

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 197: abril 2021



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



Huevo a baja temperatura con salsa fleurette, patata y trufa
ARRAUNLARI BERRI (Hondarribia)

ondojan.com

Nº 197 Abril 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:

Juanma Garmendia, Fernando Sánchez, Mikel Corcuera, Dani Corman, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Arnau Estrader, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Carol Archel, Anne Otegi, Carolina Rín, Txemari Esteban y Javier Etxayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

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



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

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

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

estúpido concienzudo

El premio de consolación

Como si no estuviéramos en mitad de una epidemia que ha propiciado que nuestros gobernantes, para tapar su manifiesta incapacidad, envíen a la ruina al gremio de la hostelería y la restauración, parte de los integrantes de dicho gremio, aparentemente no tan afectados, se dieron cita en Donostia el pasado 12 de abril y, como si no pasara nada, disfrutaron de una gala frívola y “aburrida, como todas las galas” (en palabras de uno de los asistentes) y sufragada, como viene sucediendo los últimos años, por el erario público, en este caso el gipuzkoano.

Todo ello para dar a conocer (supuestamente al mundo, pero realmente entre ellos y pocos más) los locales que este año habían sido galardonados con un Sol Repsol, ese “premio de consolación” al que aspiran tantos restaurantes que suspiran por una estrella Michelin que nunca llega o, en el resto de los casos, ese “premio complementario” que supone el sol de marrras para los que ya cuentan con el otro galardón, el francés, el que, de momento, sigue siendo el que marca la pauta a pesar de la cada vez más evidente degradación de la guía roja, convertida ya en un apéndice del entramado Trip Advisor / El tenedor.

La guía de las gasolineras españolas, como viene siendo habitual, pecó por exceso, para compensar la racanería de su competidora, repartiendo soles a porrillo (96 en total) como si por mucho abarcar fuera a aumentar el público interesado en saber cuáles son los locales que por un motivo u otro han sido merecedores del favor de sus caprichosos inspectores. Volvió a demostrar que no puede dejar de seguir con el rabillo del ojo a Bibendum concediendo



segundos y terceros soles exclusivamente a gentes ya consagradas por la Michelin en un enfermizo y sospechoso “yo más que tú”, tuvo algún que otro acierto con algo de atrevimiento como el sol otorgado a Kromatiko de Gasteiz o la devolución del injustamente retirado sol al Túbald de Tafalla, y se cargó nada más nacer una aparentemente buena idea como era la concesión de un “Sol sostenible” otorgándosele a Azurmendi de Eneko Atxa, en un acto de clara rendición al postureo y al estrellato en vez de buscar realmente un restaurante humilde y comprometido con la ecología y la sostenibilidad, que haberlos haylos, pero claro, primero hay que esforzarse en buscarlos de verdad y luego, en caso de encontrarlos, igual no son de esos que interesan a los mass media...

Lo dicho, la hostelería y la restauración todavía no ven la luz al final del oscuro túnel en el que nos encontramos, pero nuestros gobernantes siguen despilfarrando nuestro dinero a cambio de un rato de escenario en estos saraos que siguen beneficiando a los de siempre... ¿Quién dijo que este virus nos iba a hacer mejores?

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 197 OBITUARIO: JULI BELTRÁN 04 INTRO 08 CONSEJOS 16 EN PORTADA:
ARRAUNLARI BERRI 38 GASTRONOMÍA: EL GUERNICA EN GERNIKA 44 FIRMAS 50-52
MIKEL CORCUERA 54 ESSENCIA DE VID 58 LA RUTA SLOW 60 TURISMO GASTRONÓMICO
62 BURP! 64 DI... VINOS 66 ARTE LÍQUIDO 68 ITSASOTIK 70 OREKATUZ 74 DIETÉTICA 76
MENUDO MENÚ 78 JAKITEA: ALDANONDO (DONOSTIA) 80 GRANDES MESAS: VENTA
MONCALVILLO 84 REPORTAJE: ASIER MARTÍNEZ 90 AL DENTE: BUEY EN ARATZ ERRETE-
GIA 98 DOSSIER: DISTRIBUIDORES AL HABLA 102 A LA CARTA: TATAMI (DONOSTIA) 110
GUÍA RESTAURANTES 114 LISTADO RESTAURANTES 146 PLACERES GASTRONÓMICOS 153
DORMIR EN GIPUZKOA 157 CON LAS MANOS EN LA MASA: JOSE IGNACIO JUNGUITU 158



AGUR, JULI BELTRÁN. LA PARTE VIEJA, TODAVÍA MÁS HUÉRFANA

El pasado 2 de marzo, nos acostamos con una tristísima noticia: el fallecimiento de Juli Beltrán, quien tantas veces nos alegró la vida junto a su marido Agustín Lopetegi cuando regentaban el Goiz-Argi de la calle Fermín Calbetón... Agustín y Juli eran unos hosteleros de carácter, de esos que llevan la profesión en la sangre. De esos a lo que, entráramos cuando entráramos al bar, siempre encontráramos al pie del cañón, montando aquellas insuperables brochetas de gambas que nadie ha vuelto a hacer como ellos, planchando txipirones, currando como unos campeones...

Juli y Agustín empezaron a dirigir el Goiz-Argi en 1984, en los años en los que el pintxo dio un paso al frente, animado por la repercusión que estaba teniendo el movimiento de la Nueva Cocina Vasca, y ya no se hablaba de simples banderillas sino de "alta cocina en miniatura". Eran los años en los que referencias ineludibles como el Bergara, el Aloña Berri, el Iturrioz, el Negresco... maravillaban a gastrónomos y "tripazais" con pintxos dignos de grandes restaurantes y la fama gastronómica de Donostia empezó a traspasar fronteras. Y este pequeño bar se convirtió en uno de los más sonados y emblemáticos de la ciudad no precisamente por lo moderno o atrevido de los pintxos, sino por la calidad de los mismos. Agustín y Juli nunca pretendieron emular a los grandes chefs de la cocina de bocado, sino que su

apuesta fue el género: los txipirones más frescos, las mejores gambas, las verduritas de las vinagretas picadas día a día, la elaboración de los pintxos en el momento de su demanda y, muy importante, todo hecho a la vista del cliente, sin esconder nada, sin trampa ni cartón. Agustín y Juli fueron de los primeros que practicaron el "showcooking" cuando en Donostia todavía nadie sabía ni siquiera pronunciar esa palabreja.

Nuestro primer artículo

El bar fue completamente renovado en 1996, y fue en febrero de 1998 cuando incluimos por primera vez al Goiz-Argi en un reportaje. Concretamente en el número 14 de Donosti Aisia, revista que había echado a andar en julio del año anterior. Lo hicimos dentro de la sección "La



Senda del Pintxo”, que 12 años después se convirtió en un exitoso libro, pero entonces era una sección en blanco y negro en el que sencillamente se enseñaba el pintxo comentado, no a los autores del mismo, ofreciéndose la receta del bocado elegido y los datos más relevantes del bar. Juli y Agustín eligieron el Txipirón a la plancha. “Es de elaboración simple” nos comentaron Agustín y Juli, “se hace el txipirón en la plancha y se le pone por encima una vinagreta compuesta por ajo, cebollita, pimiento verde, pimiento rojo y perejil. Y listo para comer. Lo más importante es la selección del txipirón. Tiene que ser fresco y hay que elegirlo bien. La clave de todo es la calidad del txipirón” afirmaron sin tapujos Juli y Agustín adelantándose dos décadas a la tendencia actual culinaria que, tras una primera década del siglo XXI adorando como becerros de oro a Adriá y la cocina molecular se ha caído del guindo admitiendo que el producto, el productor y la selección del género son la clave de la cocina.

Protagonista de “La Senda del Pintxo”

En 2011, 13 años después, el Goiz-Argi fue uno de los bares que seleccionamos para el libro “La Senda del Pintxo”, uno de los más aclamados manuales sobre cocina en miniatura publicado en la ciudad y en el que, lógicamente, no podía faltar el bar de los Lopetegi-Beltrán, pero esta vez no nos decantamos por el txipirón, sino por la brocheta de gambas, sin duda la estrella de la barra. Así resumíamos entonces la filosofía de este bar:

“A las 10 de la mañana, Goiz-Argi abre la persiana y empieza el espectáculo: Agustín Lopetegi y Julia Beltrán elaboran todos y cada uno de sus pintxos a la vista del público, sin trampa ni cartón. Las tartaletas se hacen en casa, los fritos se fríen al momento, todas las salsas se preparan en el local... lo único que entra de fuera son los clientes que llenan continuamente este pequeño espacio para dar cuenta de su variedad de cerca de 40 pintxos fríos y calientes elaborados con género de primera calidad. Todo el año se sirve caldo de carne recién hecho y en invierno, además, caldito de pescado para combatir el frío. Y no dejen de probar sus bocadillos. El Negua (lomo, queso, pimiento verde y bacon) es impresionante, aunque no desmerece el Udaberri (Jamón





y queso con lechuga, tomate y mahonesa)". Y, además de la brocheta de gambas, recomendábamos otros 10 pintxos: M^o Juli (pintxo en honor a nuestra protagonista de hoy compuesto de de pimiento verde, salmón y antxoa ahumada); Txipirón a la plancha; Fritos caseros variados; Brochetas de riñón, moruno o morcilla; Bola de carne con bechamel y pimientos; Tartaleta de txangurro; Antxoa marinadas a la jardinera; Antxoa rebizadas; Callos caseros; Ropa vieja.

Así era el Goiz-Argi de aquellos años, un lugar sencillo y sin complicaciones en apariencia, pero de una enorme exquisitez en lo referente a la calidad del género y el cuidado en las elaboraciones. Todo estaba rico y fresco en lugar inmejorable que, precisamente, fue vendido un año después, en 2012. Para entonces, Juli y Agustín llevaban 28 años, que ya son, elaborando pintxos en su animado txoko de lo viejo. Y todos nos alegramos cuando nos enteramos de que vendían el bar en un buen momento, optando a una merecida jubilación, a pesar de que el cambio significó el hundimiento de lo que había sido un templo del buen comer y no tardó en verse que, al igual que pasa con los coches, el cambio de manos se fue cargando la mecánica de lo que había sido una máquina perfectamente engrasada hasta la fecha. El Goiz-Argi se siguió llenan-

do, principalmente los fines de semana, porque el turismo de masas que se ha hecho durante los últimos años con la Parte Vieja donostiarra no ha sido, precisamente, un ejemplo de sapiencia culinaria, pero el público local poco a poco fue evitando el mítico bar en sus rondas.

En cualquier caso, como decimos, todos nos alegramos por el final feliz de la etapa laboral de esta entrañable pareja. Y no fueron pocas las veces que nos encontramos con ellos paseando por la ciudad, felices de su retiro y del tiempo libre del que disponían en su nueva situación. Pero la vida no perdona y el maldito cáncer se ha llevado a Juli con tan sólo 65 años, cuando todavía le quedaba tanto por disfrutar...

Nos quedamos con la imagen de Juli en el mostrador, cuando le fotografiamos junto a su marido para la primera edición de "La Senda del Pintxo", montando sus riquísimos pintxos, mirando tímidamente hacia abajo, pues no le gustaba nada salir en las fotos, y mandamos desde aquí nuestro más sincero pésame a su marido y a sus familiares, entre ellos su hermano, el también curtido hostelero Bernardo Beltrán que pronto empezará, a sus setenta y bastantes, una nueva aventura haciéndose cargo de La Cepa... allí acudiremos a brindar por tu recuerdo, Juli... que la tierra te sea leve !!

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

DE LAS PALABRAS A LOS GOLPES



**JOSEMA
AZPELTIA**

Periodista
gastronómico

Las protestas que vienen protagonizando los hosteleros y hosteleras para llamar la atención acerca de la situación que están viviendo tuvieron un punto de inflexión el pasado viernes 23 de abril cuando una protesta que debía finalizar con un encadenamiento simbólico que había sido pactado con Diputación terminó con cinco detenidos y una exhibición de fuerza de la Ertzantza donde no faltaron los porrazos y una denuncia de trato vejatorio en comisaría por parte de una de las hosteleras detenidas. La falta de respeto hacia el colectivo hostelero, uno de los peor parados, sino el peor, en las consecuencias económicas de esta pandemia, no había sido tan patente hasta la fecha. Además de cornudos, apaleados.

Lo sucedido el 23 de abril delante del Palacio de la Diputación Foral de Gipuzkoa es una muestra de la falta de respeto que está recibiendo el gremio de la Hostelería a lo largo de esa pandemia, no sólo por parte del Gobierno Vasco, sino por parte de instituciones más cercanas como Diputación, por no hablar del trato vejatorio recibido por parte de los miembros de la Ertzantza.

Los hechos: una concentración frustrada a porrazos

Las imágenes, recogidas del vídeo al respecto publicado por la revista local donostiarra Irutxuloko Hitza no deja lugar a dudas sobre la versión comentada por los responsables de Hostelería, concretamente el colectivo "SOS Ostalaritza" que había convocado la manifestación.

Como se había hecho en otras ocasiones, el objetivo de la concentración, que contaba con todas las de la ley en cuanto a permisos y demás necesidades burocráticas, era protestar por la situación de la Hostelería mediante un encadenamiento simbólico por parte de cinco personas que iban a permanecer cinco minutos atados a la puerta de Diputación. No era la primera vez que se hace. Los hosteleros se encadenan, pero ellos mismos cuentan con las llaves de los candados y, a los cinco minutos, se termina con la protesta.

Esta vez, por algún motivo desconocido, no se permitió llevar a cabo la protesta que





había sido previamente acordada. Como puede verse en las imágenes, los hosteleros acuden con sus cadenas a la puerta e, inmediatamente, unas personas surgen de las puertas de Diputación y empiezan a empujar violentamente a los encadenados.

Acto seguido hace acto de presencia la Ertzantza que, primeramente, sin dejar que pasen los cinco minutos de protesta simbólica, corta las cadenas de los hosteleros (acto totalmente innecesario pues ellos contaban con las llaves de los candados) y acto seguido los detienen introduciéndolos en Diputación.

Los presentes en la concentración se encaran con la Ertzantza, que responde empujándoles fuera de los arcos de Diputación y, en algunos momentos golpeando con sus porras a los concentrados.

Al poco tiempo aparecen una serie de patrullas de la Ertzantza que se encaran con los concentrados mientras los detenidos son sacados por diferentes puertas e introducidos en coches patrulla entre gritos de ánimo de los presentes.

Puede accederse al vídeo de Irutxulo Hitzia al final de la crónica sobre la rueda de prensa ofrecida hoy por los hosteleros que se ofrece en este link:

<https://irutxulo.hitza.eus/2021/04/24/atzokoa-ekintza-sinboliko-eta-baketsua-izan-zen-ostalarien-esanetan/>

Vejaciones en la base de la policía

El asunto adquiere tintes más graves con las declaraciones de una de las detenidas, Elena del bar AurreSKU de la Parte Vieja donostiarra, que hizo públicas sus vivencias en la base de la Ertzantza a la que fue conducida. El relato es sencillamente escalofriante, sobre todo teniendo en cuenta que se trata de una hostelera detenida en un acto pacífico de protesta. Según recogieron las declaraciones de la propia Elena:

“Para empezar agradecer a los de mi grupo de SOS ostalaritza por respaldarnos en todo momento durante la detención y agradecer también al resto de grupos por mostrarnos vuestro apoyo. Ha sido una situación violenta, como todos habéis podido ver enseguida han empezado los empujones y demás. No llego a comprender el motivo de realizar detenciones ante una protesta de este tipo. En este sentido, me gustaría denunciar el trato recibido: esposados, al llegar nos han metido en la celda y nos han hecho desnudar de arriba a abajo. Según nos íbamos desnudando hemos tenido que ir entregando la ropa prenda a prenda a los ertzainas para que la palparan, bragas incluidas. En mi caso, como mis pantalones tenían cordones, me los han requisado y me han dejado en bragas. Tanto en la celda como al andar por la comisaría (al tomarnos las huellas, durante la declaración...) La ficha policial, la



de cuerpo entero, me la han sacado en bragas también. Les he dicho que por favor que a ver si no tienen vergüenza de sacarme la ficha policial así. Sin respuesta. Al ir al baño también, la ertzaina frente a mi mirando cómo me agachaba a mear. ¿Qué pretendían, humillarnos? ¿Avergonzarnos? ¿Atemorizarnos? ¿Hacernos sentir completamente vulnerables? ¿A qué viene esto? LANGILEAK GARA, EZ GAIZKILEAK!!!

Ánimo a todos y... Goazen ostalaritza!!!!”

Las declaraciones han sido recogidas en el grupo público de Facebook Lasarte-Oria orain, y puede accederse a ellas mediante este link:

<https://www.facebook.com/groups/lasarteOriaAhoraOrain/permalink/2929457890671001/>

Rueda de prensa y protestas

Los actos del día 23 fueron denunciados por los propios hosteleros en una rueda de prensa que tuvo lugar al día siguiente en el mismo lugar, delante del Palacio de Diputación. En dicha comparecencia los hosteleros volvieron a insistir en su dramática situación económica, y denunciaron la detención de cinco de sus miembros que fueron puestos en libertad, eso sí, tras ser acusados de desórdenes públicos.

Los hosteleros denunciaron lo que consideran “un intento de criminalizar las protestas del sector”. Asimismo denunciaron el trato recibido por una de las hosteleras detenidas en comisaría y otra serie de irregularidades como el hecho de que no se permitió acceder a comisaría a los abogados de los detenidos.

Varias concentraciones que tuvieron lugar ese mismo sábado en diferentes localidades denunciaron los hechos.





Reflexión y denuncia: “Empujones, abusos y violencia contra la hostelería”.

Complemento este artículo con la siguiente reflexión, publicada en mi Facebook personal el día 25 de abril:

Hay una imagen de los incidentes que tuvieron lugar el pasado viernes en Donostia que me impresiona más que los porrazos que un ertzaina sacude a los congregados. Y son los empujones que da una persona que aparece de sopetón en la puerta de la Diputación Foral de Gipuzkoa y se pone a zarandear como perros a los encadenados, propinándoles unos empujones brutales con rabia y ensañamiento, algo totalmente gratuito e innecesario puesto que se supone que el encadenamiento simbólico que iban a protagonizar los hosteleros había sido consensuado, como en anteriores ocasiones, con los responsables del ente público.

¿A qué viene, por lo tanto, esa violencia totalmente fuera de lugar hacia los que no son sino unos representantes del colectivo que había acudido a protestar por la situación a la que les ha llevado las normas y restricciones impuestas por las instituciones? El iracundo personaje que aparece en la puerta, al que los encadenados

no han hecho nada, comete un abuso de proporciones brutales, en tanto que no tiene ningún miramiento hacia unas personas que al estar encadenadas por el cuello podían haber sufrido un daño bastante mayor que el ocasionado. Y aunque no hubieran estado encadenados, ese furibundo elemento no tiene ningún derecho a hacer lo que hace, no es nadie para empujar con violencia a una trabajadora que lo único que hace es defender su derecho al trabajo.

Ese lacayo al que seguramente no faltará un buen salario mensual procedente del erario público al que contribuimos todos, debería ser denunciado y sancionado, porque si queda impune va a pensar, como piensan muchos funcionarios, que pueden ir por la vida agrediendo físicamente a la gente por el mero hecho de quejarse.

Viene este último comentario a que da la casualidad de que justo una semana antes, en Legazpi, hubo unos altercados entre la ertzaintza y unos jóvenes en un parque local. Al igual que sucedió en Donostia el viernes, en el caso de Legazpi los vídeos corrieron como la pólvora, y la imagen más impresionante es, aquí también, el violentísimo empujón que un ertzaina propina a un joven que lo único que estaba haciendo era observar a distancia prudencial una detención totalmente desproporcionada en la



que dos miembros de la policía autonómica permanecían sentados encima de un joven indefenso tumbado boca abajo. El ertzaina que puede observarse llegar corriendo en el vídeo da semejante empujón al desprevenido joven que, según me han asegurado sus allegados, le dejó sangrando por la nariz.

Siempre he pensado que no debería dejarse a los policías agredir a la gente a no ser que ellos sean agredidos o quede claro que van a serlo. Ni en el caso de Legazpi ni en el caso de Donostia iban a ser agredidos, pero blanden y utilizan las porras con una facilidad admirable, y en ambos casos se dan empujones a manos desnudas lo que entra, en mi opinión, en el concepto de violencia física. Lo que hace el rabioso personaje de Diputación y el

impulsivo policía en Legazpi no es defenderse o prevenir, es agredir con las manos desnudas a gente indefensa que no hace nada.

Si a eso le sumamos las vejaciones que ha sufrido una de las hosteleras detenidas en Donostia a la que obligaron a desnudarse y a permanecer varias horas en bragas como si fuera una vulgar delincuente, no hay que pensar mucho para darse cuenta de que o bien hay una consigna de soliviantar a los jóvenes y a los hosteleros o bien las fuerzas de seguridad tienen muy claro que son totalmente impunes hagan lo que hagan a estos colectivos.

Alguien debería denunciar y depurar estas actitudes antes de que en algún acto o convocatoria a alguien se le vaya la mano y tengamos un disgusto.

Maitiana
La bombonería de San Sebastián
C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería

Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)

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

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

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



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

**Disfruta de
dos grandes vinos
a un precio excelente !!**

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

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

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




Ventanas Goierri

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15

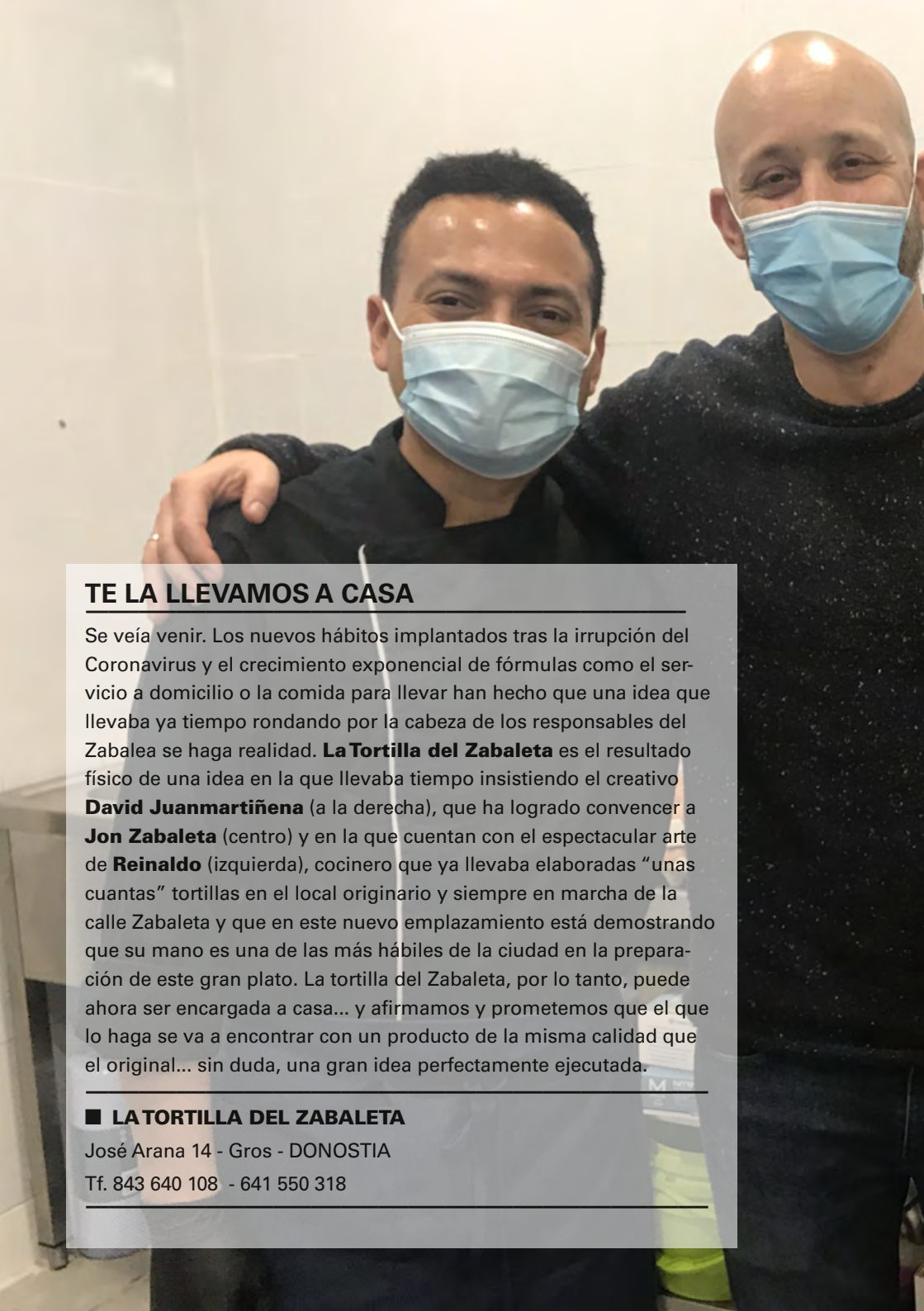
Más de
20 años
urte
baino gehiago

Maite duzun hor
Protegemos lo c



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

ri babesten dugu
que más quieres



TE LA LLEVAMOS A CASA

Se veía venir. Los nuevos hábitos implantados tras la irrupción del Coronavirus y el crecimiento exponencial de fórmulas como el servicio a domicilio o la comida para llevar han hecho que una idea que llevaba ya tiempo rondando por la cabeza de los responsables del Zabalea se haga realidad. **La Tortilla del Zabaleta** es el resultado físico de una idea en la que llevaba tiempo insistiendo el creativo **David Juanmartiñena** (a la derecha), que ha logrado convencer a **Jon Zabaleta** (centro) y en la que cuentan con el espectacular arte de **Reinaldo** (izquierda), cocinero que ya llevaba elaboradas “unas cuantas” tortillas en el local originario y siempre en marcha de la calle Zabaleta y que en este nuevo emplazamiento está demostrando que su mano es una de las más hábiles de la ciudad en la preparación de este gran plato. La tortilla del Zabaleta, por lo tanto, puede ahora ser encargada a casa... y afirmamos y prometemos que el que lo haga se va a encontrar con un producto de la misma calidad que el original... sin duda, una gran idea perfectamente ejecutada.

■ LA TORTILLA DEL ZABALETA

José Arana 14 - Gros - DONOSTIA

Tf. 843 640 108 - 641 550 318





QUÉ BROCHETA, "BUEY" !!

Las casas más humildes, si tienen voluntad de mejora y excelencia, pueden preparar interesantes sorpresas gastronómicas a su público habitual. Así hicieron **Yon Mikel Rodríguez y Liza Rendón**, del **Avenida** de Lasarte, cuando a mediados del pasado mes de marzo se animaron a adquirir una buena porción de **Goliat**, un buey gallego de 1266 kilos criado por cárnicas Iruki que sirvieron en forma de brocheta con el miedo inicial que suponía servir un producto que triplicaba en precio al de una brocheta habitual. Pues bien, su público de toda la vida no sólo respondió, sino que en las dos horas punta del viernes devoró lo que esta pareja había previsto para todo un fin de semana. Todo un premio al trabajo bien hecho.

■ **AVENIDA TABERNA** Tel. 943 36 27 09
Hipodromo Etorbidea, 2 - LASARTE-ORIA





EL SABOR DE LA RIBERA NAVARRA... EN OARSOALDEA!!

Es un secreto a voces entre el público gourmet que en el barrio de Altamira, a caballo entre Errenteria y Lezo, hay un pequeño restaurante al que merece la pena acudir en temporada de verduras ya que su propietario, **Kike Lacarra**, natural de la Ribera, borda los productos de la huerta navarra. Este artista de los fogones nos vuelve locos de gusto cada vez que acudimos a ese templo del sabor y la contundencia culinaria que es el **Carmen** de Lezo. No busquen en otro sitio si quieren disfrutar de las mejores alcachofas, habas, borrajas... a un nivel y calidad-precio absolutamente imbatibles. El Carmen es, sin duda, todo un must.

■ **CARMEN** Herriondo bailara, 1 (Bº Altamira) - LEZO - Tf.: 943 52 66 90







ADIÓS A LA FÁBRICA

Su chef y principal responsable, **Iñigo Bozal**, había tenido el detalle de adelantarnos la triste noticia un par de meses antes, así que le guardamos el secreto y no dijimos esta boca es mía hasta que el 10 de marzo se hizo oficial el cierre definitivo de este restaurante, uno de los mejores de la Parte Vieja. Al igual que A Fuego Negro, otra referencia indiscutible de lo viejo donostiarra, este local no ha podido aguantar ante la nueva situación surgida por la crisis sanitaria. La imposibilidad de instalar una terraza sumado a su reducido tamaño que complicaba enormemente el cumplir con las medidas de aforo y distancias han convertido en inviable una propuesta, imaginativa, fresca y sincera, que este veterano chef ha mantenido a base de tesón, honradez y mucho esfuerzo durante más de una década. Nos quedamos con los buenísimos ratos que hemos pasado en este restaurante y con el convencimiento de que pronto veremos a Iñigo Bozal ofreciendo su arte y su experiencia en otro proyecto, propio o ajeno, pero igualmente interesante. Eskerrik asko, Iñigo !!



DELICIAS DEL ESTE

Un oportuno Whatsapp nos puso sobre aviso de los nuevos rumbos que había adquirido el restaurante del Camping Oliden de Oiartzun desde que, el pasado mes de julio, se hizo con su gestión y con su cocina la joven cocinera ucraniana **Irina Stolyar**, ayudada en el servicio de sala de su compatriota **Victoria Minkevych**. Esta pareja de profesionales del más alto nivel ofrece una cocina casera tradicional cuyo eje es el menú del día y el menú de fin de semana, que combinan los platos más clásicos de la cocina vasca como Sopa de pescado, Bacalao al pil-pil, Txipirones en su tinta, Carrilleras en salsa... con maravillosos platos ucranianos como los Rollitos de berza rellenos de carne picada, el Borsch o sopa de remolacha, la Costilla asada con salsa de ciruelas, los postres típicos ucranianos... todo ello sumado a una oferta de cervezas soviéticas en barra que hará las delicias de los buscadores de curiosidades. Cualquiera puede acudir al bar-restaurante de este camping a pesar de no estar acampado y, es más, por un módico precio extra puede disfrutarse de su piscina, lo que lo convierte en un lugar ideal para acudir en familia.

■ CAMPING OLIDEN - OIARTZUN

Carretera Errenteria - Irun, Km. 5,5

Tf: 644 00 96 37 - 698 52 27 34





¿HACE UN "PINTXO ONDOJAN"?

Nuestro amigo **Yon Pavón**, además de ser un gran coctelero y un mejor profesional, es una grandísima persona humana y un alma generosa que siempre se está rompiendo la cabeza pensando en cómo echar un cable al prójimo. Y una de sus últimas ideas ha sido el ofrecer, entre los bocados que podemos encontrar en su barra, el "**Pintxo Ondojan**", un bocadito elaborado, entre otros ingredientes, con cabeza de jabalí y guindillas de Ibarra, una pequeña delicia cuyos ingresos Yon destina íntegramente a nuestro actualmente dañado proyecto. Yon opina que más bares deberían sumarse a la iniciativa, crear un "Pintxo Ondojan" y destinar sus ingresos o parte de ellos a nuestra maltrecha publicación. Por nuestra parte, no podemos sino agradecer las buenas intenciones de este crack de la barra y el servicio cuyo bar os recomendamos visitar... y si es para probar un Pintxo Ondojan, mejor!

■ **PATRICIO COCKTAIL BAR** Hipodromo Etorbidea, 6 - LASARTE-ORIA



LA ESQUINA DEL BUEN GUSTO

El Tomás Gros es un bar que cada vez nos gusta más. En estos últimos tiempos hemos acudido en varias ocasiones y hemos repetido porque nos ha encantado, aunque empezamos a frecuentarlo, no lo vamos a negar, porque ha empezado a trabajar en él nuestro amigo **Iñigo Mas Lago**, quien fuera un habitual en estas páginas cuando dirigía con su mujer, Mertxe Goikoetxea el llorado y añorado bar Azkena del Mercado de La Bretxa. Pues bien, nos ha encantado comprobar que el veterano barman ahora presta sus servicios en otra pequeña cueva del buen gusto como es este bar situado en la esquina de las calles Miracruz y Tomás Gros, en una de las zonas más populosas del barrio. El responsable de la interesante oferta del local, en este caso, es **Jose Mari Rey**, el propietario del mismo, quien, al igual que Iñigo en su antiguo bar, da una importancia primordial a la calidad del género, a la variedad, al cuidado en la ejecución de los platos, a la limpieza y, muy especialmente, al servicio, esa gran asignatura pendiente en tantos sitios. No cabe duda de que Jose Mari ha sabido rodearse de un gran equipo para cubrir todas estas necesidades del negocio, desde Iñigo y **Javier Álvarez**, que posan con él en la imagen y se ocupan de la barra y las mesas, hasta **Yoli y Daniela** en cocina, elaborando las exquisiteces que se sirven tanto de pikoteo como en el menú. Tomás Gros es uno de esos lugares en los que a uno le hacen sentirse como en casa. En nuestras incursiones hemos degustado una muy interesante tortilla de patatas, ricos platos de casquería y unas antxoa marinadas de quitar-se la boina... y lo que nos queda todavía por probar !!! Ya os iremos contando, ya !!

■ **TOMÁS GROS** Tel. 943 28 72 33
C/Tomás Gros, 2 - Gros - DONOSTIA





HAMBURGUESA } AL
BOCATOS } MOMENTO
SANDWICHES }
CONSULTAR LA CARTA

GAZTEENTZAKO GASTRONOMIA
TXAPELUNA
DINOSTIA
2011

CROISSAN
BRETON
DE MANDELIH
HORNADO
EN SASA.

CERVEZA SIN
GLUTEN

0'5 €/UN



Yela

Peace Sign Pattern

LB
Lacrima Bacchus

CHAMPAGNE
BRUT Nature
Produced in
2006
Louis Roederer
18/70

Assorted Pastries



15 AÑOS DE CAFÉ, COPA Y PURO

Si el Aratz ha cumplido 30 años, el Txola acaba de cumplir 15, concretamente el pasado 26 de enero, una década y media al cargo de Haritz Jauregi, presente y al cargo del local desde que éste echó a andar en la zona de oficinas de Igara cubriendo un clarísimo hueco existente en el lugar. Los anteriores aniversarios se habían celebrado con todo lujo de detalles, desde Disc Jockeys hasta lunches a rebosar de todo tipo de productos. En esta ocasión, tan sólo se juntaron cuatro personas, cumpliendo todos los protocolos sanitarios, distancias, seguridad... fue, de todas formas, un momento entrañable pero todos los presentes tienen las miras puestas en el 16º aniversario, pues ese... será colosal !!!

■ **TXOLA** Tel. 943 31 67 84
Portuetxe, 53 -Igara- DONOSTIA

EL GALLEGO MÁS AUTÉNTICO

Sebas Liñeiro cada vez nos sorprende más y más gratamente. Y mira que conocíamos hace tiempo Casa Maruxa, pero según profundizamos en su conocimiento vamos siendo cada vez más conscientes de cómo se lo trabaja “el hijo de doña Maruxa Liñeiro”. Sebas no compra el lacón hecho, lo hace él inyectando una salmuera de fórmula secreta en jamones elaborados expresamente para él. Sebas no adquiere el pulpo cocido: lo compra entero, cuanto más grande mejor, y lo cuece con auténtica maestría dejándolo en su punto perfecto de textura... y no hablemos de la tortilla de patatas que prepara por las mañanas... palabras mayores, oigan !!

■ **CASA MARUXA.** Pº de Bizkaia, 14 - Amara- Tel. 943 46 10 62 - DONOSTIA



20 AÑOS DE BUEN GUSTO

La **Asociación Gastronómica Lobiano**, de Ermua, organizadora de mil y un eventos culinarios que tienen lugar con regularidad modélica en la villa bizkaitarra cumplió a principios de este año 20 añitos. Y aunque, lógicamente, no pudieron celebrarlo como les habría gustado, no se olvidaron de agradecer su aportación a toda la gente que les ha echado, de una manera u otra, un cable a lo largo de estas dos décadas. Así pues, el presidente de la Asociación, **Jesús Portugal**, se desplazó hasta Donostia para hacernos entrega de una placa conmemorativa que ya luce en un lugar preferencial de nuestra oficina. La entrega tuvo lugar en uno de nuestros bares de guardia favoritos, el **Desy de Gros**, y tan sólo podemos decir que nos sentimos honrados y emocionados por esta distinción por parte de una asociación de la que siempre hemos admirado su dinamismo y su capacidad de trabajo. Zorionak, Lobiano... eta urte askotarako !!



GROSS



ANIVERSARIO
DECE - ESKERTZEN DIA
"ONDOJAN"
Jornadas Gastronómicas
mikikoetan parte hartzeagatik
Asociación Gastronómica

GOIERRI

zerbitzuak eta
alajamenduak

JATETXEA

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16

Dolarea 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatore 943 88 83 07

Urkiola 943 08 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 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

Hotel Ordizia 843 73 97 97

Martinez 943 88 06 41

Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05

Ostatu 943 80 17 99

SAGAROTEGIAK

ALTZAGA

Olagl 943 88 77 26

ATAUN

Urbiltarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Olharte 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

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

Petit Golerri** 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 54

ZALDIBIA

Irizar Azpilkoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Olharte 680 17 12 91

Tellerne 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liemigarakoa 669 77 71 60

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEA

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

Unanue Gozotegia 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE

Gida zerbitzuak 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honetan markaturiko enpresak kalitate turistikoak konprometzaren ziurtagiria dute.

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

GIPUZKOA
TURISMOA

Goitur
- GOBERNUO TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- » Asteazkenetan Ordiziako azokara. *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- » Gaztandegietara bisitak. *Visitas a queserías.*
- » Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak. *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- » Talo tailerra Igartzako Monumentu Multzooan. *Taller de talos en el conjunto Monumental de Igartza.*



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.*
- Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
- 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.*
- Segura, Zegama eta Bide Berdeko orientazio jolasak. *Circuitos de orientación en Segura, Zegama y Vía Verde.*

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK



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



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

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



- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.net www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/anduetza



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



943 16 18 23



ARRAUNLARI-BERRI (Hondarribia)

LA CARA OCULTA DEL SOL Y LAS ESTRELLAS

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

Un año más, las guías gastronómicas autodenominadas "independientes", pero que beben del erario público y de los recursos comunes para organizar sus frívolos y cada vez más chabacanos saraos de presentación y entrega de galardones, han pasado de puntillas por el Arraunlari Berri de Hondarribia. Y a nosotros nos sigue extrañando que unas guías que se jactan de tener cientos de inspectores sobre el terreno que funcionan de manera independiente e imparcial, sin favoritismos ni resentimientos, no se hayan percatado de la existencia de un local como el que nos ocupa, y que une todas las condiciones que se entiende deberían dar pie a la concesión de un distintivo especial y no a una simple mención de "recomendado".

En Arraunlari Berri hay frescura, hay imaginación, hay fundamento, hay enjundia. Hay una pasión por la cocina compartida por sus dos impulsores, el giputxi **Aitor Amutxastegi** y el navarro **Jon Couso Apezteguía**, que tras varias correrías por las Francias y por el Mare Nostrum, decidieron asentar sus posaderas a la orilla de su propio mar, concretamente al borde del brazo de mar que separa Hondarribia y Hendaia o, mejor dicho, que las une, ya que el agua que arriba a ambos lados de la muga es exactamente la misma, así como las gentes que las pueblan y el acervo gastronómico que comparten.

Jon y Aitor, Aitor y Jon, se dejan la piel en recuperar ese acervo, en revisitar recetas de ambos lados de la artificial frontera que separa nuestras tierras del norte y el sur recuperando platos casi olvidados como el Ttoro, el Garbure, la Axoa... su





ARRAUNLARI-BERRI

Paseo de Butrón, 3 - HONDARRIBIA

Tf: 943 57 85 19

amor por la gastronomía les lleva a investigar y a volver sobre platos denostados en su día por clásicos y que su redescubrimiento supone hoy en día toda una novedad, como es el caso de la "Sopa de invierno" con la que nos sorprendieron en nuestra última visita, una sopa basada en una creación de **Paul Bocuse** coronada por una cúpula de hojadre en cuyo interior, tras romperla, encontramos una minestrone en la que flotan trozos de lengua, foie, trufa negra, capón de Aia... un plato con fundamento que primero nos ataca por la nasal con unos aromas de inigualable contundencia, y nos termina por seducir en boca, máxime cuando fue degustada un frío día de invierno en el que el aire del Cantábrico penetraba en el paseo marítimo de Hondarribia como un cuchillo de matarife.

El plato cumplía, además, la máxima de **Boulangier**, el propietario del local considerado el primer restaurante de la historia, que lucía el famoso rótulo de "Venid a mí todos los de estómago cansado y yo os lo restauraré". Efectivamente, la sopa nos restauró con su temperatura, con su sabor y, sobre todo, con

su umami, en opinión de Aitor Amutxastegi, un concepto que los franceses ya utilizaban en su comida mucho antes de que los japoneses lo popularizaran.

La sopa había sido precedida por un bocado igualmente restaurador y umaminesco, un chupito de potxas con guindillas, ambos productos procedentes del cercanísimo barrio de Amute, y es que la filosofía kilómetro 0, dentro de un orden y cuando es posible, es otra de las características de esta casa de comidas. A pesar de ser un simple bocadito, las potxas también nos





sorprendieron por su acertada textura y temperatura así como, por supuesto, por su saborazo acentuado por el hilillo de Aceite Artajo que las acompaña.

Siguió la degustación con un plato de puntalette “enriquecido” con kokotxas y setas y coronado con gamba roja, otro plato en la línea de Aitor y Jon, sorprendente, intenso... y con la particularidad de ser un plato del menú del día que estos cocineros defienden a capa y espada pues entienden su casa como un lugar al que la gente va a disfrutar pero, también, hacer algo tan natural y necesario como es el comer día a día.

Tras el risotto llegó el Huevo a baja temperatura que ilustra nuestra portada, un plato con indiscutibles maneras de alta, altísima cocina, que como buen plato gourmand, una vez contemplado y olido, debe ser destrozado y mezclado antes de ser devorado a dos carrillos como si no hubiera un mañana. La receta de este plato, disponible en la próxima página, está escrita en un tono tan didáctico que debería ser aprendida por todo aquel que pretenda hacerse un hueco en el mundo culinario actual.

Este excelente equipo de cocina terminó de deleitarnos, antes del café y los Petit Fours, con unos Txipirones de la bahía a la plancha carentes de cualquier atisbo de sofisticación pero cargados de sabor, textura y, de nuevo, el umami cantábrico percibido anteriormente en algunos otros platos.

Disfrutamos mucho, muchísimo, de nuestra última visita a Arraunlari Berri, y no sólo comimos, hubo tiempo para la buena tertulia, el intercambio de ideas, los chascarrillos, el estudio y discusión de varias propuestas para arreglar el mundo... acudir a Arraunlari Berri es disfrutar de la mesa y, si rompemos el hielo con sus abnegados propietarios, deleitarse con la buena conversación. Un establecimiento que, bien mirado, no precisa de soles ni estrellas para constituir una brillante y cegadora constelación culinaria, un pequeño universo gastronómico.



La receta de portada: **ARRAUNLARI BERRI**

Huevo a baja temperatura con salsa fleurette, escamas de patata y láminas de trufa

En Arraunlari-Berri consideramos que nada es replicable, que todo tiene mucho esfuerzo y dedicación como para malgastar ese esfuerzo en que caiga en malas manos. Las recetas encorsetan. Las recetas fomentan el empirismo. Viva la investigación y viva la frustración.

**Aitor
Amutzastegi**

ARRAUNLARI BERRI



INGREDIENTES

1.- Salsa Fleurette:

Para el caldo de capón:

78 horas de lectura de las recetas de Marie-Antoine Carême

Para el roux claro:

84 horas de lectura de Auguste Escoffier

2.- Huevo a baja temperatura:

Un huevo de 74 gramos

ELABORACIÓN

Salsa Fleurette:

67 horas de lectura para indagar en las técnicas del maestro de la fusión Frédy Girardet.

(Para entender la complejidad de estas salsas recomendamos la lectura de Harold McGee y Hervé This)

Huevo a baja temperatura:

78 horas y muchos huevos hasta dar con el tiempo y la temperatura adecuada, pero merece la pena.

Escamas de patatas:

Desescamar un pez patata y dejar secar las escamas a la luz de un Sol Repsol (Si no tienes un Sol a mano acércate a la gasolinera más cercana y lo compras o lo canjeas por comida gratis regada con Champagne).

Láminas de trufa:

Laminar con mucho cuidado lanzando al aire la trufa y con movimientos ágiles con la katana.

NOTA: la trufa ha de ser recogida por un cerdo con la oreja izquierda de color negro.

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, mahaiak separatzen ditugu, kartak erretiratu ditugu... arauak betetzen ditugu eta gure bezeroei betearazten dizkiegu. Ez da beti erreza

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

ZO JOKATU DUTE



OSTALARIEKIN !!

eta orain "normaltasun berria" delakoaren itzuleran, sektorerik zainduena eta kontrolaturikoenetakoa gara. Lehenengo egunetik gure atek itxi genituen. Gure ordutegi eta aforoak murrizten dituzten arauak errespetatzen ari gara. Maskarilla janzen dugu, mahai eta 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. Murriztu eta ulermena bultzatu. Sektore guztiekin osatzen dugu eta egiten dugu herria. Sektorearekin eta bere zailtasunekin. Informazioa aldeztirik erraz lezazaguzue.

ondojan.com
comer bien en Gipuzkoa



EL GUERNICA (DE CHOCOLATE) EN GERNIKA

Josema Azpeitia. Fotos cedidas por Gozoablog.eus

Por iniciativa de la federación Euskal Gozogileak, cerca de 40 profesionales del chocolate, hombres y mujeres provenientes del conjunto de los territorios de Euskal Herria, han participado por turnos, desde el pasado día 6 de abril, en la elaboración de una reinterpretación en chocolate del cuadro "Guernica" de Picasso a

tamaño real, 7.70 metros de base por 3,50 de altura (la original ocupa 7,77 y 3,49), con el que ha iniciado una exposición itinerante que arrancó, como no podía ser de otra forma, en la localidad de Gernika el pasado día 25 de abril en un acto multitudinario de marcado carácter institucional.





La entidad organizadora de la iniciativa, **Euskal Gozogileak**, es una federación recientemente creada e integrada por las asociaciones territoriales de gastronomía dulce artesana de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa. No obstante los y las profesionales que han tomado parte en la elaboración provienen de los territorios de uno y otro lado de la frontera. La elaboración básica del cuadro se ha realizado en un pabellón industrial de la localidad gipuzkoana de Lezo y se culminó con los acabados en Gernika.

La idea de crear esta réplica del Guernica en chocolate viene unida a la intención de crear una Federación Vasca que agrupe a todos los artesanos del dulce. A día de hoy hay numerosas asociaciones territoriales de gastronomía dulce artesana en el conjunto del territorio transfronterizo de Euskal Herria. Con la denominación Euskal Gozogileak, se ha iniciado un proceso de agrupación de las mismas en una federación, empezando por reunir a las de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa.

La realización, en el inicio de esta futura federación,

La elaboración del cuadro de Picasso en chocolate, su traslado y su montaje para ser expuesto ha dado lugar a imágenes que recordaban los tiempos en los que el propio Guernica de Picasso viajaba de ciudad en ciudad, pues también fue una obra itinerante hasta su actual ubicación, esperamos que provisional, en el Museo Reina Sofía de Madrid.

de esta reproducción de la obra cumbre de Picasso no ha sido fruto del capricho o de la casualidad. Los artesanos han querido rendir un sentido homenaje a una obra que une los sentimientos de todos los vascos y, a la vez, mostrar al mundo la calidad de su trabajo, pues es innegable que el proyecto entrañaba un alto grado de dificultad para su reproducción. Lo grado el objetivo, ha quedado más que claro el nivel de elite en la preparación de nuestros profesionales y su compromiso con la innovación al más alto grado de excelencia. La espectacularidad en el tamaño y la dificultad en el detalle han sido las características generales de esta obra en su aspecto técnico.



Tratándose de una iniciativa sin ánimo de lucro, han sido varias las casas que han colaborado de manera altruista con el proyecto. La firma **Salva Industrial** cedió gratuitamente sus instalaciones para confeccionar la macrotabla, **Ulma** aportó el bastidor gigante sobre el que descansará el cuadro durante las exposiciones, **Argitrans** se ha encargado de trasladar la obra y **CacaoBarry** ha aportado gratuitamente media tonelada de

chocolate. De momento se desconoce, dada la situación actual, cual será el recorrido exacto de la obra, que se espera que visite las principales ciudades y capitales de Euskal Herria a lo largo de su exposición itinerante. En cuanto al exterior, ya ha sido solicitada para ser expuesta en París y Madrid... esperemos que esta última ciudad no tenga intención de quedarse finalmente con la obra, tal como ha hecho con la original.





Este año regala... El jardín de Venus

INCLUYE: Botella magnum 1,5l. crianza especial • Libro "El jardín de Venus" • 2 copas grabadas • y de **REGALO:** 2 visitas al Museo del Vino Villa-Lucía y Experiencia 4D "En tierra de sueños"



www.villa-lucia.com/tienda

VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Carretera de Logroño s/n. 01300. LAGUARDIA.

Tfno.: 945 600 032 Email: reservas@villa-lucia.com

LA HOSTELERÍA



CUMPLE TÚ CON

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

CLIENTE, 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.

HA CUMPLIDO



LA HOSTELERÍA

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

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

ondojan.com
comer bien en Gipuzkoa



Juanma Garmendia
Presidente de FECOGA (*)

VIRGINIA ALZUGARAY Y LUIS IRIZAR: EL EQUIPO PERFECTO

El pasado martes 2 de febrero de 2021, tras una larga y fructífera vida de pareja, familiar, gastronómica nos dejó **Virginia Alzugaray**, la mujer de **Luis Irizar**. Han formado una pareja que ha sabido compartir sus proyectos e sus ilusiones, apoyándose mutuamente.

Virginia y Luis se conocieron en la Cruz Roja de San Sebastián, donde ella trabajaba como cocinera y su

hermana **Carmenchu**, de enfermera. Tuvieron ambos una relación muy especial con Carmenchu, monja de la Caridad. Como en muchas familias numerosas de aquella época, en su caso eran doce hermanos, surgían con facilidad las vocaciones religiosas.

En su niñez Virginia conoció el restaurante Joxepa de Santesteban, al que, como los jóvenes de aquella época, llevaba truchas por las que recibía los famosos canutillos de la Joxepa.

Se casaron en 1.953 en la localidad de Legasa, perteneciente al municipio de Bertiz-Arana. Luis decidió asentarse y probar suerte con un negocio propio. Tuvo la oportunidad de alquilar el hotel, bar y restaurante Central, en la calle Mayor de Lasarte (entonces barrio de Hernani y hoy municipio de Lasarte-Oria). Era un lugar de mucho tránsito, sus veintitantas habitaciones estaban ocupadas en invierno por visitas relacionadas con Michelin, y en verano las ocupaban jinetes y personas relacionadas con el hipódromo.

Cuando todavía no estaban de moda los pintxos, Luis y Virginia, también ella buena cocinera, según lo afirmaba a menudo Luis, animaron el bar Central con una oferta que incluía aperitivos y novedades muy vistosas, siempre dentro de un estilo popular como correspondía al perfil obrero de Lasarte, mientras que en el bar probaron con una carta también al gusto de la mayoría pero con interesantes toques de modernidad.

Virginia acompañó a Luis en su trayectoria profesional en el extranjero, viajando a Francia, Suiza e Inglaterra. Especial relevancia tiene este último destino

ya que Luis se responsabilizó de la cocina del Hotel Hilton. Un destino muy exigente. Por su lado Virginia trabajó para una señora de la alta sociedad londinense que residía en el acomodado barrio de Chelsea. Por este trabajo pudieron instalarse muy adecuadamente en una zona tan privilegiada.

Durante su estancia en Londres sus hijas se educaron en internados. Para su tranquilidad la supervisión de la formación la llevaba Carmentxu.

El Hotel Euomar de Zarautz ha sido una de las etapas claves en la trayectoria de Luis Irizar. En este proyecto capitaneado por el empresario atandarra **Dionisio Barandiaran**, se plasmó la vocación docente de Luis, vocación surgida en la escuela de formación que el Hotel Hilton tenía para las nuevas incorporaciones. En la escuela de Euomar se formaron muchos de los que con el tiempo han configurado la Nueva Cocina Vasca: **Karlos Arguiñano**, **Pedro Subijana**, **Jose Ramón Elizondo**...

En el Hotel Gurutzeberri, junto con su socio **Xabier Zapirain**, consiguieron una de las primeras estrellas Michelin de Gipuzkoa. Durante los años en Madrid, en el Restaurante Alcalá y en la Casa Vasca, el éxito se debía en gran medida a la complementariedad entre ambos. Virginia ha sabido recibir a todos quienes se han acercado con clase y discreción. Ha sido la mujer en la sombra, que en ocasiones ha cubierto las ausencias de Luis.

La trayectoria de Luis Irizar habría sido diferente si Virginia no hubiese estado ahí o si hubiese sido de un talante o forma de ser diferente. Luis recibió a lo largo de su trayectoria numerosas ofertas muy tentadoras provenientes de USA, México, Marruecos... para trabajar en hoteles con condiciones económicas muy ventajosas, pero Virginia le hacía ver que estaba bien donde estaban y que era mejor no cambiar. Una mujer que ha sabido acompañar y aconsejar a su marido desde la austeridad y desde la realidad de la vida, la de su familia.

Al jubilarse Luis, regresaron a casa, a San Sebastián, pudiendo cumplir unos de sus sueños, la fundación de la escuela de cocina "Luis Irizar". Actualmente la escuela la regentan sus hijas. En esta etapa también Luis ha contado con el constante apoyo de su Virginia del alma, acompañándole en los merecidos homenajes que en los últimos años ha recibido.



El pasado 15 febrero, se puso a la venta el libro "Luis, maestro de maestros" escrito en primera persona con la complicidad de **Juan Aguirre Sorondo**. Ciertamente tendremos ocasión de profundizar en el mismo en muchos aspectos de la vida compartida por Virginia y Luis.

Luis y Virginia o Virginia y Luis, personas que siempre despiertan el cariño unánime de una forma es-

pontánea. Un cariño que surge por la generosidad, la implicación y la sinceridad que nos han demostrado en todo momento. Goian bego, Virginia.

() Juan Manuel Garmendia es Presidente de FECOGA (Federación de Cofradías Gastronómicas).*

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





Fernando Sánchez
Ldo. y Doctor en Periodismo

TRES SIGLOS DE PERIODISMO GASTRONÓMICO

Tres siglos de publicaciones periódicas españolas son las revisadas para escribir el libro *Periodismo Gastronómico* (2021). Un volumen de 700 páginas que cierra el Curso de Crítica y Periodismo Gastronómico iniciado con *La cocina de la crítica* (2014). Este amplio análisis hemerográfico abarca desde los primeros contenidos gastronómicos en prensa periódica, que datan de mediados del siglo XVIII, hasta los gastroblogs de los “periodistas ciudadanos” del siglo XXI.

La comunicación gastronómica es un longevo fenómeno publicístico de servicio al lector que arranca en 1758, con la publicación de las primeras ofertas laborales de los artesanos de la gastronomía: los cocineros. Por la enumeración de sus destrezas y conocimientos culinarios, sabemos del gusto de las grandes casas de la época donde trabajaban: francés, principalmente. Este primer lenguaje goloso pasaría a la publicidad de restaurantes y de ahí al periodismo gastronómico.

La gastronomía es una voz griega cuyo uso primigenio fue literario con el poeta Arquestrato de Gela (IV a. de C). A finales del siglo XVIII y principios del XIX, otro poeta, el galo Berchoux, revitalizó el término que la España de la época aceptó en la misma medida que negó. En el segundo caso, motivada por su uso ilustrado venido de Francia: el país regicida y ateo que nos había invadido militarmente, abolió el latín y el griego como idiomas científicos en favor del francés y el inglés, e impuesto a los españoles la obligación de comer en francés.

En España, aunque se escribía de gastronomía desde mucho antes, este vocablo no se publicó en los periódicos hasta 1817 en el contexto de una correspondencia entre lectores, dado que la práctica

de la alta coquinería era referida como el «arte de cocina». Nuestro seguimiento de la voz gastronomía, de periódico en periódico, durante las tres últimas centurias, nos ha deparado sorpresas como la s de leer a destacados miembros del “Comando del 98” escribir de yantares mientras se tildaba a Pérez Galdós de ‘Garbancero’; ver a tiro limpio a cocineros y camareros en bandas sindicales de obreros de la gastronomía o, entre otras, descubrir el origen español del Futurismo Gastronómico treinta años antes de publicarse *La Cocina Futurista*, de los italianos Marinetti y Fillia.

El paso del figón a la fonda y al restaurante, que es ya un invento francés, marca el avance de las etapas históricas de nuestra prensa gastronómica. Ámbito donde todo cuanto viene se va para volver. Textos periodísticos decimonónicos, incluso anteriores, informan de posadas, fondas, obradores, botillerías y figones donde se dan actos de comensalía tan modernos como el compartir mesa con desconocidos o conceptos tan innovadores como el take away y el delivery de platos preparados.

Uno de estos retornos ha sido el de la palabra gastronomía a las manos del lector, tras pasar por la de los periodistas, casi dos siglos después: cuando internet le arrebató a la prensa la exclusiva de la información, convirtiendo a los lectores en gastrobloggers productores de sus propios contenidos. El periódico no ha asimilado aún compartir protagonismo con los “periodistas ciudadanos” cuando ya le toca resignarse a perder otra gran exclusiva: la publicitaria, pues muchas marcas gourmet prefieren anunciarse ahora en las redes sociales de la gastronomía.

Las serias pérdidas económicas y de lectores han hecho naufragar a algunos diarios que, arruinados, desmantelados y gastronómicamente desorientados, retornan sin saberlo a los orígenes publicitarios de la gastronomía en prensa y sirven publireportajes comerciales como información de primera plana, u organizan eventos copiados. En vez de mejorar la información al lector, que sería lo esperable de un periódico, incluso de uno en crisis. Así, se irrumpe torpemente en el área del periodista especializado para cultivarle la personalidad pública a los actores sociales con mayor protagonismo del ámbito gas-



Las serias pérdidas económicas y de lectores han hecho naufragar a algunos diarios que, arruinados y gastronómicamente desorientados, retornan sin saberlo a los orígenes publicitarios de la gastronomía en prensa y sirven publireportajes comerciales como información de primera plana, u organizan eventos copiados.



trónico: el cocinero mediático o el gerente de la marca delicatessen que dejó de anunciarse en sus páginas.

Convencidos de la necesidad de formación, el capítulo más extenso del manual Periodismo Gastronómico desarrolla la teoría de los géneros periodísticos de la gastronomía, pues ayuda a distinguir entre periodismo, publicidad y relaciones públicas; pero sin pontificar. Sabedores de que la gastronomía es, al fin y al cabo, un saber menor, caer en la tentación del dogma o el sectarismo convertiría al gastrónomo en un pedante árbitro de la nada, que dijo otro poeta de la cocina.

(*) *Fernando Sánchez Gómez. Licenciado y Dr. en Periodismo, es el autor de la primera Tesis Doctoral en Crítica y Periodismo Gastronómico*



Fernando Sánchez Gómez

ETXEBERRIA BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

VEN A DISFRUTAR NUESTRA AMPLIA CARTA

24 GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

IMPORTACIÓN:
Konig Ludwing - Grevesteiner - Gordon Abadía - Affligem - Guadrupel - Dominus - St. Bernardus - Tennent's IPA - Coors light - Bitburger - Marten-Licher - Salvator - Lobcowicz - Konig Pilsener...

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

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

Iñigo, 8 (Parte Vieja) DONOSTIA

¿E PASA ELEGANTE?



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

● ENGAÑOS, CON SENTIDO Y CONSENTIDOS

Se ha hablado mucho desde hace ya un tiempo de los trampantojos como una de las modalidades formales de la actual culinaria y particularmente relevante dentro de la singularidad de algo tan en boga como son los pintxos, tapas o picas o lo que se conoce como cocina en miniatura, donde los juegos y la diversión parecen más permitidos. En ese sentido los trampantojos hay que decir

que forman parte de lo que se esta denominando como Play-food o Juego Culinario, junto con otras manifestaciones similares -que muchas veces se solapan unas en otras- como el paisajismo, la deconstrucción y la crio-cocina (de las que podemos hablar en otro momento).

Pero antes de nada, conviene saber qué se quiere expresar con esta palabra, sobre todo aplicada a la cocina. El Diccionario de la lengua publicado por la Real Academia Española define esta palabra como: "Ilusión, trampa, enredo o artificio con que se engaña a uno ha-

ciéndole ver lo que no es" Es la palabra hispánica, equivalente a la francesa de uso más universal, trompe l'oeil (engaño del ojo). Y se ha aplicado sobre todo, casi en exclusiva, a las artes plásticas, sobre todo a la pintura.

Se ha dicho que si el concepto habitual de pintura ha sido de figuración en una superficie de dos dimensiones del efecto espacial en su totalidad, acudiendo a las normas de la óptica y de la perspectiva, el trampantojo excede totalmente a esta intención, ya que busca la confusión del que lo contempla, que en un momento dado toma por real lo que meramente está pintado. El propósito del pintor ha sido deliberadamente el de engañar, sorprender al espectador. Sin duda el mundo de la ilusión pertenece a la esencia misma de la pintura desde sus remotos tiempos, de suerte que es un ingrediente de su historia. Ilusión y trampantojo van unidos, pero no son exactamente lo mismo, como señala un especialista del tema, el profesor de Historia del Arte **J.J. Martín González**: "Mientras que el ilusionismo reclama la ayuda de la imaginación, hasta el punto de constituir una poética ilusión de la forma visible, el objetivo del trampantojo es engañar al propio ojo, mediante un duplicado de la realidad, que es la obra de arte. La ilusión produce en el espectador la sensación de que se encuentra en otro sitio, en un espacio imaginario, que le invita a soñar. El trampantojo viene a ser





un fragmento, un trozo fingido." Pero pongamos algunos ejemplos culinarios esclarecedores.

Siempre resulta casi imposible poner fecha al principio de un nuevo estilo culinario, pero no parece descabido decir que el primer trampantojo de la cocina vanguardista española fueron los Percebes (por supuesto que no lo eran) de Cala Montjoi con la firma de **Ferran Adrià**. Después les siguieron una larga lista, entre los que se encontraban otras obras maestras de Adrià como las falsas lentejas y sobre todo, como señalaba hace ya unos cuantos años el analista gastronómico **Philippe Regol**: "ese maravilloso plato de carnosos pétalos de rosas de Ecuador, que se podrían llamar también Alcachofas de Cala Montjoi", que se podría convertir ya como una marca o un concepto, ya que esta cala pierde entidad geográfica para convertirse en "territorio ideológico", parecido al agujero de Alicia en el País de

las Maravillas que nos conduciría a un lugar donde los percebes no son tales, las alcachofas son rosas y donde nada sería lo que parece ser".

En esto de los trampantojos, lógicamente con luces y también con sombras, ha habido desde hace ya más de un decenio puntuales ejemplos en la cocina de todo el mundo. Empezando por un ejemplo bien lejano. El falso tapón de corcho (un trozo de nabo impreso con tinta de sepia) del nipón **Seiji Yamamoto**. A nivel hispánico son múltiples los platos, empezando por la sorprendente y expresiva propuesta de hace ya tiempo "Como angulas al ajillo" del gallego **Marcelo Tejedor** (Casa Marcelo de Santiago de Compostela) en el que las falsas angulas son en realidad un alga mastocarpus, cuya textura recuerda a aquellas. Muy interesante fue el trampantojo del estelar restaurante de Girona El Cellar de Can Roca, una anguila ahumada con forma de espárragos verdes. Como lo es la



CAROLINA RÑ: CONSULTA DE DIETÉTICA, ALIMENTACIÓN Y SALUD

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

NO UTILIZAMOS COMPLEMENTOS DIETÉTICOS - 661 544 675



laba fielmente la lata del mítico refresco. También es preciso citar en la actualidad a otro virtuoso del trampantojo como es **Carlos Nuez** del restaurante Oquendo de Donostia con memorables creaciones como, entre otras muchas: "Paella, dulce paella", "Planta parece... cuajada es", "Y punto pelota", "Morcilla con patatas, en la cafetería" (con la apariencia de un chocolate con churros), y recientemente "Bombas bombas" (foto en esta página). Precisamente el último pintxo citado fue el Indiscutible txapeldun en la VI edición del Campeonato de pintxos de bacalao de Gipuzkoa, celebrado en marzo del funesto año pasado. En palabras de su autor,

"es un trampantojo, ya que imita fielmente a la tradicional bomba de nuestras pastelerías, pero en salado y con bacalao. El pintxo se compone de un bollito de pan esponjoso casero que fermenta durante 48 horas, al cual le sustrae un poco de su miga, para introducir, por capas, ajoarriero de callos de bacalao, una kokotxa al pilpil y una crema de bacalao con yemas de huevo (simula la crema pastelera que se sale por el borde). Se culmina, una vez relleno, con 2 minutos de horno fuerte a 180 grados, un leve espolvoreado de polvo de limón (simula al azúcar glas de las bombas dulces) y mini corpezas de bacalao fritas".





Dani Corman
www.essenciawine.com

● ARGENTINA

A diferencia de la mayoría de los países vinícolas del Nuevo Mundo, en Argentina siempre ha existido una vinculación muy importante con el vino. Hoy en día está considerada, sin lugar a dudas, como la bebida nacional. Su consumo, que supo marcar récords per cápita a mediados del siglo XX, hoy se estima en los 24 litros por persona y año, es decir, que consumen aproximada-

mente el 70% del vino que elaboran, siendo la exportación un hábito de los últimos veinte años.

La llegada de la vid a Argentina tuvo lugar en 1551, procedente de Chile, al ser introducidas plantas de uva País (Listán Negro) y Moscatel por algunos habitantes de la provincia norteña de Santiago del Estero. Unos años más tarde llegaría a **Mendoza**, región árida, solitaria y muy poco habitada en aquellos momentos. Hoy en día, Mendoza produce el 70% del total del país.

Pero la gran expansión de la viticultura en Argentina se produce con la llegada masiva de inmigrantes europeos en la segunda mitad del siglo XIX y comienzos del XX. Algunos de ellos, bien conocedores del quehacer vinícola, trajeron nuevas técnicas de viticultura, elaboración y variedades de uva que encontraron un lugar privilegiado para su cultivo.

La llegada en 1950 de **Môet & Chandon** supone también un momento importante en la historia, haciendo de los vinos espumosos un producto muy popular y consumido en la Argentina actual.

A partir de 1990, arriban desde Europa importantes inversiones de bodegas francesas, italianas y españolas, lo que favoreció el desarrollo del país y su mayor visibilidad en el mundo.

Argentina siempre ha sido un país en constante búsqueda por la mejora de la calidad. Una de las pruebas más fehacientes de ello es la creación de la Escuela de Enología de la Quinta Agronómica, en Mendoza, a comienzos de 1900, con la finalidad de otorgar la capacitación de los técnicos que llevaban a cabo la actividad. Lo que hasta entonces se había desarrollado al impulso de la voluntad y la experiencia, se convierte a partir de ese momento en un movimiento basado

en la ciencia y el estudio. Por ello, se lo considera un verdadero hito que marca el antes y el después de la cultura vitivinícola del país.

La cultura de vino se respira a lo largo de todo el territorio. Lo primero que ves cuando aterrizas en el aeropuerto de Mendoza es un viñedo, pero lo mejor es que el propio aeropuerto produce un vino a partir de esas uvas!

Posee un mercado interno muy fuerte, aunque cada vez dedica un mayor volumen a la exportación. A día de hoy es el mayor productor de Latinoamérica y el 5º a nivel mundial, con una superficie de viñedo de unas 225.000 hectáreas, divididas en doce regiones o provincias. A excepción de las regiones patagónicas y la zona de Buenos Aires -entre ellas no pasan de las 4.000 hectáreas- el resto de la viticultura se desarrolla en las estribaciones de los Andes, en un clima continental, casi desértico de montaña, entre los 500 y los más de 3000 metros de algunos viñedos en la provincia de Salta. En algunos lugares como **Cafayate**, presumen de tener sol todos los días del año. La ausencia de precipitaciones es característica común en estas regiones y raro es el año en que sobrepasan los 200 litros por metro cuadrado. Es por esto que, la agricultura en Argentina, siempre se ha valido del aprovechamiento del agua del deshielo de la cordillera, creando un ingenioso sistema de canales y compuertas para el





riego, antes incluso de que llegaran los colonizadores españoles.

Como ya hemos reseñado anteriormente, Mendoza es la región donde se concentra la mayoría del viñedo del país, con unas 150.000 ha. La variedad de uva estrella es la Malbec, la cual alcanza algunas de sus mejores expresiones en el **Valle de Uco** y especialmente en algunos enclaves donde predominan los suelos calcáreos.

En los últimos años, Argentina está experimentando una nueva revolución llevada a cabo por varios productores en búsqueda de vinos con carácter y personalidad, con altas dosis de terroir. Vinos que muestren su origen a través de una viticultura respetuosa y una vinificación no intervencionista. Hasta hace unos pocos años tan sólo se hablaba de vinos de Mendoza, pero actualmente ya se están estableciendo diferencias entre zonas, como **Altamira, San Pablo, Gualtallary**, etc. Estas subzonas son también realmente extensas, lo que inevitable-

mente está llevando a nuevas subdivisiones de cada una de ellas, atendiendo a sus peculiaridades de suelos y clima. Probablemente, los dos productores más mediáticos sean **Matías Michelini y Sebastián Zuccardi**, auténticas puntas de lanza en este cometido, aunque son ya multitud de jóvenes enólogos y productores los que están cambiando su filosofía en búsqueda de vinos más auténticos y singulares.

Y por cierto, Argentina no es sólo Mendoza. Algunos vinos más que interesantes comienzan a asomarse desde regiones extremas mucho más al sur, como **Río Negro Neuquén o Chubut**, lo que será motivo de un próximo artículo en esta sección.

En fin, Argentina, un paraíso para todo amante del vino.

¡Salud amigos!

BAR ROBERTO

General Artetxe 1
Donostia

Un rincón muy especial en el barrio de Gros, donde encontrarás más de 50 tipos diferentes de vermú. 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!!





Aitor Buendía

www.blogseib.com/larutaslow

~~~~~  
**Durante siglos, la actividad en torno a la fuente de agua salada fue el estimulante de Leintz Gatzaga, ya que promovió la creación del pueblo y le dió el nombre**  
~~~~~

ANTXOA Y SAL, NUEVOS "EUSKO LABEL"

La noticia la adelantamos el pasado diciembre en nuestro programa de "La Ruta Slow" (<https://www.eitb.eus/es/radio/radio-vitoria/programas/la-ruta-slow/detalle/7767281/listado-productos-eusko-label/>). La Sal de "Leintz Gatzaga" y la Antxoa del Cantábrico recibirán la catalogación de producto "Eusko Label". Una buena noticia por cuanto confirma la excelencia de ambos productos y, por ende, el buen hacer

de nuestros arrantzales así como de quienes cuidan del oro blanco en esta histórica localidad guipuzcoana de Salinas de Léniz.

Hace bien poco se dio otro paso en la misma línea con el reconocimiento "Eusko Label" a **seis quesos de Euskal Herria**: Fraisoro, Otzara, Saroi, Latxa Urdina, Txuria y Auntzain, elaborados con distintos tipos de leche de vaca, cabra u oveja. "Una diversidad que favorece un amplio abanico de momentos y formas de consumo, ya que puede ser degustado solo o como ingrediente en una gran cantidad de platos", señaló Hazi entonces.

Volviendo a los nuevos productos reconocidos con el label vasco tal y como adelantó en nuestro programa **Josu Garaialde ("Hazi")**, la sal de Leintz Gatzaga tiene una historia parecida pero distinta a la ya reconocida Sal de Añana. Como recoge su web "no sabemos en qué momento el ser humano se dio cuenta de esta fuente que arrojaba agua salada y tampoco sabemos cuándo aprendió a aprovecharse de las características de la sal, pero, gracias a los restos arqueológicos hallados junto a la fuente -una moneda de época ibérica, restos cerámicos romanos, cristales a base de sal, trozos de leña... - sabemos que se explotaba en la Edad de Hierro".

Durante siglos, la actividad en torno a la fuente de agua salada fue el estimulante de Leintz Gatzaga, ya que promovió la creación del pueblo y le dio también el nombre. Debido a nuestro clima frío y húmedo, la explotación de la sal no se realizó mediante el sistema de evaporación solar, que es lo que le diferencia de otros muchos pueblos que trabajan en la explotación de la sal. Utilizaban otro proceso y separaban la sal calentando el agua mediante el fuego alimentado de madera. Lo que se ha denominado "oro blanco" ha sido un bien económico de gran aprecio, ya que posee características esenciales para la alimentación humana y animal y es muy apropiado también para la conservación de alimentos.

El museo "Gatz Museoa" es a día de hoy toda una experiencia de visita y conocimiento de este rico patrimonio vasco que recoge la evolución de la explotación de la sal, desde la Edad de Hierro hasta 1972, cuando se cerró la salina debido a la alta competitividad de la sal marina.

Actualmente está mediatizada su visita por la pandemia pero lo mejor es llamar previamente (943 71 47 92 - 697 56 19 13) o informarse de todos los detalles en su web www.gatzaturismo.com/gatzmuseoa/es para conocer las posibilidades de poder visitar este curioso proceso de producción de sal que tenemos en Euskadi.



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

www.urbitartesagardotegia.com



Nere Ariztoy

Consultora Turismo Gastronómico

ÉRASE UNA VEZ... EL CANTO DEL GALLO

Érased una vez un pueblo situado en la isla de Saint-Pierre-d'Oléron, al suroeste francés, donde habitaban en **armonía y paz** sus **pintorescos y diversos vecinos**, cada uno con sus usos y costumbres, sus hábitos y sus quehaceres cotidianos, y hacían de aquel entorno un rincón singular en el que la vida transcurría sin sobresaltos.

Su banda sonora habitual la conformaban el **murmullo**

del **agua**, los **balidos** de las **granjas**, el motor de algún tractor y los tañidos de las **campanas** anunciando el paso de las horas. En ese pueblecito allá por el año 2015 nace nuestro protagonista, el gallo **Maurice**, que no descubre hasta más tarde su don natural para el canto.

Es entonces, en el año 2017, cuando una pareja de jubilados que vivían en una ciudad en el **centro de Francia** deciden pasar algo más de tiempo en su segunda residencia, ubicada casualmente en este idílico lugar. Y comienza la batalla.

La pareja denuncia a **Corinne Fesseau**, la dueña del **gallo**, por las molestias que este ocasiona debido a su **cacareo madrugador**. Poco imaginaba en aquel momento **Maurice**, nuestro gallo, que involuntariamente y debido a su instinto cacareador, iba a convertirse en el **símbolo** de todo un **movimiento rural**.

El destino quiso que **Corinne** no se amedrentara ante la situación y se decidiera a defender uno de los valores más importantes que nos quedan en este planeta, **la autenticidad de nuestro entorno natural**.



Y afortunadamente pronto se dio cuenta que no estaba sola. El mundo rural se unió entorno a su causa consiguiendo decenas de miles de firmas. En 2019 **la Justicia Francesa** rechazó la demanda condenando a la pareja de demandantes a abonar 1.000€ a Corinne en concepto de daños y perjuicios. Esa fue la primera victoria de **Maurice y su canto del gallo**.

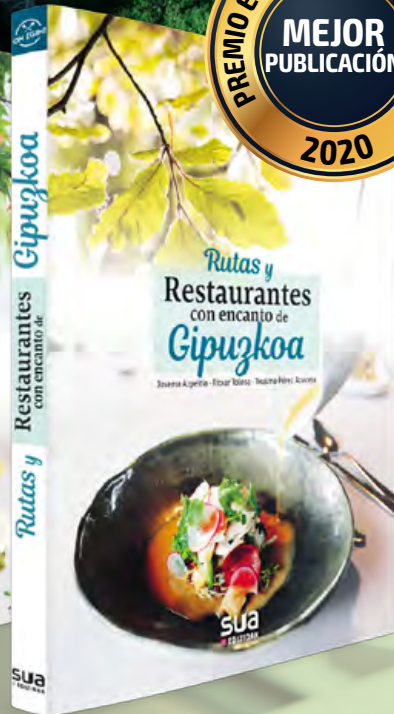
Los roces entre urbanitas y aldeanos se fueron haciendo cada vez más visibles porque lo que nuestro gallo y su valiente dueña consiguieron es **dar voz al mundo rural**. El alcalde de otra pequeña aldea, **Gajac**, solicitó al Gobierno Galo que declarase los **sonidos del mundo rural** parte del **Patrimonio Rural de Francia** y su carta abierta llegó hasta el Parlamento. Ese mismo verano, a este alcalde le siguió otro que colocó un letrero de bienvenida a la entrada de su pueblo donde se leía lo siguiente: *"Atención ciudadano. Usted entra en un pueblo francés por su cuenta y riesgo. Tenemos campanas que suenan con regularidad y gallos que cantan muy temprano. Si no lo soporta, está en el lugar equivocado."*

El pasado año 2020 **el gallo Maurice** pasó a mejor vida pero para entonces ya se había convertido en el **símbolo de la Francia Rural**. Dejó un gran sustituto para su gallinero, a su hermano **Maurice II**, pero lo más importante es que también consiguió con su cacareo otra gran victoria que ha sido noticia estos días.

El Senado francés acaba de aprobar una **norma legislativa** que protege el **patrimonio sensorial de las zonas rurales**. Y por supuesto dentro de ese patrimonio está el kikiriki de los gallos pero también el redoble de las campanas, el sonido de las cigarras e incluso el olor a estiércol porque todos ellos forman parte de la vida rural.

¡Bravo Maurice! Gracias por compartir con todos tu canto, alto y claro.





Nuestros libros tienen *label*

Rutas y
Restaurantes
con encanto

sua
EDIZIOAK



Arnau Estraidier
Baga Biga Faktoria, Gros

CERVEZA DULCE PARA ESTA AMARGA PANDEMIA

Tranquilos, no voy a lamentar lo mal que va todo, solo quiero que veáis que en otros lugares ya ven luz al final del túnel.

En la ciudad de Wuhan, China, parece que empezó esta pesadilla llamada Covid-19. Pues allí tuvieron **cerrados todos los negocios al menos 3 meses**, uno de ellos la fábrica de cervezas llamada **Nº18**, donde elaboran varios tipos de cerveza artesana. La primera birra que elaboraron de nuevo post cierre en sus instalaciones fue la **¡Ánimo Wuhan!**

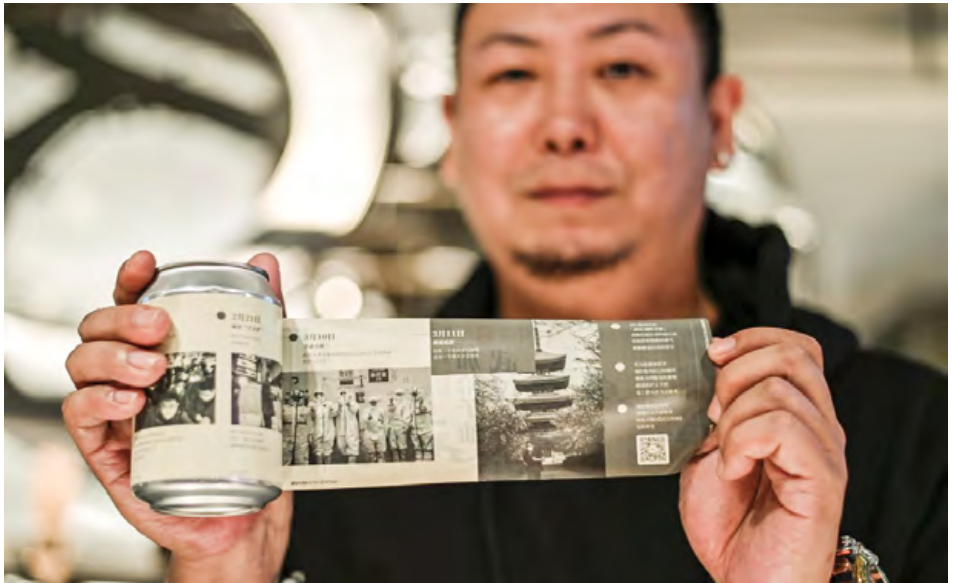
Esta cerveza quiere conmemorar a todas aquellas personas que han fallecido o que han estado mal de narices. Resultado: **100.000 latas vendidas en pocas semanas**. La gente quería colaborar con el comercio local más que nunca, algo que también estamos viendo aquí y ahora.

Como pasa en la mayoría de cervezas artesanas, la etiqueta cuenta una historia; y en esta han tenido que hacer una **etiqueta desplegable**, donde salen imágenes de la ciudad en pandemia, sanitarios y voluntarios enmascarillados... El propietario y cervecero se llama Whan Fan, un artesano de pies a cabeza. Utiliza buena materia prima y **le encanta innovar utilizando coco, té verde, semillas locales...** Así que nada de pensar que en china solo beben Cruzcampo marca blanca, los chinos, si de algo saben, es **¡beber bien!**

Pues el bueno de Whan dice que está intentando recuperar lo perdido, tuvo que tirar más de 12.000 litros, mandar a sus trabajadores a casa y él solo asumir toda la deuda. Este cuento os sonará muy cercano a muchos, así que ayudad a los hosteleros y pequeños comercios ahora más que nunca.

Os recomiendo esta vez, no una cerveza en concreto, si no que vayáis a los bares y que preguntéis si tienen alguna cerveza local (no, Keler no me vale) y que la probéis, os aseguro que os van a gustar.

Ayudad a los cerveceros locales, ¡Ánimo Gipuzkoa!



Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*





Jon Méndez
Vinatería Viniópolis, Gros

CUARENTA VENDIMIAS CUVÉE 2018 (D.O. RUEDA)

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

Este Verdejo Cuvée que corona la familia Cuarenta Vendimias (Verdejo y Sauvignon Blanc de Rueda, además de Tempranillo de Ribera del Duero), sale al mercado durante la vendimia siguiente a su añada.

Dada su estructura y acidez se logra que los matices singulares de una vendimia del pasado viajen con frescura hasta el mismo instante en que se sirve una copa.

Uva seleccionada de majuelos de más de cuarenta años, así como la crianza sobre lías y un moderado paso por barrica. Amarillo limón con tonos acerados. Intenso y complejo en nariz donde se reconocen los sellos de identidad de la variedad verdejo como son el hinojo y la fruta de árbol, complementados con un toque sutil de especiados adquiridos por esos paso leve por la barrica.

En boca es equilibrado y envolvente. Ha recibido numerosos premios y reconocimientos como Medalla de oro Mezquita 2019, Medalla De Oro Gilbert & Gaillard International Challenge 2019, Plata bacchus 2019 y un largo etc...

Se trata de un blanco de colección ejemplo de que la tradición, la modernidad y el buen hacer, dan vinos blancos capaces de perdurar en el tiempo.





acvdrone

drone zerbitzua

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





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

NO DEJEMOS DE BRINDAR... LA ESPERANZA ES LO ÚLTIMO QUE SE PIERDE

Hace poco que comenzamos el año 2021, y os decía el mítico refrán de

“Año Nuevo, Vida Nueva” y hoy os digo que debemos seguir brindando porque “La Esperanza es lo último que se pierde”, os digo todo esto porque veo que cada vez los ánimos están mas decaídos, que este inicio del 2021, no ha sido mas un coletazo mas del fatídico 2020, pero eso no quita para que día a día nos levantemos con ganas e ilusión por construir nuestro camino.

La vida es como un cóctel, tenemos tiempos dulces, otros que no lo son tanto (ácidos), momentos muy malos (amargos), épocas excitantes (salados) y otras sumamente placenteras (umami), y en su totalidad estos sabores son los que componen cualquier cóctel, al igual que la vida.

Es posible que digáis, ¿Qué es eso del **Umami**? Pues bien, la palabra Umami viene del japonés que significa sabroso, que es la unión de dos palabras japonesas umai (delicioso) y mi (sabor), y de ahí que expliquemos que el umami lo podríamos traducir como un sabor delicioso o el adjetivo que solemos acuñar a un alimento, plato o bebida: ¡que sabroso! El umami, por sí mismo no existiría si no va acompañado del resto de sabores, pues éste, lo que hace principalmente es realzar el sabor agradable de muchos alimentos, y esto se debe al glutamato, que es una sustancia que se puede encontrar de manera natural en muchos alimentos como en el jamón, hongos, setas, tomate...

Gracias a los avances tecnológicos y al aumento del conocimiento de cómo interactúan unos alimentos con otros, hemos podido llevar esto mismo a la coctelería, que es lo que se denomina “Gastrococtelería”. Inicialmente este término se empleó para el maridaje entre cócteles y platos, pero posteriormente pasó a convertirse en el uso de técnicas y elementos de cocina dentro de la barra. Por ejemplo, en lugar de usar una piña natural, como se venía haciendo toda la vida, primero se asa y luego se utiliza, de tal manera que se han llevado a la barra los sabores de la cocina. Este es un ejemplo sencillo, pero hay infinidad de elementos que inicialmente se usaban en la cocina o en la pastelería, pero que cada vez más se están usando en la barra, lo que nos ayuda a conseguir sabores diferentes, sorprendentes y como no, con mucho Umami.

Hoy os traigo uno de mis cócteles favoritos, como es el Dark & Stormy, pero en este caso, algo diferente no solo por el formato, sino también porque hoy lo vamos a maridar con unas Txapelas de Chocolate y Cappuccino de **Rafa Gorrotxategi**. ¿Por qué lo marizamos de esta manera? Porque lo que buscamos es una mezcla entre contrastes de sabores: el amargo del café y el chocolate con el picante del jengibre, el dulzor del ron y la acidez de la lima, con lo que estamos tocando toda “la



paleta” de sabores.

Además, en este caso, he creado el “Premix Stormy” el cual ya viene mezclado en una botella el Ron Plantation Original Dark, el Sirope de Caña de Azúcar Monin y el Zumo de Lima, preparado y listo para agitar y servir y así la elaboración de este coctel sea de lo más práctica y sencilla. De esta manera poder disfrutar de un cóctel en casa mientras esperamos que nuestra amada hostelería pueda volver a abrir y deleitarnos con sus artes día a día. ¡¡Así que... Brindemos por la familia de la Hostelería!!

DARK & STORMY

INGREDIENTES:

- 12 cl Premix Stormy
- 20 cl Ginger Beer Schweppes Premium Mixers
- 1 rodaja de lima deshidratada

ELABORACIÓN:

Podéis ver cómo se elabora este sencillo cóctel en el canal de YouTube de Aqua Vitae Cocktails. Éste es el enlace directo al video: <https://youtu.be/ieu7rKDBYt4>. Lo primero que tenemos que tener bien frío es tanto el premix como el mixer. Una vez frío, primero servimos el Premix Stormy, a continuación, servimos un poco del Ginger Beer, y lo mezclamos bien, y continuamos sirviendo el resto del mixer para así no romper la burbuja.

— FOR JU —

MALA GISSONA

CRAFT BEER



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

Decúbrelo en: malagissona.beer



Carol Archeli

www.pescaderiaspe.com

ODA A LA SARDINA

Una oda es una composición poética escrita generalmente en tono de alabanza.

Este artículo no va a ser una poesía, pero sí una alabanza

en toda regla. Quiero alabar, mostrar y dar a conocer las virtudes y propiedades de la SARDINA. Ese pequeño pescado tan abundante en nuestros mares como olvidado en nuestras cocinas, y que tiene tanto que ofrecernos, no solo a nivel gastronómico si no también nutricional y de salud.

¡Ahí vamos!

La sardina es un pez de la familia de los clupeidos, del orden de los clupeiformes. Este palabrejo para decir que dentro de la misma familia existen gran variedad de sardinias y arenques. Estas especies viven en grandes bancos o cardúmenes, constituidos por varias clases de edad, que se aproximan a las costas en la época de desove.

Pueden llegar a alcanzar los 15 años de edad y los 25 cm de longitud. Son peces gregarios por excelencia y que realizan importantes desplazamientos. Sirven de alimento para muchos predadores como delfines y verdes, entre otros.

Por su parte, ellos se alimentan de plancton, crustáceos, huevas de otras especies y pequeños peces.

Nutricionalmente, las sardinias, como todos los pescados, son una importante fuente de proteínas de alto valor biológico muy importantes para nuestra salud, y además, como todos los pescados azules ofrecen un alto contenido en Omega 3 y en la apreciada vitamina D.

Como ya os comenté en un artículo anterior, la vitamina D es esencial para el estado de nuestras defensas.

Es una vitamina que se sintetiza al contacto con la luz del sol y que es difícil encontrar en los alimentos.

Uno de los alimentos que más vitamina D nos aporta es el pescado azul. Así que, según estos datos científicos, nos podemos imaginar a la sardina como una pequeña píldora de vitamina D, calcio y de Omega 3... ¡Qué maravilla!

Una píldora nutritiva, deliciosa, de km 0, sin aditivos ni conservantes y económica. ¿Cómo no le vamos a hacer una oda? ¡Hasta un himno se merece!

La flota de bajura del Cantábrico captura sardina desde que abandona la pesca del bonito, por el mes de octubre/noviembre, hasta que empieza con el verdel sobre febrero/marzo. Eso no quiere decir que en otras épocas del año no haya sardina. Por ejemplo, en primavera o verano en la costera de la antxoia puede que se vea algo de sardina, pero mucho menos. Nuestra sardina se pesca aquí cerca, a no demasiadas millas de nuestra costa. Son barcos que, en muchas ocasiones, salen a faenar al atardecer y al alba ya están en puerto con su botín. A veces están tan cerquita



que, si te asomas a la costa los ves allí, todos reunidos, o de uno en uno. Es una estampa muy bonita. Sin duda, en estos meses es el mejor momento para consumir la sardina, no solo porque esté tan fresca que salte de la caja, sino por el resto de cualidades que posee. Está jugosa, llena de grasita, de la buena, ¡claro! Y a la vez está muy suave al paladar, de sabor y de textura... Una delicia.

Prejuicios y falsedades sobre la sardina

Pero ¿Cuál es el problema de la sardina?

Qué la hemos llenado de nuestros prejuicios y la tenemos encasillada en los alimentos a no consumir.

Igual que al pobre compañero o compañera de la escuela que el primer día se le puso el sambenito de "lo que sea" y ya nadie le sacó de ahí, por muchos logros que hiciese.

Pues lo mismo con la sardina, le hemos puesto el sambenito, y se fastidió. "La sardina en casa huele", "La sardina solo se puede comer a la parrilla, en verano, y en una terraza"... Son sentencias que dictan cátedra.

¡Y se acabó! No hay tregua, ni nada más que decir... de ahí no salimos. Cuánto nos cuesta en la pescadería conseguir que nuestra clientela se anime a llevar sardinias. Pero una vez que lo hacen...todo el mundo repite. ¡Porque son una delicia! Yo, desde aquí, quiero animar al consumo de la sardina como un producto nuestro, km 0, respetuoso con el medio ambiente en una pesquería sostenible y con estándares medioambientales de calidad. De temporada.

Y algo muy importante, a precio muy popular.

Y quiero también reivindicar su sitio en la mesa rompiendo viejos y caducos prejuicios.

- 1.- La sardina se puede cocinar de muy diversas maneras, no sólo a la brasa.
- 2.- La sardina cocinada en casa de forma apropiada no huele tanto como se comenta.
- 3.- La sardina no es un producto solo de verano y terraza.
- 4.- El sabor de las sardinias no es fuerte y duro.



RECETAS SENCILLAS Y FÁCILES

Así que, para empezar con todo ello voy a proponer maneras sencillas y fáciles para disfrutar en casa de una ricas sardinas en casa.



1.- Sardinas fritas

La sardina en casa se puede freír al igual que la anchoa o los salmonetes.

Se limpia quitando la cabeza y las tripas o se puede dejar la cabeza, al gusto.

Se fríe sola, o envuelta en harina (con la de garbanzos

queda muy crujiente)

Siempre es recomendable añadir unos dientes de ajo a la fritura y también cayena al gusto.

¡Animaos a probar la sardina frita!

Os va a sorprender la finura de su carne, su jugosidad y su suave sabor, especialmente las pequeñas que te las comes con espinas y todo.



2.- Sardinas rebozadas

Para esta preparación es más recomendable las sardinas con cierto tamaño, un poco grandecitas. Ya que las abriremos en mariposa como las anchoas o si tienen un



tamaño muy considerable se pueden filetear en dos lomos.

Se rebozan igual que si fueran anchoas, con harina y huevo o solo con huevo.

E incluso se puede poner entre una sardina y otra un trozo de pimiento, juntarlo en bocadillo y rebozarlas así.

Otra preparación que merece la pena ser probada creo que la sardina tiene mucho que ofrecernos ¡Anímense!

3.- Sardinas en escabeche

Aquí se trata de cocinar las sardinas como uno quiera; ya pueden ser fritas, al horno, rebozadas o incluso al vapor o hervidas. Y luego, meterlas en un suave escabeche y dejar que reosen 24 horas en el frigorífico, para que cojan el sabor del escabeche.

Y ya se pueden degustar en frío o templado.

Un tentempié del todo saludable.

4.- Sardinas al horno (foto superior)

Es la forma casera de hacer unas sardinas a la parrilla y sin que huelan !! ¡Es muy muy fácil!

Se precalienta el horno a 180 grados más el grill superior. Se colocan las sardinas, con cabeza o sin ella, en la bandeja del horno aliñadas con un poco de aceite y sal y se meten en la parte superior del horno, cerca del grill. Para que el grill haga la función de unas brasas.

Ojo, hay que vigilar, porque pronto notaremos como la piel se abomba y se va tostado.

A los 5 minutos daremos la vuelta a las sardinas para que se tuesten por el otro lado.

A su vez habremos preparado un aliño ajilimojili. Es decir, en un vaso mezclamos aceite de oliva, un poquito de vinagre, un poco de zumo de limón, algo de agua, perejil muy picado y ajo muy picado.

E iremos regando las sardinas con este aliño mientras se van haciendo.

En 10 minutos tenemos unas sardinas asadas espectaculares, y ¡en casa!

Para proteger más la piel y que quede una costra dura también se puede añadir una capita fina de pan rallado sobre cada una de ellas.





5.- Tortilla de sardinas.

Esta receta necesita algo más de elaboración, ya que hay que filetear las sardinas y despojarlas de sus espinas.

Se pueden hacer con los filetes en entero o con los filetes troceados.

Se rehoga un poco de cebolla y ajo, y cuando ya esté se añaden, por un breve espacio de tiempo, los filetes de sardina con un poquito de guindilla al gusto.

Se vierten los huevos y ¡lista la tortilla o el revuelto!

Otro sorprendente manjar



6.- Sardinas en piperrada

Se trata aquí de aprovechar los productos de temporada como son toda la gama de pimientos de colores y los ajos.

Hacemos una suave piperrada y una vez que esté ya el pimiento cocinado ponemos las sardinas encima.

Veremos que se hacen en un boleo.

Y el resultado es espectacular.



7.- Sardinas en tomate picante

Para los amantes del tomate está receta debería de ser un clásico. Se fríen, asan o rebozan las sardinas.

Una vez hechas, fritas se añaden a la salsa de tomate aliñada con cayena. Se calienta durante unos minutos y ya está. No tiene más misterio y está ¡de rechupete!

Estas son solo unas breves ejemplos de cómo cocinar la sardina en casa de modo simple y fácil seguro que hay muchas más recetas ricas y saludables es simplemente animarse a probar y seguro que a repetir... On egin!!



Anne Otegi

OSOA.sukaldaritza&ikaskuntza

DEFRAUDADA (COMER O NO COMER, ESA ES LA CUESTIÓN)

Como parte de la gran familia de la hostelería vasca, me siento defraudada.

Defraudada por las instituciones y su indolencia ante el descalabro de un tejido económico que sostiene a tantas y tantas familias.

Defraudada por una sociedad que no respeta las normas mínimas para la convivencia en tiempos de pandemia.

Y sobretodo defraudada por una generación que teniendo TODO, no está haciendo NADA.

Dejen que me explique.

El gobierno español y por ende, el gobierno vasco, decidieron en plena pandemia señalar como cabeza de turco los servicios hosteleros como foco de contagio por su carácter ocioso. Este argumento fue acogido con cierta unanimidad por parte de la población, entendiéndolo que el cierre podría revertir en la tasa de contagios y aunque en un principio pareció efectivo, a la larga ha quedado claro que el foco de contagio se origina en cualquier multitud de gentío, lease; empresa, escuela, centro comercial, gran superficie, gran familia, gran cuadrilla, etc.

¿Cómo puede ser que pese a las reiteradas evidencias de lo que ocurre y donde ocurre, la hostelería siga cerrada?

No es un servicio esencial, dicen.

Perdón por la discrepancia pero creo que el gobierno vasco desconoce algunos datos.

“El 77% de los vascos sale de bares todas las semanas y un 9% de ellos a diario” EUROPA PRESS NOTICIA 11.07.2019 - 12:52H

Probablemente al leer estas cifras nos venga a la mente la imagen de bares repletos de familias en fin de semana pero, a mi parecer, esconden otra realidad. Concretamente un día a día de cafeterías y bares que ofrecen menú del día y acogen a la población trabajadora que discurre por cada municipio.

En estos bares, los currelas mañaneros se toman el cafelito que no se han tomado en casa por no despertar a la familia.

En estos bares, las oficinistas que nunca terminan con el papeleo comen a toda mecha y respiran relajadas un rato.

En estos bares, los comerciales de todo lo que se puede vender se sientan y toman nota de lo poco que han vendido.

En estos bares, las mujeres que limpian, cuidan, acompañan... se toman su café con leche para poder seguir sosteniendo el mundo.

En estos bares, todo aquel ciudadano que pasa el día fuera de casa puede utilizar un aseo en dignas condiciones.

Poco parece.

“La Ertzaintza interviene en una celebración de un cumpleaños en Bilbao, con 13 adultos y 19 menores de edad” 20M EPNOTICIA 01.02.2021 - 17:34H

Esta ciudadanía que tanto me preocupa en cambio, no parece haberse dado cuenta de la necesidad de cumplir esas normas que tan estrechamente cumplen los bares y restaurantes.

Lo triste de este titular, a mi parecer, es el referente de conducta que esos 19 menores están recibiendo por parte de sus propios progenitores, a los cuales me gustaría recordar que en la próxima pandemia sus vástagos podrán actuar de igual forma. Cuidado que para entonces serán grupo de riesgo.

No tengo titular para definir el sentimiento de asombro que me produce mi propia generación. En plena cuarentena de edad, somos incapaces de empatizar con nada que no sea nuestro propio miedo, bonita película de terror.



LA RECETA

Desde OSOA les propongo una receta muy simple, traten de preparar ese pintxo de tortilla y ese cafelito cuidando de todos estos detalles:

Cercanía, accesibilidad, amabilidad, dedicación, integración, cohesión social, fomento del comercio local, sostenibilidad, salario digno, vida de barrio...

Cuando consigan en casa lo mismo que consigue cada uno de los bares que frecuentan, avisenme. Entonces, ya no seremos necesarios.

GANA UN LOTE

**NUEVO
CONCURSO !!**



**bacalaos
uranzu**

Tu tienda de bacalao online
www.bacalaosuranzu.com

DEL MEJOR BACALAO

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

**CADA LOTE
ESTÁ COMPUESTO DE:**

1 Bacalada de 3 Kg.

**1 Kilo de Bacalao
desmigado**

**1 tarro de Miel de las
Hurdes**

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

SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES

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

- 1> ¿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**

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!!



Carolina Rín
Dietista Colegiada nº 1887

BATCH-COOKING: COMER SALUDABLE Y GANAR TIEMPO

Si quieres que tu y tu familia comáis sano, ello implica necesariamente cocinar en casa, y cocinar cada día

para bocas hambrientas tiene poco de agradecido.

Las comidas del día a día no tienen sobremesas ni agradecimientos, y la cotidianidad con las que están envueltas las hacen poco atractivas quedando en meras comidas que duran un telediarario para salir corriendo al trabajo, al colegio, o vete a saber tú dónde, o comiéndolo en un tupper en el curro... así que con tan poco atractivo lo de lucirnos en la cocina lo dejamos para cuando queremos dar rienda suelta a nuestra creatividad, una comida especial con amigos, familia... situaciones que este año empiezan a ser quimeras por ese bichejo llamado coronavirus.

Pero volvamos por un momento a la cocina, a olvidarnos aunque sea fugazmente que este 2021 se presenta gris y amarillo.

Volvamos a nuestra falta de tiempo para cocinar.

A esa necesidad de alimentarnos de forma saludable.

Dos ingredientes que se han cocinado para reinventarse y organizar de una forma más inteligente y eficiente nuestro tiempo en la cocina, y sí, se le ha llamado Batch-cooking (en este siglo llega todo en inglés) y sí, seguramente tenga una palabra más humilde y cotidiana, y tampoco estará inventando nada nuevo.

Esta tendencia cada vez más en alza, el Batch-cooking, consiste en diseñar un menú saludable semanal planificando la compra y el cocinado, reservando un día a la semana para cocinar gran número de elaboraciones y a lo largo de esa semana la posterior preparación de cada comida y cena solo requerirá unos minutos de dedicación.

Así que elige un día, remángate la camisa, ponte buena música y a cocinar !!! Así en el día a día, cuando llegues a casa corriendo, la preparación de la comida o cena solo requerirá 10-15 minutos, tras lo cual habrá una deliciosa co-



mida casera encima de la mesa para devorar y salir de nuevo escopeteados, o para relajarnos del día.

Esta forma de organizarse tiene otras ventajas bastante interesantes para estos tiempos que corren:

- Nos ayuda a llevar una alimentación más consciente. Si planificamos un menú para toda la semana es más fácil que hagamos un menú variado y saludable, a diferencia de cuando hacemos la comida rápido y sin organización alguna.

- Esta organización nos ayuda a evitar las soluciones de último momento. evitando el consumo de comida rápida debido a la falta de tiempo o de recurso y picar entre horas.

- Nos ayuda a ser más sostenible evitando el desperdicio alimentario porque al tener una lista de la compra acorde al menú semanal que se basa en lo que ya tienes en el frigorífico, congelador o alacena se compra lo que se necesita, y se evitan compras impulsivas que no nos va a dar tiempo a consumir o dejar comida que se echará a perder porque no nos acordamos de ella.

La excusa del no tengo tiempo para cocinar forma parte del pasado. El Batch-cooking cada vez tiene más seguidores por ese ahorro de tiempo que siempre necesitamos en este mundo de prisas... o quizás tengamos que aprender a ir más despacio, y dedicar nuestro valioso tiempo a lo que realmente es importante.

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK

5

MASKARADA
Euskal Gastronomia

Eskura ezazu!

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



Yon Pavón



Patricio
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

CROQUETAS DE POLLO CASERAS (APROVECHAMIENTO)

INGREDIENTES:

½ kilo de carne de pollo asada limpia de piel y huesos; 50 grs de mantequilla o Aceite de oliva virgen extra; 80 grs de harina normal; ½ litro de leche o caldo de pollo (preferiblemente de su asado); ½ cebolla bien picada; 2 ajos bien picados; Sal y pimienta blanca.

Para el empanado de las croquetas: Harina, huevo batido y pan rallado

ELABORACIÓN:

Pochar la cebolla con 2 cucharadas de aceite hasta que tome color. Añadir el ajo picado y saltearlo con la cebolla. Añadir el pollo bien desmigado o cortado con el cuchillo y remover bien. Añadir el caldo o leche y dejar hervir unos 20 minutos.

Aparte en otra cazuela o sartén, calentar suave el aceite o la mantequilla. Añadir la harina y remover hasta formar un Roux. (Espesante de Pasta caliente hecha con harina y grasa). Ir añadiendo poco a poco (en 2 ó 3 veces) el caldo con el pollo, y removiendo con una varilla o una lengua de cocina. Cuando hayamos completado esta preparación, dejar hervir suave, sin dejar de remover 10 minutos.

Engrasar un molde con un poco de aceite para verter ahí la masa de croquetas. Tapar con un film transparente y dejar enfriar a temperatura ambiente.

Empanar las croquetas del tamaño que deseemos, primero con harina, luego, con huevo batido y finalmente con pan rallado.

Opciones: Yo suelo darle un punto diferente de sabor, añadiendo, curry, o un toque de picante. A disfrutar.

Receta elaborada por **Oier**.

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com





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




URDANOZ.
HARINA, PASTA Y PAN RALLADO

www.harinasurdanoz.com

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

ASADOR ALDANONDO (DONOSTIA)

LA FUERZA DE LA MANO... Y LA EXPERIENCIA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Antes del penúltimo (o antepenúltimo) y enésimo confinamiento perimetral de Donostia, visitamos un lugar que teníamos marcado como "pendiente" hace tiempo en nuestra agenda gastronómica, pero atrasamos durante un largo período la crónica del mismo en nuestras redes debido, precisamente, a que al poco de nuestra visita el común de los mortales ya no podía desplazarse a Donostia a disfrutar de éste y el resto de restaurantes. Tras un período de relativa calma, en el momento de redactar estas líneas, Donostia vuelve a estar en la "zona roja", así que no hay nada que hacer... seguimos publicando nuestras crónicas y, recomendamos a nuestro lector que, si les gusta lo que leen, guarden la crónica y aprovechen la mínima ocasión en la que puedan desplazarse a la Bella Easo para comer en el Asador Aldanondo, el restaurante dirigido desde mayo de 2019 por **Mikel Mayán**, experimentado cocinero que trabajó en los años buenos a las órdenes de **Karlos Arguiñano**, además de protagonizar una interesante etapa en el Iturrieta Berri de Igeldo antes de hacerse con este emblemático establecimiento que cumplirá 100 años en 2024.

Aldanondo, en euskera, significa "lo mejor posible", y Mikel nos demostró haber tomado nota del nombre de su último y, esperamos, definitivo destino, haciendo gala de un gran dominio del producto y sus puntos de preparación. Disfrutamos como colegiales de sus melosas croquetas de jamón, nos sorprendió su original ensalada de hortalizas y su acertadísimo aliño, nos encantó el atrevimiento de su cardo salteado con jamón y la intensidad de sabor de sus alcachofas a la parrilla, nos maravillamos con el calibre y gustazo de sus almejas fritas y nos termi-

namos de derretir de gusto con su bacalao a la parrilla y su suculenta pechuga de paloma con foie y hongos antes de pasar al postre, que como bien sabe todo el mundo es una comida aparte, y seguir gozando con su brocheta de piña asada al ron con helado de chocolate y su tarta de queso, elaborada con la receta aprendida de la mano de la propia Eva Arguiñano.

No pudimos probar su chuletón a la parrilla, pero pudimos comprobar la pericia con la que trabaja las carnes y pescados sobre las brasas de su espaciosa parrilla. Además, tenemos referencias de confianza que nos han puesto sus carnes de vacuno por las nubes y no las perdonaremos en una próxima visita.

Mikel ha sabido torear con bastante ojo la pandemia y tiene la suerte, a pesar de no contar con terraza, de haberse hecho con un local amplio y luminoso que le permite mantener de manera impecable los protocolos de distancia y seguridad, además de ser uno de los pocos, poquísimos restaurantes de la Parte Vieja con vistas directas al exterior desde la planta de calle. En cuanto a la mantelería y la cubertería, se cuidan tanto como el género en sí, lo que añade un plus de calidad a la experiencia.

Carta de vinos clásica... y carta moderna

Los amantes de los vinos están de enhorabuena en este espacio, ya que aparte de la carta nutrida por el propio Mikel con los crianzas y reservas habituales y necesarios en este tipo de asadores, el responsable de Aldanondo ha confiado en el experto en vinos **Dani Corman** cuya maravillosa "wine shop", Essencia, se encuentra situada a unos pocos metros de distancia, que le ha confecciona-





ASADOR ALDANONDO

Euskal Herria, 6 - (Parte Vieja)

DONOSTIA Tf: 943 45 82 11

do una carta complementaria que cambia regularmente, con lo que podemos acompañar la cocina tradicional de Mayán con una selección de vinos de corte moderno y exclusivo como en ningún otro lugar de Donostia.

Fue, en conjunto, una experiencia inolvidable la vivida en casa de este abnegado parrillero que nos encandiló con su buena mano y su amabilidad y al que esperamos volver a visitar para profundizar en su atractiva carta en la que nos quedaron pendientes tentaciones como la terrina de foie casero con frutos rojos y manzana, los calamares fritos y ali-oli, el pulpo a la gallega o a la parrilla con cremoso de patata, el huevo poché sobre hongos salteados, la tortilla de bacalao, los pescados y mariscos a la parrilla, las kokotxas de merluza al pil-pil... así como los diferentes productos de estación fuera de carta que "canta" en cada momento del año. Variedad y calidad no faltan, como puede verse, en la carta de Aldanondo.

En resumen, un atractivo lugar para disfrutar en el que podemos comer a la carta por un precio que rondará los 55-60 (pudiendo subir en función de la bebida), u optar por el excelente "Menú Aldanondo", servido a mesa com-

pleta por 29 euros (IVA incluido) más bebida y en el que se sirven los siguientes cuatro platos: Templado de hortalizas con anjova y aceituna negra, Huevo poché sobre puré con hongos, Pescado del día asado con vinagreta de tomate o Carne de vaca a la parrilla con Oporto y patatas fritas y Degustación de postres caseros. Un festín de producto y calidad a un precio imbatible. Entre semana, además, Mikel ofrece un plato del día con un coste por debajo de los 10 euros.

Ah, y si vuelven a confinar Donostia y se complica el tema de horarios, Mikel ha adquirido callo en la práctica del Take Away, así que en este local puede solicitarse comida para llevar, incluida su txuleta a la parrilla que se sirve marcada en el local para que adquiera el sabor de la brasa, con precisas instrucciones para regenerarla en casa y disfrutar de ella con todo su sabor y calidad.

Una gran opción, sin duda, el acercarse a este establecimiento, uno de esos lugares que hace guardar la esperanza de que la Parte Vieja sabrá mantener su atractivo y su calidad cuando pase este mal bache y comience la ansiada recuperación.



GIBAK

Gipuzkoako
Banaketak

Asociación de
Distribuidores
de Gipuzkoa

Covylsa
comercial de vinos y licores



ADANBERA
Distribuciones Exclusivas

Esmeralda
DISTRIBUCIÓN EXCLUSIVA

artetxe
Hostelería & Alimentación



igartza
FOOD SERVICE

GONI
ardoteka

SOLBES

ARANGOYA Ardoak, s.l.
Distribuciones

irusta
arrozak eta landak / arrozos y comparsas

ONBISA
BIDAS Y ALIMENTACIÓN

Itxas-Buru
Sagarotegia

Comercial
Costa S.L.

URRAKI
gourmet.com

arriaga
Gastronomía para Hostelería y Alimentación

MERKABERRI, S.L.

ZAPIAIN
EDARIAK

IRIZAR ARDOAK

errasu 2004, S.L.

Bermis San Marcial
Scop

ITSASOKO

iguisa

zergoxo
zagor!!!

villaverde

comercial
Satrústegui

KAPELA
Gourmet Selección

ZUBELZU
EMBALAJES PARA ALIMENTACIÓN S.L.

Uranzu
Productos de Gastronomía

Lizoo **patatak**

IPARDIS

EXCLUSIVAS
Mardu
alimentos & bebidas
GOURMET

LASTUR
DESDE 1983

garoa

Ordu

guikar
CARNES PARA RESTAURANTES

urola
food solutions

usapat

FRILA, SL

MARISCOS DONOSTI
DISTRIBUCIONES UGALDETXE 2010, S.L.

aldika PRODUCTOS SELECCIONADOS
Introducidos en el
mercado Español

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: asociación@gibak.es

- POR TELÉFONO: 609 470 750

GIBAK

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Tres son los pilares sobre los que se sostiene Venta Moncalvillo, el restaurante familiar con el que los hermanos Echapresto, Carlos e Ignacio, sorprenden al mundo desde la minúscula y perdida localidad de Daroca de Rioja: La Huerta, la Granja y la Montaña. La combinación de los tres factores dota de una inconfundible identidad y un sentido existencial a esta casa de comidas cuyos promotores se niegan a renunciar al carácter riojano: "Nos gusta recibir a la gente, enseñarles la huerta, darles el aperitivo, escuchar su input, saber qué les gusta, qué no les gusta... así, si es necesario, hasta les cambiamos un par de cosas en el menú para que éste sea de su gusto". Y como lo cuentan, lo hacen. De hecho, lo primero que hicieron los dos hermanos cuando acudimos a visitarles el pasado 16 de octubre fue mostrarnos el precioso huerto adyacente al restaurante con el que han logrado uno de sus principales objetivos: "Meter la huerta en el comedor".

VENTA MONCALVILLO (Daroca de Rioja)

DE LA HUERTA A LA MESA





La trayectoria de los hermanos Echapresto, al contrario de la calma que tratan de exteriorizar con su restaurante y su huerto, va como un cohete. En 1996 los dos hermanos se hacen cargo del restaurante familiar. En 2003 son reconocidos como **"Bib Gourmand"** por la Guía Michelin y en 2010 reciben su primera **estrella**. A partir de entonces su fama ha ido en aumento recibiendo múltiples reconocimientos, siendo el más reciente el Premio a Mejor Carta de Vinos en la V Edición de los Premios International **Wine Challenge Merchant Awards Spain 2020**, justo el 16 de diciembre, dos meses exactamente después de nuestra visita.

En cualquier caso, los Echapresto no se suben a la parra y aseguran "huir del postureo". "Trabajamos con la ecología y la biodinámica pero no alardeamos de ello. Tampoco llamamos a los críticos gastronómicos. Nos gusta recibir a las visitas y dis-

frutar con ellos". Carlos e Ignacio nos lo demuestran recibiéndonos con un tonificante café en lo que fue la antigua barra de la Venta Moncalvillo original y ofreciéndonos un agradable paseo por su espectacular huerto que ofrece, asimismo, una inmejorable vista del "Skyline" de Daroca de Rioja, localidad de apenas 50 almas (y bajando) donde el tiempo parece haberse detenido.

"Aquí estamos a 700 metros de altura, prácticamente al límite de altura de los cultivos de La Rioja. Las verduras desarrollan una piel más dura para protegerse del frío, lo que crea una mayor intensidad de sabor" nos comenta Ignacio, el cocinero, encantado de los resultados que le ofrece su apuesta por el huerto en su cocina. "Mis platos cuentan con tres ingredientes principales, y punto. Y lo que trato de conseguir es que sean los mejores ingredientes posibles y que cada uno de ellos sepa a lo que tiene que saber".







El lujo de la inmediatez

De cara a ese noble objetivo, Ignacio cuenta con la complicidad de **Ioan**, el joven cuidador del huerto, natural de Rumanía, que utiliza en su trabajo trucos y técnicas aprendidas a su madre y su abuela: "No utilizamos pesticidas. Si observáis un poco veréis que hay caracoles por el huerto. Es una señal de la falta de pesticidas. Los pesticidas se han cargado a los caracoles. Y hay maneras de evitar esas medidas extremas. Por ejemplo, si a la col le quitas las hojas de abajo, la mariposa blanca ya no pondrá ahí sus huevos, con lo que evitaremos tener que echarle químico y matarla". Es tan solo una de las argucias que emplea este apasionado horticultor que confiesa sentirse, al servicio de los Echapresto "como un pintor que hace sus cuadros y alguien se los vende bien. Para mí es muy gozoso ver qué bien se usan en el comedor las frutas y verduras que yo cultivo, es un auténtico lujo", comenta sin disimular su orgullo.

Ignacio reafirma lo comentado por Ioan: "Lo que es realmente un lujo es la inmediatez. El no contar con una distribuidora sino coger yo mismo este tomate cuando lo voy a cocinar. Y es cierto que el huerto es como un cuadro, un cuadro itinerante que va cambiando con las estaciones. De hecho, antes trabajaba en la cocina en función de las estaciones, pero al final se me hacían muy grandes, así que ahora trabajo con los ciclos lunares, y renovamos la carta en cada luna nueva. La idea es que Venta Moncalvillo parezca un nuevo restaurante cada vez que alguien repita la visita",



Calabaza, niscatos y garbanzos



Alubia verde ahumada con gambas al ajillo



Los Morros de la Rosi



Vaca a la parrilla con kate, encurtidos y patata

Bodega y carta fuera de serie

Antes de pasar a la mesa, tenemos el privilegio de disfrutar del aperitivo en la bodega, en compañía de Carlos Echapresto, un enamorado del vino que cuida con pasión una bodega con **más de 1.600 referencias vinícolas y cerca de 10.000 botellas**.

Carlos nos muestra su indisimulada querencia por los vinos ecológicos y los pequeños elaboradores dándonos a probar diferentes vinos como un floral Ijalba ecológico de tempranillo blanco, o el exquisito La Pequeñita, un rosado de mínima intervención de Villalba, según Carlos "una de las zonas más importantes de Rioja", elaborado por una bodega que se limita a producir entre 600 y 800 botellas. También nos lleva Carlos a dar una vuelta por Alemania de la mano de un Riesling de Mosela, aunque Rioja, como no podía ser de otra manera, manda en su selección personal.

En el Sancta Sanctorum de Carlos comienza la experiencia gastronómica con unos espectaculares entrantes entre los que nos maravillan los dos primeros, la Infusión de apio, manzana y lima y el Helado de cebolla caramelizada. También nos encandila la textura de la Remolacha, servida con mahonesa de cebollino y caviar. Ya en el comedor, continúa la lluvia de sensaciones en la que nos sorprenden especialmente las Kokotxas de merluza asadas al sarmiento con rebozuelos y habríamos repetido, como no, los morros al estilo de La Rosi, la madre de los Echapresto, que como buena riojana nunca dejaba de ofrecer a sus clientes buenos platos de casquería. Unos postres soberbios redondearon una experiencia que colmará las expectativas de todo hedonista que arribe a esta encantadora venta perdida.



VENTA MONCALVILLO

DAROCA DE RIOJA (La Rioja)

Tf. 941 444 832

www.ventamoncalvillo.com



Setas de temporada



Salmonete, coliflor y huacatay



Albahaca y was



Espinacas y piñones

ASIER MARTÍNEZ Distribuidor de verduras de la Ribera Navarra

“SI NO FUERA POR LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES, TODO ESTO SE HUNDIRÍA”

Ya es primavera en la Ribera Navarra, y en la parte más meridional de nuestra tierra primavera quiere decir espárrago, guisante, alcachofa, ajo tierno... la huerta explota y se viste de verde para combinarse con las zizas, las antxoas... todo lo bueno que nos trae esta estación en la que nos despojamos de mantos y abrigos y nos dejamos acariciar por los rayos del sol que nos renuevan por dentro y por fuera.

Josema Azpeitia

No sé ustedes, pero en lo que a mi respecta, uno de mis mayores placeres llegada esta estación es descolgar el teléfono o abrir el Whatsapp, marcar el 636 411 345, número de Asier Martínez, propietario de los puestos 45, 46 y 47 del Mercado de Abastos de Tudela y pedirle que me mande una caja llena de verduras para pegarme tres o cuatro días de depuración interna. Vamos, volverme vegetariano durante 72 horas para dar la bienvenida como Dios manda a la nueva estación.

Y es que, una vez se prueban, las verduras de Asier enganchan. No en vano el 70-80% del producto que vende este joven murchantino es verdura local, proveniente de pequeños productores de los pueblos de la Ribera. Y la proximidad y el mimo de los agricultores del entorno se nota en unas verduras que denotan frescura por los cuatro costados. Abrir una caja recién llegada del sur del viejo Reyno es un canto al color, al verdor, a la exhuberancia de la huerta navarra... son verduras que huelen a campo y saben a tierra (en el buen sentido de la palabra), nada que ver con las insulsas frutas y verduras de supermercado, puro campo en la boca.

Asier Martínez (Murchante, 1979) no es un novato en este campo. Además, de casta le viene al galgo pues ya su padre, **Guillermo Martínez** se había dedicado, al igual que sus antecesores, a cultivar el campo desde su más tierna infancia. Eso sí, Guillermo tuvo la oportunidad, a los 29 años, de hacerse con una tienda de ultramarinos a la que se dedicó en cuerpo y alma hasta que a los 63 años decidió, mercedamente, optar por la jubilación. La tienda de Guillermo, en la que la fruta y la verdura eran los protagonistas indiscutibles, se diferenciaba de muchos comercios similares en que trabajaban casi exclusivamente con los agricultores del pueblo y los alrededores, una filosofía que fue premiada por una clientela que le fue fiel durante toda la vida.

Asier está presente todos los días desde primera hora de la mañana en su puesto permanente del Mercado de Abastos de Tudela





Cuando hacemos un pedido a domicilio, la verdura llega convenientemente empaquetada y clasificada. Pocos lugares hay mayores y más sanos que recibir una caja de verduras de la Ribera Navarra.

A finales del siglo XX los Martínez dieron el paso a Tudela y tuvieron, durante 15 años, una tienda en el barrio Lourdes llamada **Frutas y Verduras Hermanos Martínez**, y en 2012, cuando uno de sus proveedores dejó libre un puesto en el Mercado de Abastos ni lo dudaron. Hoy es el día en el que Asier se ocupa mañana y tarde de ese puesto, con la impagable ayuda de su mujer, **Sonia Serrano**, natural de Milagro con la que está casado desde el 2018, mientras que su hermano, Guillermo, se ocupa de la tienda familiar en su Murchante natal, localidad en la que sigue viviendo Asier.

La importancia de los productores

Asier tiene muy claro que su trabajo no sería lo que es si no fuera por los agricultores que le proveen de las mejores frutas y verduras. "Si no fuera por ellos, por los pequeños productores" afirma Asier, "esto se hundiría. No podría haber almacenes, ni tiendas, ni el Mercado de Abastos... yo, al menos dependo totalmente de los pequeños productores. Hay que tener en cuenta que hay algunos momentos a lo largo del año en los que hay verdaderas dificultades para conseguir ciertos productos... y si no los consigues estás muerto. Por suerte, en mi caso, tengo un montón de gente en los campos, amigos de mi padre, familiares... un montón de agricultores de todos los pueblos de la Ribera: Ablitas, Fustiñana, Tulebras, gente de la Mejana, particulares de Milagro, Cadreita... al cabo de los años vas sumando gente y buenas relaciones, intentas mejorar, conseguir cada vez mejor producto, evolucionas a la vez que ellos y lo que te digo, si no fuera por ellos no seríamos nada".

Eso sí, hay quien puede pensar que la parte más dura del trabajo es, precisamente, para estos productores mientras que Asier se limita a recibir y mover la mercancía. Nada más lejos de la realidad ya que, según afirma nuestro amigo, "el trabajo en una frutería es algo muy duro. Para empezar, hay que madrugar y meter un montón de horas, ya que los proveedores acuden o hay que acudir a ellos a lo largo de todo el día, en algunos

casos muy temprano. Y luego, es un trabajo físicamente muy duro. Hay que mover y cargar sacos, cajas, colocar el puesto, recogerlo... En un día fuerte en plena feria de las verduras en un fin de semana hay que manejar casi 1.000 kilos de espárragos y cerca de 500 docenas de alcachofas, y mover y gestionar todo eso conlleva un gran esfuerzo físico. Por no hablar del esfuerzo mental cuando hay problemas de suministro o escasez de algún producto y hay que coordinarse con mil productores, moverte de pueblo en pueblo... es un trabajo mucho más duro de lo que parece.

Los efectos de la pandemia

Preguntamos a Asier por la situación actual, convencidos de que la pandemia, como se traslada en medios de comunicación, ha sido beneficiosa para la gente que trabaja productos naturales y de proximidad. Asier no niega que no han dejado de trabajar y que han tenido una buena temporada, pero las circunstancias actuales también han traído una serie de dificultades. "Quieras que no", nos comenta Asier, "una parte de nuestro trabajo va dirigido a bares y restaurantes, y ahí es donde más se han notado los efectos negativos de la pandemia. Han pasado meses cerrados, y cuando han abierto lo han hecho a medio gas, y eso se ha notado en las ventas. También se ha notado mucho los particulares que ya no salen, principalmente personas mayores, y todas las personas que venían con los viajes del Imsero, que acostumbraban a pasar por el mercado y llevarse mucha verdura. Hay que tener en cuenta que cuando llegan las temporadas buenas, estas verduras atraen a mucha gente de fuera. Yo conozco a gente de Barcelona que venía desde allí hasta Murchante en un solo día, haciendo 700 kilómetros, compraban un montón de verdura a particulares con los que ya tenían trato, comían en el García y se volvían a casa, todo en la misma jornada. Eso, por supuesto, se ha terminado".

Asier, siguiendo la tradición familiar, trata directamente con los clientes en su puesto, al igual que lo hace con los productores en el campo. El trato directo es clave en este tipo de actividad.





Alcachofa, espárrago, cebolleta, tomate... son algunos de los emblemas de la huerta navarra. En la imagen, Asier y su mujer, Sonia Serrano, blandiendo sendas alcachofas, auténtico tesoro verde de la Ribera

Los momentos más surrealistas de toda esta situación los vivió Asier durante los días del confinamiento. "Recuerdo que terminabas de trabajar por la tarde, recogías el puesto, salías a la calle y no andaba nadie, sólo se oía a los pájaros... o un día que nos tocó llevar un pedido aquí a Las Claras en Tudela y no andaba absolutamente nadie... me recordaba a la película de Will Smith, la de "Soy Leyenda".

Lo que sí ha aumentado son los envíos por correo. Es una tendencia que va a más y la pandemia lo aceleró, sobre todo a raíz del confinamiento. En este campo, Asier admite que han cambiado mucho las cosas. "Antes había algunas temporadas concretas de envíos, principalmente Navidades, la época del espárrago, de abril a junio y la época del tomate. Ahora todo el año hay que preparar envíos y es algo que da mucho trabajo. Nos hemos tenido que organizar y ahora intentamos coger los pedidos de jueves a sábado al mediodía y hacer los envíos de lunes a miércoles, para que la gente reciba las verduras en la misma semana en la que se envían. La verdad es que en este sentido nos ha cambiado mucho el trabajo... no veas lo agusto que cogimos las vacaciones el año pasado..." ríe.

Tiempo de espárragos... y de muchas más verduras

Para terminar, preguntamos a Asier sobre qué verduras dispone en este momento y cuáles son las más recomendables. Por supuesto, el rey ahora es el Espárrago, que lo vende a 7,95 el kilo (un chollo si somos conscientes de lo que cunde un kilo), pero tenemos muchas otras opciones. “Todavía hay y habrán durante unas semanas algunas verduras de invierno como la alcachofa, de Tudela por supuesto, o la borraja, que a la que hay ahora se le llama ‘la chata’, es más escarchada, aguanta más el frío y es la mejor en cuanto a sabor. También es tiempo de achicoria, que puede comerse el cogollo en ensalada y las hojas cocidas. Es una verdura sorprendente, para mí una de las mejores que tenemos aquí”.

Cuando coge carrerilla, Asier no para, y es un placer oírle hablar de sus verduras, por las que siente, a pesar de ser su trabajo y muchas veces su preocupación, auténtica pasión: “Tenemos ahora también espinacas, que están ideales en tortilla o hervida con ajicos y panceta, queda todavía algo de cardo rojo de Ágreda que cocido está buenísimo y en ensalada todavía mejor, y también con los calores ya se nos están yendo la berza, la coliflor, el brócoli... que han estado buenísimos. Entran ahora las habas, los guisantes, la vaina, los tirabeques, la rabaneta... e incluso ya empieza algo de tomate bueno. Todavía de invernadero, claro, pero ya empieza a haber”.

Y, por supuesto no podemos olvidar algunas verduras que se encuentran todo el año y que, además, raramente encontramos en nuestro entorno. Llamen la atención, por ejemplo, los ajos tiernos, de un tamaño considerable, a veces casi tan grandes como los puerros, que se venden por manojos y suelen tener un sabor espectacular, ideales para se comidos fritos sin más o para preparar todo tipo de salsas y salteados, así

Estamos en plena temporada de espárragos. Cocidos, al horno, a la plancha, en ensalada... la versatilidad de este producto que ahora está en su mejor momento es sencillamente impresionante.





El producto de cercanía es la clave del negocio de Asier y Sonia: los años de experiencia acumulados por su padre Guillermo y él han hecho que docenas de pequeños productores de la Ribera Navarra les provean de sus mejores productos.. y es que en el mundo de la verdura la experiencia es un grado.

como los cogollos de Tudela, disponibles todo el año, con una calidad y una tamaño como no encontraremos en ninguna frutería de nuestro entorno y mucho menos en los supermercados y los hipermercados. Y todo el año, por supuesto, están disponibles la lechuga blanca, las acelgas, que también resultan espectaculares las cultivadas en la Ribera, por no mencionar otros productos difíciles de encontrar fuera de Navarra como la cebollica tierna, pequeña o gorda, o curiosidades como las Olivas Negralas. “Esto nos lo prepara Timoteo, de Ablitas. Son unas aceitunas que las cubren con sal gorda y las ponen en hielo durante un mes... el resultado es un producto espectacular”.

Sin duda, hablar con Asier Martínez y hacerse la boca agua es todo uno. Por nuestra parte, solo nos queda agradecerle su labor en defensa de los productos y los productores de su tierra, así como todos los consejos que nos ha proporcionado y los productos que nos ha dado a conocer. Y a nuestros lectores, ya sean particulares o tengan un bar o restaurante, como comentamos al inicio de este artículo, les recomendamos marcar sin miedo el **636 411 345** y ponerse en manos de este joven entusiasta de los productos de la huerta para hacer un buen pedido de verduras de la Ribera. Seguro, pero seguro que no se arrepienten.

ASIER MARTÍNEZ

Mercado de Abastos de Tudela, puestos 43-45
Tudela (NAVARRA)
Tf y Whatsapp 636 411 345

<https://aquaignis.jp/>



A paradise
where fire meets water

AQUAIGNIS

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



Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.



The joy to pick
fresh strawberries.



LODGING

Organic away accommodations (With private outdoor bath)

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



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

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733



ARATZ APUESTA POR LAS CARNES DE PROXIMIDAD Y KILÓMETRO 0

Josema Azpeitia

El pasado 24 de marzo, tuvo lugar en Aratz Erretegia la presentación de la temporada de primavera que va a estar marcada por una cada vez mayor sensibilidad de este restaurante hacia las carnes del país y los **productos de temporada y Kilómetro 0**. Si bien esta tendencia siempre ha sido una característica de la cocina de los hermanos Zabaleta, la actual situación que ha sensibilizado a una buena parte de la población sobre la importancia de cuidar la procedencia de sus alimentos ha hecho que estos hosteleros todavía se refuercen más en la convicción de apoyar la utilización de productos locales.

Como declaró **Xabier Zabaleta** ante los presentes, “Al fin y al cabo, lo único que estamos haciendo es apostar por la calidad, tanto en nuestra carta como en el menú del día o incluso en los platos combinados. Introducir productos de calidad en toda nuestra oferta gastronómica. Si ofrecemos un plato combinado, que los huevos sean de gallinas criadas de manera ecológica, o si ofrecemos un pollo, que éste sea Lumagorri. Aunque económicamente resulte algo más caro, vemos que a la gente le gusta saber que lo que está

comiendo es sano y sostenible y estamos convencidos de que con esta filosofía va a aumentar la demanda.

A continuación, Xabier Zabaleta cedió la palabra al hermanorra **Mikel Lujanbio**, de Cárnicas Abere de Martutene que fue la persona encargada de seleccionar el buey que a lo largo de estos días va a poder ser degustado en Aratz. “Dentro de nuestra labor, lo de hoy es un capricho” comentó Lujanbio, “localizar un buey de estas características, que va a ofrecer una gran calidad, y hacer que Xabier e Iker puedan disponer de él”. Según comentó el responsable de Abere, el buey que ayer fue presentado es de raza suiza, nacido en Iparralde y engordado en un caserío cercano al Aratz, llegando a pesar en sus últimos días cerca de 1.300 kilos. En definitiva, un auténtico producto Kilómetro 0, algo con lo que estuvo de acuerdo Pedro, oteador de la marca “Kilometro 0 Baserria” también presente en el acto. Llegado este momento, Xabier Zabaleta matizó que “en Aratz hemos trabajado y seguimos trabajando con carnes de importación para cubrir la demanda del público, y nos gustan, pero tal vez,” afirmó el parrillero poniéndose incluso utópico, “tendremos que plantearnos en un futuro no comer txuleta todas las semanas, hacerlo menos a menudo y apostar por este tipo de carnes de proximidad”.

Finalizó la intervención de los dos hermanos **Iker Zabaleta**



quien, en la misma línea que Xabier comentó que “esto que presentamos hoy no lo hacemos por ambición. Estas carnes son productos que hasta ahora han sido infravalorados y queremos que se trabaje con ellos en nuestro entorno, pero económicamente no son un chollo ni pueden ser cobradas a nuestros clientes a lo que sería su verdadero precio. Apostamos por ello porque la gente quiere, cada vez más, saber qué es lo que come y porque queremos que se vean reconocidos nuestros productores”.

Un contundente y completo menú

A continuación Xabier Zabaleta pasó a desgarnar el que fue el menú ofrecido a los periodistas e invitados presentes en el acto. “Hoy vais a probar el lomo bajo y el solomillo del buey así como sus callos y su costilla, así que igual vais a terminar un poco hartos de carne, pero para compensarlo tomaremos, para empezar, un poco de ventresca y bonito de **Salanort**, de Geta-

ria, y terminaremos con un par de quesos de Idiazabal que serán presentados por la **Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia**” También tomaremos, para complementar al queso, unos Gorrotxas traídos por Rafa Gorrotxategi, y terminaremos con un café. Es lo único que no tenemos en Euskal Herria, cafetales, pero todo se andará. De momento traemos el de **Cafés Aitona**, que lo hacen muy bien”, bromeó el responsable de Aratz.

Dicho y hecho, el equipo de Aratz, coordinado como un reloj, empezó a servir el menú que empezó con los comentado productos costeros de Salanort, que no defraudaron, seguidos de una pieza de lomo bajo de buey que, como comentó más de un presente, “se masticaba como la mantequilla”, además de tener un sabor de una intensidad prodigiosa, intensidad que se vió acrecentada en la siguiente pieza de carne, perteneciente al solomillo de la bestia. Los callos resultaron untuosos y melosos, además de tener, igualmente, esa intensidad propia del buey, y tres cuartos de lo mismo sucedió con la costilla en





salsa, tierna y sabrosa. Como comentó Xabier Zabaleta, “esta costilla es un plato que solemos ofrecer estos días en el menú del día. Es un producto que tiene mucha grasa, pero un sabor auténtico y espectacular”.

Tras la carne fue el turno del queso, que fue cortado y presentado ante el público asistente por los miembros de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia que contaron, además, con la presencia entre ellos de **Félix Ajuria**, presidente de la Denominación de Origen Idiazabal desde el día 4 de este mismo mes tras la finalización en su cargo, por edad de **Jose Mari Ustarroz**, el anterior presidente. Ajuria, que cuenta con su propia quesería, **Kerixara**, en Oleta (Álava) acompañó a los miembros de la cofradía comentando algunos matices de los quesos que fueron degustados: un queso joven de la quesería **Otatza** de Ordizia elaborado por Joseba Insausti y un ahumado de la Quesería **Azkarra** de Gorka e Iban Asurmendi, de Galarreta (Álava).

Hay que destacar también que toda la comida fue maridada con los vinos de las bodegas Mitarte de Labastida (Rioja Alavesa) que ofrecieron su original y novedoso “Excéntrico”, elaborado con garnacha blanca y dos de las joyas de su casa: el Crianza “La Secreta” y el crianza especial “Cubanegra”. So-

bra decir que los tres vinos, potentes y de gran personalidad, maridaron a la perfección con el menú ofrecido..

Carnes disponibles por tiempo limitado

El buey presentado en Aratz estuvo disponible para todos los amantes de la buena carne a lo largo de los siguientes días z, tanto en forma de txuleta o solomillo a la parrilla, como guisado. También pudieron ser solicitados sus fantásticos callos. Como ha sucedido en anteriores ocasiones, fue recomendable reservar a la mayor brevedad pues a pesar de las dimensiones del animalito, generalmente estos productos suelen cosechar un notable éxito. Todo esto sin tener en cuenta que las actuales normas de distancias y aforos hacen que las reservas también se compliquen. En todo caso, que estén tranquilos quienes no pudieron “reservar plaza” para este buey, pues sin duda los Zabaleta no tardarán en volver a ofrecernos opciones similares en lo que ya es una tendencia sin vuelta atrás.

ARATZ ERRETEGIA

Igara Bidea 15 - Ibaeta - DONOSTIA

Tf: 943 21 92 04 - www.restaurantearatz.com



Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



LA DISTRIBUCIÓN MANIATADA

- ENCUESTA -

Se habla, al comentar las consecuencias del COVID, de la Hostelería y la Restauración, así como del Pequeño Comercio y otros sectores que se han visto terriblemente afectados como el de la Cultura, los Viajes, la Automoción...

Pero, ¿Y la distribución? ¿Los proveedores que antes del desastre atendían a los miles de bares, restaurantes, cafeterías, pubs, comedores escolares... que pueblan nuestra geografía ?? El gremio de la Distribución está sufriendo también en sus propias carnes las peores consecuencias de esta crisis sanitaria y económica.

El pasado mes de diciembre hablamos con algunas empresas del sector, la mayoría de ellas pertenecientes a GIBAK, la Asociación de Distribuidores de Gipuzkoa que, precisamente, fue reavivada poco tiempo antes de la llegada de la pandemia.

A pesar del tiempo transcurrido, creemos que sigue estando de actualidad su situación, sobre todo cuando las últimas restricciones no han mejorado exactamente la situación de la Hostelería.

Estas fueron las preguntas planteadas al sector. En las próximas páginas, las respuestas.

- PREGUNTAS -

- 1.- ¿Cómo os ha afectado el proceso de confinamiento - desescalada - cierre de la Hostelería?
- 2.- Se barajan diferentes escenarios: Apertura para Navidades y nuevo cierre; Cierre hasta finales de enero... ¿Qué panorama se os plantea si esto se sigue alargando en el tiempo ??
- 3.- ¿Cómo habéis encontrado al sector de la hostelería y la restauración a lo largo de esta crisis?
- 4.- ¿Qué mensaje lanzaríais a las instituciones?





JON ESKISABEL (ZAPIAIN EDARIAK)

Situada en el término municipal de Donostia, pero en un terreno colindante con Astigarraga, Zapiain Edariak comenzó su andadura en 1997 para dedicarse a la distribución de bebidas. Actualmente cuenta con 9 personas en plantilla

www.zapiain-edariak.eus

1.- El primer confinamiento actuamos con rapidez y gracias a la buena predisposición tanto de la empresa, trabajadores, proveedores... y al importante aumento de las ventas en tiendas, lo salvamos bastante mejor de lo esperado inicialmente.

La desescalada igualmente fue paulatina pero bastante positiva, todos estábamos con ganas de salir y de consumir.

Sin embargo, cuando queríamos pensar que lo peor había pasado, con este segundo cierre de la hostelería nuestra actividad ha disminuido en un 90% y la venta en tienda no está siendo para nada similar a lo que fue en el primer confinamiento, por lo que prácticamente nuestra actividad es nula.

2.- Las previsiones de futuro no son muy halagüeñas en nuestro sector a no ser que se normalice la situación en breve, cosa que no parece que vaya a ocurrir.

Además la inacción de las instituciones en el tema de ayu-

das hace que para muchos de nuestros clientes, proveedores, colegas de distribución... la situación vaya a ser insalvable si esto se sigue alargando. Tenemos conocidos que están viviendo auténticos dramas y los cierres arrastrarán a más de una empresa del sector. Por no hablar de los previsibles despidos, concursos de acreedores... que irán sucediendo en breve.

3.- En mi opinión al principio la mayoría pensábamos que no iba a alargarse tanto en el tiempo y casi todo el sector supimos reaccionar y nos adaptamos bastante bien a la situación.

No obstante actualmente tras este cierre de noviembre constatamos que empieza a cundir el desánimo en gran parte de las personas que formamos toda la cadena de la hostelería y la restauración.

4.- No sé si servirá para algo porque parece que ellos no salen de la burbuja en la que viven pero les pediría que apliquen urgentemente un plan realista

de ayudas a todos los sectores que se vean afectados por ceses de actividad ordenados por ellos mismos.

No debería ser legal que puedan obligarte a cesar tu actividad sin compensar tu pérdida de negocio al mismo tiempo. En este sentido que miren el modelo alemán por ejemplo.





ONINTZA PIKABEA (MERKABERRI, S.L.)

Merkaberrí suministra productos de las lonjas de Pasajes, Hondarribia y Ondarroa para abastecer tanto a mayoristas, pescaderías, hostelería y grandes establecimientos o colectividades. En sus instalaciones de Irún elaboran, manipulan y transforman los productos a demanda de los clientes para su distribución. La empresa fue fundada en el año 2000 y actualmente cuenta con 12 trabajadores en plantilla.

www.merkaberrisl.net

1.- En general, todo el proceso ha sido de incertidumbre total. Ante el confinamiento, que nos sorprendió a todos, nos encontramos perdidos ante las gestiones que se nos venían encima, ERTes, organización del trabajo, qué hacer con nuestra actividad... y sin el apoyo necesario, ni la información para proceder; y con la desescalada, nos encontramos igual, nos pareció que en el sector teníamos la incertidumbre ante la que se encontraba la actividad, en el sector Horeca, muchos no se atrevían a hacer grandes pedidos, porque no se sabía la reacción de la gente, si iba a salir a consumir o no, entonces todo se ajustó a lo restringido y a la medida de lo posible a pedidos mínimos ya que no sabían qué decisiones se iban a tomar desde las instituciones. Aunque en el Verano la gente se animó a salir y a consumir, la actividad no se llegó a desarrollar ni al 40-50%, y con la segunda ola, volvimos al pesimismo y a las restricciones por lo que la actividad es prácticamente nula.

2.- Las expectativas, o esperanzas, están en la campaña de Navidad, y es muy baja, ya que hay muchas restricciones y todavía

estamos a la espera de las medidas a tomar y las fechas y restricciones para la apertura de la hostelería.

Este año se pierden las cenas de empresa y todos esos escenarios festivos que se tienen anualmente en estas fechas, además estamos en invierno y con medidas de apertura en terrazas el consumo se limita; Nosotros suministramos pescados y mariscos por lo que nuestros productos se utilizan en los menús y cartas que como comprenderán no habrá mucho ánimo de consumo en terraza. Y por otro lado en los meses de enero y febrero suelen ser meses más bajos de actividad por lo que la expectativa no es buena.

3.- Por un lado, está el miedo, la incertidumbre, qué hacer con los negocios, cómo adaptar el negocio a la situación; y por otro lado hemos visto un sector muy fuerte con ganas de luchar, de salir adelante, de alzar la voz, de demostrar que se hace todo lo posible para adaptarse y que se puede seguir la actividad sin descuidar las medidas que hay que tomar ante esta situación de pandemia. Los establecimientos se han adaptado a todas las medidas y están dispuestos a todo para que les permitan seguir su curso de trabajo.

4.- El mensaje es claro, no es sólo la hostelería, hay mucho más detrás de todo esto, hay distribuidores, proveedores... Esto es una rueda que arrastra a muchos más sectores que están detrás de la hostelería, y todos ellos tienen ganas de trabajar, de seguir su curso y están dispuestos y facilitan todas las medidas necesarias para poder desarrollar su actividad, somos muchas pequeñas y medianas empresas, en las que si un eslabón cae, arrastra al resto.



JUNKAL DE LA SERNA LIZARRAGA (COMERCIAL COSTA, S.L.)

Situada en el Polígono Zumartegi de Usurbil, Comercial Costa es una empresa familiar fundada en 1985 y dedicada a la distribución de vinos, licores, cervezas y refrescos.

www.comercialcostas.net

1.- Como todos al principio vivimos una fase de incertidumbre total, al ver que podíamos ser los más perjudicados de esta pandemia.

Hemos tenido que cambiar nuestra forma de trabajar, vamos más al día, nos hemos visto obligados a desestocar almacenes. Con todo el problema que conlleva esto, nos hemos dado cuenta de que la distribución es uno de los sectores olvidados por las Instituciones.

No nos han obligado a cerrar como a la Hostelería pero... ¿A quién vendemos si nuestros clientes son en un 90% ellos?

No hemos recibido ningún tipo de ayuda, actualmente seguimos con los Ertes, pero con los últimos cambios que hicieron en Septiembre, estamos pagando el 100% de la Seguridad Social, seguimos afrontando los gastos diarios, sin generar ingresos.

Las ayudas que sacaron tipo Icos es para un problema en concreto, no para algo que se va agravando con el tiempo.

2.- La Apertura de la que se está hablando, sólo terrazas, es un parche para justificarse que han hecho algo, sabemos que si es así, muchos no abrirán, por lo que para nosotros sería imposible levantar los Ertes.

Si en Navidades no dejan abrir con unas condiciones mínimas de trabajo, sabemos que será el fin de muchos, caerán muchos

puestos de trabajo, no sólo en hostelería, en distribución también.

Si no hacen un plan de rescate de todo el sector, incluyendo distribución, ¿Quién va a dar los puestos de trabajo? ¿La industria? Señores, no vivimos en Alemania, no se pueden olvidar que vivimos en una sociedad donde la gastronomía forma parte de nuestra cultura.

3.- Nos hemos encontrado con una hostelería con muchas ganas de trabajar, con ilusión de tirar para adelante, siempre ha sido un sector fuerte emocionalmente y ahora han estado ahí, con buena cara a pesar de todas las dificultades que se les ha ido poniendo y con la incertidumbre de si al día siguiente volverían a trabajar, o una vez más les mandarían a casa.

4.- Para empezar les diría que salgan de sus despachos, que visiten las Empresas para conocer la problemática que hay.

Que se rodeen de verdaderos consejeros con conocimiento de los sectores afectados.

Nos cierran de un día para otro y yo les pregunto ¿qué hacemos con el personal, con todos los pagos que tenemos, con los productos perecederos, con los impuestos que cobran cuando nos nos dejan trabajar...?

Navidades, reuniones máximos de 10 en espacios cerrados, hostelería actualmente cerrada y de momento lo que se oye sólo terrazas.

Somos los primeros que queremos que este virus desaparezca, ¿Pero se han puesto a pensar en el virus económico?

¿Esto es serio?



JAVIER VILLAVERDE (DISTRIBUCIONES VILLAVERDE, S.L.)

El emblemático polígono Eziago de Hernani acoge desde 1980 las instalaciones de Distribuciones Villaverde S.L., empresa dedicada a la venta y distribución de helados y alimentos congelados al canal HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafeterías). Javier Villaverde es el gerente de esta empresa que a día de hoy cubre Gipuzkoa, Navarra e Iparralde, cuenta con una flota de más de 10 vehículos y emplea a 28 trabajadores y trabajadoras.

www.grupoestrellapolar.com

1.- Nos ha afectado enormemente, vamos camino de cuatro meses con el 80% de nuestros clientes cerrados, nuestro descenso en ventas es del 50% sobre 2019.

En la primera fase de la pandemia, tan inesperada, reaccionamos enviando al ERTE al 70 % de la plantilla, y mantuvimos unos servicios mínimos para reparto de pan y un pequeño mercado de tiendas de alimentación. A partir del 1 de Junio nos reincorporamos toda la plantilla y fuimos aumentando la venta, incluso en Julio y Agosto alcanzamos el 80 % de lo facturado el 2019 en esos meses, pero a partir del 15 de Septiembre se volvió a parar el consumo, que se mantuvo a la baja hasta el 10 de noviembre que se paró del todo. En esta nueva fase con la hostelería cerrada (Noviembre) Estamos trabajando el 30% de la jornada y 70% en ERTE.

2.- Mi opinión es que se abra, bien solo terrazas, terrazas + aforo limitado en interior o como sea, ya que cuando pueden abrir podemos vender aunque sea poco, y sin embargo cerrados la venta es 0.

Si se alarga en el tiempo, yo no se que va pasar, lo que sí sé es que a base de sufrir la empresa (nuestros gastos fijos cerrados son muy altos) y los trabajadores (los ERTE aunque son de mucha ayuda, no dejan de ser una merma en los ingresos de los trabajadores) aguantaremos hasta que abran, no podemos hacer otra cosa.

3.- Muy tocado, es fácil de imaginar, pero quiero resaltar su capacidad de aguante y ganas de trabajar que transmitieron durante el confinamiento y el verano. Aunque el sector está siendo muy criticado, deberíamos valorar todos los esfuerzos que han hecho para adaptarse a la situación (restricciones de aforo, distancias, limitaciones de todo tipo...). Pocos sectores han estado más castigados, han luchado tanto por adaptarse y son tan mal tratados por lo opinión pública y la administración.

4.- Que se pongan a trabajar, más si puede ser que me imagino que ya lo hacen, para buscar fórmulas que permitan tener una viabilidad a todas esas pequeñas empresas hasta que se controle de verdad la pandemia y puedan seguir trabajando como lo llevan haciendo tantos años.





AITOR MARITXALAR (CONGELADOS IRUSTA, S.L.U.)

Aitor Maritxalar es el gerente de Congelados Irusta S.L.U, empresa situada en el Polígono Ugaldetxo de Oiartzun y dedicada a la distribución de pescado fresco y todo tipo de género congelado a hostelería. Actualmente cuenta con 22 empleados.

www.irusta.eu

1.- El cierre de casi toda la totalidad de nuestros clientes, nos llevó a abrir un ERTE (que todavía sigue vigente) que ha influido en la mayoría de nuestra plantilla. La medida de los ERTEs ha ayudado a disminuir el gasto de los salarios, pero no es suficiente, ya que el gasto estructural es muy grande. Por todo ello, este año lo cerraremos con un resultado negativo.

2.- Lo primero, creo que la hostelería no es culpable de la situación actual, ya que es un sector que ha cumplido con todas las exigencias sanitarias impuestas por las autoridades. Pero creo que hay que buscar una solución definitiva, sin hacer ningún parche por Navidad. Si para ello es necesario alargar el cierre de la hostelería, apoyo esta decisión, siempre



que vaya acompañada de verdaderas ayudas a los sectores afectados, entre ellos hostelería y distribución, para que no haya demasiados cierres de negocios familiares.

3.- Esta crisis ha traído el cierre de muchos negocios, y el resto, dada la incertidumbre de la situación actual y el cierre temporal de la hostelería, está muy preocupado con su futuro.

4.- Por supuesto, lo primero es la salud, y hay que tomar todas las medidas necesarias para garantizarla. Dichas medidas afectan más a unos sectores que a otros, y creo que hay que ayudar a dichos sectores para que puedan subsistir. Las ayudas recibidas hasta hoy no están siendo suficientes. Por ello, pido a las instituciones nuevas ayudas para hacer frente a los gastos estructurales, en este nuevo periodo de inactividad.

Por otra parte, pido a las autoridades que las medidas de cierre y apertura de hostelería las anuncien con mucha más antelación y no de un día para otro como hasta ahora, ya que esto conlleva un montón de quebraderos de cabeza y pérdidas de género, tanto para el hostelero como el distribuidor.



JOSERRA BERASATEGUI (GLOBAL PREMIUM BRANDS)

Joserra Berasategui, que aparece en la fotografía con el coctelero Patxi Troitiño, del Stick de Errenteria, es el Area Manager de Global Premium Brands, empresa que opera a nivel estatal dedicada a la distribución de bebidas premium de todo tipo como spirits, aguas, mixers... y que en Gipuzkoa tiene delegada la distribución en Sein Izarra Zerbitzuak, ubicada en el polígono industrial Lanbarren de Oiartzun. Global Premium Brands comenzó su actividad en 2008 y a día de hoy emplea a 50 personas.

www.globalpremiumbrands.com

1.- A nivel general está siendo un año complicado por la incertidumbre que se está generando tanto en los clientes como en los consumidores finales. Hemos intentado reinventarnos y aprovechar el tiempo abriendo líneas de negocio hasta hace poco residuales como el take away o el ecommerce, pero no está siendo fácil puesto que somos una compañía que apuesta por el marketing experiencial y eso suele implicar reuniones de personas. Creo que las instituciones deberían intentar apoyar y sumar más en un sector que debido a la situación actual está sufriendo muchísimo y con ello, muchas familias, autónomos y pequeñas empresas.

2.- Hasta ahora hemos podido maniobrar con rapidez y minimizar los riesgos con herramientas como los ERTes, pero en el equipo del norte que yo lidero, nos hemos visto obligados a reducir la estructura. Esperemos que la situación se vaya norma-

lizando poco a poco, porque es complicado dibujar un horizonte de esperanza con la caída en facturación que estamos sufriendo todas las empresas del sector.

3.- Bastante tocado anímicamente y ahora más que nunca, es el momento de estar a su lado. Intentamos ayudar en todo lo que podemos ya que sus ingresos han menguado de manera inasumible para el sector y es momento de tratar de reinventarse. Creemos que hay oportunidades de diferenciarse y seguir haciendo que nuestros consumidores vivan experiencias irrepetibles.

4.- Me gustaría que se pusieran en la piel de miles de hosteleros. Entendiendo que no es sencillo gobernar en estas circunstancias y controlar la pandemia buscando el equilibrio entre la salud y la economía, la mayoría de las restricciones (seguramente necesarias) han ido enfocadas hacia un mismo sector y las ayudas son inexistentes o muy escasas... Es una situación muy complicada y les pediría que elaborasen un plan de rescate para un sector vital para la economía y la sociedad vascas. Habría que reflexionar sobre cómo se puede ayudar y potenciar un sector que ha sido y volverá a ser clave muy pronto.

Por otra parte, me gustaría felicitar a la ciudadanía en general por el comportamiento y la empatía que está teniendo con el sector. Son muy importantes y si todos cumplimos las medidas higiénico-anitarias estaremos más cerca de recuperar esa ansiada normalidad que tanto deseamos. Y sobre todo animar y felicitar a toda la hostelería por todo el trabajo que está haciendo en estos momentos tan complicados.

 **luckia**
Casino Kursaal



JOKAZKAN DIRIKETITZE PATEZ
DIRIKETITZEKIN ETA JOKAZKANAN ARLOKUTAN
DIRIKETITZEKIN DIRIKETITZE
DIRIKETITZE JABANDE TE AKZESORIANDE
TA DIRIKETITZE ET DIRIKETITZE DIRIKETITZE

**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



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

Zure establezimenduko
txartela erakutsiz, cava
kopa bat opari.

RESTAURANTE TATAMI: EXQUISITEZ ORIENTAL

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Ya definitivamente cerrado Yakiniku, el restaurante conceptual de parrilla japonesa que tan buenos ratos nos hizo pasar en el cruce de las calles Gloria y Miracruz, hoy el joven **Wang**, restaurador chino que a la vez de ese negocio gestionaba el restaurante Tatami de la calle San Francisco y otro Tatami en Santander, está centrado en la dirección del nuevo Tatami de la calle Usandizaga, inaugurado a mediados de 2019. Wang no pudo, por lo tanto, ni disfrutar de un año completo de su nuevo local en “condiciones normales” pero, eso sí, se ha adaptado eficazmente a la situación gracias, entre otras cosas, a que su establecimiento actual cumple con una amplitud y una distribución que lo convierten en ideal para mantener las exigencias de distancia y espacio que exige la nueva situación.

No contento con eso, Wang es escrupulosamente serio con el tema y hace la prueba de temperatura además de tomar los datos y el móvil de todo el que accede a su restaurante, para poder contactar fácilmente con él en caso de que a pesar de todo se diera la mala suerte de sufrir un episodio infeccioso. Esta seriedad y este fundamento lo ha demostrado siempre Wang en los establecimientos que ha dirigido consiguiendo hacer que sean viables a pesar de estar ubicados en lugares que por un motivo u otro han resultado complicados para los establecimientos hosteleros que los ocuparon anteriormente.

Otra de las facetas que admiramos de este risueño ges-

tor hostelero es su seriedad a la hora de valorar su trabajo y el producto que sirve, pues una de las características habituales de los restaurantes chinos suele ser el entrar en la batalla del precio, muchas veces redundando ello en la calidad de la oferta. No es éste el caso de Tatami en el que se paga y bien pagado, pero eso sí, recibiendo a cambio de ello **una cocina japonesa impecable**: género fresquísimo, elaboración cuidada al máximo, servicio atento y profesional y una variada y apetecible oferta con más de 30 especialidades de sushi, platos de atún rojo o de wagyu de rozar el cielo, caldos y sopas que nos trasladan a Asia desde el paladar... todo ello aderezado de unas presentaciones que visualmente también suponen todo un



RESTAURANTE TATAMI

Usandizaga, 3 -Gros-

DONOSTIA

T: 943 29 04 07





viaje culinario, y es que en Tatami vivimos una inmersión en Oriente con los cinco sentidos.

Atractiva carta de vinos

El único campo en el que Wang ha cedido al gusto occidental es en el de los vinos, pues le encantan los caldos de esta parte del mundo y cuenta con una buena selección de Riojas y Riberas de renombre. Eso sí, el día que menos lo esperemos, Wang nos sorprenderá, como ya nos lo hizo en alguna ocasión en Yakniku, con un vino chino que pondrá a prueba nuestras convicciones y principios enológicos... y es que si algo hace bien este joven y entusiasta restaurador es, a pesar del aire japonés de sus negocios, vender su país, del que se siente orgulloso. Nunca olvidaremos, el día que entablamos contacto con él, la escueta respuesta que nos ofreció cuando después de decirnos que dirigía tres locales, uno de ellos en Santander, nos afirmó que todavía le daba tiempo para dedicarse a su familia y a sus hijos... "¿Cómo lo haces, Wang? ¿Cómo llegas?" le preguntamos asombrados, a lo que él, sin perder la sonrisa, simplemente respondió: "Soy chino".

Un festín de auténtico lujo asiático

Nuestra última visita a Tatami colmó todas nuestras expectativas gastronómicas, suponiendo un auténtico festín, una lluvia espectacular de sabores y colores, empezando por los "Dim-sum" o entrantes chinos entre los que destacaban el "Sao Mai" (Foto 1) con carne de cangrejo y gamba, el "Pao" (Foto 2) de pato y foie, el de carne de cerdo (Foto 3) o las Gyozas de verdura a la plancha (Foto 4). Como nos comenta Wang, "Antes había gyozas de po-

llo, y la gente empezó a pedir las sólo con verduras, así que ahora ofrecemos también esa posibilidad". Otra muestra de la practicidad de los chinos, que saben adaptarse a las exigencias del mercado, algo de lo que deberían de aprender algunos por estas alturas.

Siguió nuestra degustación con un suculento Tartar de salmón (Foto 5), una exquisitez acompañada de huevas de tobiko y una salsa picante de kibutsi que recuerda al pimentón, así como de aguacate, mango y mayonesa. Y como no, comimos Sushi (Foto 6), magistralmente preparado y destacando especialmente la Ventresca de atún rojo flambeada, que nos hizo rozar el cielo. Los aprensivos pueden, además, acudir con tranquilidad a Tatami ya que la ventresca se ultracongela a menos de 60 grados para evitar cualquier riesgo.

Fue la del sushi, seguido del sashimi (Fotos 7 y 8) la parte central y más gozosa del menú, en la que degustamos piezas de pez mantequilla con trufa, salmón, pez limón, dorada, e incluso lomo de wagyu de Kakoshima, acompañados de diferentes salsas picantes y no picantes como la exquisita salsa Hamachi elaborada con soja, de una finura espectacular. En total, en Tatami se elaboran más de 30 especialidades de sushi, así que todavía nos quedan referencias por probar para una próxima visita.

Terminamos, antes del postre (Foto 10) cuyo contenido se nos olvidó anotar, con una exquisita ración de Pato con gengibre (Foto 9) que nos dejó muy claro que el tratamiento de la carne también es espectacular en este establecimiento que recomendamos visitar a todos los que quieran sumergirse de una manera sabrosa y visualmente espectacular en las delicias de la cocina oriental.

1



2



3



4



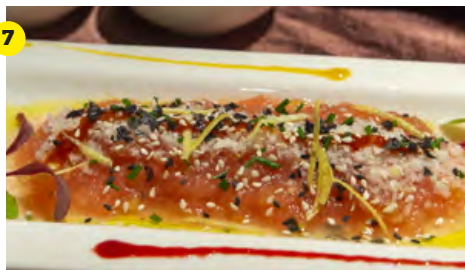
5



6



7



8



9



10



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

itu gastroweb!

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2

TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com



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

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

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

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

Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como 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

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

URBITARTE SAGAROTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

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



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

ZARTAGI

COCINA TRADICIONAL EN UN ENTORNO RURAL Y TRANQUILO

BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12



Las hermanas **Amaia e Itziar Urtaşun** se han hecho cargo del restaurante Zartagi de Baliarrain ofreciendo una **cocina tradicional especializada en Carnes y pescados a la brasa** y especialidades como Flor de huevo con foie, Alubias de Tolosa, Sopa de pescado, Ensalada de cigalas, Bacalao confitado sobre bizkaína, Txipirones tinta, Rodaballo al horno, Rabo de vaca, Chuletitillas 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



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las CHULETAS**, con mayúsculas. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte le hizo ganar a su responsable, el recientemente fallecido **Juanma Garmendia el Campeón 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 (cogete, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas.

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



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

DOLAREA JATETXEA

COCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

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



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

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



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

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS
Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

BERGARA

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



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

Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta**: 40-50€ **Menú del día**: 30€ + IVA **Menú especial**: 36€ **Menú degustación Debagoiena**: 55€ (Para mesa completa, bebida no incluida, IVA incluido) **Cierra**: Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas**: Todas.

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 50)
TEL. 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 AUZOA, 13
TEL. 943 33 15 72
www.sansonategi.com



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

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinito con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bixirrigi 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



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

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL
BIDASOA

HONDARRIBIA

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



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

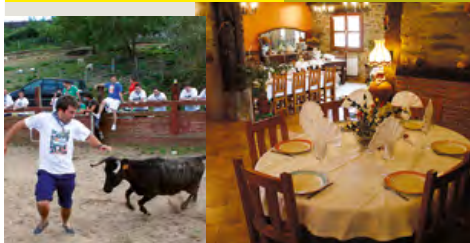
PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

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

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 Cochinito asado. Carta: 25-30€ Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 22€** (Bebida aparte) **Menús para grupos con capea** (A partir de 10 personas): 35€ (Café e IVA incluido) **Parillada de marisco (por encargo): 45€** (Para 2 personas).

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA Y TRADICIÓN DE LA
MANO DE SERGIO HUMADA

LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12
TEL. 943 04 62 97

www.casahumada.com



Tras 12 años ausente, 6 de ellos como jefe de cocina del restaurante barcelonés Vía Veneto (1 estrella Michelin), **Sergio Humada** regresa a su tierra natal para hacerse con el 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, los Albóndigas, los Torreznos... También llaman la atención sus generosos bocadillos, destacando el de Albóndigas con patatas, Sopa de pescado, Carrilleras, Repostería casera... **Carta: 15 - 25€ Menú día: 11,90€ (Sábados: 15 €) Tarjetas: Todas. Cierra: Domingos todo el día.**

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR ELABORADA CON CARIÑO

LAZKAO

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

MAITTE
EST.  2008
eraman eta gozatu



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

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

MUTILOAKO OSTATUA

JUVENTUD Y PASIÓN POR LA COMIDA DE MERCADO

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66
@mutiloakoosta



El gasteiztarra **Iñaki Telleria** oficia desde hace dos años en solitario en el Ostatu de Mutioloa 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



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



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, Chuletitillas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas.

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

OREDAIN

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 caserios**, 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 Ostata !!

LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

PASAIA

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



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

ARTZABAL BASERRIA

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com



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

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

AMA

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

TOLOSA

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



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero** y **Gorka Rico**, conforman AMA, un espacio gastronómico **recentemente 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 Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuletón de viejo... **Menú del día (Mediodía y noche):** 15 € + IVA –**Sábados:** 28 € + IVA – **Menú infantil:** 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Jueves todo el día y domingos tarde-noche.

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

B° ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11

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, Tatin de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad hasta 300 invitados. **Carta:** 60€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche

ARANETA ERRETEGIA

PAELLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

CARRETERA AIZARNAZABAL
 TF. 943 14 80 92
 626 869 231



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

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA

ZUMAIA

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



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

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



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**

ARATZ ERRETEGIA

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

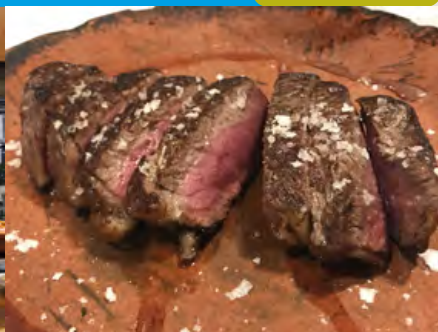
DONOSTIA

IGARA BIDEA 15

(IABAETA)

TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



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

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

DONOSTIA

BERRIDI BIDEA, 22

(ZUBIETA)

TEL. 943 36 20 49

www.araeta.com

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERIA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO



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, Udaberi, 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.

BOULEVARD 9

VARIEDAD Y SERVICIO EN PLENO BOULEVARD

DONOSTIA

ALAMEDA BOULEVARD, 9
(PARTE VIEJA).
Tel. 943 42 21 14



En lo más céntrico de la ciudad, Boulevard 9, uno de los establecimientos más madrugadores de la ciudad, ofrece una **variada y atractiva oferta gastronómica** con una completa carta tradicional que incluye una gran variedad de Ensaladas templadas (de Gula del norte, de cabra, de pulpo y gambas...), Risottos y platos como Solomillo de ternera con panaderas, Rape al horno con refrito, Txipirones a la plancha, Muerte por chocolate, así como una **completa oferta de pintxos entre los que destaca su solicitada tortilla de patata**. Boulevard 9 abre a primera hora de la mañana y sirve la carta de cafetería durante todo el día (pintxos, bocadillos, sandwiches...). Son remarcables por su calidad-precio su menú del día como su menú de fin de semana. **Menú del día:** 15€ **Menú Fin de Semana:** 19,50€

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

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



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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

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

www.casaurolejatexea.es



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

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-restaurante 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

DONOSTIARRA TASKA

UNA PROPUESTA DIFERENTE EN EL CORAZÓN DE LA PARTE VIEJA

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



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

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

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



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

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

DONOSTIA

MIRACRUZ, 17
(GRÓS)
TEL. 943 27 13 74



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

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

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

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

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.

IKAITZ**ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE****DONOSTIA**PASEO COLÓN 21
(GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restauranteikaitz.com

Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficosecó**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Suprinyemas 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).

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**

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

DONOSTIA

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



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

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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

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 celiacos, 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



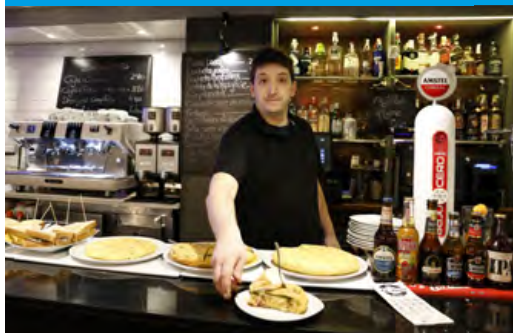
Dirigido desde 2017 por **Lukas Rey y Agurtzane Ostolaza**, este precioso bar cuenta con una **oferta integral de la mañana a la noche con cocina abierta de manera ininterrumpida**. Destacan sus vistosos **Pintxos** como la Tortipizza, los Callos caseros, el Bacalao ali-oli, la Carne guisada... en **Raciones** 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 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.

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR

DONOSTIA

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



En septiembre de 2016 cumplió 17 años este acogedor local regentado por **M^a Eugenia Bozal.** Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de atún xos 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 CANTÁBRICO 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, Tartleta 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.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 6
(CENTRO) TEL. 943 47 08 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 deliciosos Tostadas especiales**. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada.

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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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



Javier Bereciartua y Josexto 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



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. ZARAUZT, 85
(LÓREA)

TEL. 943 21 33 08

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 Txipiropnes en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta**: 15-18€ **Menú del día**: 10€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) **Medio menú**: 6-7€ (Fin de semana: 10-12€). Menús para grupos.

TSI-TAO

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 42 05
www.tsitao.com



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz 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 07www.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 23www.restauranteurepel.com

Clásico donostiarra recuperado por **M^o 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.hotelanoea.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.

LA CATEDRAL**UNA BARRA "DONOSTIARRA"
EN EL CORAZÓN DE TUDELA****TUDELA - NAVARRA**CARNICERÍAS, 2
(CASCO VIEJO)

TEL. 678 32 07 26

www.lacatedraltudela.com

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

TOKIKO

PASIÓN POR LA TRADICIÓN VASCA
Y EL PRODUCTO LOCAL

SAN JUAN DE LUZ

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



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

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

ZUZULUA

EXCELENTE CARNE A LA PARRILLA
Y COCINA DE TEMPORADA

SENPERE

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



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

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

HACEMOS INVOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN

Pensiones
con
Encanto



AIDA



- » 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



KURSAAAL



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

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



ITXASOA



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

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

www.pensionesconencanto.com

¿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
Agoregi Portuete, 14, 943 224238
Agustín Sancho el Sabio, 16, 943 471752
Aho-mihí Virgen del Carmen, 5, 943 389164
Aita Mari Puerto, 23, 943 431359

AKARI

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

Akelarre P. Padre Orkologia, 56, 943 311209
Alaña Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamendin Urbitearte, 1, 943 362849
Alberio Alto Zorroaga, 67, 943 466880
Albino 31 Agosto, 19, 943 428884
Albiztur Matia, 52, 943 211801
Aldaba Avda. Tolosa, 119, 943 210329
Aldieri-Zahar F. Calbetón, 9, 943 426254
Algori Pol. Zuzatu - Errotaburu, 943 218479

ALL I OLI

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

Allerru Ctra. N-1 (Bº Zubietta), 943 366572
Amara-Lur Carquizano, 7, 943 274584
Ambigü Estación Aldamar, 12, 943 049701
Ambrosio Pza. Constitución, 943 426104
Ametzagaña C/ de Uta, 61, 943 456399
Antigasa Berri Easo, 19, 943 426320
Antonia Gastrotea Jose M. Sert, 6, 943 536763
Antonia Bergara, 3, 943 429815
Antora Txiki Añorga Hiribidea, 22, 943 362760

ARATA SAGARDOTEGIA

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

Aralar Puerto, 10, 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegui R. Católicos, 7, 943 467477
Argintz Jatetxea Plaza Ametzagaña, 943 474246
Aroka Sierrita de Añosa, 5, 943 452192
Ardola Salud, Amara Viejo, 943 460815
Arrai Txiki Campanario, 3, 943 431302
Arrikituan Igara bidea, 19, 943 963141
Arriola Asador R. Católicos, 9, 943 457137
Arzak Alcalde Elseguido, 273, 943 278465
Asia (chino) Segundo izpiza, 15, 943 270808
Astelena 148 Ifigo, 1, esq. Constitución, 943 426275
Astelena 1987 Euskal Herria, 3, 943 425867
Astiazaran Ingoyen Baserría - Zubietta, 943 361229
Atorxa 7 Sancho el Sabio, 28, 943 445000
Atotxa Teresa de Calcuta, 4, 943 276372
Baixki Asador Sierra de Aralar, 15, 943 461066
Barkaitzei P.º Barkaitzei, 42, 943 451304
Barun Pescadores de Terranova, 1, 943 465604
Basajun Añorga Hiribidea, 44, 943 367149
Baztan Puerto, 8, 943 424272
Baztarr Virgen del Carmen, 25, 943 116350

BCN Avda. Barcelona, 38, 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5, 943 474995
Behari 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 Arretze, 8 (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea Triunfo, 3, 943 462384
Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880
Bideluze Garbati, 24, 943 430314
Bigarren Isabel II, 6, 943 469259
Binot Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bitácora J. Zaragutua, 4, 943 446111
Bodega Donostiarra Peña y Goñi, 3, 943 011380
Bodega Alejoantri F. Calbetón, 4, 943 427158
Bokado Aquarium Pza. J. Oustouste, 1, 943 431842
Borka Berri F. Calbetón, 12, 943 430342

BOULEVARD 9

Menús, pintxos y cafés desde las 6 de la mañana
 Alameda del Boulevard, 9, 943 42 11 14

Bouquet C/ Logroño, 5, 943 227943
Buenavista C. Balenciaga, 42 - Igeldo-, 943 210600
Bully Café-Bar P.º Aves, 5, 943 214287
Bugati Arrapide pasalekua, 74, 943 377662
Cabo Norte Logroño, 4, 943 312372
Cachón S. Marcial, 40, 943 427507
Café Central Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de la Concha P.º Concha, 12, 943 473600
Café de la Plaza Padre Laroca, 14, 943 290239
Café Saigón Hotel M.º Cristina, 943 426689
Café Santana Reina Regente, 6, 943 422162
Café Kursal Ramón María Lili, 2, 943 321713

CAFÉ 57ETE

Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!
 Javier Barkaitzei, 13 (Amara), 943 46 94 90

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

CASA MARUXA

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

Casa Tiburcio Fermín Calbetón, 40, 943 423130

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

Chulettes, 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
Daki Aldamar, 18, 943 426908
Cueva de lobos J.M. Barandiaran, 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25
Dana-Oña P.º Hipódromo, 15, Zubietta, 943 366347
Danena Matia, 6 - Antigua-, 943 217320
Danena Enbeltran, 8 -Parte Vieja- 943 425197
Darialata Avenida Madrid, 3, 648 083865
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 Lotoia), 943 57 31 58

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

DONOSTIARRA TASKA

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

Drinka Matia, 50 -Antigua-, 943 212101
Duit Antonio Arzak, 4, 943 312717
Eder Baso Txiki, 11, 943 281867
Eguzki Bistro Bar Secundino Eснаola esq. S. Izpiza
Eibararra Fermín Calbetón, 24, 943 420442
Ekaitz Asador P.º Padre Orkologia, 131, 943 212024
Eketo Avda. Zuriolla, 18, 943 142143
El Álamo Duque de Mandas, 19, 943 286619
El Andén M.º Dolores Aguirre, 12, 943 326566
El Café de Mario Pza. J.º Caro Baroja, 2, 943 310577
El Doble Paseo de Colón, 12, 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998
El pescado de la bahía de Cadiz Pza. Jose M. Sert, 2.943 54 36 50
El Puente Río Deba, 2, 943 278629
El Txunto Pino Pza. Sarriena, 4, 943 426153
El Txinto de Ramiro Trofe, 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 P.º Colón, 41, 943 630325
Eme Be Garrote Grill Igara bidea, 37, 943 227971
Erdiko Antonomia, 1, 943 456699
Erribera Camino Portuete, 14, 943 210300
Erota Usurbil, 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16, 943 456394
Etxabe Aldakenea, 75, 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35, 943 298254
Etxaide 4 Etxaide, 4, 943 692537
Etxaide Baldomero Anabitarte, 1, 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29, 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

ETXEBE PUB

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

Etxe Nagusi P.º Padre Orkologia, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizza Extremadura, 9, 943 277300
Ezeiza Avda. Satrustegi, 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 Hollywood Zabaleta, 1, 943 320898
Galerna P.º Colón, 46, 943 278939
Garbana S. Jerónimo, 21, 943 422575
Gandarias 31 de Agosto, 23, 943 426362
Garbera Siterria C. Com. Garbera, 943 394358
Garibai 21 Garbati, 21, 11, 943 433134

Garua Narkia, 20, 943 436652

GASTEIZ

Especialista en Alubias de Tolosa
 Vitorea-Gasteiz, 12 (Urdarreeta), 943 21 07 13

Gatzelu Txiki Carquizano, 3, 943 327997
Giroki Enbeltran, 4, 943 421365
Gorosti Plaza del Txofre, 12, 943 576072
Gran Via Gran Via, 9, 943 271601
Guardaplata Serapio Mujika, 21, 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe Iztorgorra, 7, 943 225360

Haizea Aldamar, 8, 943 425710

HAIZE

Amplia oferta de pintxos y cazulitas
 Pza. Sagastieder, 12 (Intxaurreondo)

HIDALGO 56

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

Hijica de Loiola C.º de la Hoya, 4, 699 758567
Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 7, 943 464600
H. Monte Igeldo Paseo del Faro, 134, 943 210211
Huang Chen (chino) Larramendi, 11, 943 451988
Ibai Getaria, 15, 943 428764
Ibai Lur Nabarra Oñati, 1, 943 335255
Igela Pza. Ribat, 2, 943 030473
Igeldo Sider Guruzeta Baser. - Igeldo-, 943 213251

IKAITZ

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

Intxaurreondo Sagard Zubiaurre, 72, 943 292074

INTZA

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

Iñautzi P.º de Errotaburu, 8, 943 311109
Iñautzi Pol. Zuzatu, 4 - Errotaburu-, 943 313933
Iñobi Pza. Gipuzkoa, 15, 943 428423
Iraeta Padre Laroca, 2, 943 272973
Iraeta Hamburguesería S. Juan, 9, 943 422667
Irigoin Eret Cam. Perizna, 10, Zubietta, 943 372875
Iruia Easo, 73, 943 456917
Iruia Sierra Aralar, 27, 943 466565
Isla del Sol (chino) Pedro Egoña, 5, 943 458419
Iruireta-Berri Camping Igeldo, 943 226583

ITURRIOZ

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

Itxaropena Enbeltran, 16, 943 424576
Itxasalde Asador Otxabarreka, 83, 943 371585
Itxasne Ibañ-Aldo, -Murtutene-, 943 470757
Izagirre Bidarte Berri Baserría, 943 361470
Izar Pza. de las Armerías, 12
Izarratzi Prim, 4, 943 428747
Izapi P.º Baratztegi, 3, 943 321019
Izapi P.º Baratztegi, 24, 943 279391
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
Manito Kojun Puerto, 14, 943 420180
Juanxto Enbeltran, 6, 943 427405
Kabi Vitorea-Gasteiz, 2, 943 008181
Kaioa Taberna Plaza Blas de Otero (Atoxa)
Kalotje Padre Orkologia, 8, 943 213251
Kaskazuri P.º Salamanca 14, 943 420894
Kata 4 Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243
Kayak P.º de los Olmos, 24, 943 397871
Kelly's Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixiki Secundino Eснаola, 45, 943 274936
Kiki Avda Tolosa, 79, 943 317320
Km 0 Duque de Mandas, 49, 943 561751

Kobak. Simona de Lajust, 8. 943 304449
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 317591
Kokotxa. Campanario, 11. P. Vieja. 943 4221904

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

Kukurri. Victoria-Gasteiz, 1 (H.Aranzazu), 943 219077
Kursaal Bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balnearios, 19. 943 446210
La Antigua. Plaza José María Sert 6. 943 218558
La Brasserie Mari Galant. Zubietza, 2. 943 440770
La Ceba. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394

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

La Colchonera. San Vicente, 9. 943 561816
La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28
La Cueva del Pollo. Eskual Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423
La Kubazita. Gencina, 9 (Club Náutico), 943 36822
La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mina (pizzería). Urbieta, 1. 943 427240

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

La Perla. Paseo de La Concha, z/g. 943 462494

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Tagiatella. Peña y Goñi, 5. 943 289184
La Tagiatella. San Martín, 29. 943 427326
La Torre de Piza. S. Vicente, 9. 943 431469
La Txuletaria del Iraeta. Padre Larroca, 4. 943 321636
La Vaca. Andresteigi, 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. Zabeleta, 9. 943 293886
Lagunak. Pza. Gorgoxo, 1. 943 228133
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445
Lete. 31 de Agosto, 22. 943 435693
Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84
Lobo. Peña y Goñi 6. 943 558256
Lobo. Easo, 13. 943 142933
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkategi. Cam. Airingeru Zaindaria, 85. 943 371444

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Maizeta. Enbeltañan, 1. 943 430600
Makrohitio (Maketa). Intraurodoño, 52. 943 288246
Malandrino. Miguelma, 4. 943 326932z
Malandrino. Zarautz, 2. 943 358669

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

Mandarin. Zabeleta, 32. 943 320217
Mandragora. José María Sert, 9. 943 312699
Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Mariqueria Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez. 13 de Agosto, 13. 943 424965
Matelaiva. Zabeleta, 17. 608 158412
Mi Yuen (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendorozto. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulia. Pº de Ulia, 311. 943 271258

MIL CATAS
 Menús con Parrilla y género fresco
 Zabeleta, 35 (Gros). 943 32 16 56

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

Mesón Martín. Elkano, 7. 943 422866
Mirador de Ulia. Pº de Ulia, 193. 943 943 277070
Movos Conpapas. Sagüés. 943 272726
Morgan. Narrika, 7. 943 424661
Mojo-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO
 Gran variedad en pintxos y cocina tradicional
 Fermín Calbetón, 17 (Pte. Vieja). 943 27 60 88

Munto Berri. Munto, Bº Aiete
Muxarra. Igarra Bidea, 16. 943 310797
Nagusia. Lau Mayor, 4. 943 433991
Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Narru. San Martín, 22. 943 431045
Néstor. Pascaderia, 11. 943 424873
Nikeke. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buztinikuro, 10. 943 217151
Nino. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313952
Nuevo Oialea. Camino Goltzarkitzi, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Eskual Herria, 8. 943 427030

OCHO
 Top Station, Pintxos, Raciones y Hamburguesas
 Manuel Lekona, 9 (Benta Berri). 943 31 04 10

Oliuys. Eregeizaga, 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 85

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736
Ordizia. San Lorenzo, 6. 943 422424
Orhi. San Jerónimo, 22. 943 427508
Ortizel. Portuebe bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Osudar. Pº Berioy, 13. 943 211940
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Artebe, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g. 943 218330
Palacio de Aiete. Goltzarkita Berri, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179
Paparrazi. Virgen del Carmen, 4. 943 031100
Pasaaleku. C/ Illube, 11. 943 396533
Paño Negra. Isabel II, 15. 943 450147
Peño Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peñin (chino). Duque de Jauregui, 5. 943 428930
Pepi. Avda. Zumaialakarra, 9. 943 116733
Perus. Bº Igeldo, 943 211591

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

Pitxi Txulo. Eskalantein, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896
Plaza Cafe Ben Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779
Portobello. Gran Via, 12. 943 537828

PORTUETxe
 Saboroso asador templo del buen producto
 Portueyte, 43 (Igarra). 943 21 50 18

PUNTA SAL
 Cocina preparada actualizada
 Secundino Eneaola, 7 (Gros). 943 55 99 46

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

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

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravoliuna. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regata. Fuenterribia, 20. 943 424169

Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Riño. Pza. Antzutza, 9. 943 282861
Ricky Pollo. C. Com. Arco. Pza. Irún. 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 430558
Rojo y negro. San Marcial, 52. 943 431862
Rúa. Duque de Mandas, 6-8. 943 507288
Salaberria Sidrería. J.Mº Salaberria, 15. 943 456311
Salpicó. Calzada Vieja de Agetorrieta, 3. 943 232310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431722
Sansse. S. Marcial, 37. 943 439220
San Telmo. Pza. Zuloga, 943 573626
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Sidrería Ametzti. Ametzti Goikoa-Igeldo 943 217323
Sidrería Donostiara. Enbeltañan, 5. 943 420421
Sidrería Intraurodo. Pº Zubiare, 7. 943 292074
Siabon Café. Urbieta, 44. 943 464200
SM Café. Urbieta, 6-C.C. San Martín. 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888
Sport K. Pz. Julio Caro Baroja. 943 901190
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukale Kultura. Pº de Heriz, z. 943 227482
Syrak. Pza. Irún. 943 466643
Tamboril. Pascaderia, 2. 943 423507

TATAMI
 Cocina y comedores japoneses
 Usandizaga, 3z (Gros). 943 29 04 07

Tedone. Korta Kalea, 10 -Gros- 943 273561
Tejeria. Tejería, 9. 943 282304
Telepiza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepiza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepiza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Eneaola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

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

Toki-eder. Victoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17
Tomás Gros. Tomas Gros, 2. 943 287233
Top Sukalderia. Aguirre Miramon, 7. 943 659143
Tracamundana. Ebaide, 4. 943 124675
Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276263
Tun Tzun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Txepetxa. Pascaderia, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO
 Cocina oriental de nivel con vistas al mar
 Pº Salamanca, 1 (Parte Vieja). 943 42 42 05

Txindoki. Gran Via, 28. 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illarraberri, 2. Barrio Igarra
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txistuene. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txixu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

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

Txomin. Pº Antzieta, 6. 943 451964
Txoxa. Kristobal Balañaga, 47. 943 311511

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulía. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urduiñola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urguil. Eskual Herria, 8. 943 423185

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

Urkahe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urtsori-Bñ. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460636
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 17. 943 422416
Valverde. Pº de Larratzo, 49. 943 392463
Via Foral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989
Vidaure. Iparagiegi, 6. 638 747570
Vinoteca Bernardina. Victoria-Gasteiz 6. 943 314899
Vinura. Gran Via, 12. 943 270363
Wirang. Sagües 14. 943 322676

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

Xarma Cook & Culture. Miguel Imaz, 1. 943 142267
Xitares. S. Jerónimo, 20. 943 421127
Zabaleta. Zabeleta, 51. 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zazpi. San Marcial, 7. 943 505767
Zelai Txiki. Travesía de Rodi, 79. 943 274622
Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968
Zibibo. Pza. Sarriena, 8. 943 423334
Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 441462
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekuia, 22. 943 383775

ABALTZISKETA
 Larratiz. Larratiz auzoa, 943 652483
 Larratiz-Gain. Larratiz auzoa, 943 653572
 Naiari. Larratiz auzoa, 943 655815
 Ostatu Centro. 943 651678
 Estanko taberna. Centro. 943 653283

ADUNA
Abruzza Sagardotegia. Goiburu auzoa. 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza. 943 690774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan. 943 691253
Urritza. Pko. Urtaki. 943 693396
Uztartza. Herriko plaza. 943 693481

AIZARNAZABAL
Aitzondo. Laungain Disem. z/g. 943 832700
Alterri. Ubeugun. z/g. 943 830762
Aristarazu. Nibelco Andatza, 13. 943 834521
Arnalde Sidreria. Ubeugun. 943 890125
Ashé. Bº Sarrako Tren 29. 943 635311
Errota Casa Rural. Olaskoegia. 943 835465
Izurrizena. Plaza Gozategi, 8. 943 834272
Gazteategi. Elkano auzoa. 943 311606
Izarra. Urdaneta. 943 131867
Izeta Asador. Bº Elkano, 4. 943 131693
Jauregi. Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdaneta. Uza. 943 132373
Portu Asador. Santio Erreka, z/g. 943 894434
Satxota Sidreria. Bº Enrriko, z/g. 943 835738

ALBIZTUR
ELANE
 Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur
 Enrada de Alburiz. 943 65 23 14
Herriko Etxe. Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa. 943 580978
Ugarte. Albiztur 32. 943 651728

ALEGIA

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

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostatu. San Martín Plaza, 943 691336
Inazio Uruzola. Arana Baiara, 18. 658 734471

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

Arandia. Segrebetx etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitzpe. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655948
Beartzana. Barloome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Erreka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martín Ugaldé, 4. 943 50 83 82
Arteta. Artea, 5. 943 530094
Bámbola (piztela). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruzoa. Kale Txiki, 15. 943 576308
Iruñ. Juan Bautista Eror, 2-4. 943 593600
Hiruburu. Nagusia, 39-41. 943 590532
Gazteña Siderria. Bº Burunza, z/g. 943 591968
Gouru Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizoran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Siderria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburua auzoa, z/g. 943 590663
Trailernu. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txakala. Aita Larremendi, 943 591604
Txertoa. Gobilru, z/g. 943 590721

ANOETA

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

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

ANTZUOLA

Añin. Kalebarren, 7. 943 573325
Larretz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Laurea. Kalebarren, 17. 943 787056
Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 786094
Ongi Etorri. Buztintzi, 6. 943 786349

ARAMA

TOKI ALAI
 Nuevo equipo al frente del restaurante de Arama
 Herriko plaza, s/n. 663 47 33 46

ARETXABALETA

Arotz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduega. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
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
Itarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Artukua. Bº Azatza, 943 791688
Zaraita. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldepe. Iturriotz, 41. 943 796369
Artae. Pº Garagarza, z/g. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zarugale, 24. 943 793991
Buenena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (piztela). Arimaizuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Maialako, 8. 943 799514
Dragon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791559
Eroski. Musakola auzoa, s/n. 943 795669
Erastikua. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA

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

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Murralla. Olatza, 36. 943 791195
Hilarioñ. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larretxete. Bº Udala, 943 792115
Lorategi. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaosteta. Iturriotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mónika. Mónico Bañez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaila Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165
Rumba. Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merenderue. Meatzereka, 943 771586
Taxka. Olatzora Lizenziatuzia, 18. 943 080415
Txiritza Taberna. Gosaluar auzoa, 943 791035
Txoñdo. El Olatzora Lizenziatuzia, 12. 943 798950
Yrardola. Bizkaila etorbidea, 9. 943 794206
Uarkape. Olatzora, z/g. 943 72004
Ugarran. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Urbairri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala, 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izuriz Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
Matexandabi Siderria. Zehaletilla, 11. 943 692222
Patzine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Siderria. Bebelara auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenea Siderria. Camino Olatuz, 57. 943 333333
Alrorenea Siderria. Camino Petriegui, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551838
Antola Siderria. Iolta Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Siderria. Txoritokieta, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Paz. Ergobia, 12. 943 550042
Berizema Siderria. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Siderria. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomás Alba 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Siderria. Ergobia plazatxoa, 19. 943 553301
Etxeberria Siderria. Santiago-Enea Baserna, 943 556597
Garziategui Siderria. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzea Siderria. Camino Olatuz, 63. 943 552242
Iñari-Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 335255
Itkazta Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretoa Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irreza Siderria. Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kiziki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Siderria. Caserío Muriagorri, z/g. 943 555647

Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Siderria. Caserío Garziategui, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550308
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Sagardotegi Zaharra Aldea, 2. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidreria. Txoritokieta, z/g. 943 555220
Oialume Zar Siderria. M. Arrozemendi, 16. 943 552398
Oiarbide Siderria. Bº Astigarra, 943 553199
Petriegui Siderria. Petriegui Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Siderria. Caserío Ibitzeta, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551318
Sarasola Siderria. Camino Oyatuz, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apategia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330630
Zapiain Siderria. Errekale Etxea, 943 330033

ATAUN

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

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Toilare Sidrería y Asador abierto todo el año
 Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Herriarenen, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 5. 943 814315
Altola Zahar. Madriaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erexik. Kale Nagusia, 35. 943 852688
Geltoki. Trebildearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidoro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aipuzburu auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851919
Maitte. Urtute 75 Industrialdea, 943851103
Maritxe. Martitxe auzoa, 943 857332
Otarre. Madriaga auzoa, 943 857566
San Agustín. Aipuzburu auzoa, 19. 943 853492
Suharrri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 61 (Pintxoak)
Txikiogor. Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754
Baigera. I Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera I. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskaute Ostatu. Bº Izarriape, 24. 943 811128
Etxe-Zuri. Pérez Arretze, 19. 943 820856
Iraurgi. Ildofonso Gurrutxaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271
Juankito Jose. Jose de Arretze, 17. 943150311
Kiruri. Loloialde auzoa, 24. 943815808
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larraña. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loloialde Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzubiidea, 19. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuebe auzoa, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Osinapio. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Arretze, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo vi, 11. 943 812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Ifaki Azpiroz, 12. 943816312
Sagasti-Zuhar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Saneguri Kulturunea. Plaza Nagusia, 12. 943 105220
Uranga. Loloia auzoa, 7. Telef. 943 812543

Xoxoteko Aterpea. Xoxote, 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

BALIARRAIN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA

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

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Ategin Hamburgues. Zaldurreta, 12. 943 882122
Basakana. J. Miguel Ithurio, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 068955
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975
Black Label. Joan Iruñalde Kalea, 11. 943 088889
Erorria. Sempere Merkatalgunea, 943 122026
Gorrialdea. Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Izarr Taberna

Zaldurreta, 3. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kizara Lounge Bar

Dolarea, 1. 943 886234
 Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881276

Ongi Etorri

Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BARRIO

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

Plazape.

Pza. San Martín, 943 862997
 Ti Tia. Nagusia, 18. 943 880000

Txantxangorri

J. Miguel Ithurio, 7. 943 866949
 Urdaita. Mayor, 7. 943 086133
 Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburua, z/g. 943 670328
Venta de Belauñza. Leizakoa Errepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeitxi. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Boko Taberna. Angozar, 8. 943 765574
Dragon Oriental. Fraskozuri, 9. 943 250677
Etxagi. Mahesterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiri bide. Urdaitza, 9. 943 761845
Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Jani. Santantxitz, 5. 943 760969

LASA

Gran restaurante con locales para bodas
 Zubiaurrea, 35. 943 10 76 30

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 763651

Toki-Ona. Mabitxatze, 13. 943 763953

Torrekua. Ibergara Hiribidea, 943 538997

Txarrantzu. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zahala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antonio, 9. 943 764106
Zumeliaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

Iriarte J. M. Goikotxea, 34. 943 680378

BIDANIA-GOITAZ

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 Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662

Atxien Kafetegia. Azitain bidea, 6. 943 121854

Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartzia, 7. 943 191970

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

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

Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473

Lastur. Pza. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

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

Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397

Urburu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199327

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Agñaspi Mesón. Pº Urquizu, 22. 943 200608

Artola. Pza. Urnaga, 7. 943 206348

Astelena Gastroteka. Estazioa, 7. 943 20 70 32

Azitañ Asador. Pº Azitain, 6. 943 121854

Bosca. Egogain, 7, 17. 943 206753

Birjipinea. Iñorrio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalcho. Isasi, 7. 943 201126

Eskarne. Arragueta, 4. 943 121850

Fotxtzer. Plaza Barria, 6. 943 121255

Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844

Isa. Ctra. Arrotea, 8. 943 701292

Jaiki. Txantxa-Zelai, 3. 943 207081

Josean Cafeteria. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

Kantabria. Pº Arrate, 4. 943 121262

La Jara. Sarasuogi, 5. 943 254300

Maitane. Campo de tiro. Pº Arrate, 5. 943 208869

Maixa. Calbetón, 8. 943 207730

Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo. José Antonio Iturriz, 2. 943 567036

Oria Txiki. Zirikuñu Ibilbidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbela Hamburgueseria. Pº Urkizu, 24. 943 120792

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

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

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

Su Berroa. Bista Eder, 11. 943 477779

Txoko. Uzueta plaza, 10. 943 207010

Urkizu. Pº Urkizu, 12. 943 252725

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

ELDUAİN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artakale, 4. 943 768284

Espaloia. Maala, 4. 943 789085

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Olatuko. Axikola Auzoa. 943 176122

Ostatu. Gudarien Bidea, 4. 943 768023

ELGOJAZ

Ametza. San Inazio, 2. 943 530465

Asgi. Urantadi, 17. 943 742838

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERIA

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

El Bichito. Bernardo Ezenarro, 15. 943 058335

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Gorhea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Sigo. Uparizaga, z/g. 943 031185

Iñai-Ondeo. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028

Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Iurri. Kalegon Plaza, 5. 943 257448

Kaia. San Francisco, 50. 943 531606

Karrikate. Oslape, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Ezenarro, 15

King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714

Lainbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. P. Muguruza Lerun, 3. 943 743196

Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421

Malpaso. San Francisco, 60. 943 254537

Mendibe. Santa Clara, 14. 649 252511

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744

Olaso. Ollaso, 15. 943 743185

Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435

Salento. P.M. Ururzulo, 10. 943 740196

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

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

Sigma. Xixiolin, 1. 943 748951

Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736

Txariduna. Emuarranbide 1. 943 740793

Urkidola. Francisco, 8. 943 046209

Uzatorre. San Antolin, 6. 943 741799

Yusa. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 033453

Vinoteca Mahats. Kalegon Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erriko kale, 19. 846 080086

ERRETERIA

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

Alfola. Fuerte San Marcos. 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

Aker. Maria de Lezo, 1. 943 516104

Bonito. Sanxoteña, 2. 943 511085

Bardn Berri. Campos de Listerreta, z/g. 943 529274

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

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

Donosti Siderria. Zamalbio, 8. 943 528041

Egiburu. Zamalbio-Zentelon. 943 341831

Egi-Luze Siderria. Pº Zamalbio. 943 523905

Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225

El Txikote. Maria de Lezo, 20. 943 527701

Erreka. Zamalbio, z/g. 943 515913

Ereka. Zamalbio Batzokia. K. Mixelena, 4. 943 002468

Frankxilla. Astigaragako bentak. 943 511445

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

Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035

Gastelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084

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

Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195

Iñurri. Kapitán Enea, 943 511086

Izandi. Alfonso XI, 9. 943 340469

KB. Gamon Zumardiá (Alameda). 943 247404

Julii. Viteri, 27. 943 510002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Ikua, 5. 665 755540

Lapurdikot Pizak. Ikuitza Korsarioa, 1B. 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listoretta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintxulo, 23. 943 529614

Mesón Extremeño. Pº Izteta, 3. 943 511033

Mikel. Arduriñ, 11. 943 522536

Mugartz. Aldura Aldea, 20. 943 522455

Oarso Siderria. Zubiaure, 8. 943 515956

Onena. Zamalbio, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigaragaa, 6. 943 514105

Paraiso. Sanxoteña, 4. 943 527193

Perurrua. Astigaragako Bentak. 943 515252

Pizza Sprint. Morrongieta, 5. 943 522000

Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340172

Sindikato. Magdalena kalea, 38. 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055

Sutondo. Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344200

Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614

Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651

Tey. S. Marcos, 4. 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510096

Xera Gastroteka (C. Niessen). 943 344875

Zamalbio. Pº Zamalbio, z/g. 943 519001

Zubia. Gabierreta, 3. 943 115275

Zuketz. Pza. Koldo Mixelena. 943 518035

ERREZIL

Antonioren borda. Zelatun, 843 814981

Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 151728

Letea. Letea, 943 812887

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baseria, 943 815355

Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariadui, 21. 943 14822

Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714945

Otzeta. Aranburuzela, z/g. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

EZKUI

Argindegi Ostata. Argindegi etxea, Eskio. 943 720267

AGIRRE ETXEA

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

Anduaga. Industriadale, pab. 1. 943 041007

Labekoa Berri. Pº Sta. Lucia, 943 722552

GABERIA

Aztria Errelegia. Pº Aztria, z/g. 943 733622

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

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

Oteña. Larratz Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu. 943 140455

Aida-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313

Astillero Arago. Portua, 1. 943 140412

Azture. Alto Meagaz, z/g. 943 130500

Balearrí. Portua, z/g. 943 580911

Elkano. Herrieteta, 2. 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140117

Getakua. Nagusia, 35. 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Ixtaspe. Nagusia, 8. 943 504420

Kaia-Kaipje. General Amaro, 4. 943 140500

Katrapona Kantina. Katrapona Plaza

Kasu. Nagusia, 14. 943 252471

Ketarri. Ixantongo, 27. 943 140194

Mahasti. Elkano, 8. 943 140906

Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

Pintxos, menu del día y pescados a la parrilla Nagusia, 9. 943 14 01 13

San Anton. Muelle. 943 140324

Taxco. Herrieteta, 5. 943 140176

Txoko. Katrapona Engarantza

dónde comer

ARRAUNLARI BERRI

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

Arroka Berri. Higuer, bideola, 6, 943 642712
Balnestanea. Arkiko/Santiago, 39, 943 641420
Batzoki Mendorrea. Alameda, 943 645364
Beko-Erota. Jaizubila, 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amate, 3, 943 642732
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita S. Pedro, 33, 943 640497
Gastrotreka Danonatz. Denda Kalea, 943 646597
Jury Verde. Minatera, 3, 943 537779
Ehata. Zulagosa, 5, 943 641454
Erandonea. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11, 943 641462
Goxodelma S. Pedro, 79, 943 641352
Gran Sol. S. Pedro, 65, 943 642701
Guell. Bº Amate, 943 643287
Gure Etxea. S. Pedro, 34, 943 645597
Hermanad Pescadores. Zulagosa, 12, 943 642738
Hondar. Zulagosa, 20, 943 642793
Horixe. Santiago, 45, 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserritar Etorb., 1, 943 646040
Ignacio S. Pedro, 20, 943 643557
Il Capó. Minatera, 82, 943 643532
Itxaspe S. Pedro, 40, 943 649490
Ixaropena S. Pedro, 67, 943 641917
Justiz Merendero Bº. Montaña, z/g, 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12, 943 642784
Kaleia. Itxasgari, 4, 943 641195
Kaleluma Hamburguerria. Santiago, 65, 943 642552
Kulturka S. Pedro, 19, 943 642240
Kulpa. Zulagosa, 12, 943 644025

LAILA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
Bº Anikola, 3, 943 643 63 09

Larra. Damari, 4, 943 642704
Lekona S. Pedro, 45, 943 642762
Lode Siderria. Bidasoa, 19, 943 645880
Loreduna Barri. Santiago, 67, 943 643298
Melaso. Nafarroa Behera, 2, 943 658132
Maitane. Javier Ugarte, 6, 645711
Maitze S. Pedro, 35, 943 642771
Milari Asador. Santiago, 63, 943 643712
Onirio Azpi Siderria. Jaizubila, 21, 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642739
Ortazar Cerveceria. Itxasgari, 12, 943 642374
Pizzeria Partutxo. Bº Buitón, 943 645655
Rafael S. Pedro, 10, 943 642794
Sardara. San Pedro, 10, 943 030301
Sugarriñ. Nagusia, 11, 943 640167
Subasti. Nafarroa Behera, 1, 943 645408
Sutan. Bº Jaizubila, 266, 943 116000
Txanxangorri S. Pedro, 27, 943 642102
Txori. Pº del faro 56, bis, 943 644170
Uralde. Santiago, 75, 943 644614
Yrdin Marisueña. Bidasoa, 10, 943 644614
Urdin Aspiz S. Pedro, 22, 943 645611
Zabala S. Pedro, 8, 943 642736
Zeria S. Pedro, 23, 943 642780

IBARRA

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

IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagarate, z/g, 943 187655
Guardi. Guardi polygono, 943 801918
Pilarreña. Nagusia, 52, 943 187866

IKAZTEGIETA

Begirastain Siderria. Caserío Iurrriotz, 943 652837
Ostatu. San Lorenzo, 7, 943 655892
Zubiurre. Diseminado, 13, 943 654876

IRUN

Afaldegi Bistorka. Bº Olaberria, 49, 943 631964
Aiale. Avda. Jaizubila, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparrale, 51, 943 635700
Aitor Asador. Junkal Landabitor, 7, 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparrale, 42-44, 943 630768
Alpaga. Pinar, 9, 943 616033
Alto de Arretx. Avda. Elizaboa, 52, 943 627438
Ana. Pza. Urdinabieta, 943 508281
Ania Berri Asador. Peñas de Ira, 943 611000
Anstaso. Serapio Mugika, 18, 943 615048
Antxon. Pza. San Juan, 943 630512
Artia. Dario de Pegoypis, 13, 943 621473
Ataleia. Ariztondo, 69, 943 635518
Bakar. Antzarian, 13, 943 242148
Baserrri. Ertotzar, z/g, 943 627307
Baserrri Asador. Berrotarra, 5, 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3, 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3, 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 7, 943 622040
Bikote. Pilar, z/g, 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g, 943 624521
Biribih Palmera. Bertsolari Uztapide, 12, 943 630570
Borda Txiki Iberia. Bº Meaka, 6, 943 630914
Cerveceria Boulevard. Pza. Antzarian, 11, 943 536918
Burger King. C.M. Mendiliba, 943 639614
Cantina Mariachi. C.M. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Sorozarta, 4, 943 610262
Casa Merino. Av. Iparrale, 57, 943 625703
Chicken S. Pedro, 16, 943 621429
Ciobaça. Pº Colón, 46, 943 619507
Café Iron. Letunborro, 91, 943 637377
Colón. Colón bilbuera, 62, 943 039146
Cormer. Cº Fueros, 2, 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C.M. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzuakita, 1, 943 118924
Disco. Cipriano Larañaga, 2, 943 615931
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8, 943 615089
Don Jabugo. C.M. Txingudi, Local 12, 943 628867
Eguzki. Cipriano Larañaga, 4, 943 616794
Eguzki. J. Tallamas Landabitor, 9, 943 630185
Elcano. Jose Eginio, 9, 943 660014
Erota Berri. Bertsolari Uztapide, 14, 943 630481
Etxeberria. Bº Olaberria, 51, 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5, 943 634100
Faisán. C.M. Behobia, 17, 943 621026
Felix Manso Iberia. Bº Meaka, 9, 943 94 19 64
Ferton S. Campa Comercial Behobia, z/g, 943 622766
Fuenteña F66. Fuenteña, 3, 943 616028
Gambirous. C.M. Txingudi, 943 626662
Gasolin. Avda. Puñana, 4, 943 616094
Gaszelumendi. Pza. San Juan, 3, 943 630512
Gran Murralla. Aduna, 5, 943 613176
Gure Borda. J. Teodoro Borda, 3, 943 632915
Gure Etxea. Iteban Muxua, 8, 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3, 943 628790
I2 Bar. Luis Mariano, z/g, 943 628880
Ibañondo J.J. Tadeo Murgia, 1, 943 632888
Ibarakol Ologorri. Bº Meaka, 21, 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Letunborro, 77, 943 626232
Il Capó. C.M. Mendiliba, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4, 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34, 943 630993
Iñaki. Gabria, 3, 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Iñigo Asteigui. S. Marcial, 9, 943 628934
Iruiza. Pza. Urdinabieta, 4, 943 621059
Irueta. Mayor, 17, 943 638630
Jaizubila. Kaskotegi, 6, 943 618066
Jantokia. Avda. Iparrale, 11, 943 620490
Josune. Cipriano Larañaga, 20, 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendiliba, 943 639831
Karakulka. Polig. Letunborro, 60, 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 24, 943 632040
Kostorbe. Avda. Iparrale, 30,
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7, 943 630481
La Bellotta. C.M. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5, 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparrale, 37, 943 627485
La Capa Iberica. Belaskoenea, 92, 943 628447
La Vinoteca. Avda. Iparrale, 12, 943 627332
La Rotonda. Junkal Landabitor, 13, 943 629556
Lagun Arteen. Serapio Mugika, 24, 943 61437

Larun. Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasia. Moulane Mitxelena, 2, 943 615766
Las Ruedas. Estación, 20, 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mugika, 23, 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5, 943 615111
Luberri. Bº Bidasoa, 16, 943 629377
Manolo. Nagusia, 12, 943 62 11 95
Mariño. Zubelzu, 6-Bº Anaka, 943 615001
Marken. Santiago 27, 943 611626
Martinez. Pio Baroja, 22, 943 633249
Matxinbenta. Pº Colón, 21, 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenteña, 17, 943 615066
Mikel. Avda. Iparrale, 59, 943 623086
Morondo. Papesa, 2, 943 621395
Muga. Junkal Landabitor, 36, 943 620071
Nagora Siderria. Gabria, 13-Ventas, 943 634048
Narora. Avda. Iparrale, 5, 943 620762
Nerea. Koroikotz, 19, 943 631914
Novoa. Poligono Sorozarta, 36, 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28, 943 613979
Ok! Ok!. Avda. Puñana, 13, 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Ibarroa, Meaka, 102, 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamaria, 1, 943 622890
Ortzargi Cerveceria. Luis de Urzuru, 4, 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7, 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2, 943 630986
Patxoa. Edificio Pantxa-Anaka, 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patrixi Asador. Sta. Elena, 4, 943 62238
Pello. Landabitor, 30, 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629334
Pizza Real. San Pedro, 1, 943 110400
Pollo Gold. Pinar, 1, 943 610233
Pollo Rico. C.M. Txingudi, 943 630963
Puñana. Avda. Puñana, 7, 943 616544
Real Unión. Plaza Esteban Indart, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º, 943 633657
Sargia. León Irueteguieta, 1, 636 953551
Sirimiri. Pº Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenteña, 17, 943 616023
Stop. Serapio Mugika, 943 612694
Swing. Santiago, 46, 943 627865
Telepizza. Lope de Irigoin, 1, 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20, 943 627266
The Cormer. Fueros, 2, 943 621954
Toki Goxo. Pº Ibarroa, 7, 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C. C.M. Txingudi, 943 629323
Trinkete Borda. Olaberria, 39, 943 623235
Trinquette. Mº Junkal Landabitor, 38, 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3, 943 618382
Txalaka. Larretxoti, 10, 943 574371
Txangu. C.M. Txingudi, Local 15, 943 634090
Txingudi. C.M. Txingudi, Local 13, 943 625330
Txistu. Fuenteña, 814, 943 619317
Txuntxuro. Pio XII, 5, 943 615084
Vagon de Cole. Moulane Mitxelena, 2, 943 020120
Vitoria. Arbesko Etorri, 19, 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37, 943 631223
Vollner. Arbesko Etorri, 5, 943 117992
Waunna S. Behobia, 4, 943 629890
Yong Fong (japonés). Mayor, 20, 943 625997
Zaisa. Area Sanicno A-8, 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3, 943 578488

IRURA

Aizpurua. Nagusia, 22, 943 692706
Ernesto. Gregorio Azmeti, 1, 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1, 943 690497

ITSASO

Itsasoko Ostatu. Itxaso, z/g, 943 880315
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g, 943 882673

ITSASONDO

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

ITZIRAR

Bikain. Mutxiarte 39, Itzizar, 943 193970
Itxaspe. Bº Itzizar, 943 199401
Itzizar. Bº Itzizar, z/g, 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itzizar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y cavaes
Arnola avda, 943 60 50 52

Salegi. Galzanda, 13, 943 19 90 04
Santuaran. Mardari, z/g, 943 199397
Txiunduri-Turri Siderria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, z/g, Itzizar, 943 199656
Urteu Siderria. Bº Elorriaga, 2, 943 199237
Zubikaray Bunu Gorri. Mutxiarte, 8, 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muñozabal, 5, 943 372089
Akrupe. Largaenea, 1, 943 371742

AVENIDA

Menús, pintxos, raciones y buena música
Hipódromo Etorbidea, 2, 943 37 76 62

Bugati. Arapide Pasalekua, 74, 943 362709
Bugby Hamburguerria. Jaizkibel plaza, 6, 943 365607
Epel. Goikale, 1, 943 36 27 01
Errekatu. Oria Etorbidea, 4, 943 365557
Golegi. Hirubide Baiara, 1, 943 361404
Guria. Nagusia, 8, 943 362 71 04
Iñaki. Iñigo de Loiola 4, 943 365 50 01
Jalai. Nagusia, 67, 943 372760
Larre. Larrekotepe Bidea, 10, 943 361012
Lavie Gastrobar. Getxoki, 14, 943 324861
Luxra XXI. Nagusia, 21, 943 369356
Martin Berastegui. Loizi, 4, 943 366471
Oreka. Kale Nagusia, 13, 943 530684
Oria Txiki. Zirkuitu Urdinabieta, 15, 943 014756
Otegi Siderria. Camillo Ilharrazteua, 2, 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Muñozabal, 3, 943 371883
Peña. Adarra, 5, 943 361551
Riojanos Asador. Ustion, 13, 943 362720
Rote 33. Avda. Oria, 8, 943 377353
Rummy. Nagusia, 71, 943 369341
Tati S. Juan de Garai, 1, 943 371805
Txartel Txoko. Zirkuitu Ibilbidea, 1, 943 370192

TXIXTARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada
Oria Etorbidea, 12, 943 04 62 97

Zaldúa. Pº Hipódromo 8, 943 366620

LAZKAO

Ameki Siderria. Zubiri Etxea Auzea, 8, 943 162523
Batzoka. Hirigoin, 46-6, 943 888308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16, 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierreka avda, 17, 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

Norea. Uztapide, 3, 943 08 80 88
Orhione. Elosegi, 34, 943 540817
Pipas. Lazkaoendi, z/g, 943 880805
Zelata. Uztapide, 1, 943 882465

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aiturri. Legazpio Industrialdea, 943 730600
Aztiria. Santa Marina Auzea, 943 733622
Bidea Batzoka. Labartegi, 8, 943 731584

AZPIKOTXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1, 943 731550

Goiko-Izarra. Labuide, 17, 943 03 47 93

Gurrutxaga Nagusia, 10. 943 731271
Kaŕlu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogari. Plazaola, 10. 943 923 92 92
Oligara. Euskal Herria Enparantza
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aufia Sidreria. Pº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelana. Esmalda auzoa, 7. 943 806206
Insustisi Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatza-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 Exeoa. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Arión Borda. Antonio Pildain kalea, 943 476476
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Camen. Tomás Garbizu, z/g. 943 5266 90
Elorgeti. Elorgeti bidea, z/g. 943 525441
Eroka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Erekalde Sidreria. Bº Gaintzurizketa. 943 490295
Etxeberreri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529899
Ettxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Latán, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35. 943 526890
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529899
Iruzan. Irurtzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza. 943 519167
Jaizkibel. Zubitxo, 9. 943 521966
Kaiale. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasí, 943 527599
Lezartara. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urue, z/g. 943 511888
Martxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Oriartara. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orruidea. Urdaruburu, 4. 943 527833

PAIXIKU-ENEA

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

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Latán. 943 527945
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 2. 943 344262

LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubizarrea, z/g. 943 672616
Ostatu. Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

MENDARO

Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 756028
Luzande. Mendorazabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendorazabal, 2. -Garagarza. 943 756072

MUTUOLA

Mujika. Lierna, z/g. 943 801507
Orue. Ergoña (Minas de Troya). 943 801900

OSTATU

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

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutriku 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509

Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603394
Kalbatxo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Korñadi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Milioja. 943 603180
Pikua. Bº Laranga. 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Txirlatxo. Muelle, z/g. 943 135070

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragau, 943 491230
Amazar. Casa Zamateta, 943 492783
Albistur. Bº Altizbar, 943 490711
Aristi Asador. Bº Ugalditxo, z/g. 943 492558
Aristizabal. Itzalka Bidea, 4. 943 492714
Arzpe. Bº Ugalditxo, z/g. 943 493088
Autogiriñ. Autopista A8, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Berri Auro. C. Com. Mamut. 943 490628
Bide Alde. Bº Ergoña. 943 521661
Bidebiñeta. Iriarte. Arraga-Núcleo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznarab, 9. Ugalditxo. 943 492749
Entrepalcos. C. Com. Carrefour. 943 100800
Ereke. Casa Erekaldea. 943 490087
Ereño. Zuaznarab, 72. Ugalditxo. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoñen, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 942556
Goiko-Etxe. Bº Altizbar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxusu Asador. Bº Ugalditxo. 943 491100
Iriberrri Asador. Camino Ergoña, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorrondo, 20. 943 490021
Iruanderea. Bº Altizbar, 1. 943 490535
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Lushe. Ugalditxo. 943 492101
Marcos. Zelamuis-Polig. Ugalditxo. 943 494300
Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Matteo. Ihurritza Bidea, 2. 943 491194
Merka Oiarzun. Merka Oiarzun, 943 493020
Miren Taberna. San Juan, 1. 943 491227
Miren Atxam Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tomola, 2. Bº Ergoña. 943 492050
Oliden. Camping Oliden. 644 096937
Ordo Zela Sidreria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Piki. Bº Ergoña, 35. 943 490915
Paketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardira plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznarab, 24. 943 490074
Tolara. Tomola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikierrri Alde. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikierrri Sagardotxia. Astigarraga Bidea. 943 490678
Uzategieta Hotel. Mالدuburu bidea, 15. 943 260531
Zuberona. Bekosono, 1 (Bº Ithurriotz), 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberría kasko, 24. 943 880002
Etxe Zuri Sagardotxia. Erekaldea auzoa 943 880249
Garxo. Pol. Ind. Olaberría. 943 881309
Taberna. Crta. de la Cruz (Iurre) 943 886584

ZEZILIONEA

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

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ONATI

Arikupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781689
Bikoitz. Ganbai, 17. 943 782483
Debatarra. Otadui zuhaitzia, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. Bº San Pedro. 943 781956
García. Atzeko, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305
Helmuga. Ugarkalde, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313

Ithurrixo. Ateko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri. Ulzategin, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. Bº Olabarrieta, 63. 943 781886
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Milikua. Bº Arantzazu. 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Oriko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindikia Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeztzugi. Torre Zumeztzugi. 943 540000
Urbiako Funda. Campa de Urbia. 943 781316
Urritxuo. Lesesari Auzoa, 19. 943 783479
Urriagain. Iribarri, 34. 943 780814
Zelai Zubiri. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAITZEGI

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

KUKO

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

ORDIZIA

19-90. Garagarza, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Haizpe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883650
Kantoi. Anguro, z/g. 943 160471
Majori. Gemrikako Arborelan paseal.. 943 10 58 01

MARTINEZ

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

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintxos...
 Euskal Pilota, 3. 943 88 58 24

Nerea. Euskal Pilota, 2. 943 880013
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Unzueta, 4. 943 160421
Potokoa Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxea. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubiñi. Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAIN-OSTATUA
 Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
 Errosario Plaza, 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostatu. Erebotze Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anari. Ondrate, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardoa. Ondrate, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Oslategioa, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lertxundin, 33. 943 832655
Hotel Rest. Batea. Hondartzita bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzita, 943 890475
Katxiña Bodega. Ortaizta, 20. 943 580166
Oliden. Ortaizta Auzoa, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Orío-Igeldo. 943 835751
San Martin Asador. C. S. Martin, z/g. 943 890058
Sarasua Asador. Eusko Gudaren, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartzita, z/g. 943 888034
Xixario 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. Aranzurain, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Nto. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Baña. Eskalantegi, 21. Nto. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro. 943 398027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, 8. 943 525625
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 529699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarrebetea, B. Nto. 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. -Trintzerpe-. 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Nto. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Nto. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintzerpe. 943 404424
Erdibana Taberna. Arandangi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14.16. Trintzerpe. 943 390357
Ereñakuz. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalantegi, 9. Nto. 943 525696
Ezer. Eskalantegi, 40. Nto. 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goiherri. Eskalantegi, 36. Nto. 943 510019
Gure Borda. Arrandangi, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arandangi, 6. Trintzerpe. 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Nto. 943 515300
Iparr. Pº Nafarroa. Nto. 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juanto. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kania. Gure Zumardia, 29. Nto. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Lounda. Oars, 8. Nto. 943 515414
Marisol. Euskadi, 18. Trintzerpe. 943 394751
Maria. Euskadi Etorb., 2. Trintzerpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 529833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Ondrate, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Arandangi, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Pan-Baner Bierhaus. Euskadi Etorbida, 80. 943 392386
Pitxeluko. Eskalantegi, 118. Nto. 943 520770
Romeral. Eskalantegi 40-42. Nto. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintzerpe. 943 399074
Txulotuko. Donibane, 72. Donibane. 943 523252
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziobaga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro. 943 399120

Donibane Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. -Trintzerpe-. 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Nto. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Nto. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintzerpe. 943 404424
Erdibana Taberna. Arandangi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14.16. Trintzerpe. 943 390357
Ereñakuz. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalantegi, 9. Nto. 943 525696
Ezer. Eskalantegi, 40. Nto. 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goiherri. Eskalantegi, 36. Nto. 943 510019
Gure Borda. Arrandangi, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arandangi, 6. Trintzerpe. 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Nto. 943 515300
Iparr. Pº Nafarroa. Nto. 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juanto. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kania. Gure Zumardia, 29. Nto. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Lounda. Oars, 8. Nto. 943 515414
Marisol. Euskadi, 18. Trintzerpe. 943 394751
Maria. Euskadi Etorb., 2. Trintzerpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 529833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Ondrate, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Arandangi, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Pan-Baner Bierhaus. Euskadi Etorbida, 80. 943 392386
Pitxeluko. Eskalantegi, 118. Nto. 943 520770
Romeral. Eskalantegi 40-42. Nto. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintzerpe. 943 399074
Txulotuko. Donibane, 72. Donibane. 943 523252
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziobaga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro. 943 399120

Donibane Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. -Trintzerpe-. 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Nto. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Nto. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintzerpe. 943 404424
Erdibana Taberna. Arandangi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14.16. Trintzerpe. 943 390357
Ereñakuz. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalantegi, 9. Nto. 943 525696
Ezer. Eskalantegi, 40. Nto. 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goiherri. Eskalantegi, 36. Nto. 943 510019
Gure Borda. Arrandangi, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arandangi, 6. Trintzerpe. 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Nto. 943 515300
Iparr. Pº Nafarroa. Nto. 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juanto. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kania. Gure Zumardia, 29. Nto. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Lounda. Oars, 8. Nto. 943 515414
Marisol. Euskadi, 18. Trintzerpe. 943 394751
Maria. Euskadi Etorb., 2. Trintzerpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 529833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Ondrate, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Arandangi, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Pan-Baner Bierhaus. Euskadi Etorbida, 80. 943 392386
Pitxeluko. Eskalantegi, 118. Nto. 943 520770
Romeral. Eskalantegi 40-42. Nto. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintzerpe. 943 399074
Txulotuko. Donibane, 72. Donibane. 943 523252
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziobaga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro. 943 399120

Donibane Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. -Trintzerpe-. 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Nto. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Nto. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintzerpe. 943 4044

ALLIRI

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

AMA

Extean, etxean bezaletan (En casa, como en casa)
Arostegieta, 13. 608 91 32 94 - 600 72 78 02

Amairu Beotibar, 5. 943 245469

Amets Larramendi, 1. 943 848389

Asteasarra Hereros, 18-20. 943 673186

Astelena Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

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 672819

Beti Alai Arostegieta, 16. 943 673201

Bidebide Usatall Kirologia. 943 575753

BOTARRI

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

Burrutzi Asador San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruia Gorniri plaza, 3/g. 943 016565

Casa Julián Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguzkitza Siderria Bº Usabal, 133. 660 654317

Euskal Pizza Gudari, 16. 943 655655

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

Ikatza Plaza Berria, 6. 943 674913

Illargi Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iruña Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Iruña Amaro, 10. 943 119828

Irrintzi Oria, 3. 943 654334

Isastegi Bº Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652694

Ikazta Baxuller Zaldibia, 1. 943 841427

K-Jel Martín Jose Iraola, 10. 943 116017

K-2 Plaza Nueva, 943 570068

Kupela Pza. Berria, 2/g. 943 672070

Lanbroa Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurran Bistrot Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alai Bº San Esteban, 39. 943 651799

Muga Asador de pollos Agintari, 3. 943 679343

Ordiza Taberna Erentari, 10. 943 016780

Ordziba Taberna Martín J. Iraola. 647 007275

Plan B Lurramendi, 8. 943 598486

Sausita Pº Belata, 7-8. 943 655453

Solana 4 Solana, 4. 943 017636

Telepizza Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

Tolosalde N-10n-Madrin, km 432. 943 650656

Triángulo Triángulo plaza, s/n

Trípulo (pizzeria) Correo, 14. 943 670659

Usabal Siderria Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna Pº Alliri, 1. 943 638513

Zuloaga-txiki Monteskuze, 29. 943 650036

URNIETA

Aballari Iriazabal, 21. 943 330525

Alfuna Bº Lategi, 943 554917

Adarra Bº Goinburu, 37. 943 552036

Besabi Bº Goinburu, 2/g. 943 330131

Bosteko Eratzu, 943 337357

Eltuteta Siderria Bº Oztaran, 34. 943 556981

Eula Siderria Bº Lategi, 19. 943 552744

Fronton Estación, 3/g. 943 009077

Grua Iriazabal, 46. 943 005650

Ondimeu Sagardegotia Bº Ergolen, 18. 943 556683

Polidoportivo Pintore Kalea, 3. 943 009408

Setián 'Moko' Siderria Bº Oztaran, 11. 943 551014

Uruzola Uzturre Baserria. 943 556981

Zaldungedi Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldapa Taberna Areizaga, 1. 943 720230

APAIN

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

Ategin Barrenkale, 13. 943 532667

Collins Areizaga, 3.

Eire Gernikako Arbola, 3. 943 726466

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

Hokaba Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navarro Iraragurue, 18. 943 721867

Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 723624

Pizzeria Madaya Labeaga, 33. 943 229133

SANTA BARBARA

Tradicional con cuidadas presentaciones
Santa Barbara auzoa. 943 723 87

Telepizza Iraragurri, 4. 943 101033

Zabaleta Ipeñarieta, 2. 943 724320

Zona Zero Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardegotia Bº Aginaga 31, 943 366710

Autizeta Zubiaurena, 6. 943 370344

Arratzain Argelia Arratzain Baserria. 943 366663

ARTZABAL

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

Abceja Jurgitia Aitezarza, 1. 943 371150

Bordaxo Zubiaurena, 5. 943 371042

Centina Mariachi C. Com. Urbil. 943 363582

Hurbil Centro Comercial, 943 367281

Ibarra Lario Agroturismo Kaleaz. 62. 943 363007

Iguarte Iguarte, 11. 943 370113

Ilumbe Siderria Bº Txoko Alde. 943 371649

Iratxo Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentuen Txoko-Alde, 22. 943 361127

Maykar Asador Poligono Ugaidea, 36. 943 366968

Patri Nagusia, 14. 943 362725

Saiz Siderria Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597

Sekaina Asador Aginaga, 20. 943 362773

Tragoxka Santu Enea Auzoa, 2/g. 943 362734

Traxpedun Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki C. Com. Urbil. 943 360772

Txiki Eri Errotale, 1. 943 362735

Txinparta Sagarri C. Com. Urbil. 943 376698

Txiriboga Irazu, 6. 943 361398

Txirri Estrata, 6. Aginaga. 943 372808

Txirrisa Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdain Siderria Bº Aginaga. 943 372691

Zumeta Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol Etxeondo, 943 690296

Auzusta Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Hika-Roberto Zur Otelarre, 35. 943 142709

Izalepe Berria, 29. 943 690623

Ongi Etorri Berria, 18. 943 691236

Sagasti-Berri Otobako, 2/g. 943 692365

Shepherd's Kale Berria, 25. 943 691558

Txapeldun Berria, 23 bajo. 943 696449

Urrizpe Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese Sta. Fe, 21. 943 892496

Kixkuruge Olaeta Agroalde, 6. 943 501086

Urtu Sta. Fe, 21. 943 891746

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural
Aiestaran Erreka, s/n. 943 89 00 44

ZARAUTZ

Alai Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alamedeta Hotel Seibimimeta, 4. 943 830143

Amia Nafarroa, 9. 943 130549

Aniak Atxizola, 2. 943 835975

Argi Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Argoin Txiki Asador Argoin, 2/g. 943 890184

Aralde Araba, 41. 943 834433

Artea Zigorria, 32. 943 016693

Aurrera Igaña Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea Seibimimeta, 4. 943 130586

Batzokia Batea, 1. 943 002049

Basarri Patxiku, 10. 943 021275

Beach Cafeteria Pº del Malecón, 2/g. 943 831262

Berazadi-Berri Talai Mendi, 728. 943 130003

Bordatxo Elizaurrea, 5. 943 132889

Café Iruia Ipar kalea, 13. 943 004023

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

Egoki Asador Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro Azara, 4. 943 132844

Eguzki Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitz Araba, 32. 943 890036

Etxaix Zurgatza, 943 982731

Euskaldu Nafarroa, 37. 943 131020

Euroamanda Nagusia, 37. 943 130373

GURE TXOKOA ERRETEGIA / ASADOR

Producto de temporada y parrilla a la vista
Gipuzkoa kalea, 22. 943 83 59 59

Gure-Txokoa Asador Gipuzkoa, 22. 943 835959

Hiritza Gurmendi, 10.

Iluzte Zelai-ondo, 23. 943 417199

Isabel Bizkaia, 24. 943 832264

Isas-Berri Kamping Zarautz, 943 131619

Itxas-Lur Santutxu plaza, 3. 943 890138

Jacoba Patxiku Kalea, 10. 671 03 65 18

Jo Ipar kalea, 13. 943 134236

Kandela Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñano Mendialdua, 13. 943 130000

Kebab Zarautz Bixkonde, 4. 943 013899

Kirkilla Enea Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka Bixkonde, 1. 943 134604

La Perla Pº Maritimo, 943 013873

Lagunak San Francisco, 10. 943 833701

Manuela San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele Nafarroa, 4. 943 504556

Mollinari (pizzeria) Patxiku, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria Mibelenza, 27. 943 834561

Naparrak Barren Plaza, 1. 943 135119

Okamika Ipar kalea, 1. 943 561328

Orbegozo Taberna Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiku Kiriñi, 1. 943 131358

Pedro Enea Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pio Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint Bizkaia, 27. 943 894314

Salegi Barren Plaza, 3. 943 133272

Shelter Itassertza, s/n. 943 580285

Sta. Bárbara Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz) 832993

Sunset Bar Mandiache Sa (Malecón), 943 000355

Talai-Berri Txakollogia Talai Mendi, 728. 943 132750

Telepizza San Inazio, 1. 943 831551

Teleforno Asador Plaza Dombane, 6. 943 830901

Tivoli Kiriñi, 1. 943 131538

Txiki-Polit Musika plaza, 943 835357

Yubio María Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiak Euzumar, 37. 943 131496

Zazpi Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai-ondo Zelai-ondo, 23. 9

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...



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA MERCADO DE LA BRETXA P-2

IRUN MERCADO URANZU

ERRETERIA CENTRO COM. NIESENEN



**PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO...
Y GANA EL MEJOR BACALAO !!! (VER PÁGINA 75)**

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

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

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TELF. 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...

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, azafrán, aceitunas aliñadas, berenjenas encurtidas, pistachos, harina para hacer gachas...** parece pequeño por fuera

pero por dentro este despacho de la cooperativa Montes Norte tiene mucho más contenido de lo que parece, además de ser todo de una calidad fuera de serie. Alfredo, además, ha convencido a la cooperativa de su pueblo para que creen una **selección especial de aceite para esta oficina**, la única fuera de Ciudad Real, a la que han bautizado como **"Selección Donosti"**, elaborada con la variedad cornicabra, típica de Ciudad Real, potente y afrutada. Es un placer acudir a Montes Norte, dejarse asesorar por Alfredo y, sobre todo, disfrutar en casa de estos aceites que son un prodigio de gusto y equilibrio.

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

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



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en pleno verano, y como nos comenta Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar del bonito y de un buen Marmitako**. Asimismo, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. **¿Os unís a nosotros?**

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)
TEL. 943 28 99 99

vinateria@gmail.com



Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado dirigido hoy por su hijo, **Jon Méndez**, en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**.

KUKAÑA

ALIMENTOS LOCALES
Y DE OTRAS LATITUDES

DONOSTIA

PLAZA SARRIEGI, 10
TEL. 678 21 66 28
@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 cucurcho, txakoli, conservas de Torres y Olasagasti... Además, Kukaña estará también especializado en **regalo** y preparará vistosas **cajas de obsequio que nos harán quedar de cine** en cumpleaños, celebraciones, fechas señaladas... todo ello sin dejar de despachar en **Zapore Jai** (Calle San Jerónimo, 21, Parte Vieja) sus excelentes ibéricos al corte así como otra gran cantidad de artículos que nos harán la boca agua... Ongi etorri, Kukaña !!

KENKO SUSHI

GASTRONOMÍA JAPONESA

DONOSTIA

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



Kenji Takahashi, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para 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...

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



Liteo Leibar, uno de los distribuidores de cerveza artesana y de importación más veteranos de Donostia ha abierto en el barrio de Gros **este** establecimiento especializado en **cerveza artesana** además de tener un apartado dedicado a la **cerveza belga**. 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.

HOTEL ARBE
DE CARA AL CANTÁBRICO

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



A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **suspendidos sobre el Cantábrico**. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios destacan la cafetería, piscina, spa, sala de reuniones, wi-fi y parking gratuito. Su espectacular terraza y sus salones están asimismo disponibles para la **celebración de bodas** en un entorno inigualable.



HOTEL GUDAMENDI
TU BODA EN IGELDO

DONOSTIA
Pº GUDAMENDI (IGELDO)
TEL. 943 21 40 00
www.hotelgudamendi.com



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

PENSIÓN KURSAAL
EN PRIMERA LÍNEA DE GROS

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



Dirigida desde hace 20 años por **Julia Galdona**, a un paso del Auditorio Kursaal y la Playa de la Zurriola, esta preciosa pensión cuenta con 21 habitaciones, 7 de las cuales **miran directamente al Kursaal**. Perteneciente al grupo **"Pensiones con Encanto"** junto a las pensiones **Aida**, en el centro e **Itxasoa**, en la Parte Vieja, esta coqueta casa de huéspedes ofrece amplias y 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



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).

JOSÉ IGNACIO JUNGUITU "JUNGUI" (ENÓLOGO Y COMUNICADOR DEL MUNDO DEL VINO)

"NO EXISTEN LOS VINOS SERIOS"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

A **José Ignacio Junguitu** (Vitoria-Gasteiz, 1969) el interés por el mundo del vino le vino (y valga la redundancia) del negocio familiar, El Portal de la Rioja, en Briñas, donde sus padres contaban con una tienda de vinos y el primer museo del vino de la zona. Allí trabajó durante años, además de realizar estudios de enología especializándose después en análisis sensorial. Desde entonces no ha dejado de formarse en nuevas técnicas de viticultura y enología. Por casualidad comenzó a dar catas de vino para empresas y a colaborar en la cadena SER, siendo actualmente un colaborador habitual en el programa La Ruta Slow, conducido por Aitor Buendía en Radio Euskadi. Además, Jungui forma parte del panel de cata de la revista Mi Vino, la revista especializada de más tirada de España, además de catar para varios concursos internacionales, bodegas, empresas... en la tienda, con la que sigue, se dedica principalmente a asesoramiento a clientes particulares y de empresa, así como a elaborar cartas para restaurantes, y vender vino on-line. Más información: www.junguitu.com

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

De manera muy reciente pero el monte se ha metido en mi vida con mucha fuerza. Todos los fines de semana al Toloño (no tanto como tu al Korosti, pero te pillare), yoga, meditación, Rotary, lectura...

¿Cuál es tu lugar favorito en Gasteiz? ¿Y en Álava?

De Vitoria, el paseo que te lleva desde la Plaza de la Virgen blanca hasta Armentia. El casco viejo de Vitoria tiene un encanto especial y este recorrido lo une con el anillo verde de la ciudad.

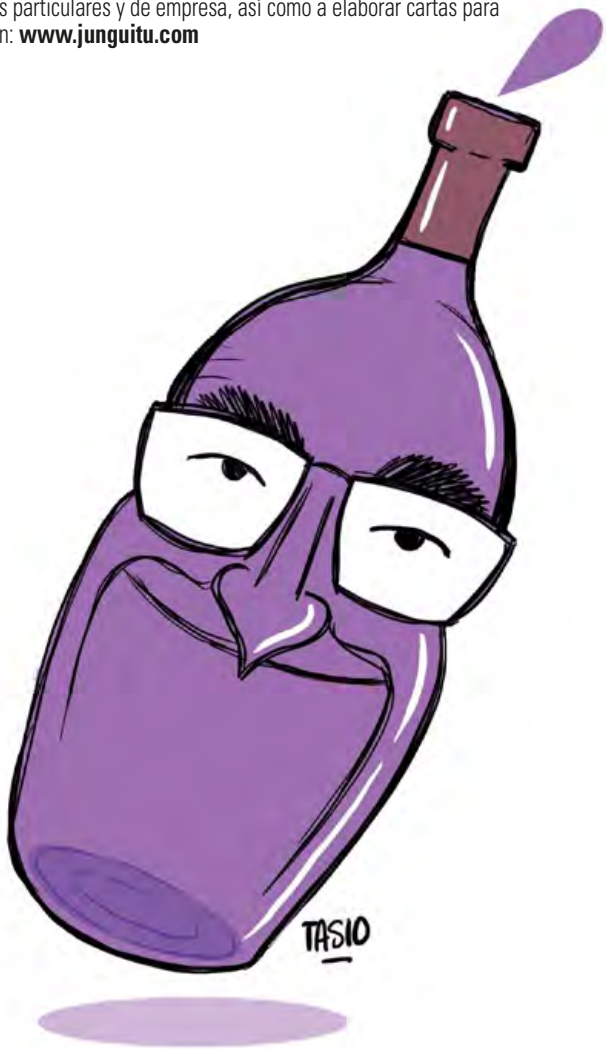
De Álava, el valle de Zuia es impresionante. Aunque nací en Vitoria, mi familia viene de este valle y le tengo un cariño especial.

¿Y en el resto de Euskal Herria?

Quizás por ser de interior, la costa me encanta. La pequeña carretera que une Zumaia y Zarautz a través de Getaria es impresionante. En el mismo recorrido tienes un paisaje abrumador, unas playas muy agradables y una gastronomía para recordar...

¿Y en el conjunto de Rioja?

Te voy a recomendar un paseo muy facilito con final feliz. Desde el barrio de La Estación de Haro te acercas andando hasta el meandro de Hondón-Tondón. Es un paisaje privilegiado donde se une el viñedo centenario con el río Ebro. Es una simbiosis perfecta.



Para los más fetichistas, te encuentras de frente con la Viña Tondonia donde te da un vuelco el corazón. Después de este paseo de una hora te tomas unos vinos en las bodegas del barrio. Roda, Viña Tondonia, Rioja Alta, Gomez Cruzado, Muga, CVNE, Bilbainas... Rioja es mágica, como este tienes mil espacios con una energía especial. Si lo alargas 15 minutos más te puedes acercar a Briñas. Este pueblo, al que llevo vinculado muchos años, está volcado al majestuoso río Ebro y cuenta con un caserío importante. Muy recomendable.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

La ventaja de unir trabajo y ocio es que me paso el día dando vueltas catando y contando vinos. Me da pena decir solamente uno. Creo que Jerez, por sus vinos, su gente, su manera de entender la vida. Por disfrutar casi cada momento de la vida como si fuera el último... Y otro a la Borgoña, concretamente a Noyers-sur-Serein. Allí me llevaron los vinos, pero el paisaje y el pueblo te deja con la boca abierta. Un pueblecito medieval, con casas señoriales, rodeado de una muralla que parece de cuento. En los dos sitios he estado varias veces. Me encanta reconocer los sitios que me gustan mucho.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Por mi pasión con los vinos seguro que es a alguna zona de producción... Pero no tengo ninguna prisa, de momento no me importa repetir por la vieja Europa... La historia del vino noble está aquí...

¿Qué es lo que más valoras en una persona? ¿Y lo que más detestas?

Quizás estas sean las preguntas más complicadas... Hace muchos años que no me molesto en juzgar a nadie. Simplemente procuro rodearme de gente que me haga feliz y que no me complique la vida... Como dicen en Rioja, "donde estés bien, mucho rato". Esta filosofía de vida me ha permitido considerar amigos a gente de todas las maneras de pensar, por raras que parezcan...

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia enológica?

Buf... Procuro que sea muy a menudo. Si tengo que catar vinos y luego contarlo, esto es trabajo, ¿no? La primera que me viene a la mente fue la primera vez que me tocó catar vinos viejos para un grupo de coleccionistas franceses en París, justo detrás del teatro del Palacio Real, en el restaurante Maceo.

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

La sociedad Gastronómica. Es un modelo que dice mucho de nuestra manera de ser. Esa forma de relacionarse alre-

dedor de la comida y el vino es única.

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

Siento ser tan pesado y volver al vino. El Jerez me parece que es un mucho más que un vino. Aquello no es enología, es arqueología... Y eso lo podemos juntar con una costumbre que me gusta. Bajo con cierta frecuencia a aquella tierra. El flamenco se entiende mejor entre vinos generosos...

¿Cual es tu plato favorito para comer?

Me encanta disfrutar de lo que me recomiendan mis amigos que entienden. Tú, Aitor Buendía, y todos los cocineros que conozco... Pero una comida perfecta puede ser una ensalada y un "bicho": Una carne o un pescado con buena mano en la preparación y poco más...

¿Y tu plato favorito para preparar?

Me gusta encerrarme en la cocina pero, por desgracia, cocino poco. Estoy intentando aprender. El horno empiezo a entenderlo... Desde hace un par de años intento entender la masa madre... Y casi todo el pan que como en casa lo hago yo... Teniendo un hermano que controla tanto la cocina tradicional...

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

No, no tengo demasiados problemas con la alimentación. Vengo de esa generación donde en una familia numerosa no te preguntaban lo que te apetecía comer. Te ponían lo que tocaba y listo. Además de eso, desde muy pequeño mi hermana nos llevaba a restaurantes de Vitoria. En casa se consideraba la gastronomía una parte fundamental de la cultura y formaba parte de nuestra educación.

Sugiérenos dos restaurantes en Gasteiz o Álava.

Mano Lenta, en Vitoria, del bueno de Luis Hernani. Además de ser gran cocinero, es una grandísima persona. Te sorprende siempre que te escapas a su casa. Amelibia en Laguardia. La amabilidad y el saber hacer de Alex y Patxi hace que te sientas en casa. Si a eso le sumas las vistas desde el restaurante, no te quieres ir nunca.

¿Y un par de restaurantes de Euskal Herria o Rioja en su conjunto?

Bueno, con lo que me gusta la brasa, Etxebarri. El dominio del fuego en esta casa me parece de dioses... Elkano de Getaria me encanta. Esa brasa y esa carta de vinos... En La Rioja, Alameda. Producto a tope y con mucho criterio... O Etxaurren de los Paniego. Esa evolución serrana a tope.

Aunque este año no haya carnavales, vamos a pensar que sí los hubiera. ¿Un vino divertido, rompedor, loco como los carnavales??

El vino más transgresor y, a la vez, más clásico puede ser un Champagne. por ejemplo Tarlat cuvée Louis BN. Muy vinoso, corpulento, con personalidad propia, para beber muy despacio o para disfrutarlo a tragos... Bueno y también podemos contar algo más cercano. Terran de Vallobera. La tempranillo de la zona alta de Rioja Alavesa tiene el equilibrio perfecto entre alegría, jovialidad, seriedad y rotundidad... Es impresionante.

¿Y un vino serio pero exquisito para los días tristes de la pandemia?

¿Serio? No existen los vinos serios si están tan ricos. Dos vinos importantes para disfrutar despacio y arreglar el mundo (o que te importe menos mientras lo bebes) serían: Matarromera esencia. Un clásico muy bien construido. ES un CVC de las mejores cosechas de la casa. Con ese tempranillo de la milla de oro de la Ribera del Duero y la mejor madera... largo, casi eterno; y este otro vino, de casa: Remírez de Ganuza. En la mezcla típica de uvas de lo más tradicional de la DOC nos encontramos con un vino que huele y sabe a Samaniego, a las faldas del Toloño, a los meandros en los que el río Ebro recorre Rioja...

¿Un bodeguero o bodeguera que te haya roto los esquemas?

Lo más fácil sería indicar alguno de los nuevos elaboradores de Rioja, Navarra, Ribera o cornisa cantábrica o corredor del Ebro... y esto me pone en un compromiso

con muchos amigos... Por eso me voy a otra zona que me apasiona... Willy Perez. Está dentro de un grupo de enólogos que están cambiando Jerez.

¿La DO o zona vinícola que más te ha sorprendido en el mundo -aparte de Rioja, por supuesto-?

Jerez, Champagne y Borgoña.

COVID-19... ¿Cómo lo estás viviendo?

Pues con paciencia y mucha calma. Ya que no he podido viajar, he dedicado el tiempo a leer, subir al monte, pasear, hacer yoga, meditación, catar (y beber) muchos vinos... A cuidarme mucho.

¿Y que consecuencias crees que traerá al mundo del vino? ¿Y al mundo en general?

Grandes cambios vienen al negocio del vino. Por desgracia los modelos de pequeña bodega familiar y viticultores que comercializan la uva están pasando tiempos muy duros. Es necesario cambiar el modelo y buscar un mix en la comercialización del producto. Esta situación ha adelantado la entrada de internet en varios años. Es imprescindible acercarnos al cliente final para que compre el vino para casa y nos pida en sus visitas a hostelería (cuando se pueda). El consumidor es cada día más exigente y requiere más información de lo que consume. La sostenibilidad en todo el proceso se impone. En el consumo de vino más avanzado el Km0 tiene una importancia más relativa. Además de la cercanía, buscamos la sostenibilidad, el cuidado del entorno, proveedores y personal bien gestionado... en definitiva, la especialización en mejorar la calidad día a día es imprescindible.



José Ignacio Junguitu frente a la Viña Tondonia, de la que habla durante la entrevista



Este año... ¡Regala Villa-Lucía!

*Gastronomía, vinos, regalos,
experiencias... ¡y mucho más!*



www.villa-lucia.com/tienda

VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Carretera de Logroño s/n. 01300. LAGUARDIA.

Tfno.: 945 600 032 Email: reservas@villa-lucia.com

Bai Reformas



ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com



Jarraitu gure
facebooka