las medidas de confinamiento a nuestros países vecinos, pero al igual que ellos, haz que por decreto no me puedan pasar la hipoteca, ni el teléfono, ni la luz, ni el gas, ni la alarma... que me devuelvan lo correspondiente de los seguros y planes de prevención de riesgos pagados por 1 año por adelantado por los meses que ME OBLIGASTE a cerrar... Les preguntaría a qué porcentaje tenemos que llegar para que asuman alguna responsabilidad y dejen de cobrar sus sueldos por lo mal que lo estáis haciendo !!”

“Y por supuesto, les pediría una mayor transparencia en los datos. Hay dos maneras de informar: una es hacerlo de manera imparcial y la otra es la manipulación. ¿Por qué no se supo desde un principio los nombres y los antecedentes laborales del comité de expertos que iban a asesorar a nuestro lehendakari, cuáles iban a ser las medias a tomar, qué criterios iban a usar?”

Mikel, como es lógico, termina explotando y soltándolo todo. Ya no vale el orden de las preguntas del cuestionario durante su traca final: “¿Alguno tiene una mínima idea de la magnitud, de la cantidad de personas, familias... que arruinan cerrando nuestro sector? Porque nosotros sabemos perfectamente que la hostelería no somos sólo los bares y restaurantes... yo veo a los pequeños comercios de mi zona, hablo con sus dueños, de cómo notan nuestro cierre, porque como consecuencia de ello no anda casi gente y desciende el consumo. Hablo también con mis proveedores y me cuentan lo mal que están sus empresas, y es lo mismo que me cuenta mi estanquero, el panadero los limpia cristales, los músicos que alguna vez han ofrecido algún bolo... Tengo a mis empleados y toda mi cuadrilla en Erte, muchos de ellos sin cobrar un duro durante MESES... sé de gente que se ha tenido que ir a vivir con sus hijos a casa de sus padres porque no puede pagar el alquiler...”

La desesperación de Mikel llega a su punto más álgido en sus palabras finales. “¿Están haciendo algo por las enfermedades mentales que están y las que vendrán en los años venideros? Porque esto nos pasará factura, y no sólo económica. ¿Por qué no cambian la estrategia?? No pueden estar esperando un resultado diferente tomando las mismas decisiones. No pasa nada por rectificar y reconocer los errores cometidos... Creo, sinceramente, que ya se les ve el plumero, y que absolutamente ninguna medida de las que toman lo hacen pensando en la salud. Ha llegado 2021 y están invirtiendo más en personal policial que sanitario... Por favor, que paren de tomarnos el pelo ya, que no somos imbéciles!!”

Sidras  
**BEREZIARTUA**  
Sagardoak

*Bertako Sagardoa,  
gure sagardoa.*





Ventanas Goierri


20 **urte**  
años

[www.ventanasgoierri.com](http://www.ventanasgoierri.com)

**943 72 53 15**

**Maite duzun hor**  
**Protegemos lo c**



A person's silhouette is seen from behind, standing on a balcony or looking out a large window. They are looking out at a vast, expansive sky filled with soft, white clouds. A bright, golden light source, likely the sun, is visible in the distance, creating a strong glow and lens flare effect across the clouds. The overall mood is serene and contemplative. The text is overlaid on the top left of the image.

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

**ri babesten dugu**  
**que más quieres**

## JOSEMA AZPEITIA PERIODISTA GASTRONÓMICO

# “PUEDE QUE TENGA QUE CERRAR LA MITAD DE LOS BARES DE LA PARTE VIEJA”

Josema Azpeitia (Legazpi, Gipuzkoa, 1969), periodista gastronómico, conoce mejor que nadie el mundo de la hostelería, especialmente el de la hostelería donostiarra. Director de la revista mensual 'Ondojan.com', autor de varios libros sobre gastronomía y profesor de la escuela Basque Culinary Center. Ahora que el futuro de la hostelería está en grave peligro, hemos analizado con él la situación de los bares donostiarras.

**entrevista y fotografías: Beñat Parra**

**(Entrevista Original en Euskara en el nº 2.243 de la revista Hirutxuloko Hitza - 4-12-2020-)**

**“Nik uste dut izaera tradizionala mantendu duten tabernekek -Parte Zaharrean ere badaude horrelakoak- hobeto egingo diotela aurre egoerari. Ildo horretatik, Casa Urola nabarmenduko nuke: jakin du turismoari ateak zabaltzen, baina ez du inoiz ahaztu bere tabernaren izaera”**

### **¿Cuál es en este momento la situación de la hostelería donostiarra?**

La hostelería que ha estado vinculada al turismo durante tantos años es la que peor está. Incluso cuando abrieron los establecimientos, estos lo pasaron mal porque no había turistas. La Parte Vieja se convirtió en una especie de desierto, ya que la gente no entraba en el barrio; entre los donostiarras se ha creado una especie de miedo a pasar del Boulevard y la gente ha preferido quedarse en espacios abiertos.

Además, hay que tener en cuenta otro fenómeno de la Parte Vieja, el de los grandes grupos inversores. De hecho, unos 30 bares de la Parte Vieja están en manos de este tipo de grupos. La mayoría de estos grupos trabajan de cara al turismo y, por supuesto, lo están pasando muy mal. Sin embargo, hay bares que no trabajan específicamente para los turistas, pero como han apostado por los pintxos de gran calidad, han ido apareciendo en guías turísticas y han acabado llenos de turistas. Esto ha hecho que los clientes locales acaben alejándose también de estos locales, que ahora se encuentran en una malísima situación, como demuestra el cierre de A Fuego Negro. Los donostiarras han abandonado estos bares y han preferido quedarse en los bares de barrio, porque hoy en día hay bares de calidad en todos los barrios de Donostia.

### **¿Han aguantado mejor la situación actual los bares de siempre?**

Yo creo que los bares que han mantenido el carácter tradicional, también en la Parte Vieja, van a afrontar mejor la situación. En este sentido, destacaría Casa Urola: ha sabido abrir las puertas al turismo, pero nunca ha olvidado su espíritu de bar.

### **Muchos de los bares de siempre son pequeños, y ello crea muchos problemas de aforo. ¿Cuál es la realidad de estos locales?**

También tienen problemas, pero por motivos de espacio: tienen una capacidad muy limitada, la gente no puede comer pintxos en la barra, no puede estar de pie, y en muchos casos no tienen terraza. Esto seguirá siendo un gran problema en el futuro, y es que cuando abran los bares volverán a empezar con restricciones de aforo y será para largo. Por lo tanto, si no sacan una ayuda especial para los pequeños bares, están condenados a cerrar sus puertas.



**“Kalkulatzen da Euskal Herrian tabernen %30 itxiko direla. Izan ere, bankuek orain ez dute dirurik uzten, eta Eusko Jaurlaritzatik datozen laguntzak oso txikiak dira; taberna batek itxita hilabete batean sortzen dituen gastuei ere ezin zaie aurre egin laguntza horiekin. Baliteke Parte Zaharreko tabernen erdiak atea ixtea”.**

**“Auzoetako tabernentzat, agian etorkizuna ez da Parte Zaharrekoentzat bezain zaila izango. Izan ere, alokairuak askoz baxuagoak dira, eta tabernari askok lokalaren jabe izatea lortu dute. Horretaz gain, askoz terraza gehiago daude, tabernak familiarragoak dira eta errazagoa da lokalen jabeekin prezioa negoziatzeari. Beraz, auzoetan agian ez dira %30 horretara iritsiko. Gainera, jendeak gero eta gehiago bilatzen du etxetik hurbil gelditzea”.**

### **¿Prevés que muchos bares en Donostia tendrán que cerrar sus puertas?**

Se estima que en Euskal Herria se cerrarán el 30% de los bares. Y es que ahora los bancos no dejan dinero, y las ayudas provenientes del Gobierno Vasco son muy pequeñas: con ellas no se pueden asumir ni siquiera los gastos que genera un mes un bar cerrado. La mitad de los bares de la Parte Vieja podrían cerrar la puerta. Con el problema de los aforos, el tener terraza o no tener será fundamental a partir de ahora y en la Parte Vieja de Donostia nunca se ha autorizado la instalación de terrazas.

### **Has comentado que las ayudas del Gobierno Vasco son escasas.**

Muy escasas. La ayuda máxima que puede conseguir un bar es de 4.000 euros, y no todos los meses, 4.000 euros y punto. Hace poco hablé con un tabernero de Egia, y me dijo que el cierre del bar le genera unos gastos mensuales superiores a los 5.000 euros.

### **Saliendo de lo Viejo, ¿Cómo afectará la pandemia a los bares de los barrios?**

Para los bares de los barrios, quizás el futuro no sea tan difícil como para los de la Parte Vieja. De hecho, los alquileres son mucho más bajos y muchos hosteleros han conseguido ser propietarios del local. Además, hay muchas más terrazas, los bares son más familiares y es más fácil negociar el precio con los propietarios de los locales. Por lo tanto, en los barrios quizá no lleguen a ese 30%. Además, la gente cada vez busca más quedarse cerca de casa.

### **Muchos bares están sobreviviendo con la comida para llevar. ¿Es rentable?**

Veo difícil que sea una solución a largo plazo. A algunos les está saliendo bien, dependiendo de la ubicación y de la oferta que han creado, pero a largo plazo es difícil sobrevivir con la comida para llevar. Sin embargo, hace poco hablé con el dueño de La Cuchara de San Telmo y me dijo que en EEUU [donde él vive] la comida para llevar estaba ya muy extendida antes de que llegase la pandemia. Por lo tanto, los bares tienen que saber que eso va a formar parte del futuro, porque la pandemia va a suponer una serie de cambios para los próximos años.

### **¿Y los que no tienen cocina?**

Cada uno tendrá que adaptarse a sus recursos y los que no tienen cocina tal vez tendrán que hacer una reforma para instalarla. Al fin y al cabo, los bares actuales no son como los de hace 20 años y los futuros no serán como los actuales.

### **¿Los bares de ocio nocturno tendrán que poner cocina?**

Tendrán que adaptarse, eso seguro. Antes de llegar la pandemia ya se veía que la situación de los bares nocturnos era cada vez más complicada, ya que cada vez se ponen más obstáculos al ocio nocturno. Mira, en el siglo XIX, la gente pasaba su tiempo en las sidrerías que estaban bajo las casas, pero en las nuevas zonas de Donostia se abrieron otros bares y restaurantes y comenzaron a venir turistas. Por lo tanto, las autoridades decidieron cerrar estas sidrerías y los vecinos abrieron sociedades gastronómicas. Antes de llegar la pandemia, solía contar a mis alumnos que en la actualidad se estaba produciendo un fenómeno parecido: se está limitando el ocio nocturno, llegan grandes franquicias del mundo de la hostelería y los bares pequeños lo tienen cada vez más complicado para salir adelante. La pandemia ha intensificado este fenómeno.



### ¿Qué piensas de las movilizaciones de los hosteleros?

He participado, pero no creo que las movilizaciones tengan mucha repercusión. Desgraciadamente, no tengo muchas expectativas. En Cataluña, por ejemplo, los famosos cocineros como Ferran Adrià y Jordi Roca se han unido a las movilizaciones, pero tampoco han conseguido nada. Aquí ha habido muchas movilizaciones, pero el Gobierno Vasco sigue con la actitud de siempre. Tras la multitudinaria manifestación de noviembre, por ejemplo, el Gobierno dijo que destinaría veinte millones de euros a ayudar a los hosteleros, pero luego se ha visto que es muy difícil recibir estas ayudas. El Gobierno Vasco no cambiará de actitud, y la única posibilidad de cambio sería que todos los sectores de la hostelería de la CAPV se unieran.

### Has comentado que en Catalunya los cocineros con estrellas Michelin se han unido a las movilizaciones. Aquí no ha sucedido eso, ¿no es así?

Es curioso porque restaurantes como Arzak o Akelarre lo están pasando muy mal. En la crisis anterior sobrevivieron gracias a la moda del turismo gastronómico, pero con la pandemia ese turismo ha acabado y la gente local no va porque los precios son muy altos. Por eso están pasando cosas muy curiosas, como que Arzak entró recientemente en una red de descuentos con un menú. Al mismo tiempo, el restaurante Kokotxa y otros muchos están preparando comida para llevar a casa. Antes eso era impensable. Sería bueno que los cocineros de estos restaurantes se sumaran a las movilizaciones porque, en definitiva, son referentes.

**“Oso gauza bitxiak gertatzen ari dira, esaterako, Arzak deskontu sare batean sartu zen duela gutxi, menu batekin. Era berean, Kokotxa jatetxea eta horrelako beste asko etxera eramateko janaria prestatzen ari dira. Lehen, hori pentsaezina zen. Ondo legoke jatetxe horietako sukaldariek mobilizazioekin bat egitea, azken finean, erreferenteak direlako.”**

### Entrevista original:

<https://www.argia.eus/albiste/baliteke-donostiako-parte-zaharreko-tabernen-erdiak-atea-ixtea>



# GIBAK

Gipuzkoako  
Banaketak

Asociación de  
Distribuidores  
de Gipuzkoa

*Covylsa*  
administración de fiestas y eventos



*ARDANBERA*  
Distribuciones Exclusivas

**artetxe**  
Hostelería & Alimentación



**igartza**  
FOOD SERVICE

**Irizar Ardoak**

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



**ONBISA**  
BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN



*Comercial Costa, s.l.*

**URAKI**  
gourmet.com

**arriaga**  
Gastronomía para Hostelería y Administración



**G O N I**  
**ardoteka**

**e** errasu 2004. S.L.



**ITSASOKO**



**zergoxo**  
saram!!!

**villaverde**

**comercial**  
**Satrústegui**



**ZUBELZU**  
EMBALAJES PARA ALIMENTACIÓN, S.L.



**Lizoso** **Patatok**

**IPARDIS**

EXCLUSIVAS  
**Mardu**  
alimentos de calidad  
GOURMET

**LASTUR**  
DESDE 1980



**guikar**  
CARNES PARA RECIBIR

**urola**  
food solutions



**FRILA, SL**

# ASOCIATE A GIBAK Y SÚMATE A ESTE PROYECTO

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

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

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

## Problemas de tráfico, movilidad...

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

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

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

## Toda una serie de ventajas

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

## Formar parte de GIBAK te permitirá:

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

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

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

Empezamos una nueva etapa y contamos contigo.

**SOLICITA, SIN COMPROMISO,  
INFORMACIÓN SOBRE GIBAK**

- POR MAIL: [asociaciongibak@gmail.com](mailto:asociaciongibak@gmail.com)

- POR TELÉFONO: 619 416 008

**GIBAK**



acvdrone

drone zerbitzua

943 80 57 99 · Ordizia  
644 52 61 71 · Donostia







# LA GASTRONOMÍA ANULADA



Testimonios de un país sin hostelería



## GIPUZKOA: XABIER ZABALETA

### PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE COCINER@S JAKITEA

# “SI SE MANTIENEN LAS RESTRICCIONES DURANTE EL VERANO NOS PUEDEN JODER VIVOS”

Xabier Zabaleta Kortazar (Eibar, 1974) dirige desde hace 30 años con su hermano Iker el Asador Aratz del barrio de Ibaeta (Donostia). Aún así, su intensa labor no le impidió crear, hace ya 11 años, la Asociación Jakitea, agrupación de cocineros sin ánimo de lucro con el fin de defender la cocina tradicional vasca y el producto de cercanía. Xabier opina, como líder de este movimiento, que “todo lo que se ha hecho será poco para ayudar a un sector como el de la hostelería y la restauración”.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“Cada cierre, además de ser un golpe al estado de ánimo es una pérdida terrible en género que hay que echar, papeleo... y el abrir también es muy complicado. Es muy difícil, muy difícil trabajar así. Eso sin contar lo que ha supuesto el tema de las restricciones, los horarios... Primero podíamos trabajar hasta las 11, luego hasta las 8... nos estamos teniendo que amoldar de una manera terrible a una circunstancia desconocida”**

**1.- Cerrar, abrir, restricciones, volver a cerrar... No está resultando fácil para el sector hostelero está pandemia. En tu caso concreto, ¿Cómo has vivido todos estos vaivenes? ¿En qué medida ha afectado a vuestra labor y a vuestra situación personal, laboral y económica?**

Esta dinámica ha sido un infierno. Hemos vivido y estamos viviendo ya casi un año de total incertidumbre, sin saber cuándo podríamos trabajar, cuánto, hasta cuándo... Cada cierre, además de ser un golpe al estado de ánimo es una pérdida terrible en género que hay que echar, papeleo... y el abrir también es muy complicado. Es muy difícil, muy difícil trabajar así. Eso sin contar lo que ha supuesto el tema de las restricciones, los horarios... Primero podíamos trabajar hasta las 11, luego hasta las 8... nos estamos teniendo que amoldar de una manera terrible a una circunstancia desconocida. Por no hablar del miedo ante la propia enfermedad. Por otra parte, anímicamente también ha sido durísimo. Es muy duro tener que dejar a gran parte de la plantilla fuera de la empresa después de haber llegado a un punto en el que habíamos formado a un equipo completo y eficaz. Y tampoco es fácil ni barato mantener en el ERTE a un tercio de la plantilla. Hemos perdido muchísimo dinero.

**2.- ¿Cómo está la situación en el sector a día de hoy en Donostia? ¿Qué se percibe en el gremio de la hostelería? ¿Cómo están los ánimos?**

Yo creo que por los suelos, porque estamos ante una catástrofe en el sector que jamás habíamos vivido. Donostia ha sido uno de los referentes turísticos de la provincia y de Euskal Herria, y vernos de repente abocados al cierre... Sin turistas, no sólo los bares, muchas de las empresas del sector están viviendo auténticos dramas laborales y familiares. Si la gente no puede trabajar, no puede ingresar, y todos sabemos en qué

Fotografía: Mathieu Mamontoff



**“Pienso que siempre hay que buscar algo positivo. Dentro del drama, he podido estar con mis hijos y con mi mujer como nunca. Y me ha emocionado la solidaridad de la gente”.**

situación están muchos locales en el centro y en la Parte Vieja en cuanto a gastos, alquileres... Los ánimos están muy caldeados. Los hosteleros están hartos.

### **3.- ¿Cuál está siendo la actitud del Ayuntamiento de Donostia hacia el gremio de la hostelería y la restauración? ¿Ha habido contactos y reuniones? ¿Se han concedido ayudas?**

Hombre, tened en cuenta que yo soy un simple hostelero. Aunque estoy asociado a la Asociación de Empresarios de Hostelería y soy presidente de Jakitea, no estoy en “primera línea” de las reuniones. De todas formas, no hay que tener esos contactos para ver que no se ha hecho casi nada. El año pasado, quitando el que se perdonaron las tasas de terrazas en los meses cerrados, el resto no es como para darles un premio precisamente. Creo que ahora están estudiando el quitar todas las tasas del 2021, que creo que sería lo adecuado en una ciudad en la que la hostelería tiene un peso y una importancia tan grande.



### **4.- Uno de los principales factores en esta crisis es la actitud del público en general. ¿Cómo se está portando y comportando la población de Donostia? ¿Y vuestra clientela en concreto?**

Nosotros no nos podemos quejar. Si es cierto que parte de la clientela se ha podido ver enfadada porque hemos tratado de ser lo más serios y legales posible con las restricciones y ha habido quien no lo ha comprendido bien y se ha ido a algún otro sitio donde tal vez eran menos restrictivos. Eso es un problema, porque si hay gente que no cumple las normas o que es más flexible, puede crear desconcierto en una serie de clientes que pueden llegar a pensar que en unos bares se pueden hacer unas cosas y en otros no, cuando las normas son iguales para todos. En cualquier caso, nosotros tenemos la conciencia muy tranquila y, además, estamos encantados en ese aspecto porque la mayoría de la gente no sólo se ha portado bien sino que encima han sido solidarios, gente de las empresas de los alrededores que se habían acostumbrado a ir a la oficina con el tupper y que al ver la situación han vuelto a tomar un bokata en el bar, o un menú... la verdad es que hay muy buena gente.



**5.- Se comenta mucho el caso de la situación de la Parte Vieja en Donostia. ¿Y el resto de zonas? ¿Hay zonas que se hayan visto más o menos perjudicadas o beneficiadas o más o menos “llueve” parecido para todos? ¿Cómo está la situación en vuestra zona en concreto en general?**

Lo que está claro es que la situación es mala para todos. En el centro y en la Parte Vieja han acusado la falta de turistas, pero al menos anda mucha gente y han tenido público. Nosotros, por ejemplo, trabajamos mucho con gente de la provincia, lo que ha hecho que funcionemos muy bien en verano, pero en cuanto se han decretado los cierres perimetrales nos ha hecho mucho daño... las situaciones van cambiando y cuándo te parece que estás bien, las circunstancias pueden cambiar de un día para otro.

**6.- ¿Sabes si ha habido algún cierre destacable en la ciudad en cuanto a bares y restaurantes? ¿Y el comercio local? ¿Tienes constancia de cómo está encajando la situación?**

Todos conocemos el cierre de A Fuego Negro y hay algunos locales que llevan ya meses cerrados y no sabemos a ciencia cierta si van a abrir... ahora empezaremos a saber si siguen o no. En cuanto al comercio, no cabe duda de que también está mal, y en parte porque también está muy unido al sector de la hostelería. Mucha gente aprovecha que sale a tomar algo para pasar por las tiendas, o cae en alguna tentación mientras anda de bar en bar... Al final, cuanto mas afluencia de gente hay en las calles más trabajamos, tanto hosteleros como comerciantes. Pero claro, es que al final lo que han buscado es precisamente lo contrario, que la gente salga y se junte menos.

**7.- ¿Cómo crees que va a evolucionar esta situación a corto o medio plazo? ¿Te atreves a hacer tu propia predicción?**

Yo creo que este año va a ser desastroso, y el que viene, si las vacunas funcionan, tal vez podamos reactivar la economía y nuestros servicios... pero si no funcionan, lo veo muy negro. Desde luego, no espero que sea un buen 2021... el año pasado pudimos trabajar algo, pero este año ya ha empezado siendo un desastre. Y si se mantienen las restricciones que tenemos ahora durante el verano, nos pueden joder vivos.

**8.- Aunque mayormente nos dejamos llevar por el pesimismo, ¿Sacas alguna enseñanza positiva de esta situación que estamos viviendo ???**

Sí, además pienso que siempre hay que buscar algo positivo. Dentro del drama, he podido estar con mis hijos y con mi mujer como nunca. Y me ha emocionado la solidaridad de la gente. La gente en general es buena, se ha portado bien con nosotros, quieren ayudar... Nuestros trabajadores también se han portado de manera modélica y nos han dado una lección de solidaridad... Yo, al menos, quiero creer que esta sociedad todavía no es tan individualista como parece que quieren que sea.

**“No se ha hecho casi nada. El año pasado, quitando el que se perdieron las tasas de terrazas en los meses cerrados, el resto no es como para darles un premio precisamente. Creo que ahora están estudiando el quitar todas las tasas del 2021, que creo que sería lo adecuado en una ciudad en la que la hostelería tiene un peso y una importancia tan grande”.**

**“Yo creo que este año va a ser desastroso, y el que viene, si las vacunas funcionan, tal vez podamos reactivar la economía y nuestros servicios... pero si no funcionan, lo veo muy negro. Desde luego, no espero que sea un buen 2021... el año pasado pudimos trabajar algo, pero este año ya ha empezado siendo un desastre. Y si se mantienen las restricciones que tenemos ahora durante el verano, nos pueden joder vivos.”.**

# GIPUZKOA CONFINADA

## - CUESTIONARIO -

- 1 A lo largo de este nuevo cierre vas a apostar por la comida para llevar? ¿Con qué tipo de oferta? ¿Lo hiciste a lo largo de los cierres anteriores? ¿Qué tal funcionó?**
- 2 ¿Cómo te está afectando esta situación y los continuos cierres y aperturas?**
- 3 Si pudieras hablar con los gobernantes que están posibilitando la actual situación, ¿Qué les dirías? ¿Qué les pedirías? ¿Qué les aconsejarías??**

**AITOR AMUTXASTEGI** (ARRAUNLARI BERRI, HONDARRIBIA)

**1.-** Hemos decidido que no vamos a hacer comida para llevar. En su día lo intentamos pero debido a que en Hondarribi no hay demanda, no nos salía rentable. Ni siquiera nos llegaba para pagar la cuota de autónomo societario.

Tampoco nos gustaba minusvalorar nuestra profesión, no somos cocineros a secas, somos cocineros de restaurante y ello conlleva en su misma importancia el servicio de sala, el ambiente, el parlamento entre comensales, las vistas del comedor, el servicio de limpieza...

**2.-** Lo llevamos mal, muy mal. Ciertamente nuestro entorno nos está sustentando, económica y psicológicamente. En lo económico nos mantenemos a flote gracias a la miseria que nos dan desde el cese de autónomos pero no llega para nada de nada. Los proveedores más o menos los tenemos al día y eso nos da tranquilidad pero los gastos fijos nos están destrozando. El alquiler es uno de los mayores problemas, la luz las tasas... es increíble que no se cancelen esos gastos por que nos han forzado a cerrar.

En lo psicológico estamos bipolares, tran pronto felices como tristes, felices porque los clientes cuando hemos abierto responden y muy bien, la familia está sana y eso ayuda, tristes estamos cuando nos damos cuenta de que estamos un poco demonizados, es duro ver que tú te dedicas a generar felicidad y algunos te tachen de foco de infección. No somos esenciales, eso es cierto, no lo somos todos, apuntaría. Es cierto que está muy sobredimensionado el sistema pero ellos lo tenían que haber regulado. Simplemente somos trabajadores que hemos estudiado una profesión para ganar un sueldo a final de mes, eso sí es esencial, el trabajo es un derecho y se nos está negando, es muy duro no traer dinero a casa y encima gastar lo poco que tienes sin saber cuándo podrás volver a tenerlo. No es justo, si somos un problema se nos tendría que prohibir la apertura y sustentar económicamente en lo más básico. Esta situación es muy grave, la gente está muriendo y parece que lo que le importa al establishment es no perder votos. Solo pido poder dar de comer a mi familia y que cuando superemos esto pueda abrir el negocio y trabajar mirando con orgullo a la cara de mis clientes sabiendo que no he contribuido a aumentar el



problema. No es mucho el dinero a dedicar a la hostelería, una vida no se contabiliza con dinero, pero los que mandan prefieren distraer a la gente culpabilizándonos y enseñar nuestras miserias haciéndonos abrir y cerrar. Dejo una pregunta en el aire: si somos foco de contagio como parece, ¿Cuántas vidas se hubiesen salvado si desde marzo hubiéramos estado cerrados? ¿Vale más tener dinero para pagar a los políticos, o hubiese sido más útil dedicar ese dinero a sustentar un sector para evitar esta tragedia sanitaria?

**3.-** A los que gobiernan les pediría un poco de humanidad y mucha más humildad, que no se olviden que somos los mismos que les votamos, los mismos que les damos de comer con la mejor de nuestras sonrisas aunque nos repugne su oficio parasitario. Somos los mismos que donan la comida sobrante, los mismos que dan comida a indigentes, somos los mismos que cuando hay que apachugar e invertir horas de nuestras vidas para promoción desinteresada lo hacemos a gusto.

Les pediría que lean más, que se informen y escuchen, les pediría que no nos hagan más daño del necesario.

Me gustaría recordarles una frase que dice que no muerdas la mano que te da de comer y que nunca olvidaremos una sonrisa, un abrazo, un detalle de afecto por su parte pero también les aseguro que costará olvidar lo que nos están haciendo.

**TXEMARI ESTEBAN**

(ASADOR BOTARRI, TOLOSA)

**1.-** Ahora mismo, estoy dando servicio de comidas al Hotel Oria, para los clientes que se alojan en el mismo. Una media de 6-7 personas sólo al mediodía. El servicio Take Away no da para mantenernos pero sí, para mantener la llama viva. Nuestro trabajo es indispensable para que el hotel Oria dé un servicio mínimo óptimo a sus clientes.

**2.-** Cómo me está afectando esta situación:

Pues para empezar estuvimos durante el primer confinamiento total de la pandemia, durante 13 semanas preparando y aportando comida para las colas del hambre que se produjeron, y que a día de hoy me consta que siguen, de familias de la zona de tolosaldea, que por motivos obvios, no tenían para comer. A nivel personal, fue gratificante, y por supuesto desde aquí, dar las gracias a todos los proveedores que pusieron de su tiempo y dinero para que esta iniciativa llegara a buen puerto. Mencionar a los Voluntarios de la Cruz Roja, al Banco de Alimentos Zuta Ni, y al Hotel Oria, ya que sin ellos no hubiera sido posible. En junio, por fin, pudimos abrir, no sin antes, tener la desgraciada pérdida por un fatal accidente de nuestro amigo Juanma Garmendia (D.E.P.). Aquello, fue un golpe demoledor en nuestros corazones del que todavía no me he recuperado.

Entre tantas medidas de seguridad, protocolos, dudas de nuestros clientes, etc, arrancamos la actividad 2 personas de 5 posibles. Yo me encargaba y me encargo de pedidos, cocinar, limpiar, recoger, y actualmente incluso de servir. 5 en 1.

Moralmente, económicamente, estamos en la más absoluta quiebra, esperando recibir ayudas que nos mantengan a flote, hasta que todo pase. La previsión de genero es nula, triste y desesperante. Nuestros clientes y amigos han decidido apoyarnos con servicio Take Away, porque ven un total desamparo de las instituciones y una desidia patente que se agrava según pasan los días.

Yo llevo sin cobrar mi sueldo desde hace 4 meses, y los ahorros, pocos, se están esfumando. No duermo, no descanso, no quiero fallar en mi casa, y no quiero bajar los brazos. Me siento solo frente a una tragedia que irremediablemente dará con mis expectativas en un cierre.



Si no fuera por mis hijos, mi familia, y la gente que tuve a mi cargo en el restaurante, a día de hoy, seguramente, habría tirado la toalla.

**3.-** Si pudiera hablar con los gobernantes, les diría que han abierto los ojos a mucha gente, que nos han liquidado, fulminado como primera medida anti-covid, que hay un montón de culpables de que esta pandemia haya destrozado familias enteras, puestos de trabajo y en general la moral de la gente. Que toda la culpa no es de ellos, pero no tenemos que mirar más allá de los transportes públicos (aglomeraciones, falta de desinfección, etc) grandes superficies de compra diaria, desinfección de calles, máquinas de la OTA, mobiliario urbano, (bancos, etc) darnos correa libre en verano, Navidades... porque era necesario, para reactivar el consumo, etc. Gentuza que se pasa por el arco del triunfo cualquier medida de seguridad, por mucho que sean impuestas y sigan contagiando a personas inocentes, y todo para darnos cuenta, de que la hostelería no ha sido ni será causante de tanta desgracia.



# Zurumuru

**KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND**

Prensa nacional y extranjera

Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones

C.C. La Bretxa (Parte Vieja) • Tf. 943 42 79 77 • DONOSTIA



### ANA HERNÁNDEZ, "ANITA"

(ANTIGUAKO BATZOKIA, DONOSTIA)

**1.-** Esta vez no sabemos si vamos a hacer take-away porque de momento estoy de baja y tampoco nos compensó mucho la otra vez. Si abro, sería este fin de semana y lo haría por mis parroquianos fieles, para que tengan un sitio donde ir a peregrinar aunque sea en una taza de café para llevar.

**2.-** Esta situación ha dejado mi empresa en la que éramos el año 2020 10 personas en 4 personas en la actualidad y después de este último cierre posiblemente despedamos a los dos empleados que nos quedan y sólo nos quedemos los 2 socios (matrimonio) trabajando. En el 2020 gestionaba 2 locales, y ahora dada la situación solo me queda 1 y lo voy a intentar hacer sobrevivir como sea.

**3.-** Les diría que ya está bien. Que no podemos seguir pagando el pato injustamente de esta pandemia. Que es injusto que solo se culpe a un sector y que encima veamos que no se dan resultados positivos. Que hemos dejado de creer en ellos porque vemos que no se invierte en sanidad que es donde realmente hace falta y solo se toman medidas que nada tienen que ver con la pandemia: toque de queda, cierre del ocio... no se aumentan los transportes públicos, no se controlan aforos en los centros comerciales... es todo un sin sentido. Y que no se puede vivir así, hoy abrimos, pero dentro de 15 días si suben los contagios de 500 cerramos... así no se puede vivir, ni se puede hacer previsión ni nada.



### DANIEL LÓPEZ

(KOKOTXA, PARTE VIEJA, DONOSTIA)

**1.-** Kokotxa lleva cerrado desde Octubre. En este caso no vamos a ofrecer servicio para llevar.

Lo hicimos en noviembre durante 4 fines y funcionó bastante bien, pero no es nada cómodo y los márgenes no eran nada del otro mundo aunque... menos da una piedra. La cocina de Kokotxa tampoco da para hacer un take away como a mi me gustaría así que tuvimos que inventar nuevos platos.

**2.-** Económicamente está siendo un palo muy gordo porque los gastos de un restaurante de alquiler como es mi caso... son brutales. Y si no hay clientes estamos mejor con la persona bajada. Psicológicamente ni te cuento... todos los días dándole al bolo a ver por dónde pillar esta situación de incertidumbre total. Lo que piensas hoy... mañana no vale. Sensación de desagradable malestar continuo. Y encima con muchos miedos para la siguiente reapertura. Date cuenta que de Kokotxa vivimos muchas familias. En mi caso... menos mal que tenemos el asesoramiento en Japón, que algo nos ayuda... si no, igual ya habríamos cerrado el restaurante. También me da miedo porque si allí empiezan las cosas a ir mal, lo primero de lo que prescindir es del asesoramiento...

**3.-** Los políticos... me da igual de qué color sean pero están haciendo un ridículo de cojones. Tomando decisiones unilaterales sin consultar a expertos... me gustaría verles un par de meses sin sueldo a ellos a ver qué tal. Yo llevo un año sin sueldo para poder pagar todo lo relacionado con Kokotxa, y está claro... cuando éramos los mejores, bien que se apuntaban a todo... ahora nos dan la espalda.

Creo que deberíamos trabajar juntos por un bien común de todos.





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



  
**URDANOZ.**  
HARINA, PASTA Y PAN RALLADO

[www.harinasurdanoz.com](http://www.harinasurdanoz.com)

## ¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*

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

**Lukas**  
gourmet



**LUKAS BENTA BERRI**

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?



**GORKA PÉREZ ÁVILA** (BAR DESY, GROS, DONOSTIA)

**1.-** Los anteriores cierres nos mantuvimos cerrados al 100%, no apostamos por el take away. En este último cierre ya hemos tenido más remedio que abrir por las mañanas aunque sea solo por cubrir gastos (autónomos, luz, agua, teléfono, basuras, terrazas...) ya que aparte de los gastos fijos, a finales de enero llegan impuestos como IVA, IRPF, Hacienda... También en mi caso, aunque tenemos el bar en propiedad, tengo que pagar el alquiler a mis padres. Evidentemente, no es una cifra desorbitada, pero ya son otros 1.500 euros que tengo que pagar, y en el mejor de los casos no pagar o, lo que no es lo mismo, que mis padres dejen de ingresar sus 1.500 que les corresponde, pero eso ya es otro cantar. En cuanto a la oferta con el take away, ésta es más bien cortita, pues no podemos tener productos elaborados. Para ello tendríamos que sacar del ERTE al personal con lo que ello cuesta, para luego encima tener que tirar el producto porque en estos meses ya se sabe... Por lo tanto, funcionamos con cafés, tortillas, minis, raciones, pollo crocanti, patatas Desy, albóndigas, burger de txuleta y algún que otro bocata. Eso sí por encargo y de un día para otro se pueden preparar otros platos y tortillas enteras sin problema.

**2.-** En mi caso, uno de los mayores problemas es el psicológico debido a los continuos cambios de horario, el tener que adaptar al personal a las continuas aperturas, cierres y diferentes normas con las que llevamos peleando casi un año... A esto hay que añadirle las "sutilezas de la gente", que además son clientes de toda la vida y te estas "enfrentando" a ellos: Que si éste está fumando aquí, que si aquí hay uno de más, que si te importa que mueva la silla, que si por favor que no se puede estar de pie, que si no nos ve nadie... y los maravillosos vecinos. Vamos, una verdadera ganga. Móntate un bar y fórrate!!!!!!!!!!!!

Últimamente lo que peor llevo es el monotema. A todas horas, todo el mundo que entra al bar, "que si qué hijos de la Gran Bretaña estos políticos, que si estoy hasta los mismísimos de la mascarilla", etc, etc, etc... no dejo de divertirme... un planazo!! Y para colmo, nuestros informadores y medios de comunicación bien sabemos todos que están manipulados por gente que los dirige y a su vez están manipulados por otra gente de más arriba y sigue subiendo la escalera hasta la gran cima y no dejan de bombardear día y noche, 36 horas diarias, COVID, COVID, COVID, COVID... POLITICA DEL MIEDO, la nueva Europa que quieren es la política de control férreo de China sobre su población pero a nivel mundial y me da que no les queda mucho para conseguirlo. No piense usted ya pensamos nosotros, ustedes déjense llevar, trabajen, paguen impuestos y gasten, compren, fúndanse el dinero y pidan créditos... LA BORREGADA!!

Otro tema es el de las ayudas... y yo a mi edad todavía cre-

yendo en promesas de políticos... qué inocente!!! Ni nos han ayudado, ni lo van a hacer, esto es una limpia en toda regla, la "ley de la jungla" el más fuerte sobrevive, es decir, el que más dinero tenga o influencias. El que haya hecho los deberes con un sobresaliente empezará el curso con un suficiente y el que tenga un notable empezará con suspenso, es decir, a remontar por causa de los créditos ICO y demás chanchullos para los de siempre. Eso sí, las grandes multinacionales, entidades bancarias, telefonía, eléctricas etc... han hecho lo que se les pone en la punta del haba, hacen lo que ellos ordenan y el estado a cumplir, ya te pondré un buen puesto cuando te jubiles. Y seguirán haciéndolo toda la vida, porque el mundo funciona de esta manera y vivimos en un mundo corrupto en el que lo que impera es el dinero. Y los verdaderamente ricos ya no quieren ni dinero, quieren el poder mandar sobre otras personas, que es lo que les pone verdaderamente cachondos. Por no mencionar a toda esta gente que tiene la seguridad de cobrar de los contribuyentes, y si se van a pique se les rescata con el dinero de los contribuyentes. ¿Ayudas a nosotros??? Ya se las lleva Bankia, mi amor!!

**3.-** Siendo sincero, no les diría nada porque el sistema funciona con nepotismo e intereses monetarios. Y en Euskal Herria no estamos ni tan mal, pero todo llegará. No se puede hacer nada y lo digo aceptando lo que hay y sin resignación. A nivel colectivo no hay solución porque éstas, cuando se toman entre muchos, se hace sin tomar responsabilidades, se toman las cosas más a la ligera, nadie se responsabiliza de las catástrofes... Toda esta gente tiene asesores de todo tipo, estudios de todos los colores, expertos en sociología, economía, sanidad, medio ambiente, marketing, agencias de verdaderos expertos en manipulación... Tienen agentes por todo el mundo, es una verdadera mafia. No interesa solucionar la situación o quizás es que ya somos demasiados en el planeta. Quién sabe? Yo solo se que hay dos soluciones:

La primera es a nivel personal: trabajar en conocimiento personal y desarrollo del potencial humano. A nivel interior me fortalece con mis relaciones personales, mis amigos y los que quiero de verdad, mi pareja y las pequeñas cosas de esta vida. Como ejemplo, el estar ahora sentado escribiendo mis opiniones y pensando en la situación que atravesamos, para colaborar con vuestra publicación y ayudaros en vuestro trabajo, que no es otro que defender la hostelería a capa y espada. Porque gente como vosotros es necesaria y os doy las gracias por ello. La segunda solución que nos queda es unimos todos. Y todos es TODOS, hasta la última rata de este país sin hacer distinción de profesión, para pedir a la chusma política que hasta aquí hemos llegado. Si el gran Sócrates levantara la cabeza, se volvería a morir ipso facto.



## ÁNGEL DE LA CHICA

(ARRIKITAUN, IBAETA, DONOSTIA)

**1.-** Esta es la segunda vez que estamos en nuestro local para “llevar”. Nos hemos inventado el plato del día, sobre todo para los “currelas” que trabajan por la zona. Por lo demás, la facturación en este estado es mínima... ojalá nos dé para pagar la factura de luz.

**2.-** A todos esos “influencers” que viven del cuento (en muchos casos), solo les invitaría a que vean nuestro libro de contabilidad... Dramático en comparación con años anteriores. En nuestro caso, nos damos por “afortunados” en el capítulo de empleados pues a algunos les terminó el contrato y en el último caso pidió baja voluntaria por afinidad y solidaridad con nosotros (postura ejemplar para no olvidar). Los hosteleros no lloramos, tan sólo pedimos nuestro derecho constitucional, que ahora parece que es pedir la luna.

Secuelas... manos reseca de tanto y tanto “alcoholizarlas”, mente turbada de tanto voltearla y ánimos, tanto míos como de la jefa de cocina (y de mi corazón) por los suelos; mentalizados que el mes de febrero transcurrirá de esta manera. Hemos querido volver a dar “para llevar” por dos motivos: El primero sería facturar la miseria que estamos facturando, y el segundo, salir de las cuatro paredes y distraer los ánimos. Entre la caja de herramientas, el amoníaco (NH4) y el teléfono... poco más. Ahora, al no tener clientes dentro del local, me permito el lujo de aparcas el “flamenquito” y poner a mis Queen de mis amores. Nota positiva, por decir algo bueno ...

**3.-** Nuestro pequeño espacio andaluz siempre ha sido y siempre será un rincón apolítico y aconfesional. Dicho esto, llevo diciendo desde el principio de este desastre que gestionar esto es una “patata caliente” (de Vitoria, claro está) y que los resultados no están siendo buenos; eso está claro.

Les diría a nuestros dirigentes que nos dejen trabajar cumpliendo todas las normas, y quién no las cumpla, pues que se atenga a las consecuencias; así de fácil. Nos criminalizan y nos cobran. Toma ya!!! No gastaría mucha más saliva en hablar con ellos, porque todos sabemos que harán lo que les dé la gana y tenga algo de rentabilidad política. Aguantaremos my friend...



## KOLDO ASTRAIN

(BAR INTZA, PARTE VIEJA, DONOSTIA)

**1.-** No apostamos por la comida para llevar. Nunca lo hemos hecho y preferimos cerrar que empezar a organizar algo en lo que no creemos.

**2.-** Esto nos ha supuesto un gran desconcierto y muchos quebraderos de cabeza. El trabajo ha bajado un montón, y aunque nuestro cliente principal no es el turista, en verano se ha notado mucho. Y en invierno, con el confinamiento perimetral, también lo hemos notado, porque aquí viene mucha gente de la provincia que ahora no puede venir. También es desesperante el tema de los aforos, porque ves que en momentos que igual te iba a entrar toda una cuadrilla de txikiteros, no pueden hacerlo porque el bar ya está lleno aunque haya cuatro gatos. Por suerte, la gente se porta bien, y si en un momento no pueden entrar, vienen algo más tarde y hacen su gasto... son detalles que se agradecen.

**3.-** Prefiero no empezar a decir qué les diría, porque me voy a calentar y puedo decir cualquier burrada... creo que lo que mejor resume lo que pienso sería el pedirles que se pongan las pilas... ¡Que se pongan las pilas!!



# GANA UN LOTE

**NUEVO  
CONCURSO !!**



**bacalaos  
uranzu**

Tu tienda de bacalao online  
[www.bacalaosuranzu.com](http://www.bacalaosuranzu.com)

## DEL MEJOR BACALAO

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

### **CADA LOTE ESTÁ COMPUESTO DE:**

**1 Bacalada de 3 Kg.**

**1 Kilo de Bacalao  
desmigado**

**1 tarro de Miel de las  
Hurdes**

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

### **SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES**

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

- 1> ¿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 Seleccion, considerado una de las mejores partes del bacalao?

**Envíanos tus respuestas por E-mail a:**  
[josema@zumedioak.com](mailto:josema@zumedioak.com)

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

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

## BELTZA

(RESTAURANTE TEDONE, GROS, DONOSTIA)

1.- Cuando se volvió a reabrir la primera vez, probamos con comida para llevar. No funcionó prácticamente nada. No lo hacemos.

2.- Las pérdidas económicas son fuertes. Trabajar y ganar un dinero es una de las cosas entre tantas que hacen que una persona esté integrada en su entorno habitual y con su autoestima bien. No poder hacerlo durante temporadas alternas, provoca desasosiego y angustia, sobre todo sabiendo que no vemos el final de lo que estamos pasando. Yo noto que emocionalmente empiezo a notar esa angustia, mezclada con rabia y con una inquietud diaria. Hay que dotarse de herramientas mentales que nos hagan resistir. Cada persona las tiene que buscar. Pero es difícil.

3.- Una de los trabajos de gobernar, es gestionar el dinero público.

Estamos en una situación de alarma general. Entonces, la respuesta económica tiene que ser especial también. No vale decir que no hay dinero. El Tren de Alta Velocidad se engulle una gran partida del Presupuesto vasco y tras varios atrasos se prevé terminarlo dentro de 8 -10 años. Y no hay enlaces ni por Castejón ni por Burdeos. Pues se pueden traspasar partidas de ahí y crear también fondos de emergencia potentes para dotar a la población afectada por la situación de ayudas que puedan paliar parte o todas las pérdidas sufridas. Y no migajas, que son pocas y o no llegan o llegan muy tarde. Es hora de demostrar que los Gobiernos cuidan de la población. Es hora de que toda esa palabrería con la cual nos bombardean habitualmente se plasme con los hechos. Es hora de que pasen a la acción y que demuestren que los elegimos para que sean eso, gestores en los cuidados sociales y económicos de la ciudadanía. Y si no lo hacen, tenemos que tener una memoria contundente en las próximas elecciones. Y tenemos que recordárselo. Ahora.

**ARGAZKIA:** Hostelero preparado para cortar cabezas.



## CAROLINA RÍN: CONSULTA DE DIETÉTICA, ALIMENTACIÓN Y SALUD

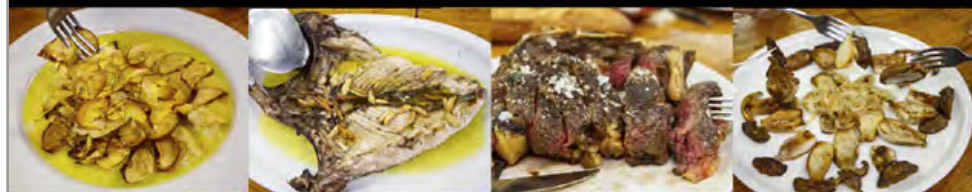
- Consulta de Dietista colegiada donde a través de tu historia clínica, tu estilo de vida, alimentación actual... detectamos los principales focos de acción para **mejorar tu alimentación**.
- A través de diferentes herramientas, **te ayudamos a cambiar los hábitos de una forma fácil sin poner en riesgo 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 cómo alimentación vegana.

NO UTILIZAMOS COMPLEMENTOS DIETÉTICOS - 661 544 675

# 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](http://www.urbitartesagardotegia.com)





## JOSEBA BALDA EZKURDIA

(BAR EZKURRA, GROS, DONOSTIA)

**1.-** Nosotros sí hemos apostado por la comida para llevar, y la verdad es que durante los primeros cierres anduvimos a gusto (dentro de la mierda que es esto). Lo mejor ha sido la ayuda de la gente, enorme. Tanto en el primero como en el segundo cierre. La gente ha sido solidaria y nos ha ayudado mucho. Estamos muy agradecidos. Lo que más se ha vendido ha sido la ensaladilla y, principalmente, los fines de semana. Pero hemos tenido movimiento.

**2.-** Para nosotros esto ha sido terrible, porque nuestra mejor época es cuando hemos estado cerrados y el invierno, cuando más restricciones hemos tenido. Para nosotros es el punto más alto de ventas: Santo Tomás, las Navidades con los cócteles de Cava, el día de San Sebastián... lo hemos perdido todo. No he calculado el descenso de facturación, ni tengo ganas de hacerlo, pero así a ojo, en verano habremos estado al 60% y en invierno no creo que ni al 40% de lo que estamos habitualmente.

Y lo peor es que no sólo estamos nosotros hasta las narices... es que los trabajadores también lo están, y nosotros no tenemos ninguna solución para ellos... Anímicamente esto es insostenible. Del primer cierre, el del confinamiento, salimos como toros, parecía que nos íbamos a comer el mundo... Del segundo cierre hemos salido peor y del tercero no sé cómo vamos a salir... Lo que sí sé es que hay que moverse. De lo contrario, ¿Qué vamos a hacer?? ¿Pedir una ayuda que no llega?

**3.-** Les diría que si realmente la solución es cerrar la Hostelería, algo que todavía está por demostrarse, que nos ofrezcan un rescate, pero un rescate como es debido, con ayudas de verdad y deteniendo los gastos.



## TXARO ZAPIAIN

(ROXARIO JATETXEA, ASTIGARRAGA)

**1.-** No hacemos comida para llevar. Cuando toca cerrar, cerramos y punto... no sabemos hacer otra cosa.

**2.-** Nos ha supuesto, como a todos, una faena, pero ya las cosas se estaban poniendo mal antes de esto. Ahora, cuando estamos abiertos, lo que hacemos es vivir el día a día. Hemos tenido que reducir la carta, y cuando vienen los clientes de siempre y preguntan qué hay para comer, la respuesta es "hay lo que hay", porque no podemos en estas circunstancias garantizar todos los días todo el género. Además, si algo tengo claro es que lo importante es mantener la calidad. Al final la gente lo ha entendido y no se lo ha tomado a mal.

Lo que es una pena es que la gente tiene miedo, y mucha gente querría venir pero no se atreven. Nos comentan, "¿Qué tal estáis? A ver cuándo se pasa esto... a ver cuándo podemos ir..." pero no vienen.

**3.-** Les pediría, sobre todo, que no le vuelvan loca a la gente, porque la gente está desorientada, perdida, sin saber que hacer... y sin saber qué puede hacer.





**Yon Pavón**



*Patricio*  
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

## JUANAN JIMÉNEZ

(BAR KANTOI Y POLIDEPORTIVO MAJORI, ORDIZIA)

**2.-** La verdad, resumido, Ansiedad, ruina, estrés, depresión, impotencia, dolor...

Hemos aguantado hasta dónde hemos podido. Lo que dice este testimonio, con la gente en ERTE y pagando la Seguridad Social, en mi caso 16 empleados, y sin ningún derecho a ayudas por las deudas. Partiéndome la cara desde las 6 de la mañana para poder darle la vuelta, con la gente en ERTE, y la impotencia de ver cómo en lugar de soltar lastre, aumenta la deuda.

Varios proveedores que todas las semanas te aprietan a ver cuándo les vas a pagar la factura del mes pasado, la del seguro apretando de que si no pagas traerá consecuencias, el ayuntamiento obligándome a abrir para dar el servicio en el bar del polideportivo para facturar 90 euros durante todo el día con 2 camareras fuera del ERTE, y así un día y otro, y otro... imaginarte con qué cuerpo voy todos los días.

Agotamiento psicológico y físico que además de todo esto, aumenta con el añadido de estar abriendo y cerrando, cambio de medidas constantes, etc...

Nada nuevo te voy a decir de lo que viven los demás compañeros del sector...

**3.-** De los políticos que te digo?

Que son todos unos sinvergüenzas, que les importamos una mierda, cortinas de humo, engaños constantes... No sólo a nosotros, sino a todos en general, nos toman el pelo y se creen que no nos enteramos, pero cómo no nos unimos a una están cómo si nada. Pandilla de delincuentes...

En mi caso, todos los días tengo que ver cómo mis restricciones són estrictas y las tengo que cumplir a rajatabla (4 veces he aguantado a la Ertzaina por esto y alguna otra de los municipales), en cambio, en la estación y los trenes es todo lo contrario. No hay control, ni geles, ni desinfecciones, yo tengo que separar a gente en mi bar que ha pasado



40 minutos apretada en el tren... Desesperante!

En el poli, cuando pueden abrir los bares, tengo que abrir y cuando hay que cerrar, tengo que cerrar, pero sí que puede entrar un buen número de personas a ver los payasos... No me explico cómo puede haber esa diferencia de criterios entre Madrid y otras comunidades.

La última charlotada que he visto hoy en la tele es que los positivos en Catalunya pueden ir a votar, para eso sí eh? Total...

Mira, la pandemia no es el COVID, la pandemia son nuestros políticos!

Y por último, yo en Septiembre pedí permiso al ayuntamiento para poner unas mesas más en la terraza para poder aprovechar más durante las aperturas. Todavía estoy esperando respuesta...



con  
*Aitor Buendía*

# LA RUTA SLOW



radio euskadi  
Domingos, 13 h.



radio vitoria  
Jueves, 17 h.



— FOR JU —

# MALA GISSONA

CRAFT BEER



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

Decúbrelo en: [malagissona.beer](http://malagissona.beer)



### JESUS MARI PÉREZ MURIEL

(CAFÉ VIENA, CENTRO, DONOSTIA)

**1.-** Un establecimiento como el Viena no estaba preparado para el Take Away. Nadie pide un Pintxo de tortilla para que se lo envíes, ni un montadito de jamón para enviárselo por "Globo"... Creo que reinventarnos no sería ni profesional ni rentable.

**2.-** ¿En todos los ejércitos hay diferentes cargos, Generales, tenientes, etc... Pues bien, los sanitarios son soldados voluntarios que han decidido luchar en estas guerras voluntariamente, ellos deciden sus estudios y carreras, ¡son valientes! Los hosteleros, nos dedicamos a trabajar mientras la gente disfruta de su ocio, intentamos mejorar la economía doméstica en lo que podemos a base de muchas horas de trabajo.

Llega esta guerra y somos esos soldados a los que primero sacrifican esos generales y demás cargos, ellos no peligran ni en salud ni en economía, es fácil obligar a cerrar tu fuente de ingresos y ellos siguen con sus vidas. ¿Cuántos hosteleros moriremos en esta guerra?

**3.-** Yo les diría que les entiendo, que esto también les ha venido grande, que entiendo que no es fácil enfrentarse a esta lucha, pero, ¡coño! si los números dicen que la hostelería no es uno de los principales focos de contagio, ¿Por qué la dejan morir? Les diría que están perdiendo la credibilidad y la confianza de muchas familias.

Yo les aconsejaría aumentar la capacidad de camas en hospitales, aumentar de personal sanitario y proporcionarles todo lo que necesiten, y partir de ahí, dejar que siga la población haciendo su vida normal día a día. Cuanto antes nos acostumbremos a vivir con este virus, mejor nos irá.



### GALIA GALÁN

(BAR ROBERTO, GROS, DONOSTIA)

**1.-** No, imposible. No lo veo. El bar Roberto no es un local adecuado para la comida para llevar. Nuestra especialidad son los marianitos.

**2.-** Personalmente, imagínate... aquí trabajábamos 5 y ahora somos dos... Psicológicamente, horrible. A mí, concretamente me ha afectado hasta el punto de que he tenido que necesitar medicación.

Económicamente, qué decir... nos están hundiendo, sobre todo a los más pequeños. Las deudas se nos acumulan, y la única ayuda ha sido una subvención de 3.000 euros, pero me ha dicho el asesor que en julio la tenemos que devolver... no entiendo nada.

**3.-** Les pediría que no nos prometan lo que no pueden... que no queremos limosnas, lo que queremos es trabajar... sólo que nos dejen trabajar... ¿Por qué no cierran las empresas o los centros comerciales?? No miran por la pequeña hostelería o el pequeño comercio... Ellos, total, ya tienen su vida solucionada.



**ESTHER VALLÉS**

(BAR HAIIZE, INTXAURRONGO, DONOSTIA)

**1.-** No hemos optado por eso, porque tienes que garantizar muchas ventas, ya que si decides dar comida para llevar te niegan la ayuda por cierre, por pequeña que sea... Además, veo que los que abren para llevar, lo que más hacen es servir cafés. Mucho trabajo para poco resultado.

**2.-** En mi caso, estoy con dermatitis nerviosa en los brazos, y todo me ha surgido a causa de los cierres y la situación. En este cierre estamos muy perdidos. Primero creíamos que iban a ser 15 días. Ahora han cambiado... es una locura. A mí, al menos, se me quitan las ganas de seguir. Preferiría que me dijeran "vais a cerrar un mes", pero que lo cumplan y que a partir de ahí me dejen trabajar. Los hosteleros estamos muy quemados, y además nos echan la culpa de todo, "somos nosotros los que infectamos..."

Y entre la clientela hay de todo, desde los que asumen nuestra situación y se solidarizan hasta los que no han entendido nada y encima te vacilan "¿Qué? ¿Ya estáis de nuevo de vacaciones?"... de todas formas, echo en falta que la gente que acude normalmente a los bares venga a las manifestaciones a gritar y a apoyarnos.



**3.-** A los políticos les pediría que miren los centros comerciales, las tiendas de ropa, los transportes... ¿Cuánta gente se está contagiando en hostelería en proporción a la cantidad de gente que anda en los bares? ¿Cuántos hosteleros se han contagiado?? En realidad son poquísimos en proporción con los bares que se han cerrado. Es todo una mentira... Les pediría que dejen de ser unos sinvergüenzas, pero prefiero callarme.

# ETXEBERRIA

## BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

VEN A DISFRUTAR  
NUESTRA AMPLIA CARTA

24

GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

**IMPORTACIÓN:**  
 König Ludwig - Grevesteiner - Gordon Abadía -  
 Affligem - Guadrapel - Dominus - St. Bernardus -  
 Tennent's IPA - Coors light - Bitburger - Marlen -  
 Licher - Salvator - Lobcowicz - König Pilsener...

**LOCAL CRAFT - ARTESANAS:**  
 Bidasoa - Mala Gissona - Naparbier - Olañeta -  
 Basqueland Brewing Project - Zarautz...

MONTADITOS FRÍOS ESPECIALES  
 para acompañar la cerveza  
**VERMOUTH ELEGANTINI... y gran ambiente!!**

Iñigo, 8 (Parte Vieja)  
DONOSTIA



**JAVI RIVERO Y GORKA RICO** (BAR AMA, TOLOSA)

**1.-** Sí, pero sin ganas. Vamos a mantener la oferta para llevar que estábamos trabajando. Es decir, la carta que estábamos ofreciendo en el local se convierte en delivery o servicio a domicilio. Y con algún producto y tipo de plato que hasta ahora no habíamos trabajado, ofreceremos servicio de take away o hartu ta jun.

Trabajamos muy bien las dos olas anteriores, la gente seguía con ganas, con el ánimo combatiente (no cómo ahora, que nos sentimos engañados cómo sociedad, aún sabiendo que estamos en "la mierda"). A nosotros nos ha permitido mantener el negocio y demostrar que con los productos y proveedores locales también nos podemos adaptar. El esfuerzo de todos ha sido mayúsculo y ha merecido mucho la pena. El aprendizaje ha sido brutal para todos. Pero estamos muy cansados, física y sobre todo, mentalmente.

**2.-** A esas personas que piensan que lloramos gratis, les recordaría que un tabernero, hostelero o restaurador AUTÓNOMO, genera con su propio trabajo, trabajo para más gente y por cada persona se paga una serie de impuestos, los cuales, en muchos casos, no trabajando, no se han dejado de pagar. Impuestos de los que nos beneficiamos todos. Lloramos por que nos han prohibido trabajar y nos obligan de igual manera a pagar. Es más, nos han subido las cuotas de autónomos. Si una persona no entiende que esto no es justo, tiene un problema y una falta de empatía preocupante.

Es absolutamente insostenible estar pendientes de la cifra de contagios para abrir o cerrar. Nos tienen entretenidos, como un gato mirando a un láser, esperando que la cifra baje de 500, cuando lo lógico sería asegurar las aperturas con algo más de margen. Abrimos con menos de 250 y cerramos con 500. Lo

malo de esto es que solo agravaríamos la situación actual. ¿Por que? Por que ya es tarde. Ahora mismo, es tan necesaria la liquidez, que en muchos casos, aun sabiendo que abrir supondrá dar pérdidas, se abre. Esto no hace más que hundir más el barco, y con ello, las ganas de seguir siendo hosteleros.

La inestabilidad de cualquier empleado al no saber si va a tener trabajo o no, ni durante cuánto tiempo, no hace más que precarizar todavía más si cabe este sector y hundir psicológicamente a toda persona cercana relacionada al sector. Nos están obligando a trabajar con un ritmo de estrés insano. Y todo, para no tener deudas, que no ganar. Trabajamos ahora mismo, cuando nos dejan y en muchos casos solo para pagar las cuotas de autónomos, impuestos y facturas pendientes. Nuestra vida se ha convertido en una cárcel en las que algunos no tienen ni ventanas.

**3.-** Que regulen de una vez el sector JUNTO AL SECTOR. Que lo que queremos es trabajar y que dejen de criminalizarnos. Que si hay pandemia y medidas a cumplir, tienen que ser proporcionales para todos los colectivos o sectores o si no, compensar al sector con quien se apliquen medidas como las que estamos viviendo. Somos un sector que ha cumplido con las medidas impuestas, que ha escuchado pacientemente, que se ha adaptado camaleónicamente a todo lo necesario para mantener una imagen digna. Somos parte de la identidad de este pueblo y parece que se ha olvidado esto. Si no cuidamos la salud mental de nuestra gente, no va a ser el covid quien acabe con nosotros. A este paso nos matará el hambre. Y que triste sería, que un pueblo referente mundial de la gastronomía, dejara morir a su sector y a su gente de esta manera. Cuidemos lo que es nuestro y por encima de todo, a los nuestros.



A paradise  
where fire meets water —————  
**AQUAIGNIS**

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



Baked bread with carefully  
selected ingredients.



Attractive cuisine by  
skillful artisans.



Hot springs flowing  
constantly  
only from the source



Enjoy enticing sweets  
found only here.



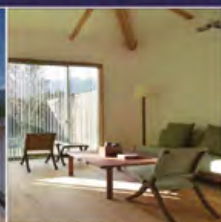
The joy to pick  
fresh strawberries.



## LODGING

Organic away accommodations (With private outdoor bath)

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



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

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733





### JUANJO MARTÍNEZ DE RITUERTO

(AGIRRETXE JAETEXEA, EZKIO)

1.- Por suerte esta vez no nos cierran, ya que no estamos en zona roja, por ser un pueblo pequeño, pero por la misma razón el fin de semana nos deja casi desangelados, ya que con tan poca clientela, no tenemos comidas y muy poca barra. En los cierres anteriores, estuvimos preparando comida para llevar, entre semana con el menú del día y el fin de semana con platos de la carta, esto lo hicimos básicamente para atender a nuestra fiel clientela, ya que nos imaginamos que tendríamos poco más negocio y así fue, atendimos lo mejor que pudimos a nuestros clientes y para de contar.

2.- Con tanta cierre y apertura, tenemos una incertidumbre continua y tenemos a la mayoría del personal en erte, estamos en unos números que exclusivamente nos está dando para mantener el tipo, ya que hemos bajado más de la mitad de los menús del día y el poteo casi se ha terminado, ya que con los aforos limitados y los consumos en mesas dentro del bar, se queda muy limitado. Todo esto nos supone unas pérdidas económicas muy grandes, sin contar con que, esto hace que se nos quita toda ilusión y ganas de trabajar, dejándonos unas sensaciones muy deprimentes y nos deja una depresión de caballo.

3.- Nuestros gobernantes están demostrando que no les importamos un pimiento. Está ampliamente demostrado que no somos el problema, pero que parece que les interesa demonizarnos. En las inmediaciones nuestras tenemos un ejemplo muy claro, Beasain ha estado cerrado, por desgracia, 81 días, manteniendo el nivel de contagios muy alto. Si la hostelería hubiera sido el problema, se habría salido de zona roja muchísimo antes, pero no ha sido así, por lo cual nos demuestra que no somos los responsables de los contagios.

Está claro que la clase política de este país, tiene un perfil muy bajo o bajísimo, lo que nos deja a los ciudadanos con una falta terrible de seguridad, miran exclusivamente por intereses partidistas y no por intereses generales, una gran desgracia.



### PABLO LOUREIRO

(CASA UROLA, PARTE VIEJA, DONOSTIA)

1.- No, no voy a apostar por el take away o por el Delivery. Hago take away como complemento mientras estamos abiertos pero en pleno corazón de lo viejo y la verdad es que pienso que no nos es nada rentable hacerlo durante el cierre.

2.- A todos (y aquí meto a todo el equipo de Urola) nos está afectando negativamente: la tensión que genera la incertidumbre del futuro, los problemas de los trabajadores para cobrar los ERTEs, el habernos hecho sentir a veces como los malos de la película...

Y no nos olvidemos de nuestros proveedores, productores, que de ellos no se habla nada y como es lógico su situación es similar a la nuestra.

3.- Partiendo de que soy consciente que tiene que ser muy difícil gestionar una situación así y que hay más sectores perjudicados además del hostelero, aunque a algunos les pueda parecer lo contrario, realmente la hostelería es de los sectores que históricamente menos han pedido a nuestros gobernantes, a otros sectores en momentos tan duros como los que tiene ahora la hostelería se les ha ayudado con más fuerza y medios.

Es importante que las ayudas lleguen y además que no se demoren pues de esa rapidez puede depender la vida de muchos negocios.



**LEIRE LAZCANO**

(POLITENA JATETXEA, GETARIA)

Orain arte ez naiz erantzutera ausartu, ez dakit lotsagatik edo animo faltagatik...ez dakit. Baina Gaur facebooken irakurri dut zuen artikulua "Mikel" bezela izendatzen dezuen osteleroa eta oso identifikatuta sentitu naiz, baina oso oso.

Getarian suertez ondo gaude covid kasuetan eta taberna irekita daukagu orain baina, "cierre perimetral" arekin Getaria batean jai dago. Ez dago lanik. Orduak pasatzen ditugu. Gaur ere buruari bueltaka irekita jarraitu edo ez, taberna bezela tragoak emanez ireki edo jatetxearekin... Zein langile atera ertetik, edo bakarrik ahizpak eta nik egin lana...

"Mikelek" dioen bezela hau jasan ezina da estres aldetik, psikologicamente, ekonomikoki... Neri ere ile pilo bat eroritzen ari zait, erpesa irten dit gorputzeko atal askotan, arazoak izan ditut hilerokoarekin, bizarrean kontraktura daukat... hauek denak estresagatik dira eta gauetan lo ezin eginagatik.

"Mikelen" artikuluan puntu denak oso ondo adierazten ditu, lehenengo itxiera hura, erteak egiteko papaleo hura dena....lan-egileen videollamadak egiten, zer esplikatu jakin gabe...

Gero ekainean ireki eta suerte txarrekin uztailan itxi behar izan genuen 15 egun covid kasuarengatik. Hor ere zaplasteko galanta jaso genuen. Bat uztailan itxi behar izana 15 egun, bi, prentsak izandako jarrera gurekin, eta hiru, gaixotasuna pasa izana.

Azaroko itxierako puntuan ere berekin bat nator, guk aldiz ez ditugu erte "por impedimento"n jarri langileak. Iada 3 langile gutxiago ditugu plantilan, bat kalera bota behar izan genuen, besteari ezin izan genion luzatu (eta pena haundiz zeren oso gustora geunden berarekin) eta hirugarrenak bere kabuz utzi du lana eta bere negozio propioan hasi behar du lanean.

Artikuluarekin jarraituz, urte bete betebeharrak honetan horren zaila al da gauzak hobeto egin ahal direla ohartaraztea?

Badakigu gaixotadun berria dela eta ez dela erreza hau gestio-



natzea, baino iada urte bete betetzera dihoanean gauza asko daudez onartu ahal direnak gaizki egin direla eta ez berriz akats berdina egiten jarraitu.

Zoritarrez aurtengo urtea ere oso beltza ikusten dut eta eskatzen dudana nahiz eta oso zaila izan mesedez ahal dugun gutxien sufritzea, eta bizirik irautea ostalaritzak.

Jarraitzeagatik jarraituko nuke idazten baina... lehen esandakoa artikulua horrekin oso identifikatuta sentitu naiz eta asko eskertzen dut testimonio hori isladatu izana, horrekin ikusten bait da nola pentsatzen dugun osteleroek.

## 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



## ESTEFANÍA BALENCIAGA

(RESTAURANTE IKAITZ, GROS, DONOSTIA)

**1.-** En principio no, no vamos a hacer comida para llevar. Si solemos hacerlo cuando estamos abiertos, tenemos para ello unos tupperes ecológicos, pero no vamos a abrir para ofrecer comida para llevar, ya que no nos dedicamos a ello y no creemos que podamos vivir de ello. Un día te puede apetecer un arroz con bogavante, pero al ser el nuestro un género de precio medio-alto no es algo que vayas a solicitar todos los días. Y el menú del día no lo vemos. De vez en cuando nos pide alguien para llevar, pero no tenemos una clientela “de llevar el menú a casa”. A lo que sí vamos a darle más bombo y platillo es a la idea de “chef a domicilio”, que es que Gustavo se desplaza a la casa del que esté interesado, se acude con todo el producto, incluso con la cubertería si fuera necesario, se les cocina, se les sirve y se les deja todo impecable.

**2.-** El que diga “ya están llorando los hosteleros” está claro que no tiene un negocio de hostelería. No le están mareando “ahora abre, ahora cierra”... Los restaurantes tenemos que comprar la mercadería los lunes para toda la semana, pero ahora tenemos que estar pendientes de si se van a reunir el jueves y nos van a cerrar. Ya no se trata solamente de calcular la comida para que sobre o no sobre como en circunstancias normales, es que ahora tienes que hacer malabares... porque andar congelando y haciendo porquerías que no hacemos habitualmente no va con nosotros. Nos están haciendo un daño económico terrible. Si al menos nos hubieran pagado como han hecho en Alemania el 75% de la facturación estaríamos bien, pero es lo contrario, hemos bajado más de un 50% y no podemos llegar a final de mes, y nos hemos quedado un montón de meses sin poder cobrar nuestro propio sueldo. Si a eso le sumas gastos en psicólogos, la preocupación por el trabajo y por no poder ofrecerles una calidad de trabajo y una calidad de sueldo a los empleados... en mi casa además estoy atravesando una mala situación personal de salud con un pariente... todo esto nos está matando psicológicamente y económicamente.

**3.-** A los gobernantes les diría, lo primero que montaran un restaurante a ver si son capaces de salir adelante, y lo segundo, que han hecho las cosas fatal. Nos han demonizado, diciendo que solo te contagias cuando acudes a un restaurante a comer, mientras Zara está abierto, FNAC está abierto, Media Markt está abierto, todos los Eroskis están abiertos... que entiendo que abran el Eroski, porque hay que comer, pero no hay ningún control de aforo en ningún lado. En los autobuses vamos como sardinas en lata pero en ningún momento ves a nadie limpiando los asientos o



los cristales, ni nada... he llegado a ver viniendo de Zaurutz a Donostia al conductor de un autobús sin mascarilla y solo protegido por una mampara... parece que todas las restricciones se aplican sólo a la hostelería. Nosotros nos hemos gastado más de 3.000 euros en una máquina de ozono y ahora no se puede estar más seguro. No creo que haya un supermercado, un autobús, un centro comercial que sea más seguro que lo que es hoy en día el Ikaiz. Pero no nos miran uno por uno, nos cierran a todos... que podía ser una medida acertada, pero si nos cierran, que nos cierran a todos y que nos den ayudas de verdad.

**YON PAVÓN**

(PUB PATRIZIO, LASARTE-ORIA)

**2.-** Yo creo que la gente que no es del gremio... que claro que nos apoya por supuesto... empatizan contigo... Pero realmente no saben por lo que estamos pasando...

¿Quién aguanta esto?

Los pocos ingresos cuando abrimos... porque claro !! Estamos facturando hasta un 30% de lo q solíamos facturar... y con los mismos gastos !!

No hay que ser matemático ....

Y claro !! Y con 37 años en casa sin hacer nada... pues tú me dirás... te sientes un verdadero inútil ... lo único que te dices a ti mismo es... "no pierdas la cabeza, sé fuerte... esto pasará..." y gracias a que bueno... para comer tenemos... pero en muchos casos te puedo decir que gente con hijos y con hipotecas lo están pasando realmente mal !!

Creo que las manifestaciones están muy bien... pero ya me gustaría dialogar con esa gente que te ve por la calle y te dice: "Bueno, joe... ¿es que siempre os estáis quejando o manifestando?

Bufff... y claro, te das cuenta de que no saben lo que estamos viviendo...

**3.-** Simplemente me encantaría... sentarme con ellos en una mesa... y que vean como estamos... no son nada cercanos... y les importamos entre poco y nada... cuando toda la vida se han aprovechado de la hostelería q tenían... yo, sinceramente, les prohibía la entrada a todos los establecimientos de hostelería ... a todos !!... para que se sientan igual de apartados que lo que nos sentimos nosotros...

¿Y el consejo que les daría ? Que es momento de ser persona.... cosa que no están siendo ninguno de ellos.

¿Y pedir? no les deberíamos de pedir nada... porque nosotros somos los que los ponemos ahí !! Dando la cara... nos siguen



cobrando como si estuviéramos abiertos .

Yo con más y con menos... me miro al espejo y veo... lo q veo, pero me veo limpio... cosa que si ellos se miran al espejo... no se verán... como se verán a diario cuando se miran al espejo y ven que están "matando" al sector... ellos nunca se podrán mirar al espejo y cuando todo esto pase... siempre q tenga la oportunidad se lo reprocharé a la cara !!! A cualquier político de estos... por no decir algo más...





### CARMEN COBREROS

(DRINKA Y LA MERA MERA, EL ANTIGUO, DONOSTIA)

1.- En el Drinka estamos cerradas a cal y canto. Durante los cierres anteriores también estuvimos cerrados. En la Mera Mera, desde el primer confinamiento comprendimos que la oferta se prestaba al take away. Mi hermana y socia Elena y yo nos "arremangamos" y nos pusimos a trabajar las horas que hiciera falta. No voy a decir que nos fue bien, pero nos fue... que ya es mucho. Mientras tanto los trabajadores estuvieron en Erte. Volvimos a abrir y por suerte pudimos reincorporar a toda la plantilla. El verano fue duro pero aguantamos, con el apoyo de toda la plantilla dejándose los huevos. Volvimos a cerrar y continuamos con el take away, parte del personal fue al erte y ahí continúan a día de hoy. A pesar del COVID la vida no para, han habido bajas por enfermedad, fantásticas bajas por maternidad y a día hoy aquí seguimos. Hoy comenzamos a trabajar con una plataforma de reparto a domicilio. Tenemos clara una cosa tanto los dueños como los empleados y es que hay que llegar a verano dándolo todo, hoy más que nunca nuestro empleo depende de nosotros mismos. Queremos continuar, pero desde luego no sentimos el apoyo de las administraciones. Somos gente de naturaleza optimista pero uffff está costando mucho.

2.- Toda esta situación ha provocado, que la mayoría de los trabajadores hayan estado entrando y saliendo del Erte con la consecuente sensación de inseguridad y estrés que esto provoca. Las cuentas están vacías y no tengo mucha idea de cómo vamos a afrontar la próxima apertura, todo son incógnitas y una sensación de hartazgo que dentro de poco va a acabar con nuestras ganas de seguir adelante.

3.- A los gobernantes creo que es mejor que no los tenga delante, porque no respondo de mis actos. Eso sí, como mínimo les pediría por favor que dimitan.



### MIKEL MAYÁN

(RESTAURANTE ALDANONDO, PARTE VIEJA, DONOSTIA)

1.- Si , haremos comida para llevar , un plato del día por 7€ y a la carta con 24h de antelación .Lo hice durante los cierres anteriores y aunque no sea un lugar de comida rápida tuvo su pequeña aceptación .

2.- Bueno , la situación está afectando y mucho, es complicado, desmoralizador, existe cierto punto depresivo, vivir sin sueldo, acumulando deuda, obligados!! No lo olvidemos! Cuando nos dejan abrir y trabajar algo, es decir ciertas horas por lo menos consigues no acumular demasiada deuda, consigues pagar a tus trabajadores... cuando nos cierran no hay nada de eso, los trabajadores también sufren esta situación, les desmotiva enormemente no poder trabajar, se sienten ninguneados igual que los autónomos .

La logística de un restaurante en mi caso es complicada, el género que se pierde cada vez que se cierra es costoso, el esfuerzo cada vez que se abre es titánico, hay que limpiar a fondo, vaciar las cámaras, retirar toda la mantelería, los botelleros, etc...

No somos una mercería, que abres o cierras la persiana y te pones a trabajar (con todo el respeto hacia las mercerías, es sólo un ejemplo)

3.- Si pudiera hablar con el que manda le diría que si hay que cerrar que sea la definitiva, entiendo que es una situación complicada de manejar pero que sea la última. Si hay que estar un mes o dos, que lo digan, que le eche huevos, pero que no nos vuelvan a cerrar, que si no hay que tener verano pues no se tiene, si no hay que tener Navidades al uso no se tiene, pero que una vez que nos dejen abrir que nos dejen ya en paz .





### TXEMA IRIBERRY

(BAR EIRE, URRETXU)

**1.-** No. Todas los sábados y domingos recojo pedidos para llevar, tigres y croquetas. En Navidad se incrementan notablemente, pero durante los confinamientos no abro. No creo que me saldría rentable, porque al hacer servicio take away no podría acogerme al cese de actividad.

**2.-** La forma de trabajar es un disparate. Los días que hace mal tiempo, apenas se trabaja. Cuando hace bueno te crea un estrés total, por los aforos, la gente que no se levanta de la mesa, otros que pasan de largo porque está completo... Y avisa a los niños que no pueden ir juntos dos al baño, que si ponte la mascarilla, que si ya no puedo servirte, que todavía no puedes sentarte... Una locura. Por supuesto que a todos los taberneros nos está afectando, cómo para oír a un gilipollas "ya están llorando los hosteleros". Con las condiciones en que se trabaja es imposible facturar.

**3.-** Les diría que la hostelería unida es la empresa que más trabajadores tiene, es la más grande que existe.

Que nos tienen que ayudar, porque si se para la hostelería, poco a poco se para todo.

Que las ayudas lleguen rápido, sin demora, antes de que se cierran más establecimientos.

Y que sean audaces, que tomen decisiones, hasta hace poco, impensables, porque, gracias a los gobiernos al apretarnos tanto las tuercas han logrado unir al colectivo. Vivimos demasiadas familias de la hostelería y cada vez estamos más guerreros, porque ya sin colchones, la ruina se ve ahí, muy cerca.



### ELENA NAVARRI JAUMET

(BAR RESTAURANTE KOSTALDE, GROS, DONOSTIA)

**1.-** Ante el nuevo cierre vamos a ofrecer "take away" como en anteriores ocasiones. Ofrecemos entre semana platos de menú de temporada del día (así mantenemos el contacto con nuestros clientes habituales y trabajadores de la zona). El fin de semana preparamos unos platos especiales y lo que siempre ofrecemos son nuestras paellas que son nuestras señas de identidad. En los cierres anteriores hemos hecho clientela nueva con las paellas para llevar, cosa que llevamos haciendo desde hace 50 años.

**2.-** Nos está afectando muy negativamente, esto es la ruina, nos salvamos de la anterior crisis pero de ésta, ya veremos, es un sin vivir. Nuestro negocio familiar, por el tipo de sociedad (SL) los socios trabajadores no percibimos ninguna ayuda, pero nuestros trabajadores han estado cubiertos por los ERTE en todo momento. Aparte de lo económico supone un agotamiento físico y psicológico muy difícil de llevar.

**3.-** Las instituciones nos deberían apoyar económicamente con ayudas directas y no con migajas con muchísimo papeleo que nos lleva muchas horas. Nos están impidiendo trabajar según ellos "por el bien común" así que tendrían que hacer un rescate del sector como en otros países. A ver cómo pagamos gastos, impuestos, sueldos, préstamos, suministros... SIN INGRESOS. Nos han puesto de "cabeza de turco", las normas (unas más acertadas que otras) tienen que HACERLAS CUMPLIR Y PUNTO.

## TESTIMONIO ANÓNIMO

(HOSTELERO DEL INTERIOR DE GIPUZKOA)

**1.-** No no apuesto por el servicio a domicilio o por que vengan a recoger a mi restaurante (como solución).  
Por varias razones para que me entendáis.

Yo me encuentro en una zona alejada de un núcleo de viviendas y nuestros clientes vienen de las empresas cercanas a comer. No tenemos servicio de cenas.

Personalmente no creo que el delivery sea la respuesta y la salida de la hostelería. Para mí es un error, nos dan una migajas para poder decir que todavía estamos activos -la hostelería- y no darnos las ayudas que realmente tendrían que darnos.

Por otro lado yo tengo un permiso de catering y un registro sanitario que me permitiría hacerlo sin ningún problema y con todas las medidas de seguridad. Me cuesta un dineral. Y no creo que en los restaurantes que hacen delivery lleven el control como lo llevamos nosotros. Eso puede traer problemas de salud -intoxicaciones- y al final será peor el remedio que la enfermedad) Además es muy difícil que con ese servicio se pueda facturar lo suficiente como para pagar sueldos, genero, alquileres, impuestos, asesorías...

Estamos en lo mismo; nos aferramos a un clavo ardiendo y es malo para nosotros, eso es una muerte todavía más agónica. Alguno lo está haciendo bien, pero la mayoría es una... Los clientes se van a cansar si no se hace bien.

Eso de reinventarse me hace mucha gracia, no vale ahora dejo de emplatarme y lo meto en un taper y para casa. Es una cosa muy delicada, y además estamos dando alas a las putas franquicias de alimentos fast food, porque les estamos legitimando su trabajo y actuación. Nosotros hacemos buena comida con buenos alimentos.

**2.-** En nuestro caso y por nuestras idiosincrasia y relación con la empresa a la que doy una parte del servicio, el año pasado de abril a diciembre pude abrir 1 semana el comedor del restaurante. Según abrí a la semana cerraron la hostelería. Después

de hacer el esfuerzo de sacar los trabajadores del ERTE, diseñar una carta adecuada a la temporada, comprar el genero, los vinos, adecuar los alimentos de la barra (estaba todo caducado, refrescos, cervezas etc.) después de 8 meses cerrado.

Que ocurre: que muchos de los trabajadores están y siguen en ERTE casi un año después. En plena pandemia tuve que ayudar económicamente algunos de mis trabajadores ya que les pagaban tarde, no les llegaba con el dinero del Sepe. Aquí además de sueldo también mis trabajadores pueden llevar comida a casa, y siempre es un alivio para la economía familiar.

Es muy duro no solo para el empresario, también es muy duro para los trabajadores. Esa incertidumbre de si trabajaran o no, crea mucha ansiedad y problemas psicológicos (y en mi caso crean un conflicto de intereses y peleas, envidias etc. Yo mando al ERTE a los que menos problemas económicos tienen: porque son solteros, no tienen hipotecas, no tienen hijos, etc. Y algunos piden que se valore más la antigüedad o el cargo. Para mí eso es insolidaridad obrera y actuar de mala fe, es decir ser un cabrón. Y trae conflicto entre ellos).

¿Cómo me está afectando esta situación y los continuos cierres y aperturas?

Pues como empresario mal, diría que muy mal. Ya que de ser una empresa con beneficios, hemos pasado a ser una empresa con muchas pérdidas. Muchos miles de euros. ¿Qué tengo que hacer? ¿Pedir créditos??? Pagar intereses de algo que no es mío o que no está generado por una mala gestión mía como empresario me molesta, y mucho.

**3.-** Yo no puedo aconsejar a las instituciones, no me veo con la capacidad ni los conocimientos para aconsejar al Gobierno Vasco, Diputación o Ayuntamientos.

Pero sí pediría rigor, el mismo rigor que tenemos nosotros en nuestras empresas y solidaridad. Solidaridad obrera y entre personas e instituciones. A los sindicatos también les pediría lo mismo. No hay obreros de primera y de segunda (incluso de tercera). Eso sí, para los sindicatos todos los empresarios somos iguales (de malos, ruines y avariciosos).

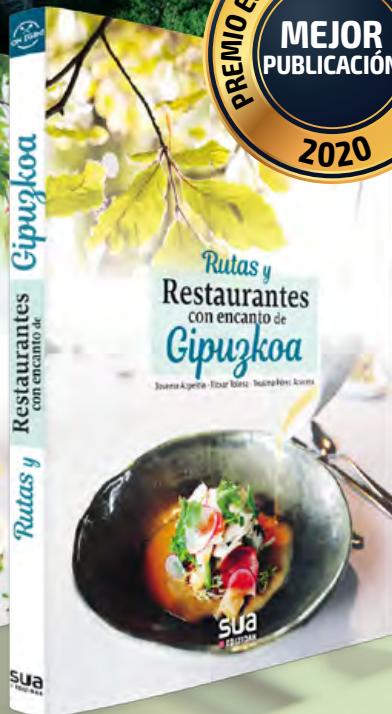
## BAR ROBERTO

General Artetxe 1  
Donostia

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

¡¡Te esperamos!!





Nuestros libros tienen *label*

*Rutas y*  
**Restaurantes**  
con encanto

**sua**  
EDIZIOAK

## BIZKAIA: ENKO MARTÍNEZ “ENKO SUKALDARI” COCINERO Y COMUNICADOR GASTRONÓMICO

# “LA CLAVE PARA SALIR DE ESTE AGUJERO ES PENSAR EN LOS DEMÁS Y SER SOLIDARIOS”

Referente gastronómico en Bizkaia e Informático de formación, Eneko Martínez (Santutxu, Bilbao, 1970), también conocido como “Eneko Sukaldari”, se dedica profesionalmente a la comunicación, el marketing digital y branding en Sukalmedia, un estudio creativo especializado en gastronomía que fundó hace 7 años. Sukalmedia trabaja principalmente con marcas de alimentación, bodegas, cerveceras y algunos de los restaurantes más Top de Bizkaia, intentando ayudar a todos ellos a alcanzar sus objetivos. También escribe sobre gastronomía en positivo en mi blog [www.enekosukaldari.com](http://www.enekosukaldari.com) desde hace 11 años, y es colaborador asiduo de diversos medios como la cadena SER, EITB y Atresmedia.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“A nivel psicológico es demoledor porque no se ve la luz al final de túnel y esto pasa factura en todos los sentidos. Personalmente me está afectando mucho porque veo a amigos hosteleros que lo están pasando realmente mal, sin ingresos durante tanto tiempo, con sus negocios en situación de peligro, con empleados a su cargo, viendo como el sueño de toda una vida se esfuma poco a poco”**

**1.- ¿Cómo está la situación en el sector a día de hoy en Bilbao ? ¿Qué se percibe en el gremio de la hostelería? ¿Cómo están los ánimos? ¿Cómo ves que están sufriendo personalmente, laboralmente, económicamente... esta dinámica de cierre - apertura - restricciones - cierre - apertura...?**

Es muy complicada, cierre tras cierre la situación es cada vez más angustiosa, los negocios hosteleros están en una situación económica crítica. Se sienten desamparados porque las ayudas no llegan, y tienen que hacer frente a todos sus gastos sin que entre dinero en caja. A nivel psicológico es demoledor porque no se ve la luz al final de túnel y esto pasa factura en todos los sentidos. Personalmente me está afectando mucho porque veo a amigos hosteleros que lo están pasando realmente mal, sin ingresos durante tanto tiempo, con sus negocios en situación de peligro, con empleados a su cargo, viendo como el sueño de toda una vida se esfuma poco a poco. Y no nos olvidemos de las empresas de otros sectores que giran en torno a la hostelería: cárnicas, pescaderías, bodegas, fruterías, panaderías, limpieza, lavandería, e incluso empresas como la mía que depende en buena medida de la hostelería.

**2.- ¿Cuál está siendo la actitud del Ayuntamiento de Bilbao hacia el gremio de la hostelería y la restauración? ¿Ha habido contactos y reuniones? ¿Se han concedido ayudas?**

Ha hecho cumplir de forma estricta las normas y restricciones dictadas por el Gobierno Vasco. También ha aplicado medidas como facilitar las ampliaciones de las terrazas o instalaciones provisionales en aceras. También ha puesto en marcha





**“Medidas como el cierre de la hostelería tampoco han ayudado, en lugar de socializar en un bar, la gente se va al monte a hacer botellón o se reúnen en casa pasándose las normas por el arco de San Mamés o montan un rave en un pabellón abandonado. La permisividad con las reuniones familiares en navidades me ha parecido un despropósito y ahora pagamos las consecuencias de ese grave error”.**

**“Pintan bastos para todos en general pero la peor parte sin duda se la han llevado los establecimientos que no tienen terraza ni mesas, las tascas y tabernas de barra, los bares de toda la vida que han visto imposible abrir sus negocios en estas condiciones tan restrictivas. Pierden más dinero abiertos que cerrados”.**

convocatorias para acceder a ayudas económicas para gastos e inversiones para la prevención del COVID-19 y para atenuar el impacto económico de la crisis en el sector. Pero las ayudas económicas parece que no terminan de llegar, suelo preguntar y hasta ahora nadie me ha confirmado que las haya recibido.

### **3.- Uno de los principales factores en esta crisis es la actitud del público en general. ¿Cómo se está portando y comportando la población de Bilbao?**

Hay de todo. No quiero generalizar ni señalar a nadie, pero veo gente que no está a la altura de las circunstancias y actúa de un modo irresponsable, especialmente gente muy joven y personas de edad avanzada. Si en lugar de actuar egoístamente y sin pensar en los demás, hubiesen respetado las normas de seguridad probablemente no estaríamos en una situación tan complicada. Medidas como el cierre de la hostelería tampoco han ayudado, en lugar de socializar en un bar, la gente se va al monte a hacer botellón o se reúnen en casa pasándose las normas por el arco de San Mamés o montan un rave en un pabellón abandonado. La permisividad con las reuniones familiares en navidades me ha parecido un despropósito y ahora pagamos las consecuencias de ese grave error.

### **4.- En algunas ciudades, (es sangrante por ejemplo el caso de la situación de la Parte Vieja en Donostia) hay zonas que se han visto especialmente perjudicadas como consecuencia de la nueva situación. ¿Y en Bilbao? ¿Hay zonas que se hayan visto más o menos perjudicadas o beneficiadas o más o menos “llueve” parecido para todos?**

Pintan bastos para todos en general pero la peor parte sin duda se la han llevado los establecimientos que no tienen terraza ni mesas, las tascas y tabernas de barra, los bares de toda la vida que han visto imposible abrir sus negocios en estas condiciones tan restrictivas. Pierden más dinero abiertos que cerrados. En Santutxu (mi barrio) la situación es muy complicada al igual que otras zonas como el Casco Viejo.

### **5.- ¿Ha habido algún cierre destacable en la ciudad en cuanto a bares y restaurantes? ¿Y el comercio local? ¿Tienes constancia de cómo está encajando la situación?**

Desgraciadamente han caído unos cuantos, y si los que mandan no se ponen las pilas caerán muchos más. La situación es insostenible. Me viene a la cabeza el mítico Txoko de Gabi en el ensanche.

### **6.- ¿Cómo crees que va a evolucionar esta situación a corto o medio plazo? ¿Te atreves a hacer tu propia predicción?**

Ante tal incertidumbre es muy aventurado cualquier pronóstico. Esta en nuestras manos revertir esta situación, apelo al sentido común y a la solidaridad de las per-

sonas para que entre todos podamos doblegar la curva de contagios y recuperar lo antes posible una normalidad de verdad, no esta "anormalidad" que nos esta tocando vivir. La solución no está en cerrar la hostelería, los hosteleros respetan y hacen cumplir las normas en sus establecimientos, es sumamente injusto el escarnio que se ha hecho con el sector. Se ha podido comprobar en otras comunidades autónomas que la apertura de la hostelería no incide en el aumento de contagios. Hay otros frentes donde actuar para atajar el ascenso de las cifras de contagios. Me siento seguro en un bar o un restaurante, no puedo decir lo mismo cuando utilizo el transporte público, entro a un banco o hago la compra.

**7.- Aunque mayormente nos dejamos llevar por el pesimismo, ¿Sacas alguna enseñanza positiva de esta situación que estamos viviendo ???**

Nunca hay que dejarse llevar por la negatividad y el derrotismo. Bajar los brazos no es una opción. Hay que tomar conciencia de la situación y ser responsable, a título individual tenemos que actuar con prudencia respetando todas las medidas establecidas por las autoridades sanitarias. La clave para salir de este agujero es pensar en los demás y ser solidarios, ayudar a quien lo necesita. De todo se saca una lectura positiva y en las crisis también surgen oportunidades. Algunas cosas han cambiado para siempre, toca reinventarse y seguir adelante.

**"Me siento seguro en un bar o un restaurante, no puedo decir lo mismo cuando utilizo el transporte público, entro a un banco o hago la compra".**



**FÉLIX PARTE** (PROPIETARIO DEL GRUPO LA OLLA, BILBAO):

## “PARA VOLVER A LA ACTIVIDAD DEL 2018 Ó 2019 TENDRÁN QUE PASAR ALGUNOS AÑOS”

**1.- Cerrar, abrir, restricciones, volver a cerrar... No está resultando fácil para el sector hostelero está pandemia. En tu caso concreto, ¿Cómo has vivido todos estos vaivenes? ¿En qué medida ha afectado a vuestra labor y a vuestra situación personal, laboral y económica?**

La situación para nosotros ha sido francamente difícil, la tramitación de los ERTES con sus continuos cambios legislativos, la planificación financiera hecha añicos debida a los constantes cierres improvisados... tuvimos que solicitar créditos ICO, y endeudarnos en una gran medida... A nivel personal afloran intensamente los sentimientos de tristeza, preocupación por nuestros trabajadores ya que se enfrentan a una situación muy difícil y la nuestra propia donde vemos que nos vamos arruinando poco a poco y abandono por parte de nuestros dirigentes sin criterios inteligentes para solucionar este gran problema pandémico, con unas ayudas mínimas para asegurar nuestra supervivencia.



**2.- ¿Cómo está la situación en el sector a día de hoy en Bilbao ? ¿Qué se percibe en el gremio de la hostelería? ¿Cómo están los ánimos?**

A día de hoy los animos estan por los suelos, muchos hosteleros lo van a perder todo incluida su vivienda, y los hosteleros nos sentimos abandonados y discriminados, aunque hoy tenemos un motivo de alegría ya que se ha conocido una sentencia del tribunal superior del país vasco donde se nos da la razón al recurso presentado contra el cierre decretado por el Gobierno Vasco, y donde se nos permite abrir de nuevo, aunque con muchas restricciones.

**3.- ¿Cuál está siendo la actitud del Ayuntamiento de Bilbao hacia el gremio de la hostelería y la restauración? ¿Ha habido contactos y reuniones? ¿Se han concedido ayudas?**

El Ayuntamiento ha mantenido diferentes reuniones con los hosteleros y ha concedido diferentes ayudas y ha mostrado cierta empatía a la hora de dejar ampliar el espacio de terrazas de algunos bares.

**4.- Uno de los principales factores en esta crisis es la actitud del público en general. ¿Cómo se está portan-**





**do y comportando la población de Bilbao? ¿Y vuestra clientela en concreto?**

Nuestra clientela y el público general se ha portado de manera ejemplar salvo en contadas excepciones.

**5.- En algunas ciudades, (es sangrante por ejemplo el caso de la situación de la Parte Vieja en Donostia) hay zonas que se han visto especialmente perjudicadas como consecuencia de la nueva situación. ¿Y en Bilbao? ¿Hay zonas que se hayan visto más o menos perjudicadas o beneficiadas o más o menos “llueve” parecido para todos?**

En general la mayoría se porta correctamente y quizás en lo de San Sebastián hay algún otro trasfondo, lo que pasa es que si uno va con un traje blanco y le cae una pequeña mancha negra toda nuestra mirada se dirigirá hacia esa mancha y no veremos lo blanco que realmente estaba el traje, aunque como es lógico es muy frustrante ver gente arruinada y trabajadores sufriendo en paro o en erte mientras otros hacen lo que les da la gana.

**6.- ¿Ha habido algún cierre destacable en la ciudad en cuanto a bares y restaurantes? ¿Y el comercio local? ¿Cómo está encajando la situación?**

De momento lo que se ve es una gran cantidad de bares y locales comerciales en venta o alquiler, pero cuando vaya avanzando este año se verá el auténtico calado de la situación y quizás el cierre de más de algún local reseñable.

**7.- ¿Cómo crees que va a evolucionar esta situación a corto o medio plazo? ¿Te atreves a hacer tu propia predicción?**

Creo que este año será muy difícil para la hostelería en general salvo en ciudades como por ejemplo Madrid donde los políticos apuestan claramente por la hostelería. Pienso que el que llegue vivo a Diciembre podrá mirar el 2022 con un poco de optimismo, aunque para volver a la actividad del 2018 o 2019 tendrán que pasar algunos años.

**8.- Aunque mayormente nos dejamos llevar por el pesimismo, ¿Sacas alguna enseñanza positiva de esta situación que estamos viviendo ???**

Yo sí saco enseñanzas, una es que siempre estamos preocupados por todo lo que nos rodea y cuando te enfrentas a una situación como la del último año te das cuenta que las preocupaciones anteriores eran tonterías y que hay que vivir menos preocupado, salvo cuando estamos en momentos como los actuales lógicamente.

**JOSEBA IRUSTA** (RESTAURANTE GURE ETXEA, ROMO-GETXO):

## “NOS TIENEN QUE RESCATAR DE ALGUNA MANERA... ESTAMOS HASTA LOS FOGONES !!”

**1.- A lo largo de este nuevo cierre vas a apostar por la comida para llevar? ¿Con qué tipo de oferta? ¿Lo hiciste a lo largo de los cierres anteriores? ¿Qué tal funcionó?**

Al igual que en las anteriores situaciones de cierre seguiremos preparando comida para llevar como platos de cuchara, arroces, guisos de carne, txipirones, bacalao, callos, sopa de txangurro, asados (pollo, cordero y cochinillo)...

**2.- ¿Cómo te está afectando esta situación y los continuos cierres y aperturas?**

Detrás de cada bar o restaurante hay mucha gente que lo está pasando muy mal como son los productores y proveedores no solo nosotros@.

**3.- Si pudieras hablar con los gobernantes que están posibilitando la actual situación, ¿Qué les dirías? ¿Qué les pedirías? ¿Qué les aconsejarías??**

A los gobernantes solamente decirles que ya está bien! Nos tienen que rescatar de alguna manera. Mi hija de 10 años tiene que seguir comiendo, vistiéndose, yendo a la ikastola... VIVIENDO.  
Estamos hasta los FOGONES !!



  
**Maitiana**  
*La bombonería de San Sebastián*

C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

*Salón de Chocolate  
Cafetería  
Bombonería*



**Invita a tus clientes a vivir  
una experiencia única.**

Zure bezeroentzat  
esperientzia paregabea.

C/ Mayor, nº1  
Donostia /  
San Sebastián  
Tel: 943 429 214

    
[casinokursaal.com](http://casinokursaal.com)



► Presentando la tarjeta  
de tu establecimiento,  
te invitaremos a una  
copa de cava.

Zure establezimenduko  
txartela erakutsiz, cava  
kopa bat opari.

## NAVARRA: CRISTINA MARTÍNEZ “GARBANCITA” DIVULGADORA GASTRONÓMICA AL ACECHO

# “LOS HOSTELEROS SON GENTE VERSÁTIL Y DISPUESTA A DARLO TODO POR SUS NEGOCIOS”

Nacida en el combativo barrio de La Txantrea (Pamplona-Iruña) en 1974, Cristina Martínez, más conocida en los mentideros gastronómicos como “Garbancita”, es una divulgadora gastronómica, que a raíz del éxito obtenido con su blog en un tiempo en el que las redes no estaban saturadas de pusilánimes hablando de gastronomía, alcanzó un gran renombre pasando más de diez años sin descanso retratando el mundo gastronómico con sinceridad y naturalidad, sin pelos en la lengua. Centrada a día de hoy en la enseñanza de informática, Garbancita sigue vigilando con disimulo el mundillo culinario y, de hecho, vuelve a irrumpir de vez en cuando en el mismo haciendo uso del cada vez más en boga foranto del “podcast”. Sin duda, volveremos a oír hablar de ella, y cuando el retorno se consuma en todo su esplendor, pueden echarse a temblar los mencionados pusilánimes...

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“El desgaste en el sector es más que evidente. El que no disponía de recursos propios, como local, empieza a descapitalizarse o directamente ha echado la persiana. El hecho de estar abriendo y cerrando está causando efecto de gota malaya, que está agotando moralmente al sector, que se va quedando poco a poco sin alternativas para sobrevivir. Se calcula que se han perdido ya 7000 puestos de trabajo”**

**¿Cómo está la situación en el sector a día de hoy en Pamplona y en Navarra? ¿Qué se percibe en el gremio de la hostelería? ¿Cómo están los ánimos? ¿Cómo ves que están sufriendo personalmente, laboralmente, económicamente... esta dinámica de cierre - apertura - restricciones - cierre - apertura...?**

A día 11 de febrero, y hasta el 25 de febrero de momento, están cerrados el interior de los locales, sólo pueden abrir las terrazas con un 100% del aforo y los establecimientos deberán de cerrar a las 21h.

El desgaste en el sector es más que evidente. El que no disponía de recursos propios, como local, empieza a descapitalizarse o directamente ha echado la persiana. El hecho de estar abriendo y cerrando está causando efecto de gota malaya, que está agotando moralmente al sector, que se va quedando poco a poco sin alternativas para sobrevivir. Se calcula que se han perdido ya 7000 puestos de trabajo.

Poco a poco se anuncian cierres definitivos de bares y restaurantes, aunque sorprende, y es de celebrar, que algunos hosteleros han dado la vuelta a la situación y están consiguiendo facturar gracias al delivery.

Al malestar de los empresarios, se suma la perplejidad que causa el que otros negocios o servicios, que puedan ser más cuestionables respecto al contagio, estén funcionando con normalidad, mientras que ellos se ven constantemente juzgados y responsabilizados como fuente de contagio.

**2.- ¿Cuál está siendo la actitud del Ayuntamiento de Pamplona y las instituciones autonómicas hacia el gremio de la hostelería y la restauración? ¿Ha habido contactos y reuniones? ¿Se han concedido ayudas?**





**“El urbanismo propio del Casco Viejo, ha propiciado un pequeño desastre para los hosteleros por la falta de espacios físicos para terrazas y por, la incomprensible actitud de los vecinos que se manifiestan categóricamente en contra de crear espacios específicos para instalar nuevas terrazas. Alegan que perjudicará a su calidad de vida, algo que se puede llegar a comprender, pero echan por tierra cualquier posibilidad de disponer de espacios de negocio para los hosteleros. Si no hay cooperación y comprensión con el sector, la herida va a ser mortal”.**

**“Me llama la atención que algunas de estas ayudas están destinadas para inversiones en digitalización, algo deseable en un momento de normalidad, pero que creo que ahora mismo no soluciona nada a la gran mayoría de los hosteleros”.**

Al principio no se reaccionó conforme requería la situación, ni se supo plantear una solución largoplacista y ese hecho se está notando ahora. El Ayuntamiento ha concedido recientemente ayudas para fomentar la seguridad en los establecimientos de hostelería y el Gobierno de Navarra ayudas para sufragar gastos fijos. No es de lejos suficiente para solucionar el problema, y muchos hosteleros no están en disposición de optar a ellas.

Me llama la atención que algunas de estas ayudas están destinadas para inversiones en digitalización, algo deseable en un momento de normalidad, pero que creo que ahora mismo no soluciona nada a la gran mayoría de los hosteleros.

Es hasta irónico que la única formación planteada por la Asociación de hostelería para este año sea para la cocina sostenible, la gestión de residuos, la reducción de la huella de carbono o cómo ahorrar agua. Claramente, no estamos a lo que estamos.

### **3.- Uno de los principales factores en esta crisis es la actitud del público en general. ¿Cómo se está portando y comportando la población de Navarra?**

Diría que bien, en términos generales. La falta de movilidad hace que no pueda ser consciente de la situación, más allá de las noticias y lo que me cuentan mis contactos. Pero a nivel de barrio, por ejemplo, el comportamiento es más que aceptable, ya que la gente se conoce y el compromiso social es mayor.

### **4.- En algunas ciudades, (es sangrante por ejemplo el caso de la situación de la Parte Vieja en Donostia) hay zonas que se han visto especialmente perjudicadas como consecuencia de la nueva situación. ¿Y en Pamplona y Navarra? ¿Hay zonas que se hayan visto más o menos perjudicadas o beneficiadas o más o menos “llueve” parecido para todos?**

El urbanismo propio del Casco Viejo, ha propiciado un pequeño desastre para los hosteleros por la falta de espacios físicos para terrazas y por, la incomprensible actitud de los vecinos que se manifiestan categóricamente en contra de crear espacios específicos para instalar nuevas terrazas. Alegan que perjudicará a su calidad de vida, algo que se puede llegar a comprender, pero echan por tierra cualquier posibilidad de disponer de espacios de negocio para los hosteleros. Si no hay cooperación y comprensión con el sector, la herida va a ser mortal.

### **5.- ¿Ha habido algún cierre destacable en la ciudad o en la provincia en cuanto a bares y restaurantes? ¿Y el comercio local? ¿Tienes constancia de cómo está encajando la situación?**

Los hosteleros son bastante discretos y reservados respecto a la situación en la que se encuentran. Pocos admiten abiertamente lo complicado de su situación particular, así que asumo que tienen que estar viviendo todo esto con especial soledad y acongojo. De algunos se sabe que han cerrado definitivamente, de otros que no han subido la persiana en las últimas aperturas, no se sabe muy bien en qué situación están. Entre comercio y hostelería, hay un goteo constante de cierres que van desde negocios tradicionales a establecimientos de barrio.

**6.- ¿Cómo crees que va a evolucionar esta situación a corto o medio plazo?  
¿Te atreves a hacer tu propia predicción?**

No veo una reacción acorde a una situación que ya podemos denominar como crónica. Este fenómeno no va a durar menos de un año, así que hay que ajustar la estrategia a esa situación. Se tiene que llegar a la determinación de que la hostelería ha de funcionar sí o sí, y, para mí, la clave está en el diseño de espacios exteriores para poder consumir. Los hosteleros son gente increíblemente versátil y predispuesta a darlo todo por sus negocios, pero necesitan fiabilidad para saber qué hacer. Lamentablemente, en vista de cómo ha ido todo, no soy muy optimista con la situación a futuro.

**7.- Aunque mayormente nos dejamos llevar por el pesimismo, ¿Sacas alguna enseñanza positiva de esta situación que estamos viviendo ???**

Me cuesta mucho... Pero sí que me ha sorprendido, hablando con algunos cocineros, la entereza que muestran.

Lo que no puedo terminar de entender, es la falta de compromiso por parte de los trabajadores del sector. No se les ha visto en las manifestaciones y en algunos casos se han mostrado críticos con los empresarios hosteleros con el argumento de que el sector abusa económica y laboralmente de los trabajadores. Ha faltado un paso al frente cuando se ha querido acomplejar al gremio con que somos un país de camareros. Sí, camareros y a mucha honra, ¿qué pasa?



**“Los hosteleros son bastante discretos y reservados respecto a la situación en la que se encuentran. Pocos admiten abiertamente lo complicado de su situación particular, así que asumo que tienen que estar viviendo todo esto con especial soledad y acongojo “**

**“Lo que no puedo terminar de entender, es la falta de compromiso por parte de los trabajadores del sector. No se les ha visto en las manifestaciones y en algunos casos se han mostrado críticos con los empresarios hosteleros con el argumento de que el sector abusa económica y laboralmente de los trabajadores.”.**

## NAVARRA: MARTÍN ITURRI HUERTA GUISANDERO

# “EL 2021 NO SERÁ COMO EL 2020, PERO SERÁ TAMBIÉN COMPLICADO”

Es curioso que Martín Iturri Huerta mencione que “no ha habido ningún cierre significativo dentro de la gastronomía navarra” cuando, precisamente, el cierre de su bar restaurante, Taberna Cocotte, situado en plena calle Estafeta, en el centro de Iruña, ha sido el más sonado de la ciudad. Pero es que Martín no se siente como si hubiera cerrado, ya que sigue ofreciendo su cocina, provisionalmente, en Casa Ángel, mientras va pensando en un próximo proyecto en el que se embarcará con toda su fuerza según pase esta situación.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“Respecto a las ayudas que se han concedido, éstas han sido insuficientes, a destiempo, muchos recovecos y muchas trabas para que la gente no pueda acceder fácilmente a lo que le corresponde... creo que nos merecíamos mucho más dinero.**

**La hostelería ha sido ejemplar. No quiero hablar de otros gremios, pero si en todas partes se hubiera actuado como en la hostelería, tal vez estaría mejor la situación”**

**1.- Cerrar, abrir, restricciones, volver a cerrar... No está resultando fácil para el sector hostelero está pandemia. En tu caso concreto, ¿Cómo has vivido todos estos vaivenes? ¿En qué medida ha afectado a vuestra labor y a vuestra situación personal, laboral y económica?**

Bueno, nosotros tuvimos la suerte de apostar desde un principio por el Delivery. De hecho, según se decretó el confinamiento, fuimos los primeros en abrir en Pamplona, el 4 de abril, ofreciendo comida a domicilio. En el fondo era algo que tenía ya en mi cabeza y hemos comprobado que es un segmento que no estaba explotado, sobre todo el Delivery premium. De todas formas, la verdad es que esta situación nos ha afectado mucho, mucho, mucho, ya que el restaurante hasta febrero iba como un tiro, con unos números muy buenos, llegó la pandemia y nos ha jodido. Nos ha jodido tanto que al final hemos tenido que cerrar el local y cambiar de ubicación. Era un local de renta alta, no nos quisieron bajar la misma durante la pandemia, y nos hemos tenido que buscar la vida e ir a un local con un alquiler más barato.

**2.- ¿Cómo está la situación en el sector a día de hoy en Iruña? ¿Qué se percibe en el gremio de la hostelería? ¿Cómo están los ánimos?**

Hemos sido posiblemente la provincia más afectada por cierres de España. Hemos estado más cerrados que nadie. Esto ha afectado muchísimo a los bares y restaurantes, ha habido muchos cierres de locales, y los que van a caer todavía... Hay gente que está aguantando como puede, los que tienen terraza algo mejor, los que no tienen las están pasando muy putas... y el panorama no pinta nada bien. No tiene pinta que con la vacuna esto se vaya a arreglar pronto sino todo lo contrario... va a ser un 2021 “parecido”: abriendo, cerrando, abriendo, cerrando... Los que tienen el negocio pagado, igual aguantarán un poco mejor, pero los que tienen hipotecas y deudas... o llegan ayudas de verdad, o no sé qué va a pasar... esto va a ser un baño de sangre.





**“Hay gente que está aguantando como puede, los que tienen terraza algo mejor, los que no tienen las están pasando muy putas... y el panorama no pinta nada bien. No tiene pinta que con la vacuna esto se vaya a arreglar pronto sino todo lo contrario... va a ser un 2021 “parecido”: abriendo, cerrando, abriendo, cerrando... Los que tienen el negocio pagado, igual aguantarán un poco mejor, pero los que tienen hipotecas y deudas... o llegan ayudas de verdad, o no sé qué va a pasar... esto va a ser un baño de sangre.”.**

**“Pienso que el “Delivery” me va a venir bien para el futuro. Cuando estemos todos abiertos no habrá tanto movimiento a domicilio, pero algo quedará y vendrá bien, será un plus para los negocios de hostelería”.**

### **3.- ¿Cuál está siendo la actitud del Ayuntamiento de Iruña hacia el gremio de la hostelería y la restauración? ¿Ha habido contactos y reuniones? ¿Se han concedido ayudas?**

Te diría que el Ayuntamiento se ha portado mejor que el Gobierno. Enrique Maya ha sido más receptivo a abrir terrazas en lugares donde antes no dejaban ni de coña... están más abiertos a reuniones incluso estando él presente, cosa que dudo que pase con la presidenta cuando las reuniones son con el Gobierno... Respecto a las ayudas que se han concedido, éstas han sido insuficientes, a destiempo, muchos recovecos y muchas trabas para que la gente no pueda acceder fácilmente a lo que le corresponde... creo que nos merecíamos mucho más dinero. La hostelería ha sido ejemplar. No quiero hablar de otros gremios, pero si en todas partes se hubiera actuado como en la hostelería, tal vez estaría mejor la situación.

### **4.- Uno de los principales factores en esta crisis es la actitud del público en general. ¿Cómo se está portando y comportando la población pamplonica? ¿Y vuestra clientela en concreto?**

La gente se ha portado bastante bien. Evidentemente, los chavales jóvenes cuando están con dos gin-tonics se desmadran un poquito, pero yo les entiendo, porque son jóvenes y yo con 22 años hubiera hecho lo mismo... con esa edad no sientes que el peligro está cerca tuyo. ¿Que no es lo que habría que hacer? Evidentemente, pero... por lo demás yo veo a la gente muy concienciada. Entienden lo de las mesas, lo de las mascarillas... sí, se han portado bien.

### **5.- En algunas ciudades, (es sangrante por ejemplo el caso de la situación de la Parte Vieja en Donostia) hay zonas que se han visto especialmente perjudicadas como consecuencia de la nueva situación. ¿Y en Iruña? ¿Hay zonas que se hayan visto más o menos perjudicadas o beneficiadas o más o menos “llueve” parecido para todos?**

Aquí también la Parte Vieja está sufriendo mucho, ya que la mayoría son bares que no tienen terraza y no les ha compensado abrir, ya que no salen los números. De hecho, muchísimos bares no tienen ni posibilidad de instalarla. Los barrios exteriores han andado mejor, lo han tenido mejor que el centro, incluso se ha vigilado menos y han tenido algo más de manga ancha, lo que ha sido bueno para ellos.

### **6.- ¿Sabes si ha habido algún cierre destacable en la ciudad en cuanto a bares y restaurantes? ¿Y el comercio local? ¿Tienes constancia de cómo está encajando la situación?**

No ha habido cierres reseñables. Sí que hay bares que han cerrado pero ninguno significativo dentro de lo que es la gastronomía y la hostelería navarra. El hostelero es fuerte y de momento está aguantando. Lo que no sé es lo que vendrá después... seguramente habrá sorpresas que no nos esperamos.

¿El comercio local? Muy mal, fatal... están en una situación parecida a la hostelería. Quitando a las grandes superficies que siempre salen beneficiadas de estas cosas, las

pequeñas tiendas están muy jodidas. En el ensanche, sin ir más lejos y según leí el otro día, son más de 30 los comercios que han cerrado en el último mes y medio.

**7.- ¿Cómo crees que va a evolucionar esta situación a corto o medio plazo?  
¿Te atreves a hacer tu propia predicción?**

Mi previsión es de un año jodidísimo. Yo creo que hasta octubre-noviembre vamos a seguir como hasta ahora: abriendo y cerrando. La vacuna la veo muy lenta y no creo que vaya a cambiar mucho las cosas este año. Evidentemente, no va a ser como el 2020, pero será también complicado. Seguramente vendrá una cuarta ola y yo, al menos, no veo un final cercano.

**8.- Aunque mayormente nos dejamos llevar por el pesimismo, ¿Sacas alguna enseñanza positiva de esta situación que estamos viviendo ???**

En nuestro caso, el tema del Delivery. Ahora sé hacer algo nuevo que antes no sabía hacer y pienso que me va a venir bien para el futuro. Cuando estemos todos abiertos no habrá tanto movimiento a domicilio, pero algo quedará y vendrá bien, será un plus para los negocios de hostelería. En cualquier caso soy positivo por naturaleza, no dejo de pensar en un nuevo proyecto y voy a tirar para adelante. Tengo ganas de hacer cosas diferentes, pero buscando la tradición, buscando el producto navarro... y haciendo cositas de las que me gustan hacer a mí: Hacer de guisandero, que es lo que más me motiva... cada vez lo tengo más claro.

**“Quitando a las grandes superficies que siempre salen beneficiadas de estas cosas, las pequeñas tiendas están muy jodidas. En el ensanche, sin ir más lejos y según leí el otro día, son más de 30 los comercios que han cerrado en el último mes y medio”.**



**JUAN FLAMARIQUE** (RESTAURANTE LE PETIT COMITÉ, IRUÑA-PAMPLONA):

## “CASOS DE CONTAGIOS HAY EN TODOS LOS SECTORES Y SÓLO NOS HAN CERRADO A NOSOTROS”

**1.- A lo largo de este nuevo cierre vas a apostar por la comida para llevar? ¿Con qué tipo de oferta? ¿Lo hiciste a lo largo de los cierres anteriores? ¿Qué tal funcionó?**

No he hecho nada de comida para llevar. Ahora tampoco.

**2.- ¿Cómo te está afectando esta situación y los continuos cierres y aperturas?**

Casos de contagios hay en todos los sectores y solo nos han cerrado a nosotros. Lo peor la situación anímica. una montaña rusa. Abro, cierro, ertes, no ertes, compro, no compro... pero seguimos apoquinando todo al 100%. Muchos días sin ganas de nada. Voy al bar y verlo cerrado se me cae encima. Me lo da todo, o me lo daba. A este paso igual acabamos poniendo vacunas.

**3.- Si pudieras hablar con los gobernantes que están posibilitando la actual situación, ¿Qué les dirías? ¿Qué les pedirías? ¿Qué les aconsejarías??**

Señores gobernantes, sigo sin entender que estando en la tercera ola sigan cerrando nuestros locales cuando está más que demostrado que cumplimos con las medidas y no somos el brote de contagios y a los datos nos remitimos.

Pedir está claro que poco se puede pedir. Así lo están demostrando. Espero que este 21 no haga bueno el 20.

Se nota que para tod@s no está cayendo la misma viendo lo que



hace la clase política. Son todos igualitos.

Les aconsejaría que nos cedieran mascarillas con el logo de nuestros garitos para regalar a nuestros clientes. (Risas)... Qué puto asco dais.



**IÑIGO ETXENIKE**

**Ezkontzak**  
**Despedidak**  
**Jaiak**

**# 655 744 657**



# Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



sagardoa  
Denominación de Origen  
Denominación de Origen

hazi

ELIJO JAURLANETIA  
GOSTURU VASCO

## ÁLAVA: YOSUNE MENÉNDEZ COCINERA Y EMPRESARIA DE HOSTELERÍA

# “LA GENTE NECESITA NUESTROS LOCALES PARA RELACIONARSE Y TENER UNA VIDA MEJOR”

Yosune Menéndez dirige, junto con su marido, Txus Palomo, uno de los más renombrados bares de Gasteiz, el Erkiaga, situado en plena “Almendra”, en el casco histórico de la ciudad. Ganadora en dos ocasiones del primer premio en el Concurso de Pintxos de Álava además de finalista y podio en innumerables competiciones, esta hostelera vocacional y comprometida no tiene pelos en la lengua y se ha granjeado una merecida fama de inconformista que hace que no pocos medios de comunicación acudan regularmente a sondearle. Ondojan.com no podía ser menos.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“No puedes hacer nada en el negocio. No tienes producto porque no sabes si te van a cerrar... es imposible regentar bien cualquier bar o restaurante. No sé por qué nos han llevado a estos límites cuando está demostrado que la zona más segura ahora es la hostelería”**

**1.- Cerrar, abrir, restricciones, volver a cerrar... No está resultando fácil para el sector hostelero está pandemia. En tu caso concreto, ¿Cómo has vivido todos estos vaivenes? ¿En qué medida ha afectado a vuestra labor y a vuestra situación personal, laboral y económica?**

Todos estos vaivenes son una verdadera coña. No puedes hacer nada en el negocio. No tienes producto porque no sabes si te van a cerrar... es imposible regentar bien cualquier bar o restaurante. No sé por qué nos han llevado a estos límites cuando está demostrado que la zona más segura ahora es la hostelería: Cumplimos las medidas de higiene y aforo, cuidamos las distancias, tenemos una presión policial encima que hace que no nos podamos saltar nada...

Psicológicamente, esto hace que estemos desbocados. Ahí días que me vengo muy arriba, otros estoy muy abajo, a veces estoy genial, otros días no me baja la regla... parezco una menopáusia !!

**2.- ¿Cómo está la situación en el sector a día de hoy en Gasteiz? ¿Qué se percibe en el gremio de la hostelería? ¿Cómo están los ánimos?**

La situación económica es terrible para todos los hosteleros. En nuestro caso estamos en la puta ruina. Menos mal que en lo que respecta a nosotros tenemos el bar en propiedad, pero cada vez que nos cierran y tenemos que abrir es como empezar de cero, porque el remanente económico que teníamos, ese bienestar que nos habíamos ganado a fuerza de estar tantos años trabajando, nos lo han hundido nuestros políticos por una mala gestión. No hay otra. Es una mala gestión, una mala decisión, una decisión terrible que, además, mantienen a pesar de estar haciéndolo mal.

Y como nosotros están la mayoría de los hosteleros. Su situación laboral es la que hay:



**“En mis reuniones con el Ayuntamiento les he recriminado su actitud: el mirar solo por el beneficio puro y duro de ellos. Una de las cosas que les he recriminado es también la falta de empatía. Gestionan cosas para la ciudad sin tenernos en cuenta. No se paran a pensar que somos los que estamos a pie de calle, estamos con la gente, sabemos lo que piensan... lo sabemos todo. No son capaces de preguntarnos “¿Qué piensa la gente?” No tienen nada de visión de futuro”.**

**“Los propietarios estamos viendo que va a llegar un momento en el que no vamos a poder levantar la persiana y creo que el Gobierno Vasco no es consciente de lo que llegamos a facturar: solo en Gasteiz hay 1.400 bares, 25.000 familias que viven a cuenta de la hostelería, y creo que eso en facturación es mucho dinero... mucho !!”**

somos autónomos, no tenemos ayudas, no tenemos paro, no tenemos nada. ¿Qué nos queda? O buscarnos la vida en otro lado, que para eso lo tenemos jodido (al menos yo con la edad que tengo, o esperar a que pase y seguir trabajando, que tampoco es fácil. El sector está muy tocado, con los ánimos muy caídos y viendo sus puestos de trabajo perdidos. Los propietarios estamos viendo que va a llegar un momento en el que no vamos a poder levantar la persiana y creo que el Gobierno Vasco no es consciente de lo que llegamos a facturar: solo en Gasteiz hay 1.400 bares, 25.000 familias que viven a cuenta de la hostelería, y creo que eso en facturación es mucho dinero... mucho !!

### **3.- ¿Cuál está siendo la actitud del Ayuntamiento de Gasteiz hacia el gremio de la hostelería y la restauración? ¿Ha habido contactos y reuniones? ¿Se han concedido ayudas?**

La actitud del Ayuntamiento es la de “somos conscientes de lo que estáis pasando, pero...” pero no son capaces de arriesgar, de ser creativos. En el primer confinamiento, en marzo, me desgañité llamando a todos los políticos y a toda la gente que tenía un pelo de poder para poder hacer algo. Una de mis propuestas era abrir la hostelería al exterior sin ningún tipo de soporte para que la gente fluyera por la calle... facturaríamos como en las txoznas, crearíamos una economía circular, el dinero circularía... que es lo que hace falta. Pero ni caso. En mis reuniones con el Ayuntamiento les he recriminado su actitud: el mirar solo por el beneficio puro y duro de ellos. Una de las cosas que les he recriminado es también la falta de empatía. Gestionan cosas para la ciudad sin tenernos en cuenta. No se paran a pensar que somos los que estamos a pie de calle, estamos con la gente, sabemos lo que piensan... lo sabemos todo. No son capaces de preguntarnos “¿Qué piensa la gente?” No tienen nada de visión de futuro.

En noviembre tuvimos una reunión a la que fue SEA (Sindicato de Empresarios Alaveses) y Gasteiz ON (Asociación de comerciantes). Gasteiz ON quiso llevar a hosteleros y me llevaron a mí. Vi que no tenían ni idea sobre en qué nos podían ayudar. Les insistí: basuras, veladores, impuestos... no nos hicieron ni puto caso.

Al final, han encontrado unos dineros en alguna partida y nos han concedido 600 euros a cada hostelero, que es una mierda.

### **4.- Uno de los principales factores en esta crisis es la actitud del público en general. ¿Cómo se está portando y comportando la población gasteiztarra? ¿Y vuestra clientela en concreto?**

La clientela se ha portado especialmente bien con nosotros. Ha habido muy pocos casos de tener que llamar la atención. No hemos tenido ningún problema. Y hemos notado muy claramente que la gente no quería irse a casa, ni ahora ni cuando había que irse a las 11. Faltaban 5 minutos y la gente todavía te pedía la última caña...

Vemos claramente que la gente necesita nuestros locales para relacionarse, para tener una vida mucho mejor. Somos lo que da vida a las ciudades. Si no hay un bar, no existe la vida y tampoco existe el comercio. Eso está comprobado.





**5.- ¿Cómo crees que va a evolucionar esta situación a corto o medio plazo?  
¿Te atreves a hacer tu propia predicción?**

Mi alegato, señor Josema (sic) es que tenemos que aguantar como sea esta embestida, y nosotros la aguantaremos, pero seremos muy pocos los que lo hagamos. ¿Qué están consiguiendo desde el Ayuntamiento de Gasteiz? Que nos vayamos todos a la mierda, porque no sólo es que están haciendo mal la gestión de la pandemia, es que están haciendo mal todo: la gestión de voladores, terrazas... lo están haciendo muy mal. Hay muchas injusticias. Unos tienen mucho, otros nada y el Ayuntamiento no da su brazo a torcer. Ellos van por un lado y nosotros intentamos conciliar todo: distancias, mascarillas, atender a la clientela...

Por otra parte, estamos sometidos a una presión policial muchísimo peor que la de "aquellos años 90" y tenemos un problema gordo: somos los malos de la película... Quitarnos esta diana de encima va a ser muy difícil.

**"Vemos claramente que la gente necesita nuestros locales para relacionarse, para tener una vida mucho mejor. Somos lo que da vida a las ciudades. Si no hay un bar, no existe la vida y tampoco existe el comercio. Eso está comprobado"**

**Descubre Ezagutu**

**luckia Casino Kursaal**

**casinokursaal.com**   

C/ Mayor nº1 - Donostia / San Sebastián - Tel.: 943 429 214   

PROHIBIDO EL JUEGO A MENORES DE 18 AÑOS / Presentación DNI, Pasaporte / Pasaporte / NAFI, JOLASEAN DIRERTITU ZAITEZ, OIBERTIMENIKI ETA JOSTAKETA AHIRAKATSUA GOMENDATZEN DUTIZU / DIVIÉRTETE JUGANDO, TE RECOMENDAMOS LA DIVERSION Y EL JUEGO RESPONSABLE.



**JUANMA LAVÍN**

**(PROPIETARIO DEL CENTRO TEMÁTICO DEL VINO "VILLA LUCÍA" DE LAGUARDIA, RIOJA ALAVESA):**

# "SOLO EN EUSKADI, SE NECESITA UN PLAN DE 300 MILLONES PARA RESCATAR A LA HOSTELERÍA"

**1.- A lo largo de este nuevo cierre o el que pueda venir, ¿Vais a apostar por la comida para llevar? ¿Con qué tipo de oferta? ¿Lo hicisteis a lo largo de los cierres anteriores? ¿Qué tal funcionó?**

No vamos a apostar por la comida para llevar. Lo hicimos en Navidades como todos los años anteriores con nuestra empresa de catering con más de 65 platos diferentes y un menú de "Antojitos de Casquería".

En 2020 hubo más pedidos pero de mucho menor importe por la restricciones para poder juntarse en las casas. Resultado: más trabajo, menos ingresos y pérdidas. La solución no es la comida para llevar desde bares y restaurantes. Amén de que se está en una situación si no ilegal, sí al menos alega, siempre y cuando no se tengan las instalaciones, los medios y permisos sanitarios y legales pertinentes para poder realizar esos servicios. Pero esto es otro debate importante.

**2.- Hay personas en las redes sociales y en otros foros que afirma que "los hosteleros no hacen más que quejarse", sin darse cuenta de que es el único sector al que se ha cerrado por decreto, lo que ha originado múltiples problemas económicos, personales, psicológicos... entre sus integrantes. En vuestro caso, ¿Cómo os está afectando esta situación y los continuos cierres y aperturas?**

Terrible quebranto económico empresarial al tener que acometer sin ingresos una serie de gastos fijos estructurales altos (impuestos, tasas, energía, suministros, seguros de todo tipo, mantenimientos, reparaciones por inactividad de muchas máquinas y herramientas, asesorías, licencias de comunicaciones, programas e informática, gastos de personal, mantenimiento de instalaciones, jardinería...). Y todo ello, repito, sin ingresos.

Dificultad e imposibilidad para poder organizar la empresa, realizar planes de viabilidad y poder dar seguridad al equipo y a los profesionales. Graves problemas logísticos con pérdidas por compras de última hora para abrir o existencias de



última hora al cerrar repentinamente...

Existe un gran endeudamiento para poder acometer todos estos gastos que lleva a un futuro incierto y con pérdidas probables en muchos años venideros. Lo tremendo es que es un endeudamiento que no va a inversión sino a cubrir gastos para no dejar a nadie sin cobrar y mantener el negocio moribundo pero vivo.

Altísima incidencia en las personas integrantes del equipo y de todas sus familias. Situación de ERTE con un descenso considerable de los ingresos. Gran afectación a las familias. Dramas personales y familiares terribles, teniendo que apoyar a determinadas personas y familias monetariamente e incluso con alimentos.



Pérdida de equipos de extras para eventos al no poder contratarlos debido a la inexistencia de banquetes, trabajos MICE y en definitiva todo tipo de eventos. Auténticos dramas familiares y personales dentro del colectivo del personal extra al no tener trabajo en esos servicios extras. Pérdida de personal formado y preparado que tiene que buscar otros trabajos para poder subsistir. Desaparición de profesionales formados, tanto extras como personal permanente. Ruina empresarial y personal y una incertidumbre total que deriva en ansiedad, enfermedades por estrés y psicósomas que aparecen entre hosteleros y equipos y sus familias. La inactividad produce un efecto negativo en las personas y profesionales. Se pierde la dinámica, el ritmo y la efectividad del profesional. La angustia y la frustración aparece tanto personal como profesionalmente.

Alta incidencia entre todos los gremios, distribuidores y productores desde el sector primario al terciario. Caída en cadena de pequeñas bodegas, agricultores, viticultores, ganaderos, carniceros, pescateros, arrantzales, transportistas, preventas, conserveras artesanales, familiares y toda la cadena de valor que nos proporciona productos de calidad, locales y km 0.

### **3.- Si pudierais hablar con los gobernantes que están posibilitando la actual situación, ¿Qué les diríais? ¿Qué les pediríais? ¿Qué les aconsejaríais??**

Les pediría que haya un rescate valiente, generoso y real con la hostelería y el turismo en general, de igual manera que hubo un rescate para la banca en la anterior crisis económica. Es una verdadera apuesta de futuro por mantener

una idiosincrasia enogastronómica y unas estructuras de autónomos, pequeñas y medianas empresas que contribuyen a mantener nuestra riqueza económica y cultural.

Si se tiene que cerrar por cuestiones sanitarias y por el bien común, entonces tendrá que haber unas indemnizaciones de igual manera que las hay cuando alguien cede un bien. Nuestro bien es el servicio hostelero y enogastronómico. Si cedemos ese derecho por el bien de la sociedad entonces tendremos que ser indemnizados de alguna manera.

Si queremos tener una sociedad acorde a los cánones europeos, tendremos que disponer de los mismos mecanismos que están teniendo hosteleros alemanes, franceses, italianos... Abogo por el sistema alemán donde se indemniza y ayuda con un importe que va en líneas generales del 70% al 80 % de la facturación del 2019. Y lógicamente teniendo que demostrar dichos ingresos con las declaraciones y contabilidad presentadas en hacienda.

Ayudas directas a fondo perdido bien reduciendo la carga de endeudamiento a través de los préstamos firmados con Elkarri e ICO y/o subvenciones directas a costes estructurales durante al menos un año y medio y si se quiere mes a mes.

En definitiva, se necesita un plan de cerca de 300 millones de euros sólo en Euskadi, como han solicitado las asociaciones de hostelería de Euskadi en el Parlamento Vasco, para poder paliar la decrepitud y extremo deterioro en los que nos encontramos personal, económica y profesionalmente. Creo que es un tema de justicia. Sé que es complicado pero hay que hacerlo ya que es la manera de mantener una estructura empresarial de autónomos y PYMES. Lo que recibamos lo devolveremos con creces en los años siguientes creando riqueza.

**AITOR ETXENIKE** (CHEF Y SOCIO DEL RESTAURANTE KROMATIKO, GASTEIZ):

## “EL HABER ESTADO TAN DESUNIDOS COMO SECTOR HA HECHO QUE NOS LA METAN DOBLADA”

**1.- A lo largo de este nuevo cierre o el que pueda venir, ¿Vais a apostar por la comida para llevar? ¿Con qué tipo de oferta? ¿Lo hicisteis a lo largo de los cierres anteriores? ¿Qué tal funcionó?**

Sí, lo hemos hecho. Lo hicimos también en noviembre, lo que pasa es que como en realidad nuestra cocina no está adaptada para el take away y no terminábamos de verlo, decidimos adaptarla, así que cerramos en noviembre 10 días para prepararlo bien y pensar en el T.A como si de un local nuevo se tratara. Decidimos hacer raciones más grandes, pensadas para compartir, y platos que se pudieran recalentar. Y la verdad es que funcionó muy bien, aunque lo malo es que se concentra todo el fin de semana. Así, el fin de semana hemos llegado a trabajar más que en algunos fines de semana normales, pero no se compensa con el resto de la semana. Nos ha servido para mantenernos a flote sin mayores problemas. Además como somos 4 socios autónomos, no hemos tenido problemas de personal. En cualquier cosa notamos que en febrero no hay la misma alegría y que ha descendido algo la demanda, y hablando con más gente del sector, tienen la misma sensación. En cualquier caso, lo dicho, esto nos ha servido para tirar para adelante, cuando un barco se empieza a hundir, puedes tapar los primeros agujeros con cinta aislante... pero no le vemos viabilidad de cara al futuro.

**2.- Hay personas en las redes sociales y en otros foros que afirma que “los hosteleros no hacen más que quejarse”, sin darse cuenta de que es el único sector al que se ha cerrado por decreto, lo que ha originado múltiples problemas económicos, personales, psicológicos... entre sus integrantes. En vuestro caso, ¿Cómo os está afectando esta situación y los continuos cierres y aperturas?**

En el plano económico hemos conseguido tirar bastante bien y tirar para adelante a base de reinventarnos, pero empezamos a estar cansados. No cansados físicamente, pero ya se nos empiezan a acabar las ideas. Vale que somos jóvenes, que tenemos ganas y que vemos todo positivo, pero



llega un momento en que se te acaban los recursos y no sabes para donde tirar. En los seis meses que llevamos de vida hemos planteado cinco locales distintos: hemos empezado con un local en el que trabajábamos con carta mediodías y noches sin ningún problema, en una segunda fase no podíamos dar cenas, así que sacamos un menú degustación, pero solo lo podíamos trabajar bien el fin de semana... Otro escenario fue cuando nos cerraron todo y tuvimos que pasar completamente al Take Away, el cuarto escenario donde hemos podido estar abiertos al mediodía y lo hemos podido hacer bien... y suma y sigue. Ahora mismo estamos en domingo a la espera de saber si los jueces echan para atrás la decisión del Gobierno Vasco y no sabemos si el jueves





vamos a ser un local de Take Away o un local de carta... si vamos a abrir solo al mediodía... Esto nos afecta en toda la cadena, porque los repartidores, los distribuidores... están todos a la expectativa, es un show conseguir productos que lleguen cuando tienen que llegar, a veces para elaborar un plato te vuelves loco... es cansino trabajar de esta manera, sobre todo además con el trasfondo de que es injusto. Porque si fuéramos un problema grave y real, podríamos asumirlo, pero cuando ves que todo es un paripé y un circo en el que no eres más que una marioneta, empieza a ser tremendamente canso. Con ganas de que acabe ya, de que podamos trabajar con normalidad. Si el tema hubiera sido que se nos habría cerrado pero nos hubieran compensado con las indemnizaciones que corresponden al cierre, pase. Pero han hecho con nosotros lo que les ha dado la gana. También tenemos que aprender como sector que el haber estado tan desunidos ha hecho que nos la metan doblada. Creo que se han metido con nosotros porque somos un sector pequeño y desunido. No se han metido con los colegios, los transportes públicos... porque sabían que habría sido más grave.

### **3.- Si pudierais hablar con los gobernantes que están posibilitando la actual situación, ¿Qué les diríais? ¿Qué les pediríais? ¿Qué les aconsejaríais??**

Lo primero, les diría que no lo entiendo. Antes de la pandemia éramos un sector clave, importantísimo, nos paseaban... éramos la cocina de Euskadi, lo mejor para el turis-

mo... y hemos pasado a ser unos apestados. Lo segundo, me sorprende el desconocimiento que tienen de hostelería. Primero, que no les ha importado ni un momento saber dónde se está contagiando la gente. Y por otra parte, no han tenido en cuenta que en hostelería hay modelos muy diferente. E igual, si nos hubieran dejado trabajar con normalidad a los que habíamos podido garantizar unas medidas mínimas de seguridad, se habría podido salvar a la hostelería que tenía que cerrar sí o sí.

¿Qué mas les diría? Que se hagan cargo de la situación. Si me han hecho cerrar sin demostrar que los contagios se crean en la hostelería, se tenían que haber hecho cargo como han hecho el resto de los países europeos. Estoy sorprendido, de todas formas de lo bien que lo estamos llevando. Yo me imagino, si todos los funcionarios del Gobierno Vasco mañana les mandan a casa con la mitad del sueldo estoy seguro de que se habría liado petardísima. Si mañana en las grandes fábricas les mandan a todos a su casa y cobran la mitad lo mismo. En nuestro caso se nos ha mandado a casa con una palmadita, una mano delante y otra detrás y no ha pasado nada. Y no es un problema de que nos paguen como a la gente le pagan un subsidio. El mayor problema de los hosteleros son los gastos intrínsecos del negocio: el alquiler, el crédito que podamos tener para una reforma... gastos que se miden en miles de euros hasta en los locales más pequeños. Nos han dejado tirados, como escoria. Y les pediría que una de dos, o se hacen responsables de los negocios o nos dejan trabajar. Así de sencillo.

## IPARRALDE: CATHERINE MARCHAND

PERIODISTA GASTRONÓMICA DE “LA SEMAINE DU PAYS BASQUE”

# “¿QUIÉN VA A ASUMIR LA RESPONSABILIDAD DE LA QUIEBRA DE LA HOSTELERÍA?”

Nacida en Lyon el 4 de noviembre de 1959, la carrera profesional autodidacta de Catherine Marchand la ha llevado al País Vasco. Paralelamente, desde 1996, el mundo del periodismo con el semanario vasco La Semaine du Pays Basque, la ha llevado a descubrir personas apasionadas, encuentros decisivos en su escritura. En 2015, publicó su primer libro “Victor Iturria, un héros basque - Euskal Heroia”, un homenaje a los héroes de la Segunda Guerra Mundial 1939-1945, hasta nuestros días. Su relación directa con la gastronomía, sin embargo, se vio reforzada a partir de 2017 como consecuencia de la publicación de su segundo trabajo “Sublimes Produits”, un encuentro entre cocineros y productores del País Vasco que ahonda entre la complicidad y la relación entre chefs y productores, desde la tierra hasta el mar. La situación creada por la actual pandemia ha convertido a Catherine en testigo de primer orden de todo lo que está sucediendo en la gastronomía de Iparralde.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“Desde el cierre a mediados de marzo de 2020, toda una profesión se ha visto obligada a detenerse repentinamente. Bares y restaurantes, discotecas, etc., han sido señalados como “no esenciales” y “focos de contaminación” a pesar de que hemos visto que esto no tiene nada que ver”.**

**1.- ¿Cómo está la situación en el sector a día de hoy en Iparralde ? ¿Qué se percibe en el gremio de la hostelería? ¿Cómo están los ánimos? ¿Cómo ves que están sufriendo personalmente, laboralmente, económicamente... esta dinámica de cierre - apertura - restricciones - cierre - apertura...?**

El sector de Hostelería se encuentra muy mal, y desde el segundo confinamiento a finales de octubre, se está viviendo peor: la fecha adelantada del 20 de enero para la apertura de la hostelería no se ha cumplido, y desde entonces, no hay ninguna fecha prevista de apertura. Desde el cierre a mediados de marzo, toda una profesión se ha visto obligada a detenerse repentinamente. Bares y restaurantes, discotecas, etc., han sido señalados como “no esenciales” y “focos de contaminación” a pesar de que hemos visto que esto no tiene nada que ver... Y los hosteleros sufren por no poder trabajar. Echan de menos a la gente, la cocina y la sala... Sobre todo, para mantener la conexión con los clientes, para que las personas sepan que existen y que todavía están allí. No voy a decir que estén bajos de moral, pero necesitan que se les entienda, que se conozca la injusticia que están viviendo desde el primer encierro. Todos han reaccionado de manera diferente. Sobre todo quieren trabajar, respetando un protocolo de salud. Unirse ! En Iparralde, un colectivo “ Kasu Kasu Ostalariak Kexu” lleva realizadas varias acciones. Inicialmente solo eran bares, y ahora los restaurantes, trinquetes, salas de deportes etc... siguen también al colectivo. Trabajan también para que la gente entienda sus problemas. Estar juntos es muy importante para ir adelante.

**2.- ¿Cuál está siendo la actitud de los Ayuntamientos y las instituciones departamentales y estatales hacia el gremio de la hostelería y la restau-**

Fotografia: Kepa Etchandy



**“Muchos tienen miedo al futuro. Creen que no son escuchados ni por el Estado ni por la Comunidad del País Vasco, que agrupa a 158 municipios. En cuanto a las ayudas, hay quienes las obtienen y quienes no. No todo el mundo puede acceder a la ayuda estatal: hay que cumplir una serie de condiciones a las que algunos no llegan, por lo tanto, hay desigualdades”.**

**“Ya se han producido tragedias: algunos han acabado con sus vidas, como un joven cocinero de Baiona. La gente está al límite y algunos se ven en el fondo del abismo. ¿Cómo se sale de eso?. ¿Quién será el responsable de este desastre humano?”.**

### **¿Ha habido contactos y reuniones? ¿Se han concedido ayudas?**

Muchos tienen miedo al futuro. Creen que no son escuchados ni por el Estado ni por la Comunidad del País Vasco, que agrupa a 158 municipios. En cuanto a las ayudas, hay quienes las obtienen y quienes no. No todo el mundo puede acceder a la ayuda estatal: hay que cumplir una serie de condiciones a las que algunos no llegan, por lo tanto, hay desigualdades. Todo se ha puesto todo en marcha, sin consultar a nadie, y la gestión genera dudas: Los pagos y gastos se han pospuesto, pero habrá que pagarlos algún día. La ayuda estatal permite sobrevivir, pero ¿cuánto tiempo? Es un efecto perverso. El Colectivo “Kasu Kasu Ostalariak Kexu” se posiciona como interlocutor y realiza acciones para hacer entender las dificultades relacionadas con esta situación. Es una burbuja de aire que permite que todos se unan, se apoyen mutuamente para desafiar juntos a los que toman las decisiones locales.

### **3.- Uno de los principales factores en esta crisis es la actitud del público en general. ¿Cómo se está portando y comportando la población de Iparralde?**

Hay mucha solidaridad hacia los restaurantes y los productores. Eso es muy importante, hay mucho apoyo por medio de “la venta para llevar”, u otras iniciativas. El comentario general es “No podemos quedarnos de brazos cruzados y aguantar los acontecimientos. Debemos avanzar con la esperanza de una pronta reapertura”.

### **4.- En algunas ciudades, (es sangrante por ejemplo el caso de la situación de la Parte Vieja en Donostia) hay zonas que se han visto especialmente perjudicadas como consecuencia de la nueva situación. ¿Y en Iparralde? ¿Hay zonas que se hayan visto más o menos perjudicadas o beneficiadas?**

En Iparralde no tenemos centros tan importantes, pero se nota que los comercios cerrados afectan a los que están abiertos. Las ventas han bajado en general. Desde el 5 de febrero los grandes centros comerciales de Ameztondo y del BAB2 permanecen cerrados con la única excepción de los comercios de alimentación.

### **5.- ¿Ha habido algún cierre destacable en Iparralde en cuanto a bares y restaurantes? ¿Y el comercio local? ¿Cómo está encajando la situación?**

Muchos no se recuperarán. Veremos muchas quiebras económicas, sociales y psicológicas en los próximos meses. Ya se han producido tragedias: algunos han acabado con sus vidas, como un joven cocinero de Baiona. La gente está al límite y algunos se ven en el fondo del abismo. ¿Cómo se sale de eso?. ¿Quién será el responsable de este desastre humano? Como dicen los hosteleros: la quiebra no será culpa nuestra, nuestra gestión no estará en entredicho: es la ley la que nos prohíbe trabajar.

### **6.- En Iparralde en general cobra una importancia primordial el sector “slow”. Los pequeños productores, los obradores artesanos, la producción ecológica... ¿Cómo está encajando la crisis este sector?**

Pues, no tan fácil: muchos tenían por clientes a los restaurantes, y ahora sus productos sobran... Al menos, la gente ha acudido a los pequeños productores y pescadores. Siguen los mercados y hay tiendas de productores que son “escaparates” de su trabajo. Ahí la gente encuentra los productos llegados directamente de los caseríos.



### 7.- ¿Cómo crees que va a evolucionar esta situación a corto o medio plazo? ¿Te atreves a hacer tu propia predicción?

No se sabe nada. No hay prevista una fecha de apertura para los establecimientos de hostelería, pero tampoco para las salas de deporte, los trinquetes, o la cultura. La mayor preocupación proviene de la juventud. Los jóvenes no ven futuro en los campos profesionales que han elegido. En la hostelería, los aprendices tienen que realizar nueve meses de prácticas para completar su preparación, pero hoy los que tienen suerte están realizando un máximo de cuatro. Se sienten perdidos. ¿Cuál será el futuro?

¿Como hacer frente a esta situación? En el sector de la hostelería hay un gran miedo a perderlo todo, sobre todo para quienes trabajan en pareja o en familia, muchas veces autónomos con avales bancarios para sus empresas. Estos hombres y mujeres recuerdan que no son responsables de lo que sucediera en caso de quiebra. Ellos no han fallado en la gestión de sus negocios. La pregunta es: ¿Quién va a asumir la responsabilidad? La preocupación está ahí porque todo el mundo sabe que va a haber un desastre económico y social, y va a ser incluso mucho más letal que el covid.

### 8.- Aunque mayormente nos dejamos llevar por el pesimismo, ¿Sacas alguna enseñanza positiva de esta situación que estamos viviendo ???

Se están volviendo a implantar y la gente está redescubriendo valores como compartir y ser solidarios. Después de décadas de individualismo, la sociedad colectiva está recuperando su lugar, ¡como siempre lo ha hecho el País Vasco! La gente se está movilizan-do y se está uniendo para resolver su situación.

**“La gente está re-descubriendo valores como compartir y ser solidarios, como siempre se ha hecho el País Vasco”.**



Caricatura: Javier Etayo "Tasio"

**XABI IBARBOURE** (RESTAURANTE LES FRÈRES IBARBOURE, BIDART, LAPURDI):

# “OFRECER UN BUEN SERVICIO DE SALA SERÁ ALGO FUNDAMENTAL CUANDO LLEGUE LA REAPERTURA”

**1.- Cerrar, abrir, restricciones, volver a cerrar... No está resultando fácil para el sector hostelero está pandemia. En tu caso concreto, ¿Cómo has vivido todos estos vaivenes? ¿En qué medida ha afectado a vuestra labor y a vuestra situación personal, laboral y económica?**

El primer cierre por confinamiento nos pareció un poco surrealista. En primer lugar, estábamos preocupados porque no sabíamos cuándo íbamos a reabrir. El estado implementó el paro parcial y eso nos tranquilizó.

Luego vino la apertura en junio con una actividad muy grande. Estupendo financieramente, pero muy complicada para la vida personal.

Luego, nuevo cierre en octubre. El estado proporciona la ayuda, pero el cierre sigue está siendo muy largo sin perspectivas de reapertura. Y tarjeta roja para las compañías de seguro, que podían haber respondido mejor.

Por lo tanto, lo que hemos hecho ha sido dar un paso atrás y disfrutar de la familia y de nuestros hijos.

**2.- ¿Cómo está la situación en el sector a día de hoy en vuestra zona? ¿Qué se percibe en el gremio de la hostelería? ¿Cómo están los ánimos?**

Todo el mundo vive preocupado. Desde diciembre el estado nos entrega el 20% de nuestra facturación, y si hacemos comida para llevar no se tiene en cuenta en el cálculo. Además nos beneficiamos del desempleo parcial. Para nosotros, las intenciones son buenas.

Pero por otro lado, tengo un poco de miedo por nuestros equipos porque están perdiendo ritmo. Así que al menos trabajamos preparando comida para llevar.

**3.- ¿Cuál está siendo la actitud del Ayuntamiento y las instituciones hacia el gremio de la hostelería y**

**la restauración? ¿Ha habido contactos y reuniones? ¿Se han concedido ayudas?**

No ha habido ninguna reunión por parte del Ayuntamiento.

**4.- Uno de los principales factores en esta crisis es la actitud del público en general. ¿Cómo se está portando y comportando la población de Iparralde? ¿Y vuestra clientela en concreto?**

Somos un establecimiento hostelero con un restaurante gastronómico.

Hemos implementado un protocolo sanitario, respetando las distancias entre las mesas de los comensales, y nuestros clientes han respetado las medidas sanitarias así como los habitantes de la ciudad de Bidart.

Son los visitantes veraniegos del resto de Francia, y en particular los jóvenes los que han respetado menos los protocolos sanitarios (fiestas en la playa, restaurantes alrededor del mercado de Biarritz que no respetan las normas sanitarias, etc...)

**5.- En algunas ciudades, (es sangrante por ejemplo el caso de la situación de la Parte Vieja en Donostia) hay zonas que se han visto especialmente perjudicadas como consecuencia de la nueva situación. ¿Y en Bilbao? ¿Hay zonas que se hayan visto más o menos perjudicadas o beneficiadas o más o menos “llueve” parecido para todos?**

Yo, en concreto, vivo entre las comunas de Bidart y Guéthary, y el virus no parece muy activo en esas localidades.

**6.- ¿Ha habido algún cierre destacable en la ciudad en cuanto a bares y restaurantes?**

No ha habido cierres notables. Hay que destacar que nos han ayudado y que los restaurantes de hotel han sido ce-

Xabi y Patrice Ibarboure. Fotografía: Kepa Etxebarria



rrados administrativamente durante la temporada baja. Además, la comida para llevar está dando forma a un nuevo paisaje local. La venta para llevar en diciembre fue muy buena para nosotros.

**7.- ¿Cómo crees que va a evolucionar esta situación a corto o medio plazo? ¿Te atreves a hacer tu propia predicción?**

Hay que dar tiempo al Estado para vacunar a la población. Una vez lo hagan, esperemos que no nos hagan cerrar, porque es complicado cerrar, abrir, cerrar... Nuestra estructura es grande y requiere 3 semanas de trabajo antes de reabrir.

Creo que la actividad será muy fuerte e intensa cuando volvamos a abrir, ya que la gente ha echado mucho en falta

los restaurantes. El servicio de sala tendrá un papel fundamental, ya que los clientes tendrán necesidad de ser bien atendidos y sentirse mimados.

**8.- Aunque mayormente nos dejamos llevar por el pesimismo, ¿Sacas alguna enseñanza positiva de esta situación que estamos viviendo ???**

Sí, el tiempo ganado para disfrutar de la familia y el haber podido descansar en un trabajo en el que habitualmente vivimos a 100 por hora durante todo el año.

Además de la frescura mental y el tiempo para poder reflexionar, mejorar nuestra oferta y hacer evolucionar nuestra carta.



**PHILIPPE Y SANDRINE ARRAMBIDE (HÔTEL DES PYRENNÉES, DONIBANE GARAZI):**

# “LA PARTE MÁS DIFÍCIL DE ESTA SITUACIÓN ESTÁ POR VENIR, AUNQUE CREEMOS QUE SALDREMOS DE ELLA”

**1.- Cerrar, abrir, restricciones, volver a cerrar... No está resultando fácil para el sector hostelero esta pandemia. En tu caso concreto, ¿Cómo has vivido todos estos vaivenes? ¿En qué medida ha afectado a vuestra labor y a vuestra situación personal, laboral y económica?**

Tras los anuncios del gobierno, tuvimos que cerrar nuestro establecimiento a toda prisa y sin poder anticiparnos a nivel de nuestro equipo, nuestros clientes y nuestras compras.

Tuvimos que ponernos en contacto con todos nuestros clientes para cancelar sus reservas, lo que supuso una gran pérdida de facturación.

Tuvimos que poner a todo nuestro equipo en jornada reducida, lo que no fue fácil, para montar un expediente a nivel de gestión, justificando el motivo y valorando la pérdida de facturación durante estos periodos cerrados.

En cuanto a mercancías, era muy complicado de gestionar. La primera vez, como todos los demás, el cierre nos fue comunicado mediante un anuncio televisado el sábado por la noche a las 8:00 p.m. informándonos de que debíamos cerrar nuestros establecimientos a la medianoche, es decir, en 4 horas en pleno fin de semana.

La segunda vez, fin de semana de Todos los Santos, en mitad de las vacaciones escolares, tuvimos que volver a cerrar nuestros establecimientos a las 24:00 horas. Estos anuncios siempre se hicieron en la prensa, en el último momento y nunca nos avisaron con anticipación. En consecuencia, no pudimos anticipar nuestras compras resultando en una pérdida significativa tanto en términos financieros como en materias primas.

Fue difícil lidiar con todo y soportarlo porque no teníamos perspectivas de apertura.

Tuvimos que poner en marcha medidas para poder hacer

frente a todo este déficit porque debemos seguir pagando todos los costes fijos, cargas y cotizaciones sociales, rentas y amortizaciones de préstamos...

A nivel personal, no hay ayuda económica para los gerentes por lo que no hubo ingresos en el primer encierro y en el segundo encierro ha sido un poco menos complicado porque se ha ayudado un poco más a las empresas.

En cualquier caso, ha sido una situación complicada de administrar en términos de tesorería.

**2.- ¿Cómo está la situación en el sector a día de hoy en vuestra zona? ¿Qué se percibe en el gremio de la hostelería? ¿Cómo están los ánimos?**

Vivimos una época triste y complicada porque no tenemos suficientes clientes para poder abrir nuestros hoteles de manera rentable.

**3.- ¿Cuál está siendo la actitud del Ayuntamiento y las instituciones hacia el gremio de la hostelería y la restauración? ¿Ha habido contactos y reuniones? ¿Se han concedido ayudas?**

Que nosotros sepamos, no hay ayuda ni medidas implementadas por el ayuntamiento y las instituciones locales.

Nadie del ayuntamiento ni de otro nivel se ha puesto en contacto con nosotros para saber cómo estamos o para saber cómo estamos viviendo esta situación salvo en el primer encierro la señora Oliveira del CCI de Bayona nos llamó para saber cómo estábamos, y preguntarnos si estábamos informados sobre las ayudas existentes e informarnos de una servicio de ayuda para los hosteleros en caso de necesidad.

**4.- Uno de los principales factores en esta crisis es la actitud del público en general. ¿Cómo se está portando y comportando la población de Iparralde? ¿Y vuestra clientela en concreto?**





El público local sigue viviendo con bastante normalidad. Nuestros clientes nos mandan muestras de apoyo y esperan poder regresar a nuestra casa lo antes posible. A fin de año preparamos menús para llevar para satisfacer la demanda y agradar a nuestros clientes, a quienes agradecemos su presencia y apoyo.

**5.- ¿Cómo lleva el cierre el resto de locales de Garazi? ¿Y el comercio?**

En Garazi, casi todos los bares y restaurantes están cerrados. Algunos restaurantes sirven comida para llevar, pero con el toque de queda ahora es aún más complicado

Los comercios generalmente están abiertos y algunos adap-

tan su apertura a la temporada y las nuevas restricciones.

**6.- ¿Cómo creéis que va a evolucionar esta situación a corto o medio plazo? ¿Os atreveis a hacer vuestra propia predicción?**

Esta situación es muy complicada y creemos que lo seguirá siendo durante mucho tiempo. No tenemos perspectivas de futuro en este momento. Para nosotros, la parte más difícil está por venir y creemos que podremos salir de ella.

**7.- Aunque mayormente nos dejamos llevar por el pesimismo, ¿Sacais alguna enseñanza positiva de esta situación que estamos viviendo ???**

Ninguna, salvo que podía haber sido peor.



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

[www.ogiberri.com](http://www.ogiberri.com)



**PIERRE CHILO** (RESTAURANT CHILO, BARCUS, ZUBEROA):

## **“LA GENTE LOCAL NOS HA APOYADO MUCHO CON LA COMIDA PARA LLEVAR. ES ALENTADOR Y AGRADABLE”**

**1.- Cerrar, abrir, restricciones, volver a cerrar... No está resultando fácil para el sector hostelero esta pandemia. En tu caso concreto, ¿Cómo has vivido todos estos vaivenes? ¿En qué medida ha afectado a vuestra labor y a vuestra situación personal, laboral y económica?**

Cuando cerramos por primera vez fue una sorpresa y la reacción inmediata fue hacer comida para llevar para vender la mercadería que teníamos en las neveras para el fin de semana. Entonces decidimos continuar porque la gente respondió muy bien. Con el tiempo, el cierre que imaginamos de unos días se convirtió en un cierre largo, nos acostumbramos a la fórmula para llevar y las entregas, y los clientes eran cada vez más numerosos. Cuando reabrimos trabajamos bien, y esperábamos no revivir un cierre, pues en octubre es temporada alta para nosotros con la caza. Pero hubo que cerrar y las restricciones a principios del otoño fueron tales que estuvimos a punto de cerrar definitivamente. Esto es un duro golpe para nuestra profesión, después de un año no hemos trabajado casi ningún mes. Se nos considera lugares de riesgo, y cuesta entender el cierre cuando hemos puesto en marcha protocolos y equipos para evitar que el virus circule en nuestros establecimientos. Desde el punto de vista personal, estamos viviendo bien la situación porque trabajamos los fines de semana, pero tememos la reapertura por varios motivos: pérdida de ritmo, motivación del personal, estado de ánimo y actitud de los clientes, impacto económico... Tendremos que trabajar duro para compensar las pérdidas en números, y al mismo tiempo hemos perdido el ritmo de nuestro trabajo... no será fácil.

**2.- ¿Cómo está la situación en el sector a día de hoy en vuestra zona? ¿Qué se percibe en el gremio de la hostelería? ¿Cómo están los ánimos?**

Los profesionales están quemados. Temen por su negocio y por nuestra profesión en general. Trabajamos en familia, nuestros hijos son jóvenes, estamos en proceso de traspaso y tienen miedo al futuro. La información de los medios da

una imagen de nuestros establecimientos poco tranquilizadora para los clientes, los hoteles, bares y restaurantes están considerados como lugares de alta contaminación, lo que hará aumentar las comidas a domicilio y las vacaciones en airbnb.

**3.- ¿Cuál está siendo la actitud del Ayuntamiento y las instituciones hacia el gremio de la hostelería y la restauración? ¿Ha habido contactos y reuniones? ¿Se han concedido ayudas?**

Estamos ubicados en un pueblo muy pequeño, por lo que el ayuntamiento tiene poco poder, sin embargo los habitantes del pueblo y los funcionarios son leales a nuestro servicio de comida para llevar, lo que ya es un punto importante para nosotros. Somos miembros de la umih, el sindicato hostelero que lucha por hacer oír nuestra voz en los más altos niveles del estado.

**4.- Uno de los principales factores en esta crisis es la actitud del público en general. ¿Cómo se está portando y comportando la población de Iparralde? ¿Y vuestra clientela en concreto?**

Nuestros clientes son muy leales con la comida para llevar. El 40% de nuestros clientes de comida para llevar piden todos los fines de semana, lo que es genial. También tenemos personas que nunca han estado en el restaurante pero que piden comida para llevar, lo cual es bueno también. Tenemos mucho apoyo y mucha gente local nos piden la comida del domingo. Es alentador y agradable.

**5.- En algunas ciudades, (es sangrante por ejemplo el caso de la situación de la Parte Vieja en Donostia) hay zonas que se han visto especialmente perjudicadas como consecuencia de la nueva situación. ¿Y en Bilbao? ¿Hay zonas que se hayan visto más o menos perjudicadas o beneficiadas o más o menos “llueve” parecido para todos?**



Pierre Chilo y su madre. Fotografía: Kepa Etchandy

Estamos situados en zona rural, y todos nos hemos visto afectados, no menos unos que otros. Todos tenemos actividades de bar y restaurante y nos hemos adaptado al servicio de comida para llevar, no como Donostia, donde una de las actividades emblemáticas es la de las tapas.

**6.- ¿Ha habido algún cierre destacable en la ciudad en cuanto a bares y restaurantes?**

Non de momento. Creo que la gente se ha dado cuenta de la importancia de consumir local y de ir más a los pequeños comercios. Eso sí, el poder de atracción de la gran distribución sigue presente.

**7.- ¿Cómo creéis que va a evolucionar esta situación**

**a corto o medio plazo? ¿Os atreveis a hacer vuestra propia predicción?**

Es difícil de decir, creo y espero que podamos tener una buena temporada de verano, todavía con protocolos sanitarios pesados, pero la situación no se estabilizará hasta finales de año. En cuanto a decir que nuestra profesión volverá como antes después de todo esto, no creo ...

**7.- Aunque mayormente nos dejamos llevar por el pesimismo, ¿Sacais alguna enseñanza positiva de esta situación que estamos viviendo ???**

Sí, que hemos conseguido reinventar nuestra profesión dando placer a la gente en su propia casa.

**FREECOOKING**

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

**TAILERRAK  
KOMUNIKAZIOA  
AHOLKULARITZA**

**OSOA**

email: info.osoa@gmail.com Tlx: 667 85 3520 / 634 28 205

YouTube Instagram Facebook



# LA HOSTELERÍA



# CUMPLE TÚ CON

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

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



# A HA CUMPLIDO



# LA HOSTELERÍA

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

tros 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.com**  
comer bien en Gipuzkoa



Comer en  
**GIPUZKOA**  
*non jan*

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastroweb!

## TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

**ALEGIA**

ERBETA, 2

TEL. 943 65 07 21

[www.restaurantetxintxarri.com](http://www.restaurantetxintxarri.com)



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

## OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR  
ABIERTO TODO EL AÑO

### ALTZAGA

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 88 77 26



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

## SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN  
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

### ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37  
TEL. 620 733 179



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

## TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

### ARAMA

HERRIKO PLAZA  
683 47 33 46



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



# URBITARTE SAGARDOTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

ERGOIENA AUZOA, 2/G  
TEL. 943 18 01 19



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

# LANDETA SAGARDOTEGIA

LA SIDRERÍA TODOTERRENO DE AZPEITIA

AZPEITIA

LANDETA AUZOA, 12  
TEL. 943 81 09 59



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



# ZARTAGI

COCINA TRADICIONAL EN UN ENTORNO RURAL Y TRANQUILO

## BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA  
943 32 58 12



Las hermanas **Amaia e Itziar Urtasun** se han hecho cargo del restaurante Zartagi de Balarraín ofreciendo una **cocina tradicional especializada en Carnes y pescados a la brasa** y especialidades como Flor de huevo con foie, Alubias de Tolosa, Sopa de pescado, Ensalada de cigalas, Bacalao confitado sobre bizkaina, Txipirones tinta, Rodaballo al horno, Rabo de vaca, Chuletillas de cordero... también, por encargo, **se asa cochinitillo 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](http://www.kattalin.com)



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

# ORIENT BERRI

## VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO

## BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4  
TEL. 943 08 78 02



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

## DOLAREA JATETXEA

**COCINA COMPROMETIDA CON  
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI**

## BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57  
TEL. 943 88 98 88  
[www.hoteldolarea.com](http://www.hoteldolarea.com)



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

## BELAUSTEGI BASERRIA

**DONDE EL TIEMPO DESCANSA...  
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN**

## ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL  
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)  
TEL. 943 74 31 02  
[www.belaustegi.com](http://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 chipitos, 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](http://www.restaurantelasa.es)



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

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

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

## OCHO ERRETERIA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO CON IMPORTANTES NOVEDADES

### ERRETERIA

BITERI KALEA, 27  
TF. 943 84 58 95



**Natxo Ugarte**, responsable del Café S7ete de Amara ha tomado, junto con el cocinero **Aitor Riaño** las riendas de este emblemático restaurante sito en pleno centro de Erreterria. El interior ha sido totalmente renovado, contando con un precioso expositor de carne y producto que nos adelanta la filosofía del local: **Un bar-restaurant en el que la brasa toma un especial protagonismo, y en el que se asan pescados traídos día a día de Pasaia y carnes de Goya, además de contar con una breve pero intensa carta con productos de cercanía y filosofía Kilómetro 0** como la espectacular ensalada de Tomate de Labaka, cultivados en el mismo Erreterria, 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. Agirretxea abre **a las 8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes y sábados, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería con txotx de Sidra Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería. La **cocina es eminentemente casera** con una importante presencia de los **platos de cuchara y platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) y no faltan la Costilla de ternera al horno, la Txuleta de viejo y los **Pescados de mercado a la parrilla de carbón**. **Carta: 25€ Menú del día: 11€ (Sábado: 19€ Domingo: 23€)**. También ofrece **menús de parrilla** a 28 y 36 euros.

## TOPA OSTATUA

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

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 9)  
943 72 95 37



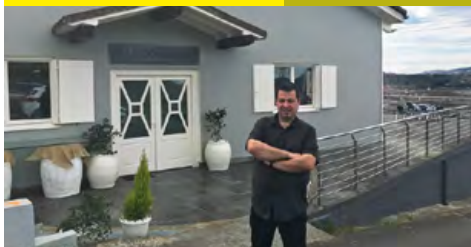
Tras 14 años al frente del Apain de Urretxu, **Margari Arruti** se ha hecho cargo de Topa Ostata, un variopinto espacio en el que encontraremos desde un bar con una amplia variedad de pintos y raciones especializado, principalmente en sus **enormes bocadillos**, hasta un **restaurante** con dos comedores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

## SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

HERNANI

MARTINDEGI AUZOÀ, 13  
TEL. 943 33 15 72  
[www.sansonategi.com](http://www.sansonategi.com)



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



# ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR

## HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3  
TEL. 943 57 85 19  
[www.arraunlariberri.com](http://www.arraunlariberri.com)



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

## ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS  
EN PARRILLADAS

## HONDARRIBIA

MOLLA IBILBIDEA, 5  
TEL. 943 64 49 39  
[www.arraunetxea.com](http://www.arraunetxea.com)



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

## LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL  
BIDASOA

## HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33  
TEL. 943 64 63 09  
[www.laiaerretegia.com](http://www.laiaerretegia.com)



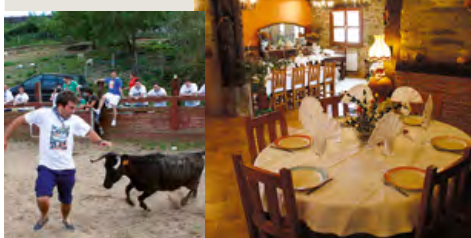
Las **carnes y pescados a la parrilla**, y las **chuletas con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería que en 2016 cumplió **10 años** dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar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

## PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS

### ITZIAR

ARRIOLA AUZOA  
TEL. 943 19 11 37  
615 73 94 32  
[www.sakabaserria.com](http://www.sakabaserria.com)



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

## TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA Y TRADICIÓN DE LA  
MANO DE SERGIO HUMADA

### LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12  
TEL. 943 04 62 97  
[www.casahumada.com](http://www.casahumada.com)



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

## AVENIDA TABERNA

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

### LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2  
TEL. 943 36 27 09



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

# MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR ELABORADA CON CARIÑO

**LAZKAO**

ELOSEGI 22  
TEL. 943 08 76 74  
[www.maitte.es](http://www.maitte.es)



Maitte es un precioso establecimiento que **combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería** en la que podemos disfrutar desde primera hora de la mañana de **sanos y energéticos desayunos elaborados con productos naturales** como leche y yogures de caserío, cereales, productos integrales... También consumir las especialidades de la casa, u optar por el **Menú del día para llevar** (9 €). La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño, con especialidades como **su exitosa y solicitada Tortilla de patatas**, Fritos de todo tipo, Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta...  
**Horario:** Lunes a sábado: 07:30-14:30 y 16:30-20:30. **Cierra:** Domingos

# AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

**LEGAZPI**

AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 943 73 13 87



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



# MUTILOAKO OSTATUA

JUVENTUD Y PASIÓN POR LA COMIDA DE MERCADO

## MUTILOA

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 80 11 66  
@mutiloakoosta



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

## GURUTZE-BERRI

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

## OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.  
(CTRA OIARTZUN-IRUN)  
TEL. 943 49 06 25  
[www.gurutzeberri.com](http://www.gurutzeberri.com)



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

## ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO  
Y SABOR FAMILIAR

## OLABERRIA

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



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



# MARTÍNEZ

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

## ORDIZIA

SANTA MARIA, 10  
TEL. 943 88 06 41  
[www.martinez1890.com](http://www.martinez1890.com)



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

# MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

## ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3  
TEL. 943 08 58 24



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

# ORENDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48



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

# LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

PASAIA

EUSKADI ETORBIDEA, 53  
TEL. 943 39 23 86  
[www.lacervepasaia.com](http://www.lacervepasaia.com)



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

# ARTZABAL BASERRIA

## MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

### USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8  
TEL. 943 36 91 39  
[www.artzabaljatetxea.com](http://www.artzabaljatetxea.com)



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

### KUKO

INNOVACIÓN Y  
FIDELIDAD AL PRODUCTO

### ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93



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

### AMA

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

### TOLOSA

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



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



# BOTARRI

INTERESANTES MENÚS Y COCINA A LA PARRILLA

## TOLOSA

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



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

## GURE TXOKOA ERRETEGIA

PRODUCTO DE TEMPORADA Y  
EXCELENTE PARRILLA A LA VISTA

## ZARAUTZ

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



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

## ZUMARRAGA

Bº ETXEBERRI, S/N  
TEL. 943 72 12 11  
[www.etxeberrri.com](http://www.etxeberrri.com)

## ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,  
RECONDITO Y ENCANTADOR



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



# 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 maduras 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.

# ARANETA ERRETEGIA

PAELLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

## ZESTOA

CARRETERA AIZARNABAL  
TF. 943 14 80 92  
626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019, trabaja con maestría sus fuegos** en los que se asan sin descanso excelentes Chuletas y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega... También cuenta con **sugerencias de temporada** como Alcachofas a la parrilla, Revuelto de zizas u hongos... En su **extensa bodega** apenas se cargan los vinos y rotan continuamente. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€

# ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

## ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA  
TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



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

# HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN

pensiones  
con  
Encanto

[www.pensionesconencanto.com](http://www.pensionesconencanto.com)



- » Cerca de la playa, el Kursaal, la estación y el Juzgado.
- » Habitaciones exteriores con baño y estudios con cocina.
- » Recientemente ampliada.

**Iztueta 9, esq. Iparragirre (Gros)**  
**943 32 78 00**  
**aida@pensionesconencanto.com**



AIDA



- » Vistas directas al Kursaal.
- » Recién reformada.

**Peña y Goñi 2 (Gros)**  
**943 29 26 66**  
**kursaal@pensionesconencanto.com**



KURSAAL



- » Vistas sobre el mar.
- » En el corazón de la Parte Vieja.

**San Juan 14**  
**943 42 01 32**  
**itxasoa@pensionesconencanto.com**



ITXASOA





Comer en  
**DONOSTIA**  
*non jan*

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

 *¡tu gastroweb!*

## AMA-LUR

**PINTXOS Y MENÚS VARIADOS Y COMIDA PARA LLEVAR A CASA**

**DONOSTIA**

KARKIZANO, 7

(GROS)

TEL. 943 27 45 84

[www.amalurdonostia.com](http://www.amalurdonostia.com)



Los hermanos **Lertxundi** dirigen desde hace más de **40 años** este bar-restaurant situado en la animada calle Karkizano del barrio de Gros donde podemos disfrutar de una **gran variedad de pintxos variados fríos y calientes, pintxos morunos, brochetas, bocadillos y raciones**, así como menús del día y fin de semana y **productos para llevar a casa como Pollos recién asados, Codillos al horno, Paellas variadas, Tortillas de todo tipo o, incluso, menús completos**. Con la **peatonalización de la calle Karkizano**, además, Ama-Lur se ha convertido en un lugar todavía más completo y agradable con la **incorporación de una hermosa terraza** en la que también pueden degustarse sus pintxos, sus raciones y el resto de sus especialidades. **Carta:** 20-22 € **Menú:** 12,50 € **Menú de fin de semana:** 16 € (sábado) 20 € (domingo) **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Horario: 10:30 - 15:30 y 18:30 a 23:00 h.. Más información en la página web **[www.amalurdonostia.com](http://www.amalurdonostia.com)**



# ARATZ ERRETEGIA

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

## DONOSTIA

IGARA BIDEA 15

(IBAIETA)

TEL. 943 21 92 04

[www.restaurantearatz.com](http://www.restaurantearatz.com)



Iker y Xabier Zabaleta han cumplido 30 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada, así como una amplia y cuidada variedad de pintxos y raciones en su animada zona de bar. En sus instalaciones, recientemente reformadas, provistas de dos comedores y una amplia y atractiva terraza, puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa 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€

## AKARI

EL NUEVO HOGAR DE  
HITOSHI Y AKARI KARUBE

## DONOSTIA

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



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

## ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN  
UN SORPRENDENTE ESPACIO

## DONOSTIA

BERRIDI BIDEA, 22  
(ZUBIETA)

TEL. 943 36 20 49

[www.araeta.com](http://www.araeta.com)



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

# BERA-BERA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

**DONOSTIA**

GOIKO GALTZARA BERRI, 27  
(HOTEL PALACIO DE  
AIETE)  
TEL. 943 22 42 60



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

# BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN

**DONOSTIA**

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



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

# OCHO AMARA

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**

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

[www.casaurolojatekea.es](http://www.casaurolojatekea.es)



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra... En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, fijos y de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café..., 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.

# DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

**DONOSTIA**  
AVENIDA DE  
BARCELONA, 24  
(RIBERAS DE LOIOLA)  
TEL. 943 57 31 58



Tras una ligera reforma en la que lo han "rejuvenecido", éste bar-restaurant sigue siendo **una referencia en Riberas de Loiola con una variedad que para sí quisieran muchos locales del centro**: Más de 16 **platos combinados**, 6 **platos infantiles** entre 6 y 8 euros, Más de 7 **tostas**, **Hamburguesas** con carnes especiales (Wagyu, Chuletón, Black Angus, de Ternera y Roque...) que pueden ser solicitadas con pan de hamburguesa o pan normal, **Bokatas**, **Pintxos fríos y calientes**, **Raciones**, **Postres**, **Desayunos** con panes especiales, Repostería casera, más de 30 **infusiones naturales**... todo ello desde las 6:30 de la mañana (8:30 el fin de semana). **Menú: 11 € Menú de fin de semana: 16 €, bebida incluida (Sábado), y 16 €, bebida aparte (Domingo) No cierra.** Cenas todos los días



# EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

**DONOSTIA**

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



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

## EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA  
DE LOS CONTORNOS

**DONOSTIA**

MIRACRUZ, 17  
(GROS)  
TEL. 943 27 13 74



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

## GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

**DONOSTIA**

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



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

**HIDALGO 56****COCINA ACTUAL Y DE TEMPORADA EN UN LOCAL RENOVADO****DONOSTIA**PASEO COLÓN 15 (GROS)  
TEL. 943 27 96 54  
[www.www.hidalgo56.com](http://www.www.hidalgo56.com)

Juan Mari Humada y Nubia Regalado regentan este mítico local. En Hidalgo 56 podemos comer a buen precio degustando excelentes vinos. En pintxos destaca la original Bandeja de pintxos por 15,50€ y delicias como Volcán de morcilla con yema, Salmorejo con centollo o sus afamados Fritos. Son remarcables sus arroces (con pichón, setas e Idiazabal, marinera con mejillones, calamares y gambas...) y sus cuidados menús: **Menú de Caza:** 35€ (en temporada) **Menú de pintxos:** 40,50€ (Los 9 pintxos más emblemáticos que está trabajando al momento). También llama la atención el **Plato del día**, con especialidades caseras como Sopa de pescado, Alcachofas con jamón, Garbanzos... **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Domingo noche y martes.

**ITURRIOZ****UN BAR DE PINTXOS CON MUCHA "CHISPA"****DONOSTIA**SAN MARTÍN, 30  
(CENTRO)  
TEL. 943 42 83 16  
[www.bariturrioz.com](http://www.bariturrioz.com)

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

**DONOSTIA**PASEO COLÓN 21  
(GROS)  
TEL. 943 29 01 24  
[www.restauranteikaitz.com](http://www.restauranteikaitz.com)**IKAITZ****ESCONDIDO, ÍNTIMO 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; Suprinyas 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****KENJI SUSHI BAR****EL PRIMER SUSHI BAR JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA**ENBELTRAN 16, ESQUINA  
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)  
TEL. 943 53 75 27  
[www.kenjihakashi.com](http://www.kenjihakashi.com)

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

# HAIZPE

## PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

### DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12  
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde  
Amara, Easo y Antiguo-



Bar a cargo de **Esther Vallés**, especializado en **pintxos y raciones caseras**. Con la ayuda de **Javier Ormazabal**, Esther ofrece Txapela de champiñón rellena de langostino, ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martín Berasategui**, su excelente tortilla de patatas, sus Tortillas variadas, sus **Pintxos de barra y sus cazuelitas y pintxos de cocina** (Pulpo a la gallega, Ajoarriero, Lengua en salsa, Riñones, Oreja en salsa, Chorizo a la sidra, Champis...) También tienen fama sus **Fritos, Tigres, Calamares...** Haizpe abre todos los días a las 8 (9:00 el fin de semana) y cuenta con una **amplia terraza** en la Plaza Sagasti-Eder, amplia zona peatonal ideal para familias y comunicada en Metro con el resto de Donostia. **Cierra:** Lunes

# ITXAROPENA

## PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

### DONOSTIA

ENBELTRAN, 16

(PARTE VIEJA)

T. 943 43 62 10



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



**KOSTALDE****ESPECIALISTAS EN PAELLA Y  
COCINA MEDITERRÁNEA****DONOSTIA**AVDA. ZURRIOLA, 28  
TEL. 943 27 77 91  
www.kostalde.com

Establecimiento que **conjuga el sabor de la cocina mediterránea con sus especialidades catalanas y la cocina vasca**. En cocina catalana hay especialidades como Escalibada, Torradas de pan de payés con tomate, Verduras y Carnes a la brasa. En cocina vasca sobresalen los Pescados del día. En Kostalde son **especialistas en Paellas**, no en vano llevan 40 años haciéndolas, y todos los platos del menú pueden llevarse a casa. Este local cuenta con pintxos, raciones, bocatas y platos combinados. **Menú del día:** 12€. **Medio menú del día:** 8,75€. **Menú fin de semana:** 20€. **Carta:** 22-30€. Hay Menús para celíacos, así como pan y cerveza sin gluten. En Kostalde, además, se adaptan a cualquier necesidad dietética.

**LA CERVECERÍA  
DEL ANTIGUO****OFERTA GASTRONÓMICA INTEGRAL  
CON COCINA ININTERRUMPIDA****DONOSTIA**PLAZA GORGATXO, 1  
(EL ANTIGUO)  
TEL. 943 47 73 63

Dirigido desde 2017 por **Lukas Rey y Agurtzane Ostolaza**, este precioso bar cuenta con **una oferta integral de la mañana a la noche con cocina abierta de manera ininterrumpida**. Destacan sus vistosos **Pintxos** como la Tortipizza, los Callos caseros, el Bacalao ali-oli, la Carne guisada... en **Raciones** arrasan el Pulpo a la plancha, las Carrilleras y las Ensaladas y las **Hamburguesas** cuentan con incontables adeptos, sobresaliendo la Tijuana (con guacamole, tomate, bacon y cebolla) o la **Hamburguesa Veggie** (Vegetariana) **elaborada en la cocina del propio local**, todo ello complementado con una cuidada y variada **oferta de vinos**. En el apartado de desayunos siguen la misma línea con bizcochos caseros elaborados también en la cocina del local. **No cierra.**

**LA MURALLA****COCINA ACTUALIZADA  
EN UN LOCAL ACOGEDOR****DONOSTIA**ENBELTRAN, 3  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 43 35 08

En septiembre de 2016 cumplió 17 años este acogedor local regentado por **M<sup>a</sup> Eugenia Bozal**. Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de antxoas 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.

**MUNTO****PINTXOS, PESCADOS DEL CAN-  
TABRICO Y BUENAS CHULETAS****DONOSTIA**FERMÍN CALBETÓN, 17  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 60 88

Regentado por la familia Gómez Muñagorri que lo inauguró en 2001, este restaurante ofrece una **cocina tradicional con sus especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la barra o en las mesitas del bar. Destacan platos como Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país, Bogavante plancha, Kokotxas con almejas o su Solomillo "Munto" a las tres salsas. Su barra cuenta con **deliciosos pintxos calientes** como Bola de Idiazabal, Tartaleta de hongos con ibérico al horno... y una excelente variedad de pintxos fríos. **Carta:** 30-35€. **Menú del día:** 18,50€. + IVA **Menú especial fin de semana:** 25€. + IVA **Cierra:** Lunes.



# LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

**DONOSTIA**

PADRE LARROCA, 14  
(GROS)  
TEL. 943 29 02 39



**Jorge Menéndez Estomba** dirige este establecimiento que abre a las 9:00h. con Desayunos y Pintxos, caldo casero y una **carta informal de Platos Combinados, Ensaladas, Sandwiches, Bocadillos, Hamburguesas, Raciones, y Postres.** Entre sus especialidades sobresale la Hamburguesa "La Plata" o la Ensalada "La Plata" También destacan pintxos como la Croqueta de txipirón o el Figón, un pintxo zamorano envuelto en pasta Orly. Asimismo ofrece **buenas cervezas y gran variedad de ginebras premium.** Los jueves: **Pintxo-pote** (19-23 h) y los viernes, a partir de las 19, jamón ibérico cortado a cuchillo + crianza, a 3 €. Una excelente opción es su Plato del día con café (bebida aparte) a 8-9€ (12€ el fin de semana) **Cierra:** Lunes.

# OCHO

CAMBIO TOTAL A BAR Y RESTAURANTE VEGETARIANO

**DONOSTIA**

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



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

## ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

### DONOSTIA

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



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

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



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

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

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

## PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

### DONOSTIA

PORTUETXE, 43  
(IGARA)  
TEL. 943 21 50 18  
[www.asadorportuetxe.com](http://www.asadorportuetxe.com)



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

## PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

### DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7  
(GROS)  
TEL. 943 55 99 46  
[puntasalrestaurante.com](http://puntasalrestaurante.com)



Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)**, ha sido abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontraremos una **cocina actualizada de base principalmente japonesa y leves pinceladas peruanas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tataki de Wagyu y Quinoto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro... **Podemos acudir a Punta Sal a comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour**. Recomendaciones: Sushi; Tempura, Karages, Ceviche carretillero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tataki de atún; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Carta:** 30 € **Menú:** 15,50 € **Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

# PIÑUDI

**AHORA, CON MENÚ DE PINTXOS A UN PRECIO EXCELENTE !!**

**DONOSTIA**

NARRIKA, 27  
(PARTE VIEJA)



Regentado por **Oscar Campo**, encontramos propuestas de picoteo, destacando los **pintxos de foie** (con miel, con queso, a la pimienta...) y los **bocadillos**, pensados para que el comensal no se quede con hambre (Setas-bacon-queso, Vegetal con pechuga de caserío, Pollo con setas y bacon...). También se elaboran generosas **Hamburguesas** con bollo de pan auténtico, **Brochetas** (De ternera, de pollo, de cerdo con mostaza, de langostinos...), y una amplia variedad de **Pintxos**: Piñudi, Taco ibérico con foie, Setas al ajillo, Croquetas caseras, Tortillas rellenas... Cocina ininterrumpida hasta las 12:30 de la noche. **Cierra**: lunes. Además, Piñudi ofrece un excelente **MENÚ DE PINTXOS** compuesto de 4 excelentes pintxos a 12 euros, IVA incluido.

## TATAMI

**ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO**

**DONOSTIA**

C/ USANDIZAGA, 3  
(GROS)

TEL. 943 29 04 07



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

**DONOSTIA**

AV. ZARAUTZ, 85  
(LÓREA)

TEL. 943 21 33 08

[www.teresatxo.com](http://www.teresatxo.com)

## TERESATXO

**SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS**



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



# TSI-TAO

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

**DONOSTIA**

PASEO DE SALAMANCA, 1  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 42 05  
[www.tsitao.com](http://www.tsitao.com)



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

# TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

**DONOSTIA**

PORTUETXE 53  
(IGARA).  
TEL. 943 31 67 84  
[www.txola.com](http://www.txola.com)



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz dirige este bar restaurante que ha cumplido el 26 de enero de 2021 sus primeros 15 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** que cambia por completo a diario nos ofrece una rica **cocina casera** y en su **carta** podemos degustar platos como la Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos), los Txipirones a la plancha, el Rape, buena **Chuleta de viejo a la parrilla** o las Chuletillas de cordero, así como generosas raciones de Ibéricos. **Menú día**: 11,00€ (con café, 12,30) (de lunes a sábado mediodía). **Carta**: 30€. **Horario**: 06:30- 20:30. **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Domingo.



## TXULETA

11 AÑOS DE PARRILLA,  
PRODUCTO Y EXCELENCIA

### DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 44 10 07  
[www.txuletaestaurante.com](http://www.txuletaestaurante.com)



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

## UREPEL

EL RETORNO DE  
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

### DONOSTIA

PASEO SALAMANCA, 3  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 07 23  
[www.restauranteurepel.com](http://www.restauranteurepel.com)



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

## XANTI

COCINA TRADICIONAL Y  
PESCADOS A LA PLANCHA

### DONOSTIA

ANOETA PASEALEKUA, 30  
(JUNTO AL ESTADIO)  
TEL. 943 45 74 36  
[www.hotelanoeta.com](http://www.hotelanoeta.com)



Xanti ofrece una cocina vasca tradicional con **Pescados frescos a la plancha** (Besugo, Rodaballo...) y **Productos de temporada** como Habas frescas, Alcachofas o Revuelto de zizas. También platos como Ensalada de Salpicón de marisco y rape, Ensalada de bogavante, Almejas a la marinera, Menestra de verduras, Cogote de merluza, Solomillo, Entrecot, Magret de pato, Chuletón de viejo, y **gran variedad de Postres caseros** (Tarta tatin, Tarta de queso, Pantxineta, Biscuit de turrón con chocolate, Helados artesanos...) Cuenta con **4 comedores privados** y una amplia terraza en verano. La cafetería abre todos los días con gran variedad de bocadillos y platos combinados. **Carta:** 50€. **Menú:** 16,50€ + IVA **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

## VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

### DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)  
TEL. 943 28 99 99  
[vinateria-8gros.com](http://vinateria-8gros.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.**

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

## DONOSTIA

**Abakando** Avda. Tolosa, 37, 943 245490  
**Agorregi** Portuete, 14, 943 224328  
**Agustín** Virgen del Sabio, 16, 943 471752  
**Aho-mihí** Virgen del Carmen, 5, 943 389164  
**Aita Mari** Puerto, 23, 943 431359

### AKARI

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

**Akelarre** P. Padre Orkologia, 56, 943 311209  
**Alaia** Parque Atracciones Igeldo, 943 223662  
**Alamendak** Urbirarte, 1, 943 362849  
**Albergo** Alto Zorroaga, 67, 943 468807  
**Alberto** 31 Agosto, 19, 943 428884  
**Albiztur** Matia, 52, 943 211801  
**Aldaba** Avda. Tolosa, 119, 943 210329  
**Alderdi-Zahar** F. Calbetón, 9, 943 425254  
**Algorri** Pol. Zuazui - Errotaburu, 943 218479

### ALL I OLI

Cocina catalana de montaña  
 C. Okenditzi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

**Alleru** Ctra. N-1 (Bº Zubietu), 943 366572  
**Alma-Lur** Carquizaro, 7, 943 274584  
**Amigüi Estación** Aldamar 12, 943 049701  
**Amrosio** Pza. Constitución, 943 428104  
**Ametzagaña** C. de Uta, 61, 943 456399  
**Anastasio Berri** Easo, 19, 943 426320  
**Anastasio Gastroteka** Jose M. Sert, 6, 943 536763  
**Antonio** Bergara, 3, 943 429815  
**Añorga Txiki** Añorga Hiribidea, 22, 943 362760

### ARAETA SAGAROTEGIA

Restaurante y Sidería en plena naturaleza  
 Berridi Bidea, 22 (Zubietu), 943 36 20 49

**Aralar** Puerto, 10, 943 426378

### ARATZ ERRETEGIA

Asador con todo al producto de temporada  
 Igara bidea, 15 (Ibaeta), 943 92 04 24

**Arandegui** R. Católicos, 7, 943 467477  
**Argintz Zabalaza** Plaza Ametzagaña, 943 474246  
**Argita** Sierra de Añón, 5, 943 452192  
**Arlola** Salud, Amara Viejo, 943 460815  
**Arrai Txiki** Campanario, 3, 943 431302  
**Arrikitau** Igara bidea, 19, 943 983141  
**Ariola Asador** R. Católicos, 9, 943 457137  
**Arzak** Alcalde Elósegue, 273, 943 278465  
**Asia (chino)** Segundo Izipiza, 15, 943 270808  
**Asitena** 148 Igilo, 1, esq. Constitución, 943 426275  
**Asitena 1987** Euskal Herria, 3, 943 425867  
**Asizazarran** Ingovin Baseria - Zubietu, 943 361229  
**Atotxa** 7, Sancho el Sabio, 28, 943 445000  
**Atotxa** Teresa de Calcuta, 4, 943 276372  
**Atxiki Asador** Sierra de Aralar, 15, 943 461065  
**Barkaitzegi** Pº Barkaitzegi, 42, 943 451304  
**Barun** Pescadores de Terranova, 1, 943 465604  
**Basajuan** Añorga Hiribidea, 44, 943 367149  
**Baztan** Puerto, 8, 943 424272  
**Baztarre** Virgen del Carmen, 25, 943 116350

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

### BERA-BERA

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

### BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura  
 Gran Artebe, 8 (Gros), 943 011 30 26

**Bernardo Etxea** Triunfo, 3, 943 462384  
**Bideluze** Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880  
**Bideluze** Garbati, 24, 943 430314  
**Bigarren** Isabel II, 6, 943 468259  
**Bihotz** Plaza Ignacio Mercader 943 464568  
**Bitacor** J. Zaraguetu, 4, 943 446111  
**Bodega Donostiarr** Peña y Goñi, 3, 943 011380  
**Bodegón Alejandro** F. Calbetón, 9, 943 427150  
**Bokado-Aquarium** Pza. J. Oustoueu, 1, 943 431842  
**Borda Berri** F. Calbetón, 9, 943 430342

### BOULEVARD 9

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

**Bouquet** C/ Logroño, 5, 943 227943  
**Buenavista** C. Balenciaga, 42-Igeldo-, 943 210600  
**Buffy Café-Bar** Pº Aves, 5, 943 214287  
**Bugati** Arrapade pasalekua, 74, 943 377662  
**Cachón** S. Marcial, 40, 943 427507  
**Café Central** Arco Amara, Plaza de Irún, 6  
**Café de la Concha** Pº Concha, 12, 943 473600  
**Café de la Plata** Padre Larrea, 14, 943 290239  
**Café Saigón** Hotel Mº Cristina, 943 426689  
**Café Saigón** Reina Regente, 6, 943 432162  
**Café Kursal** Ramón María Lili, 2, 943 321713

### CAFÉ 57ETE

Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!  
 Javier Barkaitzegi, 13 (Amaru), 943 46 94 00

**Café Viena** R. Católicos, 5, 943 463974  
**Cafetería Express** R. Católicos, 12, 943 463990  
**Caps** R. Católicos, 12, 943 463990  
**Capricho** Zabaleta, 55, 943 326734  
**Caravansarai** Plaza Buen Pastor, 943 475418  
**Casa de Alameda** Pescadería, 943 423494  
**Casa Alcalde** Mayor, 19, 943 426216  
**Casa Bartolo** Fermín Calbetón, 38, 943 421743  
**Casa Duran** Secundino Easola, 20, 943 287419  
**Casa Galicia** Zabaleta, 28, 943 274391

### CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donosti  
 Pº Bixkaia, 14 (Amaru), 943 46 10 62

**Casa Tiburcio** Fermín Calbetón, 40, 943 423130

### CASA UROLA

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

### CASA VALLÉS

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

**Ciaboga** Easo, 9, 943 422926  
**Cívico 14** Duque de Mandas, 35, 943 048801  
**Cubi** Aldamar, 18, 943 425908  
**Cueva de lobos** J.M. Barandiaran, 943 265882  
**Dakara** 31 de Agosto, 25  
**Dana-Ona** Pº Hipódromo, 15, Zubietu, 943 365347  
**Danena** Matia, 6 - Antigua-, 943 217320  
**Danena** Embeltran, 8 - Parte Vieja-, 943 425197  
**Darjalata** Avenida Madrid, 3, 648 08385  
**Derby** Sancho el Sabio, 4, 943 457557  
**Desy** Ronda, 4, 943 29 37 63  
**Divinum** Isabel II, 4, 943 4557940

### DOCTOR LIVINGSTONE

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

**Döner Kebab** 1, Miracruz, 28

**Döner Kebab 2** Sagardotegi, 1, 943 367620

**Döner Kebab 3** Eustasio Amilibia, 9.

### DONOSTIARRA TASKA

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

**Drink** Matia, 50 - Antigua-, 943 212101  
**Duit** Antonio Arzak, 4, 943 312717  
**Eder** Baso Txiki, 11, 943 281887  
**Eguzki Bistro Bar** Secundino Easola esq. S. Izipiza  
**Eibartarra** Fermín Calbetón, 34, 943 420442  
**Ekaiz Asador** Pº Padre Orkologia, 131, 943 212024  
**Ekeko** Avda. Zurriola, 18, 943 142143  
**El Álamo** Duque de Mandas, 19, 943 286619  
**El Andén** Mº Dolores Aguirre, 12, 943 326566  
**El Café de Mario** Pza. J. Caro Baroja, 2, 943 310577  
**El Doble** Paseo de Colón, 12, 943 278176  
**El Gavilán** Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461988  
**El Piscado de la bahía de Cadiz** Pza. José M. Sert, 943 54 36 50  
**El Puente** Río Deba, 2, 943 278629  
**El Quinto Pino** Pza. Sarriena, 4, 943 426153  
**El Txoko de Ramiro** Txofre, 4, 943 279799

### EL VASKITO

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

**Elizalde** Aralar Mendia, 32, 943 452943  
**Elosta** Pº Colón, 41, 943 630325  
**Eme Be Garrote Grill** Igara bidea, 37, 943 227971  
**Erdiko** Automina, 1, 943 456699  
**Erribera** Campanario Portuete, 14, 943 210300  
**Errota** Usurbil, 943 311553  
**Esparru** Avda. Carlos I, 16, 943 456394  
**Etxabe** Alakonea, 75, 943 291516  
**Etxabe** Duque de Mandas, 35, 943 298254  
**Etxaide** 4, Etxaide, 4, 943 692537  
**Etxalde** Baldomero Anabitarte, 1, 943 570742  
**Etxaniz** Fermín Calbetón, 29, 943 426259

### ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

### ETXEBE PUB

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

**Etxe Nagusi** Pº Padre Orkologia, Igeldo, 943 216502  
**Euskal Pizka** Etxemadura, 9, 943 277300  
**Ezeiza** Avda. Sustrategi, 13, 943 214311

### EZKURRA

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

**Farfalle** Avda. Libertad, 21, 943 426054  
**Feng Jing** (chino) Balleneros, z/g, 943 470043  
**Ferris's Hollywood** Zabaleta, 1, 943 320898  
**Galerna** Pº Colón, 46, 943 278839  
**Ganbera** S. Jerónimo, 21, 943 422575  
**Gandarias** 31 de Agosto, 23, 943 426362  
**Garbera Sidería** C. Com. Garbera, 943 394358

**Garibi 21** Garibi, 21, 11, 943 433134  
**Garia** Narkia, 20, 943 456552

### GASTEIZ

Especialista en Alubias de Tolosa  
 Victoria-Gasteiz, 12 (Undarreta), 943 21 07 13

**Gaztelu Txiki** Carquizaro, 3, 943 327997  
**Giroki** Embeltran, 4, 943 421365  
**Gorosti** Plaza del Txofre, 12, 943 576072  
**Gran Via** Gran Via, 9, 943 271601  
**Guardapala** Serapio Mujika, 21, 943 390666

### GUDAMENDI

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

**Gure Arkupe** Iztorgorra, 7, 943 225360

**Haizea** Aldamar, 8, 943 425710

### HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas  
 Pza. Sagastidei, 12 (Intxaurrendu)

### HIDALGO 56

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

**Hipica de Loiola** C.º de la Hipica, 44, 699 758567  
**Hotel Amara Plaza** Plaza Pío XII, 7, 943 464600  
**H. Monte Igeldo** Paseo del Faro, 134, 943 210211  
**Huang Chen** (chino), Larramendi, 13, 943 451968  
**Ibaí** Getaria, 15, 943 428764  
**Ibaí Lur** Nabarra Oñati, 17, 943 335255  
**Igela** Pza. Irizar, 2, 943 003473  
**Igeldo Sidr** Gurtutza Baser. - Igeldo-, 943 213251

### IKAITZ

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

**Intxaurrendu Sagard** Zubiaurre, 72, 943 292074

### INTZA

Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas  
 Esterlines, 12 (Parte Vieja), 943 42 48 33

**Inausti** P.º de Errotaburu, 8, 943 311109  
**Inausti** Pol. Zuazui, 4 - Errotaburu-, 943 313933  
**Iombi** Pza. Gipuzkoa, 15, 943 428423  
**Iraeta** Padre Larrea, 2, 943 272973  
**Irato Hanburgeseria** S. Juan, 9, 943 422667  
**Irigoin Eret** Cam. Petritu, 10, Zubietu, 943 372875  
**Iruia** Easo, 73, 943 456917  
**Iruia** Sierra Aralar, 12, 943 466565  
**Isola del Sol (chino)** Pedro Egeña, 5, 943 458419  
**Isturietta-Berri** Camping Igeldo, 943 226583

### ITURRIOZ

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

**Itxaropena** Embeltran, 16, 943 424576  
**Itxasalde Asador** Atoxaareka, 83, 943 371585  
**Itxasne** Ibaí-Alde - Martutene-, 943 470757  
**Izagirre** Bidearte Berri Baserria, 943 361470  
**Izar** Pza. de las Américas, 12  
**Izarratiz** Pzm, 4, 943 428747  
**Izazpi** Pº Baratzategi, 3, 943 321019  
**Izei** Pº Baratzategi, 24, 943 779391  
**Izkina** Fermín Calbetón, 4, 943 422562  
**Javier** Pza. Easo, 4, 943 457152  
**Jolas-etxea** Avda. Añorga, 44, 943 369026  
**José Mari** Fermín Calbetón, 5, 943 424645  
**Juanito Kojua** Puerto, 14, 943 420180  
**Juanto** Embeltran, 6, 943 427405  
**K-bi** Vitoria-Gasteiz, 2, 943 008181  
**Kaioa Taberna** Plaza Blas de Otero (Atoxa)  
**Kanloje** Plaza Orkologia, 8, 943 213251  
**Kaskazuri** Pº Salamanca, 14, 943 420894  
**Kata** 4, Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243  
**Kayak** Pº de los Olmos, 24, 943 397871  
**Kelly's** Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

### KENJI SUSHI BAR

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

**Kixki.** Secundino Eснаda, 45. 943 274936  
**Kiki.** Avda Tolosa, 79. 943 9317320  
**Km 0.** Duque de Mandas, 49. 943 561751  
**Kobak.** Simona de Lajust, 8. 943 904449  
**Kok.** Avda. de Zarautz, 2. 943 317591  
**Kokotxa.** Campanario, 11. P. Vieja. 943 421904

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

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

**LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO**  
 Amplia oferta gastronómica con cocina ininterrumpida  
 Pza. Gorgoxta, 1 (El Antiguo). 943 47 73 63

**La Colchonera.** San Vicente, 9. 943 561816  
**La Cuchara de San Telmo.** 31 de Agosto, 28  
**La Cueva del Pulo.** Euskal Herria, 2. 943 431722  
**La Espiga.** S. Marcial, 48. 943 421423  
**La Kabutza.** Igentesa, 9 (Club Náutico). 943 473682  
**La Madame.** San Bartolomé, 35. 943 444269  
**La Mamma Mía.** S. Bartolomé, 8. 943 465293  
**La Mina.** (pizzería), Urbietta, 1. 943 427240

**LA MURALLA**  
 Acogedor local con una cocina muy personal  
 Enbeltaín, 3 (Parte Vieja). 943 43 35 08

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

**LA PLATA**  
 Desayunos, pintxos, platos combinados...  
 Padre Larroca, 16 (Gros). 943 29 02 39

**La Rampa.** Muelle, 26-27. 943 421652  
**La Tabla Teyra y Mar.** S. Martín, 42. 943 426092  
**La Tagliatella.** Peña y Goñi, 5. 943 289184  
**La Tagliatella.** San Martín, 29. 943 427326  
**La Torre de Piza.** S. Vicente, 9. 943 431469  
**La Xulertería del Iraeta.** Padre Larroca, 4. 943 321366  
**La Vaca.** Andretegi, 4. 943 317744  
**La Vaca.** Avda. Libertad, 40. 943 429796  
**La Venta de Curro.** Avda. Madrid, 32. 943 456087  
**La Viña.** 31 de Agosto, 3. 943 427495  
**La Zurri.** Zabaleta, 1. 943 293886  
**Lagunak.** Pza. Gorgoxta, 1. 943 228133  
**Las Vegas.** P. Colón, 10. 943 270871  
**Lau Haizeta.** Lau Haizeta, 94. 943 352445  
**Lete.** 31 de Agosto, 22. 943 435693  
**Lobo.** José María Sert, 10. 943 32 56 84  
**Lobo.** Peña y Goñi 6. 943 558256  
**Lobo.** Easo, 13. 943 142933  
**Los Rojanos.** 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 28 48 00

**M2 Cafetería.** Hondarribia, 20. 943 421469  
**Maizeta.** Enbeltaín, 1. 943 430600  
**Makrohitioa Elkarre.** Intxaurren, 52. 943 288246  
**Malandrino.** Miguel Imaz, 4. 943 326832z  
**Malandrino.** Zarautz, 2. 943 356669

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

**Mandarín.** Zabaleta, 32. 943 320217  
**Mandrágora.** José María Sert, 9. 943 312699  
**Marinella.** Muelle, 15. 943 421388  
**Mariquería Ondareta.** Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873  
**Marugame.** Pza. Marugame, 1. 943 212988  
**Martínez.** 31 de Agosto, 13. 943 424965  
**Matalauva.** Zabaleta, 17. 608 158412  
**Mel Yuen.** (chino), Matia, 35. 943 218275  
**Mendi.** S. Martín, 13. 943 287288  
**Mendizorrotz.** Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023  
**Merendero de Ulla.** P. de Ulla, 311. 943 271258

**MIL CATAS**  
 Menús con patilla 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.** Elkanor, 7. 943 422866  
**Mirador de Ulla.** P. de Ulla, 193. 943 272707  
**Morcos Cervecería.** Sagües, 943 27236  
**Morgan.** Narrika, 7. 943 424661  
**Alto-Café.** Usandizaga, 3. 943 289904

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

**Munto Berri.** M.º Aiete  
**Muxarra.** Igara Bidea, 16. 943 310797  
**Nagusia.** Lda. Mayor, 4. 943 433991  
**Narrika.** Narrika, 16. 943 427327  
**Narru.** San Martín, 22. 943 931405  
**Néstor.** Pascual, 11. 943 424973  
**Nikkeli.** Urdaneta, 14. 943 443511  
**Nikolas Asador.** Butzintxuri, 10. 943 217151  
**Nineu.** Zurriola, 1. 943 003162  
**Nipper.** Pza. José María Sert, 1. 943 313992  
**Nuevo Oialea.** Camino Golatzubi, 100. 943 330853  
**Nuevo Siglo.** (chino), Euskal Herria, 8. 943 427030

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

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

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

**Oquendo.** Oquendo, 8. 943 420736  
**Ordizia.** San Lorenzo, 6. 943 422424  
**Orhi.** San Jerónimo, 22. 943 427508  
**Ortiz.** Portuete bidea, 23. 943 312601  
**Ormazabal Etxea.** 31 de Agosto, 22. 943 429907  
**Osingoa.** Corsarios Vascos, z/g. 943 451327  
**Ostadar.** P.º Berioy, 13. 943 219940  
**Paco Bueno.** Mayor, 6. 943 424959  
**Pagadi.** General Artze, 1. 943 284299  
**Pagotxa Cafetería.** P.º Arbustos, z/g. 943 218330  
**Pasaleku.** C.º Ilumbe, 11. 943 969353  
**Papazati.** Virgen del Carmen, 4. 943 031100  
**Pata Negra.** P.º Ulla, 15. 943 450147  
**Pedro Enea.** Gipuzkoa, 64. 943 130081  
**Pekin.** (chino). General Jauregui, 5. 943 428930  
**Pepé.** Avda. Zumalakarregi, 943 116733  
**Perus.** B.º Igeldo. 943 211591

**Piñufo.** Buñuelos y bocadillos XXL  
 Narrika, 27 (Parte Vieja)

**Pitxi Txulo.** Eskaintegi, 118. 943 520770  
**Playa de Ondareta.** Playa, z/g. 943 310896  
**Plaza Café Ben Pastor.** B. Pastor, 14. 943 445712  
**Polifona.** S. Jerónimo, 3. 943 42579  
**Portobello.** Gran Via, 12. 943 537828

**PORTUETE**  
 Saborito asador templo del buen producto  
 Portuete, 43 (Igar), 943 21 50 18

**PUNTA SAL**  
 Cocina peruana actualizada  
 Secundino Eснаda, 7 (Gros). 943 55 99 46

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

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

**Ramuntxo Berri.** Peña y Goñi, 10. 943 321661  
**Raviolina.** Puerto, 9. 943 428745  
**Recalde 57.** Recalde, 57. 943 363126  
**Regatta.** Fuenterabía, 20. 943 424169  
**Rekondo.** P.º de Igeldo, 57. 943 212907  
**Rialto.** Pza. Antzuxa, 9. 943 282881  
**Ricky Pollo.** C.º Com. Arco, Pza. Irún. 943 466570  
**Rincón.** Reyes Católicos, 9. 943 450568  
**Rojo y negro.** San Marcial, 52. 943 431862  
**Rita.** Duque de Mandas, 6-8. 943 507288  
**Salaberria Sideria.** J.º M.º Salaberria, 15. 943 456311  
**Salzipi.** Calzada Vieja de Ategorrieta, 3. 943 323310  
**San Bartolomé.** S. Bartolomé, 32. 943 437638  
**San Marcial.** S. Marcial, 50. 943 431720  
**Sansse.** S. Marcial, 37. 943 434922  
**San Telmo.** Pza. Zulogaga, 943 573626  
**Sébastien.** Muelle, 14. 943 425682  
**Sideria Ametz.** Ametz Gokoia-Igeldo 943 217233  
**Sideria Donostiara.** Enbeltaín, 5. 943 420421  
**Sideria Intxaurren.** P.º Zubiaure, 72. 943 292074  
**Slabon Café.** Urbietta, 4. 943 464208  
**SM Café.** Urbietta, 6-C.º, San Martín. 943 427610  
**Sport.** Fermin Calbetón, 10. 943 426888  
**Sport K.** Pz. Julio Caro Baroja. 943 901190  
**Suhazi.** Juan de Bilbao, 17. 943 421780  
**Sukalde Cultura.** P.º de Heriz, 3. 943 227482  
**Syräh.** Pza. Irún. 943 466643  
**Tamboril.** Pescadería, 2. 943 423507

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

**Tedone.** Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273561  
**Tejeria.** Tejería, 9. 943 282304  
**Telepizza.** Avda. Tolosa, 13. 943 313255  
**Telepizza.** Birmingham, 25. 943 286033  
**Telepizza.** Easo, 27. 943 431377  
**Tendido 5.** Secundino Eснаda, 38. 943 276040  
**Tenis Ondareta.** P.º Eduardo Chillida, 9. 943 214118

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

**Toki-eder.** Vitoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17  
**Topa Sukalderia.** Agirre Miramon, 7. 943 569143  
**Tracamundana.** Etxaide, 4. 943 124675  
**Tribuna Norte.** M.º Dolores Agirre, 22. 943 276263  
**Tun Tun.** S. Jerónimo, 25. 943 426882  
**Txalupa.** Fermin Calbetón, 3. 943 429875  
**Txepetxa.** Pescadería, 5. 943 42227  
**Tximista.** Pza. Constitución, 10. 943 423270

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

**Txindoki.** Gran Via, 28. 943 325920  
**Txinparta.** Avda. Navarra, 8. 943 291506  
**Txinparta Sagardotegia.** Illarraberi, 2. Barrio Igarra  
**Txirrita.** Isabel II, 4. 943 456960  
**Txiskuenpe.** P.º Dr. Beguiristain, 85. 943 450987  
**Txistu.** Pza. Constitución, 14. 943 428619  
**Txofre Berri.** Gloria, 2. 943 029371  
**Txoko.** Mari, 12. 943 425412  
**Txokolo Asador.** Manterola, 4. 943 463491

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

**Txomin.** P.º Antzeta, 6. 943 451964  
**Toxoa.** Kristobal Balezaga, 47. 943 311511

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

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

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

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

**Urkabe.** Segundo Izpiza, 33. 943 291891  
**Urtxori-B.** Bermingham, 17. 943 277395  
**Urumea.** Alto de los Robles, 10. 943 460536  
**Va Bene.** Blas de Lezo, 4. 943 454699  
**Va Bene.** Boulevard, 14. 943 422416  
**Valverde.** P.º de Larrarzo, 49. 943 392463  
**Via Foral.** P.º Federico García Lorca, 10. 943 470899  
**Vidaure.** Iparagie, 6. 638 774570  
**Vinoteca Bernardina.** Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899  
**Viura.** Gran Via, 12. 943 270393  
**Warung.** Sagües, 14. 943 322676

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

**Xarma Cook & Culture.** Miguel Imaz, 1. 943 142267  
**Xilares.** S. Jerónimo, 20. 943 421127  
**Zabaleta.** Zabaleta, 51. 943 276488  
**Zaguán.** 31 Agosto, 28. 943 428444  
**Zagpi.** San Martín, 7. 943 506767  
**Zelai Txiki.** Travesía de Rodi, 79. 943 274622  
**Zen Fusión.** Larramendi, 11. 943 451968  
**Zibibbo.** Pza. Sarriena, 8. 943 253334  
**Zorroaga.** P.º Zorroaga, 27. 943 441462  
**Zubimusu.** Logroño, 5. 943 314465  
**Zumardi.** Zumardi pasealekua, 22. 943 383775

**ABALTZISKETA**  
**Larraitz.** Larraitz auzoa. 943 652483  
**Larraitz-Gain.** Larraitz auzoa. 943 653572  
**Naiharri.** Larraitz auzoa. 943 655815  
**Onastatu Centro.** 943 651676  
**Estankos taberna.** Centro. 943 653283

**ADUNA**  
**Aburza Sagardotegia.** Góiburu auzoa. 943 692452  
**R. Zabalá Sagardotegia.** Garagara. 943 690774  
**Uparan Sagardotegia.** Polig. Uparan. 943 691253  
**Urtizta.** Pol. Urtaki. 943 693336  
**Uztartza.** Herriko plaza. 943 693481

**AIA**  
**Aitzondo.** Laungain Disem. z/g. 943 833700  
**Altzerri.** Ubeğun, z/g. 943 830762  
**Anisterrazi.** Nícoleo Andatza, 13. 943 834521  
**Aralde Sideria.** Ubeğun. 943 890125  
**Ashé.** B.º Santo Eneke 29. 943 835311  
**Errota Casa Rural.** Olaskoegia. 943 835465  
**Hurriozena.** Plaza Gozategi, 6. 943 834272  
**Gazteategi.** Elkanor auzoa. 943 311606  
**Izarra.** Urdaneta. 943 311867  
**Izeta Asador.** B.º Elkanor 4. 943 311693  
**Jauregi.** Gozategi plaza, 9. 943 868241  
**Kanua Asador.** Plaza Gozategi, 11. 943 834322  
**Leku-Eder.** Urdaneta Auzoa. 943 132373  
**Portu Asador.** Santo Eneke, z/g. 943 894434  
**Saxota Sideria.** B.º Santiago, z/g. 943 835738

**AIZARNAZABAL**  
**Xiete.** Zubialde, 7. Tel. 943 147373  
**Uztari.** Herriko Plaza, 3. Tel. 943 148321

**ALBIZTUR**  
**ELANE**  
 Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur  
 Entrada de Albiztur. 943 65 23 14  
**Herriko Etxe.** Bajos del Ayuntamiento 943 654426  
**Segore Etxe-Berri.** Sta. Marina Auzoa. 943 580976  
**Ugarte.** Albiztur, 32. 943 651728

## ALEGIA

**Eizmendi.** San Juan, 52. 943 653098  
**Hilario Beri.** s. Juan, 55. 943 654819  
**Iskinea.** s. Juan, 59. 943 653097  
**Kurpil.** Larraitz auzoa, 35. 943 506903  
**Route 33.** Polig. Bazurka, 1. 943 698604

### TXINTXARRI

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

## ALKIZA

**Alkizako Ostaturu.** San Martin Plaza. 943 691836  
**Inazio Uruzola.** Arana Bailara, 18. 658 734471

## ALTZAGA

**Altzagarate.** Altzaga disem. 18. 943 884196

### OLAGI SAGARDOTEGIA

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

## ALTZO

**Arandia.** Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

## AMEZKETA

**Arkaitze.** Plaza Beltzaren, 1-8. 943 658948  
**Beartzana.** Bartolome Deunaran, 18. 943 650695  
**Txindoki.** Ereka Alde, 8. 943 653197

## ANDOAIN

**Ainaxa.** Martin Ugaldé, 4. 943 50 83 52  
**Arteta.** Arteta, 5. 943 593094  
**Bámbola** (pizieria). Plaza Goiko, 7. 943 300289  
**Buruntza.** Kale Txiki, 15. 943 576308  
**Hiru.** Juan Bautista Erra, 2-4. 943 593600  
**Iruinberrri.** Nagusia, 39-41. 943 590532  
**Iurri.** Pza. Bazkardo, 8. 943 594044  
**Gaztañabaz Siderria.** Bº Buruntza, z/g. 943 591968  
**Gorluf Golf Club.** San Esteban auzoa 943 300845  
**Leizuran.** Kale Berria, 38. 943 593205  
**Mizpiradi Siderria.** Bº Leizotz, z/g. 943 583954  
**San Esteban.** Goiburu auzoa, z/g. 943 590663  
**Trainerum.** Kale Nagusia, 6. 943 593692  
**Txakala.** Aita Larremendi, 943 591604  
**Txerfota.** 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  
**Goikotxea.** San Juan, 9. 943 651907

## ANTZUOLA

**Arin.** Kalebarren, 7. 943 573325  
**Haitz-Garbi.** Kalebarren, 15. 943 78051  
**Larrea.** Kalebarren, 17. 943 787066  
**Loki Beri.** Irmino auzoa, 943 766094  
**Ongi Eteri.** Burtizuri, 6. 943 766349

## ARAMA

### TOKI ALAI

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

## ARETXABALETA

**Aretz Bataleto.** Markole, 5. 943 791467  
**Audiaga.** Araba Ibilbidea, 31. 943 791704  
**Basabe.** Polig. Industrial, 943 799184  
**Berri Taberna.** Durana, 26. 943 792067  
**Bodegoia.** Nafarroa, 6. 943 792045

**Goyaran.** Solohaurdi, 8. 943 504223  
**Gurea.** Durana, 32. 943 792064  
**Hirusta.** Plaza Ilargi, z/g. 943 790657  
**Ibarra.** Pº Araba, 29. 943 791803  
**Matxa.** Bº Azatza, 943 791688  
**Zaraia.** Pº Araba, 20. 943 798895

## ARRASATE

**Aldepe.** Iturriotz, 41. 943 796369  
**Artega.** Pº Garagarza, 37. 943 711881  
**Bititori Asador.** Araba Etorbidea, 3. 943 795582  
**Boliñete Asador.** Zaragale, 24. 943 793991  
**Buenueva.** Jokin Zaitegi, 6. 943 797960  
**Cassolo** (pizieria). Armatzuri, 2. 943 794564  
**Cafeteria Express.** Mañakoa, 8. 943 798514  
**Dragon Oriental.** Araba Etorbidea, 3. 943 712500  
**Elizondo.** Garagarza Auzoa, 943 791559  
**Eroski.** Musakola auzoa, s/n. 943 795659  
**Errastikua.** Bedoña, 18. 943 791013

### EZKIÑA

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

**Gaioendi.** Lapudi, 4. 943 797060  
**Goiz Alde Degustación.** Iturriotz, 33. 943 791115  
**Gran Muralia.** Olatza, 36. 943 791195  
**Hilarion.** Plaza Larrea, 5. 943 770169  
**Kanpanzar.** Kanpanzar Gaina, 943 582912  
**Kataide.** Poligono Kataide, z/g. 943 771080  
**Larrintxe.** Bº Udale, 943 792115  
**Loratze.** Iurriotz, 7. 943 790467  
**Lukas Zerkaosteta.** Iurriotz, 11. 943 794879  
**Meneta.** Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531  
**Meson Manolo.** Bañez, 3. 943 792240  
**Muxibar.** Bizkaila Etorbidea, 943 791125  
**Pildain.** Udale Plaza, 943 791165  
**Rumba.** Iurriotz, 20. 943 792000

**SANTA ANA HOTELA**  
 Cocina tradicional con toques de autor  
 Bº Urbani, 37. 943 79 43 39

**Sara Merenderue.** Meatzereka, 943 771586  
**Taxa.** Olatza Lizenziatuzia, 18. 943 080415  
**Txitritza Taberna.** Gosalbar auzoa, 943 791035  
**Txoado.** El Olatza Lizenzi, 12. 943 795850  
**Yyondria.** Bizkaila Etorbidea, 9. 943 794276  
**Uarkape.** Olatza, z/g. 943 772004  
**Ugarran.** Garagarza, 2. 943 797658  
**Urrin.** Urbaniari Etorbidea, 22. 943 799524  
**Uxarte.** Bº Udale, 943 791250

## ASTEASU

**Iurri Ondo.** Herriko Plaza, 5. 943 691331  
**Izurtzu Asador.** Alto de Andazarate. 943 580866  
**Matxetaundi Siderria.** Zeballeta, 11. 943 692222  
**Paxtine.** Eremitari, 1. 943 691025  
**Sarasola Siderria.** Bebelara auzoa, 943 690283

## ASTIGARRAGA

**Akelenia Siderria.** Camino Dialume, 57. 943 333333  
**Alorreneta Siderria.** Camino Petriegi, 4. 943 336999  
**Amets.** Poligono 26. 943 551838  
**Artola Siderria.** Ioliza Bidea, 19. 943 557296  
**Astarbe Siderria.** Txontxikieta, 13. 943 551527  
**Belaizoa Hostal.** Pza. Ergobia, 12. 943 550042  
**Beziartius Siderria.** Beren Aran etxea, 943 555798  
**Buenaventura Siderria.** Cam. Alta, z/g. 659 100392  
**Bukoi Taberna.** Tomás Alba, 2. 943 551204  
**Ekaitz.** Tomás Alba, 9. 943 553943  
**Ergobia Siderria.** Ergobia plazaboa, 19. 943 553301  
**Etxeberria Siderria.** Santurce-Enea Baserna, 943 555697  
**Gartzategiari Siderria.** Pº Martutene, 13. 943 469674  
**Goiko Iurri.** Foru Enparantza, 1. 943 557867  
**Gurutzeta Siderria.** Camino Dialume, 63. 943 552242  
**Ibat-Lur.** Nabarra Oñatz, 1. 943 335255  
**Ikatz Taberna.** Mayor 32. 943 554989  
**Iretza Sagardotegia.** Iparala Bidea, 25. 943 330030  
**Irgioien Siderria.** Iparala Bidea, 12. 943 550333  
**Kako.** Mayor, 19. 943 551741  
**Kiziki Koketxea.** Nagusia, 29. 943 330647  
**Larrarte Siderria.** Caserio Muriagorri, z/g. 943 555647

**Las Vegas.** Errekabito plaza, 2. 943 553498  
**Lizeaga Siderria.** Caserio Gartzategi, z/g. 943 468290  
**Matxa.** Nagusia, 40. 943 550338  
**Menditxo.** Altza Bidea, z/g. 943 357202  
**Mendizabal Sitr.** Sagardotegi Zahara Aldea, 2. 943 555747  
**Mikaela.** Nagusia, 18. 943 551007  
**Mina Siderria.** Txontxikieta, z/g. 943 555220  
**Oialume Zar Siderria.** M. Azorandi, 16. 943 552938  
**Oiarbide Siderria.** Bº Astigarraga, 943 553199  
**Petriegi Siderria.** Petriegi Bidea, z/g. 943 457188  
**Rezola Siderria.** Caserio Ioliza, 12. 943 556637  
**Roxario.** Nagusia, 96. 943 551138  
**Sarasola Siderria.** Camino Oyarbide, 14. 943 555746  
**The Robin Taberna.** Apeztegia Plaza, 3. 943 333842  
**Txinguri Berri.** Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944  
**Yalde.** Camino Oialume, 34. 943 330530  
**Zapiain Siderria.** Errekale Etxea. 943 330033

## ATAUN

**Lizarrusti Parketxea.** Parque Aralar. 943 582069  
**Trostkaeta.** Elbarrena, 59. 943 180037  
**Urbietia.** Elbarrena, 72. 943 180014

### URBITARTE SAGARDOTEGIA

Tolara Siderria y Asador abierto todo el año  
 Ergobia, 6. 943 18 01 19

**Victor.** Herribarena, 17. 943 180033

## AZKOITIA

**Abaraxka.** Altamira, 5. 943 814315  
**Atola Zahar.** Madariaga auzoa, 943 581186  
**Bai-Azkoitia.** Julio Urjio, 11. 943 028651  
**Basterretxe.** Basterrete Industrialdea, 943 851061  
**Errexil.** Kale Nagusia, 95. 943 852688  
**Geltoki.** Irendibaren Zumardia, 9. 943 852228  
**Ibaiondo.** Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)  
**Isidro.** Anguru kalea, 16. 943 852003  
**Iurri.** Kale Nagusia, 120. 943 850017  
**Itziaz.** Aizpurto auzoa, 943 852630  
**Joseba.** Aizbiki, 10. 943 853412  
**Koxka.** Kale Nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)  
**Laja.** Santa Cruz auzoa, 2. 943 851412  
**Larremendi Torrea.** Donibane, 10. 943 857666  
**Latz.** Kale Nagusia, 55. 943 851319  
**Maitte.** Urteaga 75 Industrialdea, 943851103  
**Maritite.** Maritite auzoa, 943 857332  
**Otarre.** Madariaga auzoa, 943 853756  
**San Agustín.** Aizpurto auzoa. Tel. 943 853492  
**Suharrri.** Altzibar etorbidea, 13. 943 025714  
**Takun.** Kale Nagusia, 61. (Pintxoak)  
**Txikigolf.** Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008  
**Zurt.** Kale Nagusia, 68. (Pintxoak)

## AZPEITIA

**Ametsa.** Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)  
**Añota.** Ellosiaga auzoa z/g. 943 812092  
**Auntxa.** Barrena kalea, 14. Urestilla. 943 815754  
**Baigera I.** Enparan kalea, 6. 943 814464  
**Baigera II.** Salbe auzoa, 34. 943 812389  
**Bost.** Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)  
**Diz-diz.** Enparan auzoa, 1. 943 810097  
**Ekuzeta Ostaturu.** Bº Ibarraize, 24. 943811128  
**Etxe-Zuri.** Ferri Arregi, 19. 943 028656  
**Iraurgi.** Ildafonso Gurrubia, 10. 943080416  
**Jai Alai.** Jai alai etxea, Urestilla bidea. 943812271  
**Juanto Txiki.** Paseo de Arteite, 17. 943150311  
**Kiruri.** Loloiala auzoa, 24. 943815808  
**Landeta.** Landeta, 252. 943810959  
**Larrañaga.** Urestilla bidea, z/g. 943 811180  
**Lau Bide.** Landeta, 2. 943816878  
**Loloia Hotel.** Loloiala Hibeldea, 47. 943151616  
**Ondarubi.** Harzubieta, 13. 943 812071  
**Oñgi-Eteri.** Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)  
**Orbegozo.** Nuerbe auzoa, 943 810509  
**Mendizabal.** Landeta Hibeldea, 16. 943 81 20 01  
**Osasnapis.** Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 028680  
**Pastorkua.** Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pintxoak)  
**Patzko.** Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)  
**Pizza Spring.** Iñaki Azpiroz, 6. 943816312  
**Sagasti-Zahar.** Ellosiaga auzoa 353. 943 813442  
**Saneagustin Kulturunea.** Plaza Nagusia, 5. 943 105220

**Uranga.** Loloia auzoa, 7. Telef. 943 812543  
**Xoxeteko Aterpea.** Xoxete, 943 581007  
**Zuhaitz.** Erdi kale, 943 151634

## BALIARRAIN

### ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA

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

## BEASAIN

**Artzi Enea.** Andre Mari, 15. 943 163116  
**Asegin Hanageres.** Zaldizureta, 1. 943 882122  
**Basakana.** J. Miguel Iurriotz, 11. 943 882023  
**Batzokia.** Kale Nagusia, 26. 943 086855  
**Bideluze.** Pza. Bideluze, 8. 943 085975  
**Black Label.** Joan Iturrigale Kalea, 1. 943 088889  
**Gorrialdea.** Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

### DOLAREA HOTEL

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

### Ippara Taberna.

Zaldizureta, 3.  
 Irizar etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161673

### KATTALIN ERRETEGIA

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

**Kikara Lounge Bar.** Dolarea, 1. 943 886234

**Niza.** Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

**Ongi Etori.** Oriamendi, 40. 943 889907

### ORIENT BERRI

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

**Plazape.** Pza. San Martin, 943 882997

**Titi Tia.** Nagusia, 18. 943 880000

**Txanxanagorri.** J. Miguel Iurriotz, 7. 943 866949

**Urkola.** Mayor, 7. 943 086131

**Xerbera.** Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

## BEIZAMA

**Ostatu-Zaharra.** Beizama, 943 150798

## BELAUNTZA

**Herriko Taberna.** Hiriburu, z/g. 943 670329  
**Vento de Belauñza.** Leizakoz Etxepedia, 21. 943 672828

## BERASTEGI

**Arregi.** Herriko Plaza, 7. 943 683059

## BERGARA

**Agirreberria.** Ibarra, 2. 943 762145  
**Azpeitxi.** Arane Ereka, 13. 943 765500  
**Batzokia.** San Pedro, 4. 943 253704  
**Beko Taberna.** Angiozar, 8. 943 765574  
**Dragon Oriental.** Fraskozuri, 3. 943 250677  
**Etxargi.** Mahastetxea, 8. 943 765312  
**Galway's Irish.** Plaza San Martin, s/n. 943 763086  
**Hiri bide.** Urteaga, 9. 943 761845  
**Iraho.** Amillaga, 23. 943 761559  
**Jani.** Santaleiz, 5. 943 760969

### LASA

Gran restaurante con locales para todas  
 Zuzaburua, 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.** Matxibate, 31. 943 763953

**Torrekua.** Ibaragarai Hibeldea, 37. 943 538997

**Txarranantzu.** Zubiaurre, 33. 943 761584

**Zabala Hotel.** Ibarra, 14. 943 762007

**Zubi Berri.** S. Antón, 9. 943 764106

**Zumelaga.** S. Antonio, 5. 943 762021



## BERROBI

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

## BIDANIA-GOITATZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia, 943 681234

## BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g, 943 681003

## DEBA

Alvarez. Sokagin, 14, 943 191297

Aztoze Kalefategia. Lersundi, 10, 943 192662

Aziain. Aziain bidea, 6, 943 121854

Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2, 943 191590

Calbetón. Hondartzu, 2, 943 191970

Erola Berri. Itxaspe Auzoa, z/g, 943 199423

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

Izenbe. Iru Kalea, 12, 943 192473

Lastur. Pza. S. Nicolás, 3, 943 199033

### MAZZANTINI

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

Ondar Gain. P<sup>o</sup> Cárdenas, z/g, 943 192377

Santuaran. Mardari, 2, 943 193937

Urburu. Elorriaga auzoa, 2, 943 192337

Zalburdi. Pza. Arkaitain 1, 943 192003  
(Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

## EIBAR

Agiriaspi Mesón. P<sup>o</sup> Urquizu, 22, 943 200608

Artola. Pza. Urnaga, 7, 943 206348

Asarena Gastroteka. Estazio, 7, 943 20 70 32

Azitain Asador. P<sup>o</sup> Azitain, 6, 943 121854

Bossa. Egogain, 7, 17, 943 206753

Birjinape. Toribio Etxebarria, 16, 943 821341

Chalcha. Isasi, 7, 943 201126

Eskaer. Aragueta, 4, 943 121650

Fotxtter. Plaza Barria, 6, 943 121255

Iruki Sagardotegia. Ayda, Otaloa, 3, 943 206844

Ixua. Ctra. Arrate, 8, 943 701292

Jaki. Txantxa-Zelai, 16, 943 207081

Josean Cafeteria. Paseo Urkizu, 22, 943 200608

Kantabria. P<sup>o</sup> Arrate, 4, 943 121262

La Jara. Sarasueta, 5, 943 254300

Maitane. Camio de tiro, P<sup>o</sup> Arrate, 5, 943 208659

Maleta. Calbetón, 8, 943 207730

Mirari. Urkizu Pasealekua, 17, 943 127222

Nuevo. José Antonio Iburio, 2, 943 567036

Oria Txiki. Zirkuitu bidea, 15, 943 014756

Ongi Etorri. Toribio Etxebarria, 21, 943 207007

Orbela Hamburgueseria. P<sup>o</sup> Urkizu, 24, 943 120792

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

Paulaner. P<sup>o</sup> San Andrés 3, bajo, 943 201329

Slow. Ego Gain, 10, 943 254133

Su Berroa. Bista Eder, 11, 943 477779

Txoko. Urnaga plaza, 10, 943 207010

Urkizu. P<sup>o</sup> Urkizu, 12, 943 252725

Zubi-Gain. P<sup>o</sup> Urkizu, 11, 15, 943 254060

## ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

## ELGETA

Bola-Toki. Arteakale, 4, 943 768284

Espaloia. Maala, 4, 943 789085

Inaki. San Roke, 2, 943 768283

Orlorkota. Aiolxa Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudarién Bidea, 4, 943 768023

## ELGOIBAR

Ametza. San Inazio, 2, 943 530465

Asgi. Urantzadi, 17, 943 742838

Aterpe. San Roke, 5, 943 742595

## BEAUSTEGI BASERRIA

Caserojo con cocina de autor y toques exóticos  
Alto S. Miguel (Ctra. Marinka), 943 74 31 02

El Bichito. Bernardo Ezarano, 15, 943 058335

El Gaucho. Errosario, 31, 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g, 943 741730

Gorbea. Sta. Ana, 10, 943 740580

Gran Siglo. Uperitazte, 3, 943 031185

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

Isabel. Pedro Muguruza, 2, 943 740015

Iturri. Kalegoien Plaza, 5, 943 257448

Kaia. San Francisco, 50, 943 531606

Karakate. Olasope, 2, 943 741244

Kebab. Bernardo Ezarano, 15

King-Kong. San Francisco, 21, 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22, 943 742500

La Perla. P. Muguruza, 38, 943 145714

Landroa. Pedro Muguruza, 5, 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3, 943 743196

Maala. P. Muguruza, 5, 943 257421

Malape. San Francisco, 60, 943 254537

Mendibe. Santa Clara, 14, 649 252511

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744

Olaso. Olaso, 15, 943 743185

Pilon Kategoria. P. Muguruza, 5, 943 744435

Salento. F.M. Urzuano, 10, 943 740196

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

San Roke. San Roke, 18, 947 66 53 25

Sigma. Xixiolin, 1, 943 748531

Tantaka. Alta Aguirre Plaza, 5, 943 030736

Txarriandui. Emuarraindie, 1, 943 740720

Urkioia. San Francisco, 8, 943 046209

Ustarote. San Antolin, 6, 943 741799

Usua. Giza Eskubideen parkea, 1, 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezarano, 17, 943 033453

Vinoteca Mahats. Kalegoien Plaza, 3, 943 743089

## ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19, 846 080086

## ERRETERIA

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

Aldura. Fuerte San Marcos, 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7, 943 519654

Aker. María Lezo, 1, 943 516104

Benito. Santa Xonea, 22, 943 511085

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

Deportivo. Aita Donostia, 4, 943 511047

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

Donosti Sideria. Zabalbide, 8, 943 526041

Egiburu. Zabalbide-Zentelon, 943 341831

Egi-Luze Sideria. B<sup>o</sup> Zabalbide, 943 523905

Eguzki. Orereta, 2, 943 341225

El Txikote. María de Lezo, 20, 943 527701

Ereka. Zabalbide, z/g, 943 515913

Erreka-Zemolde Batzokia. K. Mitxelena, 4, 943 002468

Frantxilia. Astigarragako bentak, 943 511445

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

Gamon. 14, 943 517035

Gatzelu Hotel. Andia Mendi, 6, 943 511084

Gran Murala (chino). Ayda: Navarra, 75, 943 521363

Gurkale. Ixtrita, 1, 943 003195

Irrintzi. Kapitain Enea, 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 9, 943 340469

KB. Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404

Julii. Viteri, 27, 943 510002

La Cepa. Viteri, 26, 943 511081

Lapiko. Cors. Ikua, 5, 665 755540

Lapurdiko Pizak. Ikutza Korsarioa, 1B, 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12, 943 511046

Loku-Zarra. Magdalena, 3, 943 516441

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maite. Alameda Gamón, 2, 943 516392

Merino. Sorgintxulo, 23, 943 529614

Mesón Extremeño. P<sup>o</sup> Ixtrita, 3, 943 511033

Mikel. Arditrui, 11, 943 522536

Mugaritz. Aldura Aldea, 20, 943 522455

Oarso Sideria. Zubiaurre, 8, 943 515956

Onena. Zabalbide, 2, 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6, 943 514105

Paraiso. Sanboena, 4, 943 527193

Perurera. Astigarragako Bentak, 943 515252

Pizza Sprint. Mornongileta, 5, 943 522000

Rong Hua (chino). Olibet, 5, 943 340124

Sindikato. Madalena kalea, 38, 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, z/g, 943 580055

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

Taj Mahal. Sorgintxulo, 23, 943 529614

Telepizka. Alfonso XI, 6, 943 513651

Tey. S. Marcos, 4, 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, z/g, 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viteri, 39, 943 510096

Xera Gastroteka. C.C. Niessen, 943 344875

Zabalbide. B<sup>o</sup> Zabalbide, z/g, 943 519001

Zubia. Gabierreta, 3, 943 115275

Zuket. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

## ERREZIL

Antonioren borda. Zelatun, 943 814981

Borondegí. Errezilgune, 2, 943 511728

Letea. Letea, 943 812887

Izarre. Letea auzoa, z/g, 943 813524

Granada. Granada Baseria, 943 815355

Trintxera. Letea, 14, 943 681206

## ESKORIATZA

Benta-Motz. Gatzaridui, 21, 943 714822

Maulanda. Maulanda, z/g, 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Etzea, 5, 943 714345

Otzeta. Aranburuzala, 9, 943 715190

San Miguel. Apotxaga elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aranburuzala, 26, 943 715046

## EZKYO

Argindegi Ostatu. Argindegi etxea, Eskio, 943 720267

### AGIRRE ETXEA

Nueva etapa de un clasico del Alto Urola  
B<sup>o</sup> Sta. Lucia, 50, 943 72 23 06

Anduaga. Industrialeda, pab. 1, 943 041007

Labekoa Berri. B<sup>o</sup> Sta. Lucia, 943 722552

## GABIRIA

Aztiria Erregetia. P<sup>o</sup> Aztiria, z/g, 943 733622

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 6, 943 887913

## GAINTZA

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

Oteite. Larratiz Bidea, z/g, 943 889848

## GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455

Alda-Bier. Aldamar, 20, 605 701679

Amona Maria. Katrapona, 2, 687 965313

Astillero Asador. Portua, 1, 943 140412

Azkue. Alto Meagas, z/g, 943 130500

Balearrí. Portua, z/g, 943 580911

Elkano. Herrieta, 2, 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13, 943 140017

Getaka. Nagusia, 35, 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20, 943 140800

Iribar. Nagusia, 34, 943 140406

Ixas Etxe. Kaia, 1, 943 140021

Itxaspe. Nagusia, 8, 943 504420

Kaia-Kaipie. General Amaro, 4, 943 140500

Katrapona Kantina. Katrapona Plaza

Kasu. Nagusia, 14, 943 252471

Ketarri. Txorintope, 27, 943 140194

Mahasti. Elkano, 8, 943 140906

Mayflower. Katrapona plaza, 4, 943 140658

### POLITENA

Pintxos, menús del día y pescados a la parrilla  
Nagusia, 9, 943 14 01 13

San Anton. Muelle, 943 140324

Tax

## ARRAUNLARI BERRI

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

**Arroka Berri.** Higuer bidea, 6. 943 642712  
**Baltestean.** Arkotz-Santiago, 39. 943 641420  
**Batzoka.** Merendiñ. Alameda, 943 645364  
**Beko-Erreta.** Jaizubila, 943 643194  
**Campeo Jaizubik.** Ctra. Guadalupe, 943 641847  
**Casa Manolo.** Amute, 39. 943 642732  
**Cofradía de Pescadores.** Puerto Refugio, 943 644212  
**Conchita.** S. Pedro, 40. 943 640497  
**Gastroteka Danontzat.** Denda Kalea, 6. 943 646597  
**El Curry Verde.** Minateria, 3. 943 537779  
**Enbata.** Zuloaga, 5. 943 641454  
**Errandonea.** Camino Guadalupe, 943 642933  
**Goxen.** Matxin de Arzu, 11. 943 641462  
**Gaxendena.** S. Pedro, 79. 943 641952  
**Gran Sol.** S. Pedro, 65. 943 642701  
**Guell.** Bº Amute, 943 643297  
**Gure Etxea.** S. Pedro, 43. 943 645597  
**Hermanad Pescadores.** Zuloaga, 12. 943 642738  
**Hondar.** Zuloaga, 20. 943 642793  
**Horixe.** Santiago, 45. 943 640455  
**Hort Jaizubik.** Basenterr Etorb., 1. 943 646040  
**Ignacio.** S. Pedro, 20. 943 643557  
**El Capo.** Minateria, 82. 943 643532  
**Itaspe.** S. Pedro, 40. 943 644940  
**Ixtaropene.** S. Pedro, 67. 943 641197  
**Justiz Merendero.** Bº Montaña, z/g. 943 645557  
**Kaiz-Zaharra.** Almirante Alonso, 12. 943 642784  
**Kalea.** Zuloaga, 4. 943 111965  
**Kalifornia Hamburgueseria.** Santiago, 65. 943 642552  
**Kulunkua.** S. Pedro, 13. 943 642440  
**Kupela.** Zuloaga, 12. 943 644025

## LAIA ERRETEGIA

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

**Larra.** Damari, 4. 943 642704  
**Lekunua.** S. Pedro, 45. 943 642762  
**Lokete Sideria.** Bidassoa, 19. 943 645880  
**Loredana Berri.** Santiago, 67. 943 643298  
**Mahisti.** Nafarroa Behera, 2. 943 569132  
**Maitena.** Javier Ugarte, 6. 645711  
**Maitre.** S. Pedro, 35. 943 642771  
**Maiñoli Asador.** Santiago, 63. 943 643712  
**Oliruta Xuri Sideria.** Jaizubila, 21. 943 643708  
**Ondarratz.** 7 de Septiembre, 943 642799  
**Ortazar Cerveceria.** Itsasargi, 12. 943 642374  
**Pizzeria Portuko.** Pº Buitrón, 943 645655  
**Rafael.** S. Pedro, 10. 943 642734  
**Sardara.** San Pedro, 10. 943 030301  
**Sebastián.** Nagusia, 11. 943 640167  
**Sugarri.** Nafarroa Behera, 1. 943 645408  
**Suiza.** Bº Jaizubila, 266. 943 116000  
**Txantxangorri.** S. Pedro, 27. 943 642102  
**Txori.** Pº del faro 56, bis. 943 644170  
**Urdale.** Santiago, 63. 943 644614  
**Urdin Marisqueria.** Bidassoa, 10. 943 644614  
**Yola Berri.** S. Pedro, 82. 943 645611  
**Zabala.** S. Pedro, 23. 943 642736  
**Zeria.** S. Pedro, 23. 943 642780

## IBARRA

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

## IDIAZABAL

**Alai Hostal.** Alai de Etxegarate, z/g. 943 187556  
**Gardi.** Guardia poligona, 943 801918  
**Pilarenea.** Nagusia, 52. 943 187866

## IKAZTEGIETA

**Begistain Sideria.** Caserio Iurretzi, 943 652937  
**Ostaua.** San Lorenzo, 7. 943 655892  
**Zubiurre.** Diseminado, 13. 943 654876

## IRUN

**Alfalegdi Bistrok.** Bº Olaberria, 49. 943 631964  
**Aialde.** Avda. Jaizubila, 943 630440  
**Aitana Hotel.** Avda. Iparralde, 51. 943 635700  
**Altor Asador.** Juncal Landabandir, 7. 943 624477  
**Anaka Berri Asador.** Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768  
**Aldapa.** Pinar, 1. 943 616030  
**Ana de Arretxe.** Avda. Elizaboi, 52. 943 627438  
**Ana.** Pza. Urlandibia, 943 630281  
**Anaka Berri Asador.** Peñas de Aia, 7. 943 611300  
**Anastasio.** Serapio Mujica, 18. 943 615048  
**Antzon.** Pza. San Juan, 943 630512  
**Artia.** Dario de Regoyos, 13. 943 624173  
**Ataleia.** Ariztondo, 69. 943 635518

## BAKAR

La singularidad de William Ariztizabal  
Antzanar, 13. 943 24 21 48

**Baserrí.** Errotazar, 1. 943 627907  
**Baserrí Asador.** Berrotar, 3. 943 627745  
**Baserra.** Virgen Milagrosa, 5. 943 619913  
**Bidassoa Asador.** Virgen Milagrosa, 3. 943 632843  
**Bierhaus Virginia.** Luis Mariano, 9. 943 622040  
**Bikote.** Pilar, 1. 943 633706  
**Bi-Miren.** Behobia, z/g. 943 624521  
**Biribil Palmera.** Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570  
**Borda Txiki Ibarla.** Bº Meaka, 6. 943 630914  
**Cerveceria Boulevard.** Pza. Antzanar, 11. 943 536918  
**Burger King.** C/Mendibil, 943 639614  
**Cantina Mariachi.** C. Com. Txingudi, 943 628945  
**Casa Barandiaran.** Polig. Sorrotxa, 943 610262  
**Casa Merino.** Av. Iparralde, 57. 943 625703  
**Chicken's.** Santiago, 16. 943 621429  
**Cioba.** Pº Colón, 46. 943 619507  
**Café Irun.** Letunborro, 62. 943 633747  
**Colón.** Colón Ibiñola, 62. 943 639146  
**Corner.** Cº Fueros, 2. 943 621954  
**D-Vora-Vora Hamburg.** C. Com. Txingudi, 943 635187  
**Danako.** Alzaitzaita, 1. 943 118924  
**Disco.** Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931  
**Don Jabugo.** Plaza del Ensanche, 8. 943 615089  
**Don Jabugo.** C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867  
**Eguzki.** Cipriano Larrañaga, 9. 943 616794  
**Eguzki.** J. Talhama Landabandir, 9. 943 630185  
**Elcano.** Jose Egoña, 9. 943 690014  
**Erota Berri.** Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481  
**Etxebenea.** Bº Olaberria, 51. 943 621962  
**ETH Hotel.** Komete Sarea, 5. 943 634100  
**Faisán.** C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
**Felix Manso Ibarla.** Bº Meaka, 9. 943 84 19 64  
**Ferton.** C. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 622766  
**Fuenterribia F66.** Fuenterribia, 3. 943 61028  
**Gambrinus.** C. Com. Txingudi, 943 626662  
**Gascón.** Avda. Puñana, 4. 943 616064  
**Gaztelumendi.** Pza. San Juan, 3. 943 630512  
**Gran Muralda.** Aduna, 5. 943 613176  
**Gure Borda.** J. Etxeban Indur, 9. 943 632915  
**Gure Etxea.** Teodoro Murua, 8. 943 620595  
**Han-Bar.** Mayor, 3. 943 628790  
**I2 Bar.** Luis Mariano, z/g. 943 628880  
**Ibiondo.** J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888  
**Ibarlako Olagorri.** Bº Meaka, 21. 943 621848  
**Ibis Hotel.** Avda. Letunborro, 77. 943 636232  
**El Capo.** C/M. Mendibil, 943 639615  
**Indian Palace.** Sta. Elena, 4. 943 632184  
**Iñaki Asador.** Santiago, 34. 943 630993  
**Iñaki.** Gaboria, 3. 943 635217  
**Iñigo Lavado.** Ficoba, 943 639639  
**Irungo Atsegiñia.** S. Marcial, 9. 943 628934  
**Iurretza.** Pza. Urlandibia, 4. 943 621059  
**Izartxo.** Mayor, 17. 943 636630  
**Jaizubila.** Kaskotegi, 6. 943 618066  
**Jantokia.** Avda. Iparralde, 11. 943 620490  
**Josune.** Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154  
**Junkal Taberna.** C. Comercial Mendibil, 943 639831  
**Karrakua.** Polig. Letunborro, 60. 943 614661  
**Ketan.** Luis Mariano, 2-4. 943 623040  
**Kostorbe.** Avda. Iparralde, 30.

**Kulunka.** Uztapide Bertsolariak, 4. 943 630481  
**La Bellotta.** C. Txingudi, 943 625330  
**La Canasta.** Plaza del Ensanche, 5. 943 618477  
**La Casa del Jamón.** Avda. Iparralde, 37. 943 627845  
**La Cepa Riojana.** Belaskoenea, 32. 943 628447

**La Vinoteca.** Avda. Iparralde, 12. 943 627332  
**La Rotonda.** Juncal Landabandir, 13. 943 629556  
**Lagun Artea.** Serapio Mujica, 24. 943 61437  
**Larun.** Javier Etxeban Indur, 5. 943 614701  
**Lasaia.** Moulane Mitxelena, 2. 943 619766  
**Las Ruedas.** Estación, 20. 943 615426  
**Laxoa.** Javier Etxeban Indur, 943 614042  
**Leones.** Serapio Mujica, 28. 943 615132  
**Los Cuñados.** Juan Arana, 5. 943 615111  
**Luberri.** Bº Bidassoa, 16. 943 629977  
**Manolo.** Nagusia, 12. 943 621195  
**Mariño.** Zubelzu, 6-Bº Anaka, 943 615001  
**Marken.** Santiago, 27-A. 943 116286  
**Martinez.** Pio Baroja, 27. 943 633429  
**Matxinbenta.** Pº Colón, 21. 943 621384  
**Mc Donald's.** Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
**Mesón del Jamón.** Fuenterribia, 4. 943 615066  
**Mikel.** Avda. Iparralde, 58. 943 623896  
**Morondo.** Papinea, 2. 943 621395  
**Muga.** Juncal Landabandir, 36. 943 620071  
**Nagore Sideria.** Gaboria, 13. Ventas, 943 634048  
**Narao.** Avda. Iparralde, 5. 943 620762  
**Nerea.** Korokoitz, 19. 943 631914  
**Novoa.** Poligono Sorrotxa, 26. 943 613215  
**Nuevo Salamanca.** Serapio Mujica, 28. 943 613979  
**Oki-Doky.** Avda. Puñana, 13. 943 614564  
**Ola Sagardotegia.** Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130  
**Ongi Etorri Taberna.** Andreamaga, 1. 943 628290  
**Ortazar Cerveceria.** Luis de Urzuru, 4. 943 611571  
**Ostebi.** Pza. Ehiera, 7. 943 613210  
**Piccolo.** Avda. Navarra, 2. 943 630986  
**Pactoa.** Edificio Pactoa-Anaka, 943 613924  
**Patrixi Asador.** Monte S. Marcial, 943 632245  
**Pelxi Asador.** Sta. Elena, 4. 943 62238  
**Pelxi.** Landabandir, 30. 943 630039  
**Pizza Queen.** Centro Comercial Txingudi, 943 629934  
**Pizza Real.** San Pedro, 1. 943 110400  
**Pollo Gold.** Pinar, 1. 943 610233  
**Pollo Roca.** C. Com. Txingudi, 943 639063  
**Puñana.** Avda. Puñana, 7. 943 616544  
**Real Unión.** Plaza Ensanche, 943 615023  
**Romeo.** Javier Etxeban Indur, 943 612846  
**S. Marcial.** Bº Behobia, 26-2º. 943 633557  
**Sargia.** León Iurretziagoyena, 1. 636 933951  
**Sirimiri.** Pº Colón, 17. 943 625752  
**Sotero Bodegón.** Fuenterribia, 8. 943 616023  
**Stop.** Serapio Mujica, 943 612884  
**Swing.** Santiago, 4. 943 578665  
**Telepizza.** Lope de Irigoyen, 1. 943 619999  
**Tenis Txingudi.** Behobia, 20. 943 627266  
**The Corner.** Fueros, 2. 943 621954  
**Toki Goxo.** Pº Ibarrola, 7. 943 631224  
**Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048  
**Tres J. J. C.** Com. Txingudi, 943 629923  
**Trinkete Borda.** Olaberria, 39. 943 623235  
**Trinquete.** Mº Juncal Landabandir, 38. 943 621288  
**Txakola.** Pza. Ehiera, 3. 943 618382  
**Txalaka.** Larretxiti, 10. 943 574371  
**Txangu.** C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090  
**Txingudi.** C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330  
**Txistu.** Fuenterribia, 8. 943 615917  
**Txuntxuro.** Pío XII, 5. 943 615084  
**Vagón de Cola.** Moulane Mitxelena, 2. 943 020120  
**Vitoria.** Arbesko Etorb., 9. 943 620795  
**Virginia.** Luis Mariano, 37. 943 631223  
**Vollner.** Arbesko Etorb., 5. 943 117992  
**Wauuma's.** Behobia, 4. 943 629990  
**Yong Feng (japones).** Mayor, 20. 943 625997  
**Zaisa.** Area Servicio A-8. 943 623109  
**Zura.** Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

## IRURRA

**Aizpurua.** Santiago, 23. 943 692708  
**Ernesto.** Gregorio Azmeti, 1. 943 691 432  
**Loatzo.** Poligono Laskibari, 1. 943 690497

## ITSASO

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

## ITSASONDO

**Kaxintane.** Nagusia, 27. 943 887614  
**Náutico.** Nagusia, 13. 943 880012

## ITZIAR

**Bikain.** Muxiarte 39, Itziar, 943 199370  
**Itxaspe.** Bº Itziar, 943 199401  
**Itziar.** Bº Itziar, z/g. 943 199061  
**Kanala Hotel.** Bº Itziar, 943 199035

## PERLAKUA-SAKA

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

**Salagi.** Galtzaida, 13. 943 19 90 04  
**Santuaran.** Mardari, z/g. 943 199397  
**Txiurundi-txuri Sideria.** Mardari, 943 199389  
**Txomin.** Mardari, z/g. Itziar, 943 199066  
**Urbeu Sideria.** Bº Elomaga, 2. 943 199237  
**Zubikarary Buru Gorri.** Muxiarte, 8. 943 199242

## LASARTE-ORIA

**Abend Cerveceria.** Pablo Mutoizabal, 5. 943 372089  
**Akrupe.** Lagaenea, 12. 943 371742

## AVENIDA

Menús, pintxos, raciones y buena música  
Hipódromo Etxebarria, 2. 943 37 76 62

**Bugati.** Arrapide Pasalekua, 7. 943 362709  
**Buggy Hamburgueseria.** Jaizubik plaza, 6. 943 365607  
**Epel.** Goikale, 1. 943 36 27 01  
**Erekratxo.** Oria Etorbidea, 4. 943 365557  
**Goiegi.** Hirubide Bailara, 1. 943 361404  
**Guria.** Nagusia, 8. 943 362 714  
**Iñaki.** Inigo de Loiola 4. 943 365 501  
**Jalai.** Nagusia, 67. 943 372780  
**Larre.** Larrekotebe Bidea, 10. 943 361012  
**Lavie Gastrobar.** Geltoki, 14. 943 324861  
**Luxa XXI.** Nagusia, 21. 943 369356  
**Martin Berasategui.** Loiti, 4. 943 366471  
**Oreka.** Kale Nagusia, 13. 943 530694  
**Oria Txiki.** Zirkuitu Ibiñola, 15. 943 014756  
**Otegi Sideria.** Camillo Iñarratxeta, 2. 943 365029  
**Paraiso Shangai (chino).** Pablo Mutoizabal, 3. 943 371883  
**Peña.** Adarra, 5. 943 361551  
**Riojanos Asador.** Ustien, 13. 943 362720  
**Route 33.** Avda. Oria, 8. 943 377353  
**Rummy.** Nagusia, 71. 943 363541  
**Tati's.** Juan de Garai, 1. 943 371805  
**Txarri Txiki.** Zirkuitu Ibiñola, 15. 943 370192

## TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada  
Oria Etorbidea, 12. 943 04 62 97

**Zaldúa.** Pº Hipódromo 8. 943 366620

## LAZKAO

**Amehi Sideria.** Zubir Etxekoa, 9. 943 162523  
**Batzokia.** Hirigoina, 4-6. 943 889308  
**Gerriko Taberna.** Etxegi, 16. 943 889943  
**Hotel Lazkao.** Zubierketa auzoa, 17. 943 881588

## MAITE DELIKATESSEN

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

**Nerea.** Uhartz, 3. 943 08 80 88  
**Orubione.** Etxegi, 34. 943 540817  
**Pipas.** Lazkaoendi, z/g. 943 880805  
**Zelata.** Uhartz, 13. 943 882485

## LEABURU

**Otazu Sagardotegia.** Otazu etxea, 943 670044

## LEGAZPI

**Aitzuri.** Legazpioko Industrialdea, 943 730600  
**Aztiria.** Santa Marina Auzoa, 943 736322  
**Bidea Batzokia.** Labartegi 8. 943 731584

## AZPIKOETXE

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

**Eliz-ondo.** Nagusia, 1. 943 731550  
**Goiko-Izarra.** Laubide, 17. 943 03 47 93  
**Gurrutzaketa.** 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 Cafeteria.** Plazaola, 10. 943 733375

## LEGORRETA

**Aulia Sidreria.** Bº Guadalupe, z/g. 943 806066  
**Bartzelona.** Esnaola auzoa, 7. 943 806206  
**Inasusti.** Nagusia, 2. 943 806121  
**Legorreta Café N-1.** Km. 525. 943 806260

## LEINTZ-GATZAGA

**Arrate.** San Inazio, 2. 943 714371  
**Gatzaga-Gain.** Alto de Arlaban. 943 715522  
**Gatzainzuketza.** Gatzainzuketza, z/g. 943 715164  
**Gure Ametsa.** Alto de Arlaban. 943 714952  
**Ostatu.** San Inazio, 3. 943 715371  
**Soran Etxea Hotel.** Santiago kalea, 3. 943 715398

## LEZO

**Aizpea Asador.** Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996  
**Alto Borda.** Antonio Pildain kalea. 943 676476  
**Azkena.** Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949  
**Camen.** Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90  
**Elortegi.** Elortegi bidea, z/g. 943 525441  
**Erreka.** Gaintzuzuketza, z/g. Polig. 108. 943 490087  
**Erreka Idazkideria.** Bº Gaintzuzuketza. 943 490285  
**Etxeberri.** Ctra. Lezo-Gaintzuzuketza. 943 529889  
**Etxola Taberna.** Lopene Plaza, 4. 943 525253  
**El Puerto.** Guillermo de Lázaro, 4. 943 527995  
**Gure Txoko.** Nagusia, 13. 943 522709  
**Ipintza.** Irurtzun, 35. 943 528590  
**Iriarte-Enea.** Bº Gaintzuzuketza, z/g. 943 529889  
**Iruzzun.** Iruzzun, 60. 943 526890  
**Izai.** Lopene Plaza, 943 519167  
**Jaizkibel.** Zubiko, 9. 943 521966  
**Kaialde.** Polentzarenre, 6. 943 512003  
**Kike Taberna.** Pza. Lope de Isasti. 943 527599  
**Laztorra.** Elias Salaberria, 12. 943 527897  
**Lur Jatexea.** Urune, z/g. 943 511888  
**Maritu Taberna.** Donibane, 24. 943 524845  
**Ongi Etorri.** Elias Salaberria, 12. 943 527897  
**Oritarra.** Donibane kalea, 6. 943 346078  
**Orquidea.** Urdubaru, 4. 943 527833

## PATXUKI-ENEA

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

**Rekalde.** Camino de Gaintzuzuketza, z/g. 943 490285  
**Sagarzulo Sidreria.** Alto de Altamira, z/g. 943 523541  
**Sahatsa.** Nagusia, 2. 943 529244  
**Sorjin Taberna.** Guillermo de Lázaro. 943 527945  
**Zaldiak.** Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

## LIZARTZA

**Jose Mari Hostal.** Nagusia, 37. 943 882091  
**Leku-Alai.** Zubairua, z/g. 943 672616  
**Ostatu.** Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

## MENDARO

**Intxusai.** Pza. Industrial, 5. 943 750591  
**Landa.** Garagartza, 32. 943 756028  
**Luzazide.** Mendarozabal, z/g. 943 755144  
**Toki-Alai.** Mendarozabal, 2. Garagartza. 943 756072

## MUTILOA

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

## OSTATU

Los mejores hongos al horno del Goierri  
Herriko Plaza, z/g. 943 8011 66

## MUTRIKU

**Asador Ormazabal.** Alto de Calvario, 1. 943 604562  
**Bartzoki.** Campo de Mutriku 1. 943 604191  
**Condinge Galdona.** Galdonamendi, z/g. 943 603509  
**Jarri-Toki.** Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239  
**Kai.** Bº Magdalena, z/g. 943 603344  
**Kalbazo.** Laranga Auzea, z/g. 943 603256  
**Kofradi Zaharra.** Muelle, z/g. 943 603954  
**Mijoa.** Poligono Mijoa, 943 603180  
**Pikua.** Bº Laranga, 629 105733  
**San Juan.** Bº Laranga, 13. 943 603167  
**Txirlato.** Muelle, z/g. 943 195070

## OIARTZUN

**Alhambra.** Bº Arriaga, 943 491230  
**Amazkar.** Casa Zameteta, 943 492783  
**Albistur.** Bº Altzibar, 943 490711  
**Arieti Asador.** Bº Ugaldetxo, z/g. 943 492558  
**Aristzabal.** Ixalaka Bidea, 4. 943 492714  
**Arizpe.** Bº Ugaldetxo, z/g. 943 493088  
**Autogirill.** Autopista A8, km. 10. 943 490068  
**Baleio.** Aran Eder bidea, 16. 943 491340  
**Bei Auro.** C. Cam. Mamut, 943 490028  
**Bide Alde.** Bº Ergioien, 943 521661  
**Bidebateri Sidreria.** Arriaga-Núcleo, z/g. 943 492101  
**Bikain.** Zuaznabar, 9. Ugaldetxo, 943 492749  
**Entreplatos.** C. Cam. Carrefour, 943 100880  
**Ereka.** Casa Errekalde, 943 490087  
**Esnoia.** Zuaznabar, 72. Ugaldetxo, 943 493062  
**Fortaleza.** Camino Ergioien, 15. 943 491029  
**Ganbarra.** Euskal Herria, 2. 943 494256  
**Goiko-Etxe.** Bº Altzibar, 943 492831

## GURUTZE-BERRI

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

**Intxibuxi Asador.** Bº Ugaldetxo, 943 491100  
**Iriberrí Asador.** Camino Ergioien, 9. 943 490041  
**Iru Bide.** Elorondo, 20. 943 490021  
**Irunderrene.** Bº Altzibar, 9. 943 490335  
**Isasti Sidreria.** Rafael Picabea, 52. 943 260656  
**Kapeo.** Tomilla, 21. 943 491254  
**Laia.** Landetxe, 3. 943 493839  
**Lushe.** Ugaldetxo, 943 492101  
**Marcos.** Zelamusi-Polig. Ugaldetxo, 943 494390  
**Masusta.** Olagari, 9. 943 490412  
**Matten.** Iruñita Bidea, 2. 943 491194  
**Merka Oiarzun.** Merka Oiarzun, 943 493020  
**Miren Taberna.** San Juan, 1. 943 491221  
**Nuevo Alamiñ Asador.** Rafael Picabea, 54. 943 491196  
**Olaidola.** Tomilla, 2. Bº Ergioien, 943 492050  
**Olizeta.** Polig. Lintziñu, z/g. 943 493901  
**Ordo Zela Sidreria.** Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686  
**Paki.** Bº Ergioien, 35. 943 490915  
**Pikoketa.** Bº Guntze, 33. 943 491333  
**Toki Alai.** Bizardía plaza, 2. 943 492120  
**Toki Auro.** Zuaznabar, 24. 943 490074  
**Tolara.** Tomilla, 20. 943 490071  
**Treku.** Arpide Bidea, 13. 943 260402  
**Txikiardi Alde.** Astigarraga Bidea, 943 473784  
**Txikiardi Sagaridoteia.** Astigarraga Bidea, 943 490678  
**Usategieta Hotel.** Malsdubaru bidea, 15. 943 260531  
**Zuberoa.** Bekosoro, 1 (Bº Iruñitzi), 943 491228

## OLABERRIA

**Arieta.** Olaberria kasko, 24. 943 880002  
**Etxe Zuri Sagaridoteia.** Errekalde auzoa 943 882049  
**Gartxo.** Pol. Ind. Olaberria. 943 881309  
**Taberna.** Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

## ZEZILONEA

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

**Zaldiak.** Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

## ONÁTI

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

**Galicia.** Atzeke, 22. 943 782208  
**Garoa.** S. Lorenzo, 29-31. 943 253094  
**Goiko Benta Hostal.** Arantzazu, 943 781305  
**Helmuga.** Ugarkale, 1. 943 90 25 81  
**Hotel Santuario.** Arantzazu, z/g. 943 781313  
**Isturritz.** Atzeke kalea, 32. 943 716078  
**Lapiko Gort.** Ultegiñ, 11. 943 502070  
**Lizar-Etxe.** Bº Olaberria, 83. 943 781886  
**Mauxka.** Kale Zaharra, 55. 943 525669  
**Milikua.** Bº Arantzazu, 943 781304  
**Olakua.** Olakua, 8. 943 782292  
**Orioko Barra.** Antilla, 1. 943 106474  
**Sindika Hotel.** Arantzazu, 11. 943 781303  
**Torre Zumbeltzei.** Torre Zumbeltzei, 943 540000  
**Urbialdo Fonda.** Campa de Urbia, 943 781316  
**Urritxo.** Lezesari Auzoa, 19. 943 783479  
**Urdiagoin.** Urbirai, 33. 943 780814  
**Zelai Zabal.** Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306  
**Zotz.** Bº Zubillaga, 2. 943 783545  
**Zurrust.** Bidebarneta, 6. 943 716296

## ORMAIZTEGI

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

## KUKO

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

## ORDIZIA

**19-90.** Garagarza, 5  
**Altamira.** Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55  
**Haizpe.** Gudariaren Etorbidea, z/g. 943 883960  
**Kantoi.** Anpuero, z/g. 943 160471  
**Majori.** Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

## MARTÍNEZ

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

## MUÑOZ

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

**Oiangui.** Oiangui Parkea, 943 161371  
**Pupulus (Pupulus).** Pza. Domingo Uñanue, 4. 943 160421  
**Pottoka Cafeteria.** Legazpi, 3. 943 160304  
**Txepetxea Urdetza.** 27, 671 728069  
**Tximista Sidreria.** Gudariaren Etorbidea, 2. 943 881128  
**Txindoki.** Etxezarreta, 3. 943 884049  
**Zubiri.** Gudariaren Etorbidea, 4. 943 160041

## ORENDAIN

**OREDAINGO OSTATU.**  
Cocina tradicional. Menú. Celebraciones  
Errasano Plaza, 943 65 30 48

## OREXA

**Orexako Ostatu.** Errebotte Plaza, 1. 943 882290

## ORIO

**Aitzondo.** Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700  
**Aizperro Casa Rural.** S. Martin, z/g. 943 835419  
**Anarri.** Ondartza, 16. 943 019438  
**Antilla.** Abeslari, 2. 943 832308  
**Arдора.** Ondartza, 67. 943 134835  
**Arkaitz.** Abeslari, 4. 943 831657  
**Errota.** Olaskoaga Auzoa, 943 890197  
**Goizeko Cafeteria.** Aita Lertxundi, 33. 943 832855  
**Hotel Rest. Bala.** Hondartza bidea, 1. 943 894440  
**Joxe Mari.** Herriko Enparantza, z/g. 943 830032  
**Kolon Txiki.** Herriko Enparantza, 4. 943 830044  
**Kresala.** Antillako hondartza. 943 890475

## KATXIÑA BODEGA

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

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

**San Martin Asador.** Bº S. Martin, z/g. 943 580058  
**Sarasua Asador.** Eusko Gudarien, 29. 943 830005  
**Txalupa.** Antillako hondartza, z/g. 943 868034  
**Xixarri Asador.** Eusko Gudarien, 2. 943 830019  
**Zaharren Babeslekua.** Enparantza. 943 835398

## PASAJA

**A Coruña.** Pº Euskadi, 7. 943 399009  
**Alkartetxe.** Donibane, 65. Donibane. 943 511241  
**Antxeta.** Arraunaldi, 30. S. Pedro. 943 393994  
**Arkupeberrí.** Donibane 110. 943 341548  
**Arri.** Zumalakaregi, 1. Antxo. 943 510068  
**Badiola.** Donibane, 18. S. Juan. 943 346042  
**Bahia.** Eskalantegi, 21. Antxo. 943 521552  
**Botero.** Pza. Erreka, z/g. 943 398470  
**Busturia.** Pº Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027  
**Cantina Jaizkibel.** Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003  
**Cantina Puntas.** Camino de Puntas, z/g. 943 525525  
**Casa Cámara.** San Juan, 7. 943 525939  
**Casa Mirones.** San Juan, 80. 943 513271  
**Colfradia.** S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150  
**Dani.** Hamarretxeta, 8. Antxo. 943 511180  
**Dax.** Pº Euskadi, 38. S. Pedro. 943 399006  
**Donibane Mariscos.** Blas de Lezo, 16. 943 525057  
**Donostiara.** Euskadi, 1. Trintxerpe. 943 399071  
**E-16.** Eskalantegi, 16. Antxo. 943 528169  
**Ekarri.** Zumalakaregi, 10. Antxo. 943 510008  
**El Caserio.** Pº Euskadi, 30. Trintxerpe. 943 404424  
**Erdibana taberna.** Arandegí 8. 943 247246  
**Erdizka.** Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe. 943 390357  
**Errekatxu.** Donibane, 138. Donibane. 943 512638  
**Eze Ona.** Eskalantegi, 8. S. Pedro. 943 525696  
**Ezer.** Eskalantegi, 40. Antxo. 943 513362  
**Ganbarra.** Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445  
**Goiherri.** Eskalantegi, 36. Antxo. 943 510019  
**Gure Borda.** Arandegí, 36. S. Pedro. 943 391846  
**Guria.** Arandegí, 5. Trintxerpe. 943 394026  
**Ibaiza.** Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo. 943 515300  
**Iperra.** Pº Nafarroa. Antxo. 943 340164  
**Izkña.** Euskadi Etorb. 17. Donibane. 943 399043  
**Juantxo.** Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061  
**Kamio.** Gure Zumardia, 29. Antxo. 943 510020  
**La Amistad.** Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067  
**Leunda.** Oarso, 8. Antxo. 943 515414  
**Marisol.** Ensalbide, 18. Trintxerpe. 943 394751  
**Marixu.** Euskadi Etorb. 2, Trintxerpe. 943 399062  
**Matxet.** Donibane, 4. Donibane. 943 529074  
**Meipi Asador.** Lezo Bide, 9. Donibane. 943 523833  
**Muguruxa (Falcon Crest).** Torre Atze, 8. 943 394944  
**Nicolasa.** Donibane, 59. Donibane. 943 515469  
**O Fardel.** Arandegí, 2. 943 247608  
**Ongi Etorri.** Donibane. 60. Donibane. 943 524588  
**Pari-Berri.** Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857  
**Paulaner Bierhaus.** Euskadi Etorbidea, 80. 943 392386  
**Pitxitxulo.** Eskalantegi, 118. Antxo. 943 520770  
**Romeral.** Eskalantegi, 40-42. Antxo. 943 528032  
**Terranova.** Azkuene, 2. Trintxerpe. 943 399074  
**Txulotxo.** Donibane, 72. Donibane. 943 523952  
**Yola Berri.** Plaza Santiago. Donibane. 943 341353  
**Ziaboga.** San Juan, 91. Donibane. 943 510395  
**Zorzano.** Ensalbide, 96. S. Pedro. 943 399120

## SEGURA

**Imaz.** Mayor, 27. 943 801025  
**Izkña.** Zubirano, 17. 943 8002512

## SORALUZE

**Amendia Asador.** Eziozia, 7. 943 751002  
**Eduztur.** Santana, 18. 943 751383  
**Txurruka.** Txurruka, z/g. 943 751581  
**Ulaia Irish Pub.** Santa Ana, 16. 943 750030

## TOLOSA

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

## dónde comer

### ALLIRI

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

### AMA

Etxean, etxean beazale (En casa, como en casa)  
Arosteigeta, 13. 609 91 32 94 - 600 72 78 02

**Amairu** Beotibar, 5. 943 245469

**Ametz** Larramendi, 1. 943 848389

**Asteasuara** Herreros, 18-20. 943 673186

**Astelena** Euskal Herria Plaza, 4. 943 650966

**Bar Ordizia** Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

### BENTA ALDEA

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

**Berazubi** Plaza Tolosa, 1. 943 672619

**Beti Alai** Arosteigeta, 16. 943 673301

**Bidebide** Usatoki Kirolegia. 943 575753

### BOTARRI

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

**Burrutzi Aranzuri** San Francisco, 3. 943 650559

**Café Irúña** Gorniti plaza, z/g. 943 016565

**Casa Julián** Santa Clara, 6. 943 671417

**Casa Julián Bar** Santa Clara, 6. 943 017562

**Casa Nicolás** Zumalakarregi, 7. 943 654759

**Eguzkitza Sideria** P<sup>a</sup> Usabal, 35. 660 654317

**Euskal Pizarra** Gudari, 16. 943 655656

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

**Ikatz** Plaza Berria, 6. 943 674913

**Ilargi** Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

**Iratox** Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

**Iruña** Amaro, 10. 943 119828

**Irrintzi** Orta, 3. 943 654334

**Istasgeti Sideria** P<sup>a</sup> Aldaba Itxiki, 15. 943 652964

**Jaketa** Batxilerriz Zaldibia, 1. 943 681427

**K-Jel** Martín José Iraola, 10. 943 116017

**2-2 Plaza Nueva**, 943 570068

**Kupela** Pza. Navarra, 943 672070

**Landroa** Nafarroa etorri, 943 651062

**Larrea** Larramendi Aldea, 15. 943 675998

**Lurien Bistrot** Plaza Berria, 2. 943 243339

**Mendi Alai** P<sup>a</sup> San Esteban, 39. 943 651799

**Mugaia Asador de pollos** Agintari, 3. 943 673943

**Orbela Taberna** Errementari, 10. 943 016780

**Ordizia Taberna** P<sup>a</sup> Martín J. Iraola, 647 007275

**Plan B** Larramendi, 6. 943 598486

**Sausta** P<sup>a</sup> Belato, 7-8. 943 655453

**Solana** A. Solana, 4. 943 017636

**Telepizza** Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

**Tolosalde** N-Irún-Madrin, km 432. 943 650656

**Triángulo** Triángulo plaza, s/n

**Tripoli (pizzería)** Correo, 14. 943 670659

**Usabal Sideria** Usabal, 22. 943 674316

**Urturre Taberna** P<sup>a</sup> Alliri, 1. 943 698513

**Zuloaga-itxiki** Monteskué, 29. 943 650036

## URNIETA

**Aballari** Irizabal, 21. 943 330525

**Altuna** B<sup>a</sup> Lategi, 943 554917

**Adarra** B<sup>a</sup> Góiburi, 37. 943 552036

**Besabi** B<sup>a</sup> Góiburi, z/g. 943 330131

**Bosteko** Erratzu, 943 337357

**Eltuteta Sideria** B<sup>a</sup> Oztaran, 3. 943 556981

**Eula Sideria** B<sup>a</sup> Lategi, 19. 943 552744

**Fronton** Estación, z/g. 943 009077

**Guria** Irizabal, 46. 943 005650

**Oñamune Sagardotegia** B<sup>a</sup> Ergioien, 18. 943 556683

**Polideportivo** Pintore Kalea, 3. 943 009408

**Setiñ Moko Sideria** B<sup>a</sup> Oztaran, 11. 943 551014

**Uruzola** Utebidea Baserría, 943 556981

**Zaldumendi** Irizabal, 34. 943 551008

## URRETUXU

**Aldapa Taberna** Areizaga, 3. 943 720230

### APAIN

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

**Astegin** Barrenkale, 13. 943 532667

**Collins** Areizaga, 3.

**Eire** Gernikako Arbola, 3. 943 726466

**Etxe-Azpi** Poligono Mugitegi, 8-37. 943 725165

**Hokaba** Areizaga, 18. 943 96 33 76

**Navarro** Iparraguirre, 13. 943 721867

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

**Pizzeria Madaya** Labeaga, 33. 943 229133

### SANTA BARBARA

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

**Telepizza** Iparragirre, 4. 943 101033

**Zabaleta** Ipiñarieta, 2. 943 724320

**Zona Zero** Areizaga, 1. 943 533907

## USURBIL

**Aginaga Sagardotegia** B<sup>a</sup> Aginaga 31, 943 366710

**Antxeta** Zubiaurreneta, 6. 943 370344

**Arratzain Erretegia** Arratzain Baserría, 943 366663

### ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional  
Puntapax kalea, 13. 943 36 91 39

**Abceja Argitza** Aiteizarra, 1. 943 371150

**Bordatxo** Zubiaurreneta, 5. 943 371042

**Cantina Marinachi** C. Com. Urbil, 943 363582

**Hurbil** Centro Comercial Urbil, 943 367281

**Ibarrola Agroturismo** Kaleazte, 62. 943 363007

**Iguarte** Iguarte, 11. 943 370113

**Ilunbe Sideria** B<sup>a</sup> Txoko Alde, 943 371649

**Iratxo** Borda Berri, 5. 943 36 91 35

**Kentuen** Txoko-Alde, 23. 943 361127

**Maykar Asador** Poligono Ugaldeta, 36. 943 366968

**Patxi** Nagusia, 14. 943 362725

**Saizir Sideria** B<sup>a</sup> Kale-Zahar, 39. 943 364597

**Sekaina Asador** Aginaga, 20. 943 362773

**Targoxka** Santu Enea Azuoa, z/g. 943 362734

**Txapeludin** Muna-Lurra, 2. 943 370457

**Txerriki** C. Com. Urbil, 943 360772

**Txiki Eri** Errotalea, 1. 943 362735

**Txinpatera Sagard** C. Com. Urbil, 943 376698

**Txiriboga** Irazu, 6. 943 361398

**Txiripi** Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

**Txirrista** Kontseju Zarra, 1. 943 380466

**Urdina Sideria** B<sup>a</sup> Aginaga, 943 372691

**Zumeta** B<sup>a</sup> Txoko Alde, 34. 943 362713

## VILLABONA

**Aitzol** Ebeondo, 943 690296

**Aitzolte** Larrea Uztia, 12. 943 690361

**Alustiza** Berria, 29. 943 690623

**Ongi Ertori** Berria, 18. 943 691236

**Sagasti-Berri** Obaxoko, z/g. 943 692365

**Shepherd's** Kale Berria, 2. 943 571558

**Txapeludin** Berria, 23. bajo. 943 696449

**Urritze** Berria, 45. 943 680146

## ZALDIBIA

**Arrese** Sta. Fe, 21. 943 882496

**Kixkurgune** Olaeta Agroalea, 6. 943 501086

**Urtu** Sta. Fe, 6. 943 887146

### LAZKAO-ETXE

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

## ZARAUTZ

**Alai** Ipar Kalea, 8. 943 010546

**Alameda Hotel** Setzimeneteta, 4. 943 830143

**Almaia** Nafarroa, 9. 943 130549

**Aniak** Altzola, 2. 943 835975

**Argiñe Torre** Luzeko Parkea, 2. 943 834959

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

**Aralde** Araba, 41. 943 834433

**Artea** Zigoridia, 3. 943 016693

**Aurrera** Egilea Kalea, 13. 943 021638

**Azpi-Enea** Setzimeneteta, 4. 943 130586

**Bazki-Balea**, 1. 943 002049

**Basarri** Patxiuko, 10. 943 021275

**Beach Cafeteria** P<sup>a</sup> del Malecón, z/g. 943 831262

**Berazadi-Berri** Talai Mendí, 723. 943 130003

**Bordatxo** Elizaruren, 13. 943 132889

**Café Irúña** Ipar Kalea, 13. 943 040023

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

**Egoki Asador** Bizkaia, 1. 943 132766

**Casa Izaro** Azara, 4. 943 132844

**Eguzki** Nafarroa, 8. 943 834116

**Eraitz** Araba, 32. 943 890096

**Etxaiz** Gipuzkoa, 57. 943 982731

**Eumoran** Nafarroa, 37. 943 131020

**Euskalduna** Nagusia, 37. 943 130373

### GURE TXOKOA ERRETEGIA / ASADOR

Producto de temporada y parrilla a la vista  
Gipuzkoa kalea, 22. 943 83 58 59

**Gure-Txokoa Asador** Gipuzkoa, 22. 943 835959

**Haritz** Gurmendi, 10.

**Iluntze** Zela-Ondo, 23. 943 417199

**Isabel** Bizkaia, 22. 943 832264

**Ixas-Berri** Kamping Zarautz, 943 131619

**Ixas-Lur** Santurtium plaza, 3. 943 890138

**Jacoba** Patxiuko Kalea, 10. 671 03 65 18

**Joe** Ipar Kalea, 13. 943 134236

**Kandela** Torre Luzera parkea, 2. 943 834959

**Karlos Arguiñan** Mendialdua, 13. 943 130000

**Kebab Zarautz** Bixkonde, 4. 943 013899

**Kirkilla Enea** Sta. Marina, 12. 943 131982

**Kulixka** Bixkonde, 1. 943 134604

**La Perla** P<sup>a</sup> Maritimo, 943 013873

**Lagunak** San Francisco, 10. 943 833701

**Manuela** San Francisco, 33. 943 131593

**Mele Mele** Nafarroa, 4. 943 504556

**Mollarri (pizzería)** Patxiuko, 2. 943 890168

**Mondra Cafeteria** Mixelena, 27. 943 834561

**Naparrak** Barren Plaza, 1. 943 13519

**Okamika** Ipar Kalea, 1. 943 561328

**Orbegozo Taberna** Indamendi, 6. 943 834074

**Oztarreta** Sta. Clara, 5. 943 131243

**Patxiuko** Kiriñi, 1. 943 131358

**Pedro Enea** Gipuzkoa, 943 130081

**Pio** Ipar, 10. 943 831414

**Pizza Sprint** Bizkaia, 27. 943 894314

**Salegi** Barren Plaza, 3. 943 132772

**Shelter** Itassertza, s/n. 943 580285

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

**Sunset Bar** Mandabide 34 (Malecón). 943 000355

**Talai-Berri Txakolintegia** Talai Mendí, 728. 943 132750

**Telepizza** San Inazio, 1. 943 831551

**Telefoso Asador** Plaza Donibane, 6. 943 830901

**Tivoli** Kiriñi, 1. 943 131538

**Txiki-Politi** Musika plaza, 943 835357

**Yubio** Maria Etxe-Ikobi, 8. 943 132424

**Zaharra** Bizkaia, 9. 943 132700

**Zaldiak** Eumoran, 37. 943 131496

**Zazpi** Kale Nagusia, 21. 943 847084

**Zelai Ondo** Zelai-Ondo, 12. 943 021980



# LO NUESTRO ES LA buena CARNE



## KURSAL 2008

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

## KURSAL 2010

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

## KURSAL 2011

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

## KURSAL 2014

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



## ELABORACIÓN ARTESANA DE EMBUTIDOS

Hasta 15 tipos de salchichas artesanas, hamburguesas caseras de gran cantidad de sabores y morcillas y txistorras artesanas ganadoras de múltiples premios y menciones



## VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con gusto y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cria y la cuida como una más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.

*y además...*

Ternera de Baztan - Vinos y licores -  
Cochinillo de Segovia - Gran variedad  
en quesos - Cordero de Castilla-León -  
Conservas y delicatessen -  
Hamburguesas caseras - Charcutería...



Lasarte-Oria

**PATXI LARRAÑAGA**  
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

[www.patxilarrañaga.com](http://www.patxilarrañaga.com) | [patxilarrañaga@telefonica.net](mailto:patxilarrañaga@telefonica.net)

## KUKAÑA

ALIMENTOS LOCALES  
Y DE OTRAS LATITUDES

## DONOSTIA

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



A finales de julio abrió sus puertas **Kukaña**, la nueva tienda que **Sylvain Foucaud** y **Aurkene Etxaniz**, de **Zapore Jai** han abierto en plena plaza Sarriegi, en la Parte Vieja Donostiarra. Bajo el slogan "Alimentos locales y de otros horizontes", estos especialistas en jamón y producto de cercanía en general ofrecerán una gran cantidad de **productos de calidad contrastada procedentes de Euskal Herria en un 70-75% y de otras latitudes tomando como premisa, siempre, la excelencia de los mismos**. En Kukaña, así, encontraremos una gran gama de **jamones**, incluido el excelente Euskal Txerri Maskarada de Lekunberri, **vinos, sidras, conservas,**



**dulces...** También encontraremos opciones de **pikoteo** como las sabrosas patatas a la trufa negra de Torres, sardinas en escabeche de Portugal, jamón cortado al momento y servido en su cucurucho, txakoli, conservas de Torres y Olasagasti... Además, Kukaña estará también especializado en **regalo** y preparará vistosas **cajas de obsequio que nos harán quedar de cine** en cumpleaños, celebraciones, fechas señaladas... todo ello sin dejar de despachar en **Zapore Jai** (Calle San Jerónimo, 21, Parte Vieja) sus excelentes ibéricos al corte así como otra gran cantidad de artículos que nos harán la boca agua... Ongi etorri, Kukaña !!

## PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,  
COCINA PESCADO

## DONOSTIA

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



**Carol Archeli** dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amaia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en pleno verano, y como nos comenta Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar del bonito y de un buen Marmitako**. Asimismo, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. **¿Os unís a nosotros?**

## KENKO SUSHI

GASTRONOMÍA JAPONESA

## DONOSTIA

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



**Kenji Takahashi**, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para 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...



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

pero por dentro este despacho de la cooperativa Montes Norte tiene mucho más contenido de lo que parece, además de ser todo de una calidad fuera de serie. Alfredo, además, ha convencido a la cooperativa de su pueblo para que creen una **selección especial de aceite para esta oficina**, la única fuera de Ciudad Real, a la que han bautizado como **"Selección Donosti"**, elaborada con la variedad cornicabra, típica de Ciudad Real, potente y afrutada. Es un placer acudir a Montes Norte, dejarse asesorar por Alfredo y, sobre todo, disfrutar en casa de estos aceites que son un prodigio de gusto y equilibrio.

## HOPA BEER DENDA

LA MAYOR VARIEDAD  
EN CERVEZAS ARTESANAS

## DONOSTIA

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



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

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

## BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD  
Y PROFESIONALIDAD

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



**PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO...  
Y GANA EL MEJOR BACALAO !!!** (VER PÁGINA 37)

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

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

## CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...  
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 cumplió nada menos que 25 años al frente de esta **carnicería y charcutería 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 posibili-

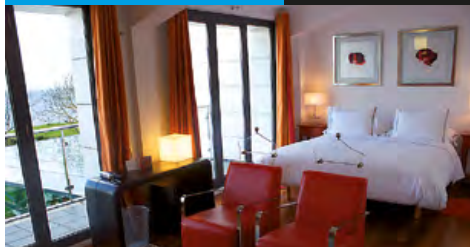
tado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas caseras, Codillo asado, Pollo asado, etc... Gozan también de gran fama sus hamburguesas caseras de varios tipos, sus sandwiches de carne, y su carnicería es un **pequeño pero muy bien surtido colmado** en el que además de sus productos propios encontraremos un sinfín de productos de calidad y buena relación calidad-precio que nos ayudarán en la compra diaria como conservas de verduras, pastas, vinos, aceites, quesos...



## HOTEL ARBE DE CARA AL CANTÁBRICO

### MUTRIKU

LARANGA AUZOA Z/G  
TEL. 943 604 749  
[www.hotelarbe.com](http://www.hotelarbe.com)



A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **suspendidos sobre el Cantábrico**. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios destacan la cafetería, piscina, spa, sala de reuniones, wi-fi y parking gratuito. Su espectacular terraza y sus salones están asimismo disponibles para la **celebración de bodas** en un entorno inigualable.



## HOTEL GUDAMENDI TU BODA EN IGELDO

### DONOSTIA

Pº GUDAMENDI (IGELDO)  
TEL. 943 21 40 00  
[www.hotelgudamendi.com](http://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 aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta.

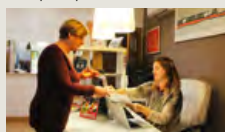
## PENSIÓN KURSAAL EN PRIMERA LÍNEA DE GROS

### DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 2 (GROS)  
TEL. 943 29 26 66  
[pensionesconencanto.com](http://pensionesconencanto.com)



Dirigida desde hace 20 años por **Julia Galdona**, a un paso del Auditorio Kursaal y la Playa de la Zurriola, esta preciosa pensión cuenta con 21 habitaciones, 7 de las cuales **miran directamente al Kursaal**. Perteneciente al grupo **"Pensiones con Encanto"** junto a las pensiones **Aida**, en el centro e **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".



## HOTEL ANOETA MODERNO Y ACOGEDOR

### DONOSTIA

PASEO DE ANOETA, 30  
(AMARA)  
TEL. 943 45 14 99  
[www.hotelanoeta.com](http://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).

# Bai Reformas



**ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK**

**ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA**

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

[info@baireformas.com](mailto:info@baireformas.com)

[www.baireformas.com](http://www.baireformas.com)



Jarraitu gure  
facebooka