

DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

COMPLEJO
Ametzagaña

RESTAURANTE

RESERVAS: 943.45.90.92 / info@ametzagana.com

Camino de Uba, 61 - Donostia - www.ametzagana.com





MARTALANDA



TRATAMIENTOS

- Odontología general
- Estética
- Blanqueamiento dental
- Implantes
- Cirugía
- Ortodoncia
- Prótesis fija y removable
- Periodoncia
- Odontopediatría
- Radiología digital

EQUIPO

Odontólogas generales:

- Marta Landa
- Maitane Kortaberria

Ortodoncista:

- Sara Balanzategi

Auxiliar:

- Edurne Caballero

Médico Cirujano Maxilofacial:

- Fernando Esnal

Protésico Dental:

- Josetxo Landa

Secundino Esnaola, 16b / Zumarraga **943 53 46 97 / 653 67 33 67**

www.martalanda.com

// aurkibidea índice

- > **iritziaopinió**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Burp...! (Arnau Estrader) 6
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) 8
Essencia de vid (Dani Coman) 8
- > **herrigoxoak noticias consabor**
Ferias y citas de junio
Cursos de cata de vinos en la Vinatería
Curso de verano de la escuela Irizar10
- > **jakitea elkarte**
Otzarteke Benta (Zegama) 12
- > **productotemporada**
El atún y el bonito 14
- > **pilpileanaldente**
La Asociación Jakitea visitó Rougié 16
Riesling en la Vinatería de Gros 18
Tse-Yang: Fusión China-Saigón 19
- > **kartara alacarta**
La Muralla (Donostia) 20
- > **gomendatuarecomendado**
Zeraingo Ostatu (Zerain) 22
- > **errezetak recetas**
Maitte (Lazkao) 24
Etxaide 4 (Donostia) 26
- > **jatexegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com 27
Guía de restaurantes 28
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 54
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 61
- > **placeres gastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 62



// azalaportada

Espárragos blancos y trigueros con vinagreta
(Restaurante Etxaide 4, Donostia)
Fotografía: Ritzar Tolosa. Receta en pág. 26

// Premioalaconstancia

El Premio Euskadi de Gastronomía 2013 a la mejor labor periodística otorgado por el Gobierno Vasco a iniciativa de la Academia Vasca de Gastronomía a nuestro redactor Josema Azpeitia por su labor en estas páginas en nuestra web es, sin lugar a dudas, un premio a la constancia. Porque no resulta nada fácil sacar adelante, mes a mes, una revista como Ondojan.com que muchas veces ha sido despreciada por los grandes medios, que en su visión mercantilista de la información la consideran una simple competencia, así como ninguneada por las instituciones, a las que al parecer no convence su formato (o tal vez su independencia) como soporte adecuado para dar a conocer sus iniciativas gastronómicas o para insertar su publicidad. Es duro, sobre todo en los tiempos que corren, acudir mensualmente a la cita con nuestros lectores y ofrecerles un producto digno que, afortunadamente, cuenta con la complicidad de sus seguidores y sus modestos anunciantes. Este premio es, por lo menos, un reconocimiento institucional a una labor que cumplirá 10 años el mes que viene. El Euskadi de Gastronomía coincide, sin saberlo, con nuestra primera década.



EDITA: ZUM EDIZIOAK, S.L. Patrizio Etxeberria, 7. 20230 LEGAZPI // E-MAIL: zum@zumedizioak.com // Tel: 943 73 15 83

IMPRESIÓN: Ona Industria Gráfica // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

> Gida hau hilaftero banatan da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.
> Esta guía se reparte mensualmente en los 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.



EN LA MESA, NO SE ENVEJECE

A pesar de la apabullante lógica dietética del casi siempre cruel y cicatero refranero castellano «de hartazgos y grandes cenas están las sepulturas llenas», los más renombrados gastrónomos han muerto viejos, por no decir muy ancianos. Por citar ejemplos franceses, **Grimod de la Reynière**, el llamado *cínico del tenedor*, murió a los 80 años; **Talleyrand**, a los 84 y **Brillat Savarin** pasó de los 70. En nuestra época, **Curnonsky**, Príncipe de los gastrónomos, vivió hasta los 84 años y el doctor **Édouard de Pomiane**, que casi fue nonagenario, tiene en su haber una frase feliz y que viene "al pelo" de lo que tratamos: "No se tiene mas edad que la que se ejerce".

Además, el más importante escritor gastronómico español del XIX, **Mariano Pardo de Figueroa**, el «**Doctor Thebussem**», murió a los 90 años. También el socarrón escritor gallego **Julio Camba** llegó a rozar el listón de los 80. En los últimos tiempos, la verdad, es que esta longevidad de los gastrónomos se ha quebrado un tanto con personajes como **Busca Isusi**, **Xabier Domingo**, su hermano **Eugenio Domingo** y hasta cierto punto **Néstor Luján**, ya que fallecieron en plena madurez creativa. Parece premonitoria la frase que el Dr **Gregorio Marañón** le dedicó al citado zumarragatarra Jose María Busca Isusi, allá por los años sesenta del pasado siglo: "No se jubile usted Busca, no se jubile. Muera usted con las botas puestas"

Por otra parte el propio Luján ya señaló que "las enfermedades de la gula no perdonan, y no perdonaron a Curnonsky, quien, después de una vida esencialmente insana y de cometer todos los excesos permitidos, debió doblegarse ante las tan naturales enfermedades derivadas del abuso de la comida y los alcoholes: reumatismo, artritis, ácido úrico altísimo". Como decía el viejo Cur con gran sentido del humor, haciendo un juego de palabras intraducible muy en línea con su estilo: «J'ai trop d'urée, j'ai trop duré.» (tengo demasiada urea, demasiado he durado).

Toda una vida, una larga vida, dedicada a la gastronomía fue también la del profesor de la Escuela Superior de Hostelería de Madrid, el Dr **Manuel Martínez Llopis** que, desgraciadamente nos dejó en agosto del 2000, de forma tan discreta como siempre acostumbraba, y que pertenece por derecho propio a esa "raza" de gastrónomos longevos. Este ilustre madrileño, nacido el 19 de noviembre de 1908, se licenció en medicina en 1934, especializándose en nutrición y en medicina deportiva.

EL DOCTOR ÉDOUARD DE POMIANE, QUE CASI FUE NONAGENARIO, TIENE EN SU HABER UNA FRASE FELIZ Y QUE VIENE AL PELO DE LO QUE TRATAMOS: "NO SE TIENE MÁS EDAD QUE LA QUE SE EJERCE".

Es imposible detallar en tan breve espacio las obras publicadas en torno a la cocina, gastronomía y nutrición de este erudito, así como los premios que obtuvo en su fecunda vida. Además, recorrió casi toda la geografía hispana recogiendo las recetas más características de la cocina española, la mayor parte de ellas hasta entonces conservadas por tradición oral, logrando reunir un archivo de más de 10.000 fichas. Son particularmente reseñables, su monumental "Historia de la Gastronomía Española", así como, entre otras obras: "La Cocina Erótica", "La Cocina típica de Madrid", "El Arte de la mesa" o el interesante recetario "Las Cocinas de España", en colaboración, con el "Maestro de Maestros" y "Patriarca de la cocina vasca", **Luis Irizar**, con quien le unía una estrecha amistad. Y que por cierto es éste último un cocinero(y consumado gourmet) al que podemos unir a esta legión escogida de gastrónomos longevos, ya que a sus 83 tacos se encuentra en plenitud de facultades, (los que le conocemos podemos dar fe de ello), por conservar una memoria de elefante. Tan imprescindibles además todos sus recuerdos- vividos muchos de ellos en primera persona- para todos los que zascandileamos en temas de la historia de nuestra cocina y gastronomía. Y al que, como a muchos de los gastrónomos citados, se le puede aplicar a la perfección, la conocida sentencia de Stendhal: "No se envejece en la mesa", y también lo expresado recientemente por el grandioso y creativo cocinero galo -que este año cumple los ochenta- **Michel Guérard**: "La cocina sigue siendo mi patio de recreo". Sin duda, que razón tenía el insigne escritor **Azorín** cuando dijo: "La vejez es la pérdida de la curiosidad".

Encuentra más artículos de Mikel Corcuera en:
www.ondojan.com
 RENOVADA  ¡tu gastronweb!

ESSENCIA
 a r d o d e n d a

Cursos de iniciación a la cata
 Asesoramiento en elaboración de cartas de vino
 Venta y distribución de vinos nacionales e internacionales

www.ardodenda.com / Zabaleta 53, 20002 Donostia / 943326915

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



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.

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

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.



RABO DE CERDO

MANITAS DE CERDO

RABO DE BUEY

CARRILLERAS DE BUEY

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO - BACALAO - HONGOS - TXIPIRON - MORCILLA [18gr]

PAN CRISTAL TXAPATA
(200-600gr.)

COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecerero

OLAÑETA: MADE IN GIPUZKOA

Patxaran, licores, orujos y... ¡al fin **cerveza artesanal!** Los hermanos Olañeta, Pablo, Iñigo y Josemari; de la conocida **Licorera vasca Olañeta**, han elaborado una nueva cerveza guipuzcoana en marzo de este 2013.

La licorera vasca se encuentra desde el año 2007 en el paseo de Egibuberri en **Errenteria**. Pero no siempre ha sido así; en un principio se afincaron en Donostia, en 1910, y se dedicaron a la exportación de vinos. Al cabo de unos pocos años se atravesaron con los licores finos, especialmente con el patxaran, su bebida insignia. Ahora, con una nueva nave de 2.000 m², ya hay cabida para la elaboración de esta nueva marca de cervezas artesanas (sin filtrar ni pasteurizar). La producción es de **100 litros** por cocción donde utilizan principalmente **malts belgas y británicas**, flores de **lúpulo Furggles y Saaz**, y levaduras ideales para estas Ale que irán perfeccionando con la experiencia.



De momento elaboran la **Olañeta Rubia**, una Ale de color claro, con poca espuma y de sabor suave donde la cebada **Pilsen** y el lúpulo **Saaz** demuestran su potencial. Tiene 5,5% vol de alcohol y no tiene apenas amargor, 18 lbus. También preparan la **Olañeta tostada**, otra Ale, esta vez de color cobrizo y con un sabor ligeramente **ahumado con toques a toffe** que se obtienen gracias a las malts de cebada **Caramelo, Munich, Pale ale y Pilsen**. El lúpulo **Furggles** le aporta ese toque inglés a esta cerveza guipuzcoana.

Ambas cervezas las podemos encontrar en la famosa tienda "**Vinos Ezeiza**" en la calle Prim de Donostia, y en los bares "Bar Manuel", "Landare" y "Sindikato" de Errenteria, o también en "Juanxto delicatessen" de Zarautz.

Les deseo suerte a los hermanos Olañeta, que esta nueva cerveza tenga una buena aceptación, que sigan haciendo diferentes tipos de cerveza y poderlas encontrar en cualquier lugar de Gipuzkoa.

DI... VINOS

MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Birmingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

vinateria@gmail.com



ANGELICAL 2008 (D.O. VALENCIA)

Enguera es una comarca caracterizada por una topografía accidentada, es una zona montañosa, surcada por barrancos de profundidad a veces superior a los 100 m. La familia **Pérez Pardo** es originaria del Macizo del Caroig, zona agreste y muy montañosa, de profundos cortados y amplios valles y de muy antigua tradición vitícola. Situada al Suroeste de la Provincia de Valencia, se encuentra dentro de la Subzona Clariano perteneciente a la Denominación

de Origen Valencia. La Bodega se funda en el año 1.999 con el espíritu de crear una bodega de viñedos propios para así poder obtener buenos vinos a partir de un amplio trabajo que empieza en la viña y acaba en la satisfacción del consumidor que degusta los vinos.

En la actualidad Bodegas Enguera cuenta con 160 hectáreas de viñedos propios, repartidos en dos zonas muy concretas. La primera en el término municipal de Fontanars dels Alforins, donde tienen aproximadamente 60 hectáreas de Viñedo en las fincas de Casa Corones y Casa Lluch. La segunda en el término municipal de Enguera con alrededor de 100 hectáreas, situadas en las fincas de Antolí, Bañona, Benali, Toñuna o Venta Corrales, por enumerar las más significativas.

Angelical tinto 2008 es fruto de una idea de abierto equilibrio entre la simpatía frutal de la uva Syrah, las hermosas flores del Tempranillo y los tonos maduros, chocolateados del Monastrell, reposados 12 meses en madera europea nueva.

Variedades: 30% Monastrell, 40% Syrah y 30% Tempranillo. De color vivo, picota intenso, limpio y muy brillante. En nariz conserva la fruta fresca, recuerdos de flor, frutillos rojos de bosque y tonos ligeramente compotados.

Su crianza en roble europeo le aporta un matiz especial que lo hace diferente atractivo y vivo. Corpulento y concentrado en boca, muy persistente, presenta un tanino maduro muy bien trabajado.

Final largo en el que nos vuelven los aromas tanto de la fruta como de la madera.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 10 €



Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

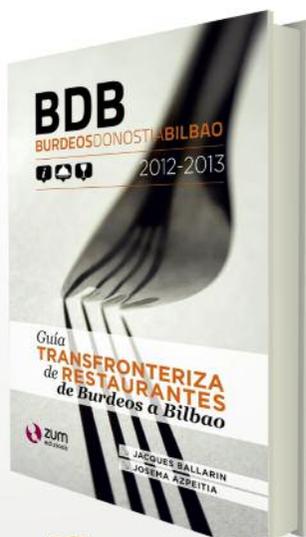
RENOVADA

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

DISFRUTE DE UN **GRAN VINO...** ... Y RECIBA GRATIS LA **MEJOR GUÍA**



Pida una botella de vino de Bernard Magrez y recibirá, **totalmente gratis, la guía BDB** de restaurantes entre Burdeos y Bilbao, **valorada en 17 €.**

Elija el vino que más se ajuste a su gusto:

PACIENCIA (TORO)

100% tinta de toro. Potente y afrutado.

CHATEAU PERENNE-MAGREZ (BURDEOS)

Cabernet Sauvignon - Merlot. Denso, tánico y largo.

LE BORDEAUX DE BERNARD MAGREZ (BLANCO DE BURDEOS)

100% Sauvignon blanc - Seco y afrutado, con una fina y golosa acidez.



**PACIENCIA
(TORO)**



**CHATEAU
PERENNE-MAGREZ
(BURDEOS)**



**LE BORDEAUX DE
BERNARD MAGREZ
(BLANCO DE BURDEOS)**

¿DÓNDE?

- Asador ARATZ (Donostia)
- Restaurante CASA TIBURCIO (Donostia)
- Restaurante OLENTZO (Zizurkil)
- Asador BENTA ALDEA (Añoeta - Tolosa)
- Restaurante DOLAREA (Beasain)
- Asador KORTA (Gabiria)
- Restaurante CASA VERGARA (Donostia)
- Asador PATXIKU ENEA (Lezo)
- Carnicería PATXI LARRAÑAGA (Lasarte)
- Vinatería MANU MÉNDEZ (Donostia)
- Restaurante URGAIN (Deba)
- Bar AZKENA (Donostia - Mercado Bretxa)
- ZAPOREJAI Delicatessen (Donostia - Parte Vieja)

... y pronto en
más establecimientos

... y además, recibirá una **invitación** para degustar los vinos de **Bernard Magrez** en su castillo-bodega de Burdeos, **Château Pape Clément.**



Bernard Magrez

LES CLÉS DE L'EXCELLENCE



**PROMOCIÓN DISPONIBLE HASTA
FIN DE EXISTENCIAS.**

LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista



GASTRONOMÍA EN IMÁGENES

Guillaume Long es de esos escasos afortunados que ha conseguido convertir sus dos hobbies favoritos, la gastronomía y el dibujo de historietas, en un trabajo bien pagado (suponemos). Desde 2009, este joven dibujante nacido en Suiza e instalado en Francia es el autor del comic-blog gastronómico "À boire et à manger", publicado en la web del prestigioso Le Monde, uno de los más importantes diarios franceses. "À boire et à manger" es, precisamente, el título original de este álbum, no del todo bien traducido en castellano como "A comer y a beber".

Este comic cuenta, como las buenas recetas, con todo lo necesario para gustar a todo el mundo, incluidos los que no acostumburan a leer tebeos, ya que es entretenido, divertido, variado, práctico y didáctico. Guillaume Long demuestra ser un gran apasionado de la gastronomía y comparte con nosotros anécdotas, consejos, recetas, viajes y multitud de experiencias como la visita a un escondido restaurante chino de Lausana o la descacharrante clase de cocina que recibe de manos de un toco bretón especialista en crêpes.

El libro se divide en docenas de historias, que oscilan entre 1 y 3 páginas (la

mayoría), hasta alcanzar algunas una longitud de 12 y 19 páginas, como sendos viajes a Venecia y Budapest. El de Budapest, en concreto, resulta más didáctico y práctico que muchas guías de viajes, aportando al lector un sinfín de consejos y direcciones que le harán disfrutar de las delicias de la ciudad si tiene la suerte de poder acudir. En contraste, el viaje a Venecia es el episodio más prescindible y superficial de un álbum en el que el resto es impecable.

Merecen un comentario aparte las recetas, que muestran la faceta de cocinero de Long. El libro contiene un total de 27 que **destacan por ser en su mayoría tremendamente originales a la vez que sencillas y muy bien explicadas.** La receta de tomate sardo, la de berenjena al horno y los 18 trucos para preparar aperitivos rápidos y diferentes merecen, de por sí, la compra del álbum pues nos harán amortizar de largo el gasto.

Acorde con los tiempos, **Long se rinde ante los productos de temporada, principalmente las verduras, y divide su libro en las cuatro estaciones del año, lo que nos facilitará las sucesivas consultas.** Y cualquier amante de la cocina que se precie disfrutará como un enano de sus mini-guías sobre pescados, utensilios de cocina, productos de alacena o verduras de temporada.



"A COMER Y A BEBER".
GUILLAUME LONG.
EDITORIAL SINS ENTIDO
144 PÁGS. 23,00 €

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN
(Essencia Ardodenda)
Zabaleta, 53 (Gros).
Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



EL MUNDO ESTÁ PARKERIZADO... ¿QUIEN LO DESPARKERIZARÁ?

Hemos pasado unos años en los que, para muchas bodegas, obtener una elevada puntuación "Parker" ha supuesto tener unas ciertas garantías de buena venta en Estados Unidos, país que ostenta la primera posición en el ranking mundial de consumo de vino. Evidentemente **las bodegas que pretendían hacerse**

un hueco en este mercado por dicha vía, tenían que adaptar las características de sus vinos al estilo mejor valorado por Robert Parker y su equipo, es decir, vinos concentrados, maduros y con generoso aporte de la barrica. La consecuencia ha sido que una buena parte de los elaboradores han "parkerizado" sus vinos, modifi-



cando su forma tradicional de elaboración con el fin de obtener buenas puntuaciones. Al mismo tiempo ese "infitujo parkeriano" ha hecho que millones de personas identifiquen "calidad" con abundancia de color, estructura elevada, sobremaduración de la uva y maderización.

Pero los tiempos están cambiando y las tendencias también. **El consumidor empieza a cansarse de esos vinos tan pesados que, en no pocas ocasiones, uno se ve incapaz de beber ni siquiera la mitad de la botella. Ahora se busca la finura, la elegancia, el equilibrio, la tipicidad, el "terroir"...** Si añadimos que la imagen de Robert Parker en España se ha visto seriamente deteriorada por las sonrojantes andanzas de algunos de sus anteriores pupilos (ya explicadas en el número de Abril de esta publicación) nos encontramos con que su popularidad ha ido descendiendo hasta niveles insospechados hace unos pocos años. Pues bien, como no tiene ni medio pelo de tonto, **Parker ha decidido "desparkerizar" y ha fichado a la mejor persona que podía fichar para tal cometido.**

Por sí no sabéis de quien se trata, su nombre es **Luis Gutiérrez** y a partir de ahora se encargará de puntuar los vinos de España, Chile y Argentina. Luis es un grandísimo conocedor del mundo del vino en general. Conoce en profundidad las regiones vinícolas del mundo, sus estilos, sus elaboradores, su trayectoria... Conoce a los sumilleres, a los distribuidores, a los grandes aficionados y casi casi hasta los repartidores. Para comprobarlo os ánimo a que leáis sus excelentes e intensos artículos en www.elmundovino.elmundo.es. Todo el mundo le conoce y le aprecia, todo el mundo habla bien de Luis. Ciertamente es un tipo encantador, amable, cercano, generoso... Pero Luis Gutiérrez prefiere los vinos frescos a los vinos pesados, los equilibrados a los concentrados, los que reflejan "terroir" a los maderizados, los que envejecen bien a los que se caen en los primeros años, los que te bebes la botella (o dos) a los que se quedan por la mitad...

Es por esto que la cosa se va a poner muy interesante a partir de ahora y algunos bodegueros ya han empezado a mostrar síntomas de nerviosismo.

Hace unos pocos días, charlando de todo esto con un gran elaborador riojano, me decía: "que tenga cuidado con los enemigos, pero sobre todo, que tenga mucho cuidado con los amigos". Grande reflexión. Mucha suerte para Luis Gutiérrez, que se la merece...

Encuentra más artículos de Josema Azpeitia en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastroneb!

GOIERRIKO MARISKERIA



**MARISCADA
PARA
2 PERSONAS**

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas

- 1 Bogavante
- 2 Postres
- 2 Cafés
- Vino o Cava

70€
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

- Marisco vivo (viveros propios)
- Especialidad en carnes a la parrilla
- Cocina tradicional con toques de autor
- Excelente carta de vinos
- Amplio aparcamiento
- Bodas, bautizos, celebraciones...

**Y ADEMÁS:
INMEJORABLES CHULETAS
A LA PARRILLA**

SAN LORENZO AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86



FERIAS Y CITAS DE JUNIO

Jan Sano Bizi Pozik

1 de junio, sábado

AIZARNAZABAL

Venta, exposición y degustación de productos agrícolas. Organiza: Ayto. de Aizarnazabal

Lurlan

1 de junio, sábado

DONOSTIA (Loiola Kalea)

Exhibición y venta de productos con Label Vasco y Denominación de Origen. Organizan: Ayuntamiento de Donostia, ADR Behemendi y LURLAN.

Agrícola y artesana

1 de junio, sábado

ESKORIATZA

XVII Exposición de productos del caseo, alimentación y artesanía. XVI concurso de espantapájaros. VI Concurso de queso.

Organiza: "Arizmendi Ikastola".

Alimentarla

1 de junio, sábado

HERNANI

Degustación de salchichas, costillas y sidra. Organizan: Asociación Berriak.

Sagardo Eguna

1 de junio, sábado

PASAI ANTXO

XX Edición. Degustación de sidra.

Amenazarán la feria bertsoaris, txalaparta y charangas. Organiza: Alkartasuna Dantza Taldea.

CURSOS DE CATA DE VINOS

La Vinatería de Gros ha organizado cuatro cursos de cata para el mes de junio. Manu Méndez propone un curso teórico-práctico de iniciación al análisis sensorial y la cata del vino, con una duración aproximada de 4 horas repartido en 2 días.

El cupo de inscripciones al curso es de plazas limitadas, por lo que se ruega a los interesados en asistir que lo confirmen a la mayor brevedad.

En el caso de que no se completara un número mínimo de plazas el curso se suspendería previo aviso.

El curso consta de las siguientes partes:

- > Introducción al mundo de cata de vinos.
- > Identificación de aromas en los vinos.
- > Introducción al mundo de los vinos blancos. Cata de vinos blancos.
- > Introducción al mundo de los vinos rosados y tintos. Cata de vinos rosados y tintos.



Las fechas de los cursos serán las siguientes:

Viernes 7 de junio - sábado 8

Viernes 14 de junio - sábado 15

Viernes 21 de junio - sábado 22

Viernes 28 de junio - sábado 29

El horario será de 19:00 a 21:00 los viernes y de 11:00 a 13:00 los sábados

El precio de los cursos será de 75 euros.

Más información:

VINATERÍA. C/ Bermingham 8 (Gros)

DONOSTIA. Tf: 94 28 99 99

Mercado Medieval

8 y 9 de junio, sábado y domingo

HONDARRIBIA

Artesanos vestidos de época venden productos de alimentación y artesanía.

Organiza: Ayuntamiento de Hondarribia.

Pesquera

8 y 9 de junio, sábado y domingo

TOLOSA

Fiesta del besugo.

Organizan: Ayuntamiento de Tolosa y Asociación Txinparta.

Consulta toda la agenda gastronómica en:

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastronet!

Agrícola

15 de junio, sábado

TOLOSA

XXIII Feria de San Juan. Exposición y venta de diferentes productos.

Organiza: Ayuntamiento de Tolosa.

Artesana

23 de junio, domingo

ZUMAIA

Trabajos "in situ" de artesanos y productos típicos.

Organiza: Ayuntamiento de Zumaia Dpto. Cultura.

Agrícola y artesana

24 de junio, lunes. (San Juan)

ANDOAIN

Venta y exposición de productos alimentarios del País Vasco y artesanía.

Organiza: Ayuntamiento de Andoain.

Ganadera y agrícola

30 de junio (Domingo posterior a San Pedro)

ELGETA

Exposición y venta de ganado, productos agrícolas de la zona, maquinaria y utensilios relacionados con el caserío y artesanos.

Organiza: Ayuntamiento de Elgeta.

CURSOS DE VERANO EN LA ESCUELA DE COCINA LUIS IRIZAR

Como todos los años, la **Escuela de Cocina de Luis Irizar** ofrece una amplia gama de cursos de verano de 2, 3 y 4 días de duración para aquellos que quieran profundizar en sus conocimientos en diversos ámbitos de la cocina.

En **Julio**, concretamente, se ofrecerán los siguientes cursos:

- **Cocina vasca** (del 1 al 4)
- **Pintxos donostiarra** (del 4 al 11)
- **Cocina mediterránea** (del 15 al 18)
- **Como pez en el agua** (del 22 al 24)
- **Postres fáciles para tus fiestas** (del 29 al 30)

En **Agosto**, los cursos continuarán con las siguientes materias:

- **Pintxos donostiarra** (del 5 al 8)
- **Cocina asiática** (del 19 al 22).

El precio de los cursos será de 280 euros (4 días), 210 euros (3 días) y 140 euros (2 días).

Todos los cursos incluyen la degustación al final de cada clase de los platos cocinados, acompañados de bebidas variadas. Además, se entregará a cada participante el recetario y el diploma de asistencia.



Cada curso se impartirá siempre que haya un mínimo de 8 participantes. En caso contrario se anulará y se avisará oportunamente a los alumnos ya apuntados.

El horario de los cursos será por las tardes, entre las 16:30 y las 20:00 h.

Para obtener más información acerca de estos cursos, basta con dirigirse a las instalaciones de la Escuela de Cocina Luis Irizar (Calle Mari, 5. Parte Vieja, Donostia) o llamar por teléfono a la misma (943 43 15 10).

CONCESIONARIO OFICIAL

HUSABERG
PURE ENDURO



MOTOS
ZATIKA
MOTORRAK

Ettxeberri Auzoa - Zumarraga
943 72 19 90
www.zatika.com
info@zatika.com

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

OTZAUURTEKO BENTA: TRADICIÓN Y NATURALEZA

JOSEMA AZPEITIA

Es una gozada que sigan existiendo lugares como Otzaurteko Benta. Guardando la tradición de los restaurantes de antaño que se encontraban al borde del camino y que ofrecían parada y fonda a todo viajero que lo necesitara, esta venta, regentada por la tercera generación al frente del negocio, no tiene horario, y ya podemos aparecer en ella a las 5 de la tarde o a las 9 de la noche, enteros o totalmente empapados por el temporal, que **los hermanos Oiarbide Lasa, Joxe Mari, Jon y Luis Angel**, nos recibirán como en casa, con una amplia sonrisa y con su cocina abierta y dispuesta a ayudarnos a reponer fuerzas, sea la hora que sea. No en vano, los viejos libros ya nombran a la venta de Otzaurte como lugar de paso y estancia de peregrinos y caminantes. Hay que tener en cuenta que este establecimiento es el restaurante más próximo a la bella cueva de San Adrian, que en su día estaba atravesada por un Camino Real y constituía el paso natural y aduana entre Gipuzkoa y Araba.

Otro de los motivos por los que nos encanta Otzaurteko Benta es porque **su oferta es autóctona, auténtica y energética**, tres palabras esdrújulas que definen a la perfección lo que se cuece y se guisa en los fogones de este restaurante. **Autóctona** porque la gran mayoría de los productos que se ofrecen en el local son, y valga la redundancia, locales: la sidra es del Goierri, las palomas de otoño han sido cazadas en los múltiples puestos cercanos al restaurante, las alubias, las zizas, los hongos, las verduras... todo el producto es de la tierra. **Auténtica**, porque además de los productos de aquí, **en Otzaurteko Benta crían sus propias ovejas** (Luis Angel se encarga personalmente de ellas), con lo que todos los productos derivados de ellas (el queso, la cuajada, las morcillas, el cordero asado...) son de casa. Finalmene, **Energica**, porque en Otzaurteko Benta no se andan con tonterías. Las raciones son copiosas, tanto si hablamos de los platos de carta como de los pintxos o los platos combinados. Los Oiarbide no quieren que nadie salga de hambre de su casa.

Suculenta cocina tradicional

Acudimos a Otzaurteko Benta entre semana y sin avisar, por lo que no podemos disfrutar de uno de sus platos emblemáticos, los Callos, que siempre están presentes el fin de semana, al igual que el Cordero asado



o el Pollo de caserío. En cualquier caso, tenemos suerte porque ese día, el menú del día incluía un revuelto de morcilla casera que solicitamos y disfrutamos como niños. Seguimos con unos txipirones a la plancha perfectamente aliñados con un exquisito "ájiliis-mójiliis" del que se nos olvida pedir la receta (ya tenemos una excusa para volver) y finalizamos los platos principales con una excelente chuleta de viejo, sabrosa y bien asada, perfecto colofón antes de atacar a la mamia casera elaborada, como hemos dicho, con leche de las propias ovejas.

La cuenta ronda los 35 euros por barba, y es que en Otzaurteko Benta, además de auténticos son honrados. Y si alguien quiere ajustar más el presupuesto, los Oiarbide ofrecen una excelente variedad de platos combinados entre 7,50 y 9 euros. Un restaurante a tener muy en cuenta.

OTZAUURTEKO BENTA

Alto de Otzaurte (Carretera Zegama - Altsasu).

Tf: 943 80 12 93 - ZEGAMA



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



EKAINEAN: IGELDOKO IDIA
EN JUNIO, CARNE DE BUEY DE
IGELDO. ¡VEN A PROBARLA!
PENDANT LE MOIS DE JUIN:
AUTHENTIQUE VIANDE DE
BOEUF DU MONT IGELDO.
GOUTEZ L'EXPERIENCE!

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

EL ATÚN Y EL BONITO: ESPECIES EN PELIGRO

En la gastronomía vasca, en lo que respecta a la familia de los atunes el bonito y el atún son pescados principales. Tanto el bonito, es decir, el denominado Bonito del Norte como el atún, es decir, el atún rojo, tienen el certificado Lábel de Calidad, siempre y cuando hayan sido capturados a la manera tradicional, pieza a pieza, entre los meses de junio y octubre. Hay que tener en cuenta que **en los últimos cincuenta años la población de estos ejemplares ha descendido estrepitosamente un 90% debido al uso abusivo de los aparejos de pesca.**

Tanto el bonito como el atún se limpian fácilmente, no tienen muchas espinas y resultan muy saludables; por esas razones se trata de pescados de gran aceptación entre los consumidores. Muchos opinan que la parte más sabrosa del bonito es la ventresca y también el cogote. Las preparaciones más habi-

tuales son: encebollado y con tomate, a la parrilla, mechado o marinado. El atún en conserva, en aceite especialmente, es un alimento de un gran valor nutritivo.

Nuestros pescadores de bajura pescan bonito en el Golfo de Bizkaia y en las aguas colindantes y los grandes atuneros congeladores de pesca de gran altura también se desplazan para capturar atún en aguas tropicales de lejanos océanos. La flota vasca es de las más punteras del mundo. En estos últimos años parte de la flota que se dedicaba a la captura de bonito ha tenido que cambiar de actividad y dedicarse a la pesca del atún, debido en gran medida al crecimiento de la demanda del mercado japonés.

Es casi seguro que estos pescadores no comen marmitako en sus expediciones como lo hacían antaño. El marmitako es un plato

típico a base de atún y patata cocidos que preparaban y consumían los pescadores en los barcos cuando pasaban el verano a bordo sin desembarcar. En un principio, usaban pan en vez de patata.

En la cocina japonesa, una de cuyas especialidades es el pescado crudo, el atún es uno de los principales pescados. En estos últimos años también en nuestras mesas cada vez se degustan más estos platos exóticos, como el sushi y el sashimi: lomos de atún crudos cortados en forma de hoja y colocados encima de bolas de arroz. El lomo crudo de atún, es decir, el atún salado o curado es, por otro lado, la materia prima de la tan cotizada mojama. Fueros los romanos los primeros en salar los lomos de atún y ponerlos a secar al sol. De esta manera obtenían una carne parecida al jamón.

HOTEL CASTILLO EL HISTÓRICO HOTEL DE LA N-1



De todos es conocida la inconfundible silueta de este hotel-restaurante, situado al borde de la Nacional 1, inaugurado en 1957 por el inolvidable cocinero **José Castillo**. Lo que muchos tal vez todavía no conozcan es la interesante oferta gastronómica que hoy en día se ofrece en el mismo de la mano del cocinero ordiziarra **Juan Manuel Pérez**, que practica una cocina de mercado con evidentes toques personales. Desde el arroz caldoso con bogavante y almejas hasta el Cochinillo asado con panaderas y ensalada, todos los platos son especialmente suculentos en este establecimiento que, además, puede acoger bodas hasta 175 personas y cuenta con 38 habitaciones completamente equipadas y un amplio parking.

www.hotelcastillo.info

VENTRESCA DE ATÚN CONFITADA CON PIPERRADA





Juan Manuel Pérez

HOTEL RESTAURANTE CASTILLO

Ctra. N-1, Km. 417 / OLABERRIA / Tf. 943 88 19 58



Ingredientes (4 personas)

8 trozos de unos 100 g cada uno de ventresca de atún (o bonito); Aceite de perejil; Almendra picada; Compota de manzana. Para la piperrada: 2 pimientos rojos; 2 pimientos verdes; 2 cebollas; 2 tomates; Aceite de oliva virgen extra; Vino blanco; Azúcar; Sal. Para la mermelada de frutos rojos: Arándanos; Fresas; Moras; Azúcar. Para la vinagreta de tomate: 1 diente de ajo; 1 tomate; Vinagre de manzana; Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Para el puré de frutos rojos, cocer los trozos con el azúcar durante tres horas a fuego bajo. Triturar con el turmix y colar.

Para elaborar la piperrada, picar en tiras los pimientos y la cebolla. Colocarlos en una fuente de horno, añadir un chorretón de aceite de oliva y un vaso de vino blanco. Cubrir con papel de aluminio y asar a 125° durante 20 minutos. Mientras se asan los pimientos, colocar en

una sartén el tomate, pelado, picado y despepitado, añadir un poco de azúcar y sal y calentar durante unos minutos. Colar y mezclar con la piperrada cuando ésta esté hecha.

Para la vinagreta de tomate, pelar, picar y despepitar el tomate. Colocar en la sartén un poco de aceite, añadir el ajo picado y el tomate y dejar que se vaya pochando. A media cocción añadir el vinagre de manzana. Reservar la vinagreta templada.

En una sartén grande, colocar los trozos de ventresca y cubrirlos con aceite. Calentar hasta que el aceite alcance los 90° y dejar cociendo a fuego bajo entre 10 y 15 minutos.

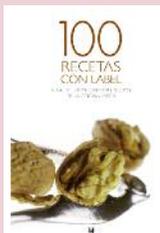
Colocar en cada plato una camita de piperrada y disponer sobre ella dos trozos de ventresca. Colocar alrededor la compota de manzana, el puré de frutos rojos, y la vinagreta de tomate, que debe servirse caliente.

Terminar de decorar con el aceite de perejil y la almendra picada.

CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

Los textos y las recetas de estas dos páginas han sido extraídos de los libros “100 recetas con label” y “Cocina con Producto de Temporada”, editados por la Editorial Tarttalo en su colección “Cocina”.

“100 recetas con label” ha sido escrito por los periodistas **Antxiñe Mendizabal** y **Josema Azpeitia**. Este libro recoge una selección de los 50 productos más emblemáticos de la cocina vasca. Antxiñe Mendizabal describe uno a uno los productos ofreciendo valiosos datos acerca de los mismos mientras que Josema Azpeitia ha elaborado una antología de recetas con dichos productos ofrecidas por los mejores restaurantes de Euskal Herria.



“Cocina con producto de temporada”, es el más reciente de ambos trabajos. Josema Azpeitia ofrece en el mismo un repaso, uno a uno, a los 12 meses del año, informando con unas prácticas listas sobre los productos que están en temporada cada mes, e indicando si dichos productos llegan en ese momento, se encuentran en plena temporada o están terminando su ciclo. Al igual que el libro anterior, el trabajo se complementa con más de 170 recetas basadas en dichos productos de temporada y ofrecidas por casi 80 restaurantes vascos.

“100 recetas con label” y “Cocina con producto de temporada” pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web www.elkar.com

“Cocina con producto de temporada”, es el más reciente de ambos trabajos.

Josema Azpeitia ofrece en el mismo un repaso, uno a uno, a los 12 meses del año, informando con unas prácticas listas sobre los productos que están en temporada cada mes, e indicando si dichos productos llegan en ese momento, se encuentran en plena temporada o están terminando su ciclo. Al igual que el libro anterior, el trabajo se complementa con más de 170 recetas basadas en dichos productos de temporada y ofrecidas por casi 80 restaurantes vascos.



“Cocina con producto de temporada” pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web www.elkar.com

“100 recetas con label” y “Cocina con producto de temporada” pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web www.elkar.com



JAKITEA VISITÓ LA ESCUELA DE FOIE-GRAS ROUGIÉ

A lo largo del pasado lunes 29 de abril, una nutrida representación de hosteleros guipuzcoanos acudieron a ver el trabajo de campo que se realiza en una de las granjas de cría de patos de **Rougié**, para posteriormente visitar a la Escuela de Foie Gras que la firma francesa cuenta en la localidad de Lescaur en la región de las Landas, donde participaron en una demostración de las posibilidades del producto y pudieron elaborar una terrina de foie gras micuit.

Jakitea, que cuenta con la colaboración y patrocinio de Rougié, organizó a finales de 2011 la **Semana del Pato**, que contó con la participación de 16 Restaurantes de toda la provincia de Guipúzcoa en la que realizaron multitud de creaciones gastronómicas en torno a este producto. La asociación está ahora preparando una nueva edición de dicho evento para el cual suelen contar con la colaboración desinteresada de esta prestigiosa casa.

Los asistentes a la Escuela de Foie Gras que pudieron elaborar su propia terrina fueron los siguientes: **Xabier Osa** (Urgain de Deba), **Juan Manuel Garmendia** (Kattalin de Beasain), **José Mari Roldán** (Eribera de Donostia), **Josean Eizmendi** (Illarra de Donostia), **Jon Mikel Ibero** (La Brasserie de Donostia), **Álex Barcenilla** (Ziaboga de Pasaia), **Asier Landa** (Landa de Mendara), **Juan Pablo Redolfo** (Ezkiotarra de Zumarraga), **Pilar Etxezarreta** (Kaxiña de Orío), **Iker** y **Xabier Zabaleta** (Aratz de Donostia), **Álvaro Manso** (Casa Vergara de Donostia) y **Elena Navari** (Kostalde de Donostia). Además, tomaron parte en la visita los siguientes hosteleros: **Igor Muñio**, (Rest. Tripontzi de Hernani); **Mario Venegas** (Rest. Ganbara de Donostia); **Alessandra Riveiro** (Rest. Urgain de Deba); **Leonardo Taborda**, **David**

Garrancho y **Héctor Cabello** (Rest. Aralar y Andra Mari de Donostia); **Jon y Josu Eizagirre** (Exclusivas Mardu de Zestoa); **Orbangabea Urbulotegi** (Rest. Kostalde de Donostia); **David Juanmartiñena** (Fidenet Comunicación de Donostia) y **Peio García Amiano** (Crítico y Escritor Gastronómico).

Granja de patos

El recorrido comenzó por la mañana con la visita a la granja de patos que Rougié posee en las Landas. Guiados por **Mme. Lafitte**, los asistentes pudieron conocer las dependencias en las que Rougié cría a sus aves, que viven la mayor parte del tiempo libres por los prados que rodean la granja. También se visitó la zona en la que los patos se resguardan del frío en invierno, así como el cebadero. Antes de acudir a la escuela de Foie-Gras, los hosteleros guipuzcoanos fueron agasajados con un lunch en el que se probaron diferentes productos en conserva de Rougié, regados con caldos de **Mitarte**, bodega de la Rioja Alavesa colaboradora asimismo de la Asociación Jakitea.

Escuela de Foie-gras Rougié

Acto seguido, los asistentes se dirigieron a la Escuela de Foie-Gras de Rougié. El Foie Gras es un emblema dentro de la gastronomía francesa y ninguna institución está consagrada a la potenciación de tal fin. Ante esta carencia Rougié decidió subsanarlo con la creación de la Escuela de Foie Gras Rougié, con sede en Pau. Abierta en 2008, la Escuela de Foie Gras Rougié es una referencia ineludible en materia de conocimiento y valoración del noble producto que es el Foie Gras. La puesta a punto de la planificación de inaugurar el



laboratorio se realizó con la participación de un gran profesional de gran prestigio mundial en el mundo de la cocina: **Jean-Luc Danjou**.

Los miembros de Jakitea pudieron asistir a una demostración en la que los responsables de Roug  mostraron el proceso de elaboraci3n de una terrina casera de foie. A continuaci3n, todos aquellos que se animaron pudieron preparar su propia terrina. Los asistentes, adem s, pudieron moverse a su gusto por la cocina de la escuela y probar los diferentes utensilios de cocina empleados por el personal de Roug . Tras la demostraci3n, fue servida una comida en la que la casa francesa dio a probar a sus invitados diferentes platos elaborados con sus productos, como Foie a la plancha, Tortellinis rellenos de foie o Confit con jud as blancas, entre otros. De nuevo, fue la bodega Mitarte la encargada de aprovisionar los vinos.

Acerca de Roug .

Roug , empresa fundada en 1875 en la localidad francesa de Cahors, prosigue con su expansi3n internacional con el lanzamiento de nuevos productos siguiendo bajo sus principios fundacionales de elaboraci3n de productos de la m s alta calidad. La empresa, dirigida primero por **L oncel Roug ** y m s tarde por su hijo, **Jean Roug **, goza cada vez de mejor reputaci3n hasta alcanzar su prestigio internacional en los a os 50. La incansable b squeda de la perfecci3n de sus m todos de trabajo y de sus recetas le ha llevado a erigirse en emblema del buen gusto franc s. Sus foies gras y sus trufas se sirven hoy en las mesas m s prestigiosas del mundo. Roug  est  presente en los palacios, en los mejores restaurantes, en las boutiques de lujo y en las compa as a reas de 120 pa ses de los 5 continentes.



M s informaci3n en la p gina web oficial: <http://www.rouge.es>



LA MAGIA DEL RIESLING SE APODERÓ DE LA VINATERÍA

Las verdes riberas del río Mosel protagonizaron el pasado 6 de mayo la interesante cata de vinos de la variedad Riesling que tuvo lugar en la Vinatería de Gros. En el centro del curso de este río (afluente del gigantesco Rin) se halla la mejor zona de viticultura alemana. Como en la mayoría de localizaciones vinícolas, el río hace de eje principal para albergar una multitud de valles y abruptas laderas minadas de viñedos, algunos de ellos de precario firme debido a su tajante inclinación sobre el mismo río. Dos son los pilares donde el vino alemán se apoya: su característico terroir y su variedad de uva blanca, la riesling.

El terroir, o terreno, está marcado ante todo por una climatología bastante adversa. Los viñedos alemanes aprovechan cada rayo de sol y cada grado de temperatura para madurar lentamente, lo que unido a la gran presencia de pizarra en el suelo hace que estos vinos cuenten con unas cualidades de sabor y aroma muy características.

En cuanto a la uva, la Riesling es una de las mejores variedades para transmitir el sabor, el olor y la potencia de allí donde nace. Capaz de producir desde vinos secos hasta los más dulces, siempre con una acidez acorde para no resultar empalagosos. Con esta uva se elabora un amplio abanico de vinos que se ve totalmente arropado por unas cualidades sin igual en cuestión de guarda.

La casa Weinhaus Barzen

Weinhaus Barzen presume de llevar 500 años elaborando vino. Situada en la localidad de Reil, dispone de varios viñedos en propiedad de donde extrae todos los vinos de su catálogo. **Alexander Barzen**, enólogo y dueño de la bodega, estuvo presente en la cata de la Vinatería de Gros. Alexander explicó como mediante su labor intenta sacar el máximo provecho a todas sus cepas, desde las de origen familiar de media-



na edad hasta las de su parcela fetiche, Alte Reben (Cepas Viejas), donde consigue un vino glorioso, capaz de transportarnos sensorialmente a las inmediaciones del cauce del río que lo vio nacer.

Su gama de vinos es muy amplia y en la cata pudieron ser probados los siguientes: el espumoso Riesling Sekt Brut 2011; el Riesling trocken 2012, con un excelente equilibrio de acidez y fruta; el Riesling trocken 2011 "edición cepas viejas 1886", vino de gran profundidad y mucho potencial para una larga crianza en botella; el Riesling Spätlese feinherb 2011, seco y afrutado; el Riesling Auslese 2010 "edición cepas viejas 1886", un vino dulce ideal para el postre; y el sorprendente vino de hielo Riesling Eiswein 2007.

La cata resultó terriblemente satisfactoria para los asistentes a la misma, entre los que se encontraban **Manu Garrido**, somelier de El Mirador de Ulia, recientemente galardonado con el premio Baccus, **Xabier Osa** del restaurante Urgain de Deba y **Aitor Olano** del restaurante Izkiaña de Pasai San Pedro.

TSE-YANG: FUSIÓN CHINA-SAIGÓN

De la mano de **Matxalen Aketxe** y **Juelene Monfort**, encargada de sala y responsable de relaciones públicas respectivamente, hemos tenido recientemente la oportunidad de conocer de primera mano las instalaciones y la oferta gastronómica de Tse-Yang, el nuevo restaurante chino que ha sustituido al Café Saigón en los bajos del Hotel María Cristina.

A lo largo de 2011 y 2012 tuvo lugar la reforma y renovación del centenario hotel donostiarra, lo que llevó a un aumento en su categoría (a pesar de contar ya con 5 estrellas). Esta circunstancia llevó a los responsables del hotel a la decisión de aumentar también la categoría del restaurante oriental ubicado en su planta baja, convirtiéndolo en **un restaurante con una elegancia más acorde a la nueva imagen del hotel**. No sabemos hasta qué punto la decisión ha sido del todo acertada, ya que la línea actual del establecimiento es más oscura y carece del encanto colonial que tenía en su anterior etapa, resultando más frío y menos acogedor. Hay que tener en cuenta que **Café Saigón había conseguido, durante los años que estuvo en marcha, una amplia y fiel clientela que, en muchos casos, se volvió asidua del restaurante** y que esperaba impacientemente que éste volviera a abrir sus puertas. Y aunque el actual Tse-Yang pertenece a la misma cadena hostelera que el local anterior, el cambio ha resultado demasiado radical para mucha gente, ya que la renovación no sólo se dio en el aspecto externo, sino incluso en la oferta gastronómica del establecimiento.



Fusión entre Tse-Yang y Café Saigón

Los responsables de Tse-Yang han observado, a lo largo del casi un año que llevan en marcha, que la clientela recordaba y demandaba los platos de Café Saigón que ya no se encontraban en carta. Ante esta tesitura, han optado por una inteligente decisión, y a partir de ahora, **este restaurante ofrece una fusión entre la cocina del Tse-Yang y los platos emblemáticos de Café Saigón** como el Magret de pato asado con dados de berenjenas al curry, el Mushi de gambas con piñones y Shitake, los Medallones de ternera con aroma de mandarina china o el Rollito Café Saigón, que vuelven a estar presentes en la carta.



Variedad en Dim-Sum

Por lo demás, como novedad, Tse-Yang cuenta con una rica variedad de Dim-Sum, los pequeños aperitivos chinos fritos o al vapor, rellenos con diferentes ingredientes. De hecho, es posible optar por un **Menú Dim-Sum** que consta de un rollito de primavera, cinco aperitivos, un plato principal, arroz, fruta, postre y sorbete al atractivo precio de 25 euros. Asimismo, existe un menú colonial a 32 euros, un menú pekinés a 36 y un cuidado menú gastronómico a 55. En cuanto a los nuevos platos de carta, resulta especialmente recomendable el "Clásico cerdo con salsa agri dulce a nuestra manera", un plato sabroso, succulento y colorido que hará las delicias de los amantes de la carne.

TSE-YANG

C/ Okendo, 1 (Hotel María Cristina) - DONOSTIA
Tf.: 943 42 66 89 - www.cafesaigon.es





LA MURALLA: UN GRAN MENÚ PARA EL BICENTENARIO

De unas semanas a esta parte, todos los clientes del restaurante La Muralla están siendo informados, tras acomodarse en sus asientos, de la existencia de un nuevo menú degustación, el **"Menú especial Bicentenario de La Muralla"**. Es la propia **M^a Eugenia Bozal**, gerente, propietaria y encargada de sala del restaurante quien se ocupa de dar a conocer el menú del bicentenario y aclarar que no se trata del aniversario del local, que en septiembre cumplirá 13 años, sino el homenaje que La Muralla realiza al bicentenario del incendio del 31 de julio de 1813, que este año se refleja en multitud de actividades culturales y festivas. Hay que tener en cuenta que durante los días que tuvo lugar el incendio y el asedio de Donostia, la muralla defensiva que rodeaba la ciudad y, en concreto, la famosa "brecha" que se abrió en la misma, tuvo una importancia primordial en el devenir de los acontecimientos, y el restaurante "La Muralla" debe su nombre a que se encuentra situado exactamente en el lugar en que se encontraba la muralla original.

Este menú consta de un aperitivo, dos entrantes, un principal a elegir, un postre a elegir, café y vino de Denominación de Origen al competitivo precio de 28 euros + IVA, situándose a caballo entre las otras dos opciones de la carta, el menú del día (23 euros) y el menú degustación (35 euros). **El menú será servido hasta fin de año todos los días con la excepción de los sábados.**

M^a Eugenia se muestra especialmente orgullosa del menú, cuya relación calidad-precio es verdaderamente remarcable. "En la época en la que esta-

mos, hay que dar chollos" afirma, para subrayar nuestra impresión. En cualquier caso, podemos afirmar que **la oferta completa de La Muralla es un chollo**, puesto que la calidad ofrecida supera con creces a lo que podríamos esperar por el precio demandado.

Igualmente de orgullosa se muestra esta dinámica hostelera de su equipo de cocina formado por 5 personas y en el que, asegura, "no hay una jerarquía, y cada uno se ocupa de su labor concreta." En el equipo destaca por su veterania el mexicano **Juan Antonio Nieto**, formado en la escuela Irizar y especializado en postres tras una estancia de 6 meses con Paco Torreblanca. También hay que mencionar al responsable del equipo, **Gonzalo Torres**, un granadino con una mano especial para las sopas frías y los gazpachos, como pudimos comprobar al degustar el exquisito gazpacho de sandía que se sirvió el día de nuestra visita (fotografía inferior). Y, como no, aunque su base de operaciones es el restaurante La Fábrica, en La Muralla está muy presente **Iñigo Bozal**, hermano de M^a Eugenia y fundador del restaurante, que actualmente ejerce como asesor gastronómico del mismo.

Sin duda, estamos ante un gran equipo y un gran menú para celebrar una gran efeméride. ¡Qué grande es La Muralla!

LA MURALLA

Enbeltran, 3 (Parte Vieja)
Tf.: 943 43 35 08 - DONOSTIA
www.restaurantelamuralla.com





NUESTRA DEGUSTACIÓN: UN MENÚ DIVERTIDO, COLORISTA Y VARIADO, IDEAL PARA COMPARTIR

El Menú especial Bicentenario de La Muralla es todo un alarde de buen gusto que resulta ideal para compartir ya que consta, tanto en el plato principal como en el postre, de dos opciones a elegir. Si nos ponemos de acuerdo con nuestro compañero de mesa, podremos degustar todos los platos.

1.- Ensalada de antoxas marinadas con tapenade de aceituna negra y vinagreta de soja: Aunque cuenta con una base de atún, todo el protagonismo de este entrante se lo llevan las ricas antoxas, marinadas en el propio restaurante. El acompañamiento de mermelada de pimiento morrón le aporta un toque dulce que casa a la perfección con el plato.

2.- Ravioli de setas y hongos con crema de foie y salsa de Pedro Ximénez: El segundo entrante del menú es uno de los platos más aclamados de la carta de La Muralla. Sabroso, equilibrado y de considerable tamaño, este ravioli nos prepara el paladar para atacar al plato principal.

3.- Ajoarriero con crema de pil-pil y langostino asado: Este plato de alma navarra se acompaña de un exquisito pil-pil de bacalao con textura de mahonesa elaborado con ajos confitados que aporta un gran sabor al conjunto. Igualmente exquisita resulta la piel del bacalao, crujiente, presentada coro-

nando este plato, que podríamos comer a cucharadas sin cansarnos.

4.- Carrillera de buey confitada con cema de patata trufada y verduras caramelizadas: Un plato perfecto, tanto en textura como en sabor, servido con una salsa densa y succulenta que nos recuerda a los platos de caza. El aporte dulce de la zanahoria caramelizada aumenta aun más esa sensación.

5.- Semifrío de queso con tierra de pistacho y su helado: Con una textura entre el flan y el pudding y acompañado de un rico helado casero de galleta, este postre maravillará a los amantes del dulce sin empalagar al resto. Sencillamente exquisito.

6.- Compacto de chocolate y maracuyá con espuma de café: Al igual que el postre anterior, este compacto no empalaga al combinar el dulzor del chocolate con el toque ácido que le aporta el maracuyá y el gusto del café, que se alían para ofrecernos un sabor que nos recuerda a la moka.

En conjunto, el Menú especial Bicentenario agradará y sorprenderá a todos los paladares, y aquellos que no puedan disfrutar del mismo por motivos de fuerza mayor podrán optar por los **menús para celíacos o para vegetarianos**, un tema cada vez más trabajado y cuidado en este establecimiento.

ZERAINGO OSTATUA

OFERTA CUIDADA, VARIADA
Y SORPRELENDE

En Zerain no sólo hay sidrerías. En la plaza del Ayuntamiento, al borde de la carretera general que atraviesa el pueblo, Zeraingo Ostata nos ofrece una cuidada oferta gastronómica de la mano de **Urki Balerdi**, joven cocinero local que se ha hecho con las riendas de este establecimiento en junio de 2012. Urki, de todas maneras, no era ajeno a este local en el que ya llevaba trabajando 3 años como cocinero tras haberse formado en Cebanc (Donostia) y haber trabajado en restaurantes como el Mujika de Liernia o el Iturriondo de Asteasu, entre otros, aparte de algunas incursiones en lugares más lejanos, como Tenerife.

Una cocina muy personal

Asentado en su pueblo natal, Urki ofrece en Zeraingo Ostata una **cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales que delatan su formación y la calidad de los lugares en los que ha trabajado**: Ensalada templada de pato, Ensalada templada de salmón ahumado, cebolleta y piquillos, Verduras con foie-gras y toque de Pedro Ximénez, Txiciprones rellenos de hongos y langostinos (fotografía superior), Carrilleras de cerdo con crema de queso Idiazabal (fotografía inferior), Muslo confitado de pato con puré ligero de patata... complementa la carta un tentador surtido de **postres caseros elaborados sin excepción con leche y huevos de caserío**.

Comer opíparamente a la carta en Zeraingo Ostata nos costará entre 20 y 30 euros. Urki, además, ofrece un rico **Menú del día** a 10 euros (10,50 con café incluido) y un atractivo **Menú de fin de semana** por 22 euros. Cuando mejore el tiempo, podemos comer en la terraza, con unas vistas fantásticas sobre Segura, Aralar y el Goierri.



Oferta turística

A la interesante cocina de Urki Balerdi hay que añadirle, además, el interés que tiene de por sí acudir a la localidad de Zerain, una de las pioneras en Gipuzkoa del turismo cultural. Hasta el propio restaurante cuenta con un aliciente turístico de primer orden: la **prisión medieval de Zerain** (ver fotografía), la única celda de estas características que se conserva en Gipuzkoa que está situada en el mismo bar del restaurante. Si acudimos a Zeraingo Ostata, podemos solicitar la llave y visitarla de manera gratuita. Una visita a sus dependencias antes de la comida puede resultar muy convincente para amenazar a los niños que no comen del todo bien.

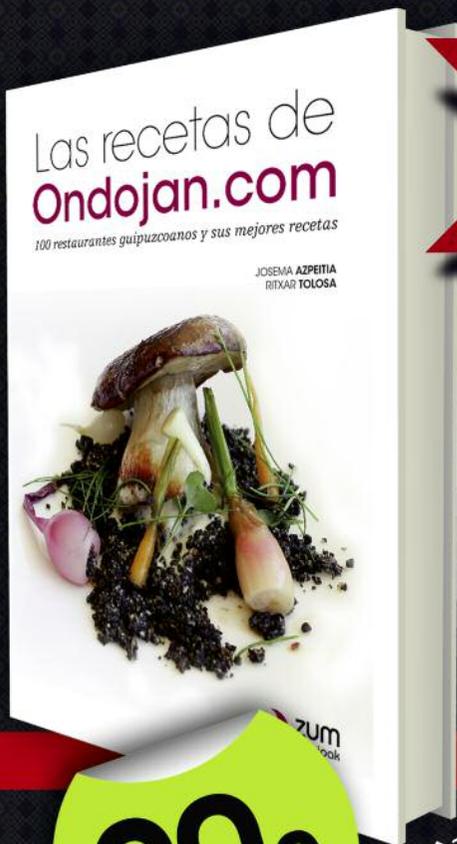
Zerain, además, ofrece otros interesantes alicientes turísticos como la visita a los hornos y minas de Aizpea, ideal para realizarse en familia, o la serrería hidráulica de Larraondo.

Más información en www.zerain.com

ZERAINGO OSTATUA

UDALETXEO PLAZA
TFNO. 943 80 17 99 - ZERAIN

¡UN LIBRO PARA COMERSE GIPUZKOA A BOCADOS!



100 REVISTAS
100 RESTAURANTES
100 RECETAS

La revista para comer bien en Gipuzkoa, Ondojan.com, ha llegado a su número 100. Este libro recoge las 100 recetas más interesantes aparecidas en sus páginas durante sus 9 años de vida, así como los datos prácticos de los 100 restaurantes que las han cedido.

Un libro que encantará a los cocinillas y a todos aquellos que quieran conocer nuevos restaurantes.

20€

¡REGÁLALO ESTAS NAVIDADES!

PÍDELO EN TU LIBRERÍA HABITUAL O
CONSÍGUELO EN LA PÁGINA WEB
WWW.ELKAR.COM

UN LIBRO DE



**COLABORADOR
EN ESTA
EDICIÓN**



COMERCIAL AURKI

*Productos del Pato
Alimentos selectos*

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

> **MERLUZA RELLENA DE TXANGURRO****Ingredientes (1 ración)**

2 lomos de merluza; 3 ó 4 langostinos; Aceite de oliva. Para la crema de marisco: Puerro; Zanahoria; Cebolla; Ajo; Cigalas; Cognac; Huesos de pescado; Aceite de oliva; Sal; Salsa de tomate. Para el txangurro a la donostiarra: Cebolla; Txangurro desmigado; Coñac; Salsa de tomate; Sal.

Elaboración

Crema de marisco: Hervir los huesos de pescado en agua para elaborar un fumet. Picar las verduras y pocharlas a fuego suave hasta que cojan color. Añadir las cigalas enteras, con cáscara y todo. Tostarlas un rato, regarlas con un chorro de Cognac y flambearlas. Cuando se apague el fuego, añadir la salsa de tomate y el fumet y hervir unos minutos. Triturar todo con el turmix, pasar por el chino y añadir la sal.

Txangurro a la donostiarra: Picar muy fino la cebolla y pochar a fuego muy lento durante media hora. Añadir el txangurro, hacerlo un

Eglea / Autora:

Maite Garmendia

MAITTE PRECOCINADOS
Y DELICATESSEN

Elosegi 22, LAZKAO
Tf. 943 08 76 74



rato junto a la cebolla, añadir un chorrito de coñac y flambear. Añadir la crema de marisco y un poco de salsa de tomate y dar el punto de sal.

Merluza: Dar sal a los lomos y colocar en una fuente de horno sin aceite un lomo, unas cucharadas de txangurro a la donostiarra por encima y el segundo lomo. Colocar una nuez de mantequilla encima de todo. Hornear durante 8-10 minutos a 180°C. Colocar en un plato la salsa de marisco caliente, encima la merluza y coronar con unos langostinol pelados a la plancha.

> **El local**> **Maitte: nuevos menús**

Maitte, el establecimiento abierto y dirigido hace casi cinco años por **Maite Garmendia** en el centro de Lazkao, especializado en comida para llevar y delicatessen, ha incorporado unos **nuevos e interesantes menús** a su ya de por sí completa oferta. Todos ellos se recogen en la atractiva carta que puede consultarse en el local o por internet. Los menús de Maitte son una alternativa ideal para las comidas familiares o las reuniones en la sociedad si no tenemos tiempo para cocinar o carecemos de conocimientos para ello.

El **"Menú"**, a secas, tiene un precio de 15,25 euros por persona y consta de un primero, un segundo y un postre casero. Por dos euros más, la fórmula puede ser de 4 entrantes, segundo y postre. Los platos son eminentemente caseros (Marmitako, Menestra, Alubias, Txipirones en su tinta, Redondo en salsa, Bacalao Maitte...)

Un peldaño por encima se sitúa el **"Menú especial"**, a 19,75 euros, que consiste en 4 entrantes, segundo y postre, con unos platos más cuidados (Cordero en salsa, Txangurro relleno, Ciervo en salsa, Magret, Carrilleras...).

Terriblemente tentador resulta el **"Menú asado"** consistente en Ensalada mixta, Croquetas, Asado y postre. Este menú, en el caso del cochinillo o el cordero, está pensado para un mínimo de 5-6 personas. Para que se hagan una idea, el menú asado con cochinillo para 10-12 personas tiene un coste de 180 euros. Dividan, saquen cuentas y piensen si merece la pena complicarse la vida para disfrutar de un buen asado.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

> **ESPÁRRAGOS BLANCOS Y TRIGUEROS CON VINAGRETA****Ingredientes (4 personas)**

- 8 espárragos frescos hermosos
- 8 espárragos trigueros
- Sal
- Para la vinagreta: Pimiento rojo, pimiento verde, cebolleta, aceituna negra, sal, aceite y vinagre.

Elaboración

Picamos finamente los ingredientes de la vinagreta y los dejamos macerando.

Pelamos los espárragos blancos de uno en uno, quitándoles, con el cuchillo, aproximadamente un centímetro de la parte trasera.

Según vamos haciendo esto, los vamos echando en una cazuela que tenemos preparada con agua fría.

Ponemos una cazuela al fuego, lo suficientemente grande como para meter todos los

Egilea / Autor:

Xabier Alberdi

RESTAURANTE

ETXAIDE 4

Etxaide, 4 (Centro)

DONOSTIA

Tf. 943 01 38 53



espárragos, con abundante agua. Cuando el agua empiece a hervir, echamos los espárragos, sazonomos con sal, y dejamos que cuezan hasta que estén tiernos. Los sacamos y los marcamos a la parrilla o a la plancha. Asimismo, hacemos los trigueros a la parrilla o a la plancha.

Intercalamos en el plato a nuestro gusto los espárragos blancos y los trigueros, y añadimos la vinagreta.

> **El local**> **Etxaide 4: Buena continuación**

Cuando un establecimiento emblemático cierra sus puertas, suele ser difícil que el negocio sea retomado por alguien que esté a la altura. Salvo honrosas excepciones, la mayoría de las veces las continuaciones de los locales de éxito no suelen mejorar lo ofrecido hasta la fecha de cierre. Etxaide 4 es una de esas excepciones. El local conocido hasta hace pocos meses como **Hikamika** había conocido una época gloriosa, principalmente hasta el fallecimiento de su fundador, **Alfonso González**. Cuando echó la persiana, todos pensamos que este establecimiento no iba a recuperar el esplendor del pasado. Craso error. **Xabier Alberdi** y **Romica Rusu**, portadores de una amplia experiencia tras sus años de trabajo en el Illarra de Igara, han mantenido el nivel y la clientela de este bar restaurante en el que nos ofrecen una exquisita cocina tradicional complementada con una de las pocas parrillas existentes en el centro de la ciudad. Sus excelentes menús, su gran variedad de pintos, sus inmejorables croquetas y, por supuesto, su profesionalidad, nos hacen preveer un gran futuro para este recomendable local.

La receta que ofrecemos hoy es la versión personal de Xabier de la clásica receta "Espárragos blancos frescos", elaborada en su día por **José Juan Castillo**. Ésta será una de las 100 recetas que recogerá el libro "**Las recetas fáciles de José Juan Castillo**" que editará ZUM Edizioak el próximo mes de julio, coincidiendo con su 10º Aniversario. En sus páginas, 100 cocineros guipuzcoanos cocinan e interpretan 100 recetas del genial chef. Un gran libro para los amantes de la cocina clásica y la gastronomía en general.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

jatetxe gida

restaurantes

la guía de restaurantes de **ONDOJAN.com**



Premio Euskadi 2013

El Gobierno Vasco y la Academia Vasca de Gastronomía nos han sorprendido gratamente con la concesión del Premio Euskadi de Gastronomía 2013 a nuestro redactor, el periodista legazpiarra **Josema Azpeltia**, por la labor periodística realizada en estas páginas. En esta edición de los Premios Euskadi, considerados los "Oscar" de la gastronomía vasca, han sido reconocidos otros profesionales como **Javier Gartzia**, del restaurante Boroa de Amorebieta (Mejor restaurador), **Urko Mugartegui**, del restaurante Nerua de Bilbao (Mejor director de sala), el queso **Alfonso Zamora** (Premio José M^a Busca Isusi), **Juan Carlos Muro**, sumiller del restaurante Akelarre (Premio Manuel Llano Gorostiza) y el **C.R.D.O. Rioja** (Premio Extraordinario). El libro Mugartz, la cocina como ciencia natural, se alzó asimismo con el premio a la mejor publicación gastronómica. Vaya nuestro agradecimiento al jurado por el reconocimiento concedido a esta publicación.



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33

ALEGIA

POLIGONO BAZURKA, 1 (JUNTO A LA SALIDA DE LA N-1)
TEL. 943 69 86 04 www.hogeitahamahiru.com

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



Este impresionante local de ocio integral, abierto en diciembre de 2012 junto a la salida de Alegia en la N-1, cuenta, por una parte, con **Cafetería abierta de 5 de la mañana a 12 de la noche con servicio de cocina ininterrumpido** (Pintxos, bocadillos, raciones...) y un excelente y variado **Menú del día**. Integrada en el local, la **panadería, gestionada por Ogi Berri**, ofrece panes artesanos que se elaboran en el **horno de leña instalado en el propio local, a la vista del público**, mientras una **pantalla gigante** ofrece durante todo el día diversas retransmisiones deportivas, y un **tikitpark** hace las delicias de los bikis de 0 a 6 años. Route 66 alberga asimismo una **tienda de delicatessen** (vinos, licores, embutidos, quesos, conservas, aceites de oliva...) gestionada por la casa **Lukas Gourmet**, que cuenta con varios locales en Zarautz y Donostia. Finalmente, en la planta superior puede visitarse, de manera totalmente gratuita, un interesante **museo etnográfico que muestra la historia de los vascos en su relación con el pan y los cereales**. El museo cuenta con auténticas joyas de coleccionista como los primeros vehículos utilizados por la familia amezketarra Altuna, fundadores de Ogi Berri, así como un panel que muestra los números utilizados por el pueblo vasco antes incluso de la introducción de los números romanos. Las ikastolas pueden concertar visitas gratuitas al museo en las que los niños y niñas aprenden a elaborar su propio pan.

ELANE

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS
ALUBIAS DE ALBIZTUR

ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR
TEL. 943 65 23 14
943 65 43 51



La localidad de Albiztur se ha convertido en un **lugar de peregrinación para todos aquellos que quieran disfrutar de una buena alubia**. En Elane, **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas). Albiztur está situado a 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azpeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo. Es éste un negocio familiar que lleva funcionando cerca de 50 años, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado. Posee una amplia carta de vinos de diferentes procedencias. En Elane podemos disfrutar de diferentes platos de cocina tradicional como las mencionadas **Alubias con todos sus sacramentos; Revuelto de hongos; Txipirones a la plancha; Pollo de caserío; Chuleta; Postres caseros...** **Precio medio carta: 20-25€ Precio menú del día: 11€ Cierra:** Tardes de lunes a jueves. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, 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 especialidades como **Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lengüado relleno de txangurro con salsa vizcaína, Chop de cordero con hongos y mollejas, Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...** Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente **Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno**. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú especial diario: 20€ Menú especial Fin de Semana: 30€ Carta: 50€ Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

BEASAINO BATZOKIA

BEASAIN

KALE NAGUSIA, 26
TEL. 943 08 68 55
WWW.BAIBATZOKIA.COM

COCINA TRADICIONAL, PINTXOS Y VINOS, Y GRAN VARIEDAD EN MENÚS



Bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez** e **Ibaxo Saratzaga**, pareja ampliamente conocida en la comarca por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbieta, en Altzu. Este moderno establecimiento cuenta con un luminoso comedor decorado con espectaculares fotografías de Beasain y una acogedora zona de barra abierta desde las 08:30 en la que podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (*libéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Bacalao ajoarriero...*) y **montaditos** elaborados al momento en la tostadora. Destaca también su terraza en pleno centro y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta de Batzokia nos encontramos con platos como *Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Sepia a la plancha con ali-oli, Entrecot, Cabrito asado...* Destaca también la variedad de *postres caseros: Arroz con leche de caserío, Tarta de queso, Tiramisú, Tarta de chocolate, Hojaldre de manzana, Canutillos de arroz con leche...* La oferta gastronómica del local está dividida en **diferentes menús** como el Azkarra, servido en el bar en una gran bandeja, el Betikoa, un menú diario con 6 primeros y 6 segundos a elegir, o los menús especiales Berezia y Gure Lurra, con una oferta de platos de carta. **Menú Azkarra: 9,20€ Menú Betikoa: 12,50€ Menú Berezia (especial): 23,50€. Menú Gure Lurra (fines de semana): 26€. Tarjetas: Todas. Cierra: Lunes**

CASTILLO

BEASAIN

CTRA. MADRID-IRUN,
KM. 417 (OLABERRIA)
TEL. 943 88 19 58
www.hotelcastillo.info

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES
E INTERESANTES MENÚS



Dirigido por el cocinero orizarría Juan Manuel Pérez, con la ayuda en cocina de Soledad Iparagirre, este local nos ofrece una **cocina de corte clásico adornada de evidentes toques personales y actuales, que se reflejan, sobre todo, en las presentaciones y en las garniciones de los platos**. En su carta podemos degustar especialidades como el *Arroz caldoso de almejas, la Terrina de foie casero con reducción de Oporto y frutos secos, el Rape con refrito de ajos y almejas, la Merluza en salsa verde, la Ventresca de bonito confitado con piperrada, la Brocheta de rape y langostinos o el Jarrete de cordero al horno con garnición de ensalada verde y patata*. Este local está especialmente indicado para la celebración de todo tipo de eventos, pudiendo acoger bodas hasta 175 personas. Cuenta con **38 habitaciones completamente equipadas** que oscilan entre los 60 y 73 euros, según temporada. Las empresas y grupos cuentan con precios especiales. **Carta: 40-45€ Menú del día: 13€ (café e IVA incluido) Menú degustación de fin de semana: 30€ (vino crianza y café incluido) Tarjetas: Todas. Cierra: Domingo noche. Parking.**

DOLAREA

BEASAIN

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

HOTEL RESTAURANTE
CON EXCELENTE MENÚS



Precioso hotel, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Arantxa Rancho** e **Iban Mate**, y ubicado en el caserón del mismo nombre, frente al vistoso conjunto monumental de Igarza. La cocina de Iban Mate sigue las pautas de calidad establecidas a lo largo de sus 12 años al frente del anterior Dolarea: **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como *Croquetas de morcilla de Beasain, Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas, Rape negro lacado con vinagre viejo, Terrina de cochinitillo confitado y patata asada, Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata...* Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintxos. **Carta: 35-40€ Menú del día: 21€ (lun-vier). Menú especial: 31€ (lun-vier). Tarjetas: Todas menos A. E. No cierra**

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL
POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



El origen de la carne que servimos a nuestros clientes es sagrado en Kattalin. No en vano, **lo nuestro son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas en nuestra parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de nuestros inimitables **piquillos confitados**. Y para completar la oferta, nada mejor que nuestra carta con especialidades tradicionales y de temporada como nuestros auténticos *Espárragos de Navarra*, nuestra *Ensalada templada de almejas y gambas*, o nuestros fresquísimos *Pescados a la parrilla (coigote, sapo, rodaballo, besugo...)*. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**.

Carta: 40€ **Menú de sidrería:** 30€ (Por encargo) **Cierra:** Domingo. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Gran variedad de vinos. Amplio aparcamiento junto al local.

XERBERA

BEASAIN

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS
EN EL CENTRO DE BEASAIN

NAFARROA ETORB, 21
(FRENTE A LA ESTACIÓN
DE RENFE)
TEL. 943 88 88 29



Abierto en mayo de 2010 en el local anteriormente ocupado por el Dolarea, y reformado con gran gusto, **Xerbera es un bar-restaurante en el que el vino adquiere un especial protagonismo, tanto en la decoración, como en su amplia oferta**. Además, Xerbera está dotado de una máquina de nitrógeno pionera en Gipuzkoa, especialmente indicada para la perfecta conservación de los vinos, en la que van rotando continuamente diferentes referencias que se sirven por copas. **Vero Varela** dirige un joven y experimentado equipo, ofreciendo una **cocina tradicional con toques actuales**: *Ensalada templada de gulas de la tierra, Verduras en tempura con salsa picante, Iaco de bacalao con crema de patata y manitas de ministro al Jerez, Solomillo de pato relleno de hongos con salsa de frambuesa, Tarta de chocolate blanco con grosella negra...* En el bar, además, podemos disfrutar de una gran variedad de **pintxos** como *Jaquito de bacalao con manitas de ministro, Pulpo a la plancha con patatas asadas o Tortellini de Ricotta y hongos*. **Carta:** 35€ **Menú del día:** 13€ (lunes a viernes). **Menú de empresa:** 24€ (lunes a viernes). **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra

LASA

BERGARA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

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



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, Papillotte de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína, Ahumados caseros, 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:** 25€ **Menú especial:** 31€ **Menú degustación de la semana:** 53€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

OLAZAL

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA

BIDEGOIAN

Bº GOIATZ (CARRETERA
BIDANIA-URRAKI)
TEL. 943 68 12 28
www.hotelolazal.com



Este moderno hotel-restaurante cuenta con unas **vistas privilegiadas al altiplano de Bidegoian y sus valles**. Dirigido por un joven y experimentado equipo, Olazal ofrece una **cocina de base tradicional con ligeros toques contemporáneos** acompañada de una serie de sugerencias de temporada. Destacan opciones como *Ensalada de Ventresca de atún con vinagreta de tomate concasé*, *Terrina de foie mi-cuit con manzana caramelizada* y *frutos del bosque*, *Confit de pato con salsa de naranja* y *puré de manzana verde*, *Cordero asado a baja temperatura con terrina de patata y bacon*, *Tarta de manzana tradicional con helado de vainilla*... A partir de octubre, además, se sirven **aliñados por encargo**. Su **bodega** cuenta con más de 80 referencias, nacionales e internacionales. **Carta:** 30-40€ **Menú del día:** 10,50€ (En el bar, de lunes a viernes, al mediodía). **Menú especial:** 26,50€ (Viernes noche y sábado). **Menús para grupos:** 10 opciones entre 19 y 75€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes (el bar permanece abierto). El hotel dispone de **16 habitaciones completamente equipadas**, con precios entre los 35 y 60€ (Individual) y los 50 y 85€ (Doble).

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

HONDARTZA, 5
TEL. 943 19 11 01 /
943 19 20 48
www.urgain.net



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...)*, los *Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)* y especialidades como *Foie de la casa*, *Carpaccio de buey*, *Ensalada de marisco*, *Panaché de verduras*, *Hongos a la plancha*, *Pulpo a la gallega*, *Cabrarroca en salsa verde con patatas*, *Chuletón a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate*... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menú:** 42€ **Menú (servido en el bar):** 17€ (Fines de semana: 24€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

KANTABRIA

BODAS, BAUTIZOS, COMUNIONES...
Y CUIDADA TRADICIÓN CULINARIA

EIBAR

ALTO DE ARRATE, Nº 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabrijatetxea.com



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles *Fritos variados*, *Ensalada templada de txangurro y bacalao*, *Salpicón de marisco*, *Pescados frescos al horno*, *Chuletón de buey*, *Tarta de queso con helado de yogur*, *Pantxineta*, *Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente*... Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y **la cocina no cierra hasta las 11 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 10,60€ (en el bar) 13,80€ (en el comedor) **Menú fin de semana:** 24€ **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

KRABELIN

LOCAL IDEAL PARA CELEBRACIONES
EN EL ALTO DE ARRATE

EIBAR

BARRIO ARRATE
TEL. 943 20 27 27
www.hotelkrabelin.com



Jon Odrizola y Mireia Alonso dirigen desde el año 2002 este hotel restaurante situado en plena naturaleza y equipado con **amplios salones para bodas de gran capacidad** (hasta 250 personas) provisto también de una preciosa terraza para cóctel y baile. En su restaurante, Krabelin nos ofrece una cocina tradicional basada en el mercado de temporada con especialidades como *Tartar de verdel*, *Terrina de foie*, *Ensalada de bacalao con pimientos asados*, *Ensalada de queso de cabra con aceite de sésamo*, *Mero*, *Lenguado*, *Taco de bacalao sobre crema de puerros*, *Caza en temporada*, *Repostería variada*... **Carta:** 40€ **Menú día y noche:** 18€ (Toda la semana) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes

¿QUIERES QUE TU RESTAURANTE APAREZCA GRATIS EN NUESTRA WEB WWW.ONDOJAN.COM?

Si tu restaurante o bar de pintxos no está recogido en nuestra web www.ondojan.com, enviamos el formulario que encontrarás en ella y te haremos una **ficha básica** completamente **gratis**.

Para ello, **escanea** con tu móvil el **código QR** de este anuncio, o entra en nuestra página www.ondojan.com > **Contacto** > **Formulario Restaurantes**. Rellena el formulario con tus datos y contarás con una ficha gratis.



www.ondojan.com



¡tu gastroweb!

Jueves, 11 Abril 2013

ONDOJAN.com
LA GUIA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA



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

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

INICIO RESTAURANTES RECETAS LA REVISTA ALOJAMIENTOS DELICATESSEN CONTACTO

Q buscar...

Los campos marcados con (!) son obligatorios.

Establecimiento (!)

Dirección (!)

Teléfono (!)

Persona de contacto (!)

Tf. móvil

e-Mail (!)

Especialidad (!)

Platos recomendados

Horario

Descanso semanal

Vacaciones

Precio menú del día

Precio medio carta

Precio menú fin de semana

Precio menú especial

Precio menú degustación

Otros menús

Capacidad

Parking Sí No

Terraza Sí No

FORMULARIO RESTAURANTES

Si tu establecimiento no esta incluido en nuestra web o tus datos no son correctos rellena este formulario y háznoslo llegar.

En breve, contarás con una ficha básica gratis en nuestra web con tus datos principales (Nombre, dirección, teléfono, especialidad y mapa de ubicación).



ALDURA (FUERTE DE SAN MARCOS)

EL RESTAURANTE DEL
FUERTE DE SAN MARCOS



Aldura se halla enclavado en el **Fuerte de San Marcos**, precioso lugar que ofrece algunas de las mejores vistas imaginables sobre la bahía de Donostia, el puerto de Pasaia y la comarca del Bidasoa. Cuenta con **5 salas privadas** para 14, 20, 34 y 50 comensales, un comedor para 80 y un gran comedor para eventos y **bodas con capacidad entre 250 y 300 personas**. Este restaurante ofrece una cocina tradicional y de mercado con menús a precio fijo con ejemplos como *Ensalada templada de setas escabechadas con jamón*, *Menestra de cordero*, *Merluza en salsa verde*, *Carrilleras estofadas*, *Tortija caramelizada*, *Tarta de manzana casera*... Asimismo, se elaboran menús para celebraciones sobre presupuesto. **Menú:** 12,50€ (Fin de semana: 19€). **Cierra:** Lunes.
Horario: Cafetería y terraza: 10:00-17:00 (En verano hasta las 21:00).
Comidas: 13:00-16:00. Amplio parking y zona de juegos infantil junto al mismo.

ERRETERIA

FUERTE DE SAN MARCOS
TEL. 943 52 22 71
info@fuertedesanmarcos.com

GAMBRINUS ERRETERIA

LA CERVEZA MÁS FRESCA
Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA

ERRETERIA

CENTRO COMERCIAL
NIESEN
TEL. 943 52 16 61



Gambrinus Erretería es un local en el que se cuida especialmente la frescura de la cerveza: Los barriles se conservan en una cámara especial, y un puente de hielo hace que ésta se mantenga a 1,7 grados bajo cero. Para comer, cuenta con especialidades como *Codillo al horno*, *Tabla de patatas con 6 salsas*, *Ibéricos*, *Ensaladas frías y templadas*, *Revueltos*, *Arroces*, *Pastas*, *Pollos*, *Platos combinados*... así como **Pescados frescos servidos directamente de la cercana Plaza de Abastos**. Destaca el menú del día, apodado "**Un menú de 10**", que cuenta con 10 primeros, 10 segundos, 10 postres y 10 cafés, al precio, como no, de 10 euros. Generosos **Bocadillos**, como el "**Bocata perfecto**" (Entrecote, rúcula, queso, foie y vinagreta de frutos secos). **Bandejas** para compartir, como la opipara "**Bandeja Obélix**" (Pollo Asado, Codillo y Costilla). Y además, el servicio "**Pollo Rico**": pollos asados, ensaladas, hamburguesas... para llevar. **Menú:** 10€ (lunes a sábado) 12€ (domingo). **Menú infantil:** 7,50€ (3 diferentes). **Bandejas:** 9 - 13,50€. **Tarjetas:** Todas. No cierra.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pinceladas de autor y ciertos toques intemacionales: *Ensalada templada de choptos*, *Terrina de foie casero con módena y compotas*, *Surtido de crujientes orientales*, *Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez*, *Pescados del día*, *Cochinillo confitado en su jugo*... Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpa estilo jaima. **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.

ELGOIBAR

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

KORTA ERRETEGIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES
CHULETAS A LA PARRILLA



Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como Ostras, *Bogavantes* o *Langostas*. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: *Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha*, *Alcachofas salteadas con almejas*, *Pimientos del cristal con ventresca de bonito*, *Ensalada templada de marisco*, *Rodaballo salvaje a la parrilla*, *Besugo a la parrilla*, *Tacos de bacalao sobre patatas panadera*, *Bacalao a la plancha con pimientos del piquillo*, *Solomillo con salsa de hongos*, *Tarta de nueces*... **Carta:** 30€ **Menú día:** 10€ **Menú sidrería:** 20€ **Mariscada para 2 personas:** 70€ (2 nécoras, 1 txangurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava). **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento

GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido** y la **Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades: Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de bríoche caramelizada. Carta: 40€ Parrillada: 47€ Degustación de marisco: 37€** (Ambas con postre, pan y vino incluido) **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles todo el día.

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos Arantxa y Jon Ayala. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como **Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pistamos de Lodosa asados dos veces, Antxoas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Tabla de quesos del país... Carta: 35-40€ Menú sidrería: 32€ Menú: 18,50€ Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

URALDE

HONDARRIBIA

C/ SANTIAGO, 75 (Bº DE LA MARINA)
TEL. 688 614 990

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA EN LO MÁS PINTORESCO DE LA VILLA



Este céntrico restaurante, situado en pleno barrio de la Marina, ha sido retomado recientemente por el donostiarra **Iñaki Anguiano**, sobradamente conocido en el mundo de la hostelería Hondarribitarra. La especialidad indiscutible del local son las **carnes y pescados a la parrilla**. Así, en su acogedor comedor podemos degustar especialidades como las **Gambas de Huelva, las Antxoas del Cantábrico en salazón al estilo "Antigua", los Langostinos salvajes a la plancha, la Sopa de pescado a nuestro estilo, las Verduras de temporada con crujiente de Ibérico...**terminando bien con un buen pescado a la parrilla (**Cogote de merluza, Rape, Rodaballo salvaje...**), bien con una **Txuleta de viejo a la parrilla** o unos jugosos **Costillones de cochinito**. Todo ello acompañado de una tentadora selección de **Postres caseros** y los caldos de Rioja y Ribera de Duero de su **pequeña pero selecta bodega. Carta:** A partir de 25€ **Menús del día:** 18, 21 y 25€ **Menú especial de fin de semana:** 25€ **Cierra:** Domingo noche **Tarjetas:** Todas. Amplia terraza.

ATALAIA

IRUN

ARITZ ONDO, 69
TEL. 943 62 94 33
www.hotelatalaia.com

COCINA TRADICIONAL DE TEMPORADA DE LA MANO DE IGNACIO MUGURUZA



El bidasotarra **Ignacio Muguruza**, inquieto chef y maestro de multitud de cocineros elabora, en su restaurante de Irun, y en sus propias palabras: "la cocina que yo comería hoy": **una cocina limpia, sencilla, basada en el producto de estación y en la que cobran gran importancia las verduras y los vegetales**. La carta se renueva sin parar, y este invierno podemos degustar platos como **Escarola con Nuestro Salmón Curado y Manzana Rallada; Ensalada Templada de Alcachofas con Jamón Ibérico; Pichón en Ensalada sobre Berza; Hongos al horno; Zarzuela de pescados; Rodaballo salvaje; Rabo de toro al vino tinto; Solomillo de ciervo con puré de castañas...** Atalaia cuenta con **3 salones para 190, 60 y 50 personas** y un comedor privado para 12, resultando ideal para todo tipo de eventos. Su hotel, de trato familiar, ofrece 29 habitaciones decoradas con gran encanto y completamente equipadas. **Menú del día:** 16€ (Café incluido) **Menú fin de semana:** 34€ **Menú degustación Irun Dastatu:** 33€ (5 platos, vino de crianza incluido) **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Abre todos los días al mediodía (cenas sólo viernes y sábados).**

GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

PZA. SAN JUAN, 3.
TEL. 943 63 05 12
www.gaztelumendi-antxon.com

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Angela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011 y un Sol en la Guía Repsol 2013**. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como **Parrillada de verduras**, **Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores**, **Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e Idiazabal**, **Torrija casera de brioche empapada en tres leches...** Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

TRINKETE BORDA

IRUN

Bº OLABERRIA, 39
TEL. 943 62 32 35
www.trinketeborda.com

DE LA HUERTA AL PLATO



Espectacular asador que debe su nombre al trinkete adosado al caserón en el que está ubicado. Dirigido por **Iñaki Hernández Aranburu**, galardonado con el **Diplôme International 1995 del Club des Fourchettes de la Côte Basque** y el **Plato de oro en el Concurso Nacional de Gastronomía**. En Trinkete Borda se cuida especialmente el producto de temporada, de hecho, la mayoría de las verduras que se sirven en su comedor (tomates, lechugas, alcachofas...) son recogidas en los **106.000 metros cuadrados de huerta propia que rodean el restaurante**. En su carta nos encontramos con especialidades como **Sopa de pescado**, **Alcachofas salteadas**, **Pimientos verdes fritos**, **Cogote de merluza**, **Rodaballo a la parrilla**, **Chuleta de viejo...** Los **postres caseros** son otro de los fuertes de este restaurante con ejemplos como **Tarta de queso**, **Melocotones al horno**, **Leche frita**, **Torrija**, **Arroz con leche...** Cuatro comedores con capacidad para 65, 33, 14 y 21 personas. Salón privado para 11 personas. Conviene reservar. **Carta:** 50€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra.** Amplio parking

PERLAKUA - SAKA

ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como **Ensalada templada de gambas y gulas**, **Revuelto de hongos**, **Alubias**, **Pescados a la parrilla**, **Chuletón...** y por encargo, **Cordero y Cochinitillo asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 10€ **Menú fin de semana:** 19€ **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana):** 30€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

SALEGI

ITZIAR

GALTZADA, 13
TEL. 943 19 90 04
www.salegi.net

CASA CENTENARIA CON COCINA
ACTUALIZADA



Este **restaurante centenario**, dirigido por la quinta generación familiar, ofrece una cocina tradicional con toques actuales, en la que **prevalece ante todo la calidad del género**. En sus platos destacan opciones como **Ensalada templada de pulpo a la brasa con aliño de piquillos caseros**, **Verduras de temporada a la plancha con pato frito y queso Raclette**, **Crêpes crocantes de hongos y trufa con pularda de Bresa confitada...** Llama la atención su variedad de **arroz servidos en cazuela** (Arroz de zizas, almejas y espárragos de Navarra, Arroz caldoso de bogavante...), los **pescados y carnes a la parrilla** (**Besugo de Tarifa**, **Chuletón de viejo...**) y originales propuestas como **Kokotxas de merluza al pil-pil**, **huevo frito de caserío y piquillos asados en casa** o el **Homenaje al cerdo ibérico**. Aparte de su oferta de carta, Salegi está **especializado en bodas**, con 3 preciosos salones con capacidad para 300, 200 y 200 comensales, jardín y paramiento. **Carta:** 50€ **Menú especial:** 19€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Noches de domingo a jueves y martes todo el día.

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

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



En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por autovía, entre hermosos paisajes, **Aritz Ansoa y Libe Salaberri** además de su variada cocina tradicional con toques actuales y sus atractivos menús, les animan a degustar sus sugerencias de temporada, y a disfrutar de las **verduras de temporada cultivadas en su propia huerta**. Con capacidad para 180 personas, resulta **ideal para comuniones, bautizos o bodas**, y puede **reservarse el restaurante en exclusiva** para cursos, catas, fiestas privadas... También pueden contratarse **fuegos artificiales** para bodas o celebraciones. No duden en consultarlo. **Menú degustación:** 28€ **Menú Hernani:** 25€ **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Abre:** Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. Parking. Acceso minusválidos. **Parque infantil. Menores de 8 años:** Menú gratis.

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como **Bacalao al pil-pil con hongos**, **Crepe salado de setas puerros y gambas**, **Foie con Ibérico**, **Foie a la plancha**, **Ensalada de ahumados con gulas**, **Salpicón de marisco**, **Tournédo con foie**, **puré de manzana y coulis de mango**, **Presca ibérica con reducción de salsa y menestra**, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la **Merluza en salsa en todas sus variantes**, **Ensaladas templadas variadas (cigálas, bonito, pulpo, ahumados, pato...)**, **Rape a la plancha**, **Chipirones Pelayo**, **Foie a la plancha con tres salsas...** **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

HOTEL LAZKAO

LAZKAO

COCINA DE MERCADO ACTUALIZADA,
PARRILLA Y HORNO DE PIEDRA

ZUBIERREKA AUZO, 17
TEL. 943 88 15 88 -
635 73 32 28



Establecimiento reabierto el 7 de enero por el lazkaotarra **Carlos Rodríguez Rubio** y **Liliana Patricia Acosta**, que han hecho una clara apuesta por la parte gastronómica. En Lazkao podemos degustar una **cocina de mercado** que se refleja en platos como **Espárragos rellenos de txangurro sobre crema de marisco**; **Ensalada verde con antxoas y toque de Idiazabal**; **Pescados a la parrilla (por encargo):** Rodaballo, Besugo, Rape... **Carnes a la parrilla:** Cordero lechal asado en horno de piedra; **Flan de queso con caramelo de membrillo local...** Abre todos los días a las 7:30 h. de la mañana con una **amplia selección de pintxos así como bocadillos y platos combinados**. El hotel cuenta con **12 habitaciones completamente equipadas** con un precio que ronda los 45 euros por habitación doble. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 12€ **Menú degustación:** 25€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Parking propio.

MAITTE

LAZKAO

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO

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



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como **Fritos (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tigres...)**, **Albóndigas**, **Callos**, **Rabo en salsa**, **Txiptonas tinta o plancha**, **Ajoarriero**, **Bacalao al estilo Maitte**, **Tarta de manzana**, **Panxineta...** **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

ETXE-ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embuditos ibéricos, Tortilla de bacalao, Croquetas caseras de bacalao, Kokotxas de merluza al pil-pil o rebozadas, Timbal de langostinos al curry, Cogote de merluza a la plancha, Chuletón de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 11,50€ **Menú de sidrería:** 28€ **Cierra:** Domingo tarde y miércoles. **Tarjetas:** Todas.

OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

GURUTZE-BERRI

GRAN RESTAURANTE FAMILIAR Y HO-
TEL A LOS PIES DE PEÑAS DE AIA



Hotel Restaurante familiar situado a los pies de las Peñas de Aia en un **precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdig en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia, Mousse de queso de Idiazabal...* **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. **Tarjetas:** Todas.

OIARTZUN

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

MATTEO

EL RETORNO DE UN PEQUEÑO GRAN
CLÁSICO, CON LA CALIDAD DE SIEMPRE



Tras ocho años de ausencia, **M^a Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4^a generación**, con la ayuda de sus hijos, **Imanol y Maitane**. La de M^a Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales** y especialidades como *Ensalada templada de cigalas y hongos, Hojaldré de puerros tradicional, Merluza con espárragos, salsa de txakoli y tomate concassé, Bogavante, Morros de ternera, Callos al estilo tradicional, Camilleras de ternera al vino tinto y cremoso de patatas...* La carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes. Este restaurante cuenta con **aparcamiento propio y una terraza arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. **Menú del día:** 18€ **Menú de fin de semana:** 32€ **Carta:** 45-50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abre todos los días al mediodía y los jueves, viernes y sábados también por la noche.**

OIARTZUN

IHURRITA BIDEA, 2
(UGALDETZO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.es

SORALUZE OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE
ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL



Enclavado en un entorno natural incomparable, **al pie de la cordillera de Aizkorri, a escasos kilómetros del Santuario de Arantzazu** y las cuevas de Arrikutz y junto a un completo golf de 7 hoyos, Soraluze nos ofrece una **cocina de producto aderezada con atractivos toques actuales** con especialidades como *Ensalada templada de láminas de bacalao y su pil-pil, Milhojas de foie caramelizado con manzanas asadas y queso cremoso, Txipirones a la plancha con vinagreta de Módena y pimientos del país, Presa de cerdo ibérico asada sobre crema de patata y pimientos rojos de Bizia, Biscuit de frutos secos, yema tostada y chocolate caliente...* La carta varía en temporada y ahora, en otoño, se ofrecen elaboraciones basadas en los hongos o la caza. Cuenta con dos amplios comedores ideales para **celebraciones de todo tipo: bautizos, comuniones, bodas hasta 140 comensales...** **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10,20€ (Lunes-viernes) **Menú especial de fin de semana:** 28€ (vino de crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche. Parking.

OÑATI

C. OÑATI-ARANTZAZU, KM. 1
TEL. 943 71 61 79
www.soraluzeostatua.es

ETXE AUNDI



OÑATI

TORRE AUZO, 9.
TEL. 943 78 19 56
www.etxeaundi.com

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS



Precioso hotel-restaurante sito en un entorno natural y ubicado en una espectacular casa palaciega de los siglos XIII-XIV, Etxe Aundi resulta **ideal para la celebración de bodas**, o todo tipo de acontecimientos, en sus **dos grandes comedores con capacidad para 100 y 220 comensales** y su **preciosa terraza privada** (ver imagen) ideal para cócteles de bienvenida en la que pueden celebrarse **bodas civiles**. Etxe Aundi cumple en 2013 sus **Bodas de Plata** y todas las parejas que se casen en sus instalaciones entrarán en un **sorteo de una semana en Tenerife** a pensión completa. En su comedor y sus reservados para 20 y 12 comensales podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** de la mano de un sólido equipo que lleva 15 años al frente de la cocina del restaurante, con platos como *Brick relleno de puerros y langostinos*, *Kokotxas de bacalao al pil-pil con bxangurro*, *Merluza rellena con salsa de ajos*, *Cordero asado al horno*, *Biscuit de hígos con chocolate caliente...* **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario y fin de semana:** 25 - 30€ **Menús grupos:** a partir de 20€ **Precio habitación doble:** 54€ (con desayuno) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche.

ALDASORO

ORDIZIA

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

URDANETA, 27
TEL. 943 88 00 23
WWW.ALDASOROTABERNA.COM



Este veterano restaurante con más de 70 años de historia conoce una nueva etapa de la mano del lazkaotarra **Juan José Martínez de Retuerto Arregi** que se hizo cargo del mismo en 2011 con la ayuda de M^a Jose, su mujer. Juan José, cocinero autodidacta, ha dado un vuelco a la carta del local ofreciendo **una cocina casera que juega con el mercado y el producto, y ha recuperado los platos de casquería casera que se habían perdido con el tiempo**, tanto los más tradicionales (*Callos, Morros, Manitas...*) como las versiones más actuales de los mismos (*Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...*). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más coqueta y acogedora, y aumentando su capacidad. En su cuidada carta y menús destacan las *Ensaladas templadas (De langosta, de bacalao, de txipirón...)*, los *Pescados frescos al horno o a la plancha (Besugo, Rodaballo...)* o la *Carne*, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (*Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...*) y sirven asimismo un excelente queso de Idiazabal (La Leze) elaborado por Jose Mari Jauregi, primo de Juan José. La carta de vinos es igualmente remarcable. En su barra se sirve una gran variedad de **pintxos y raciones** así como 15 tintos y 9 blancos diferentes por copas. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú especial de fin de semana:** 25-28€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostata es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. **Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias*, *Manitas de cerdo rebozadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros*... Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Txitxarro*...). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostata es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para los **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Literalmente 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 verdadero mimo**, y **pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los *Hongos salteados con txipirones*, *Hongos salteados*, *Morcilla con pencas de la huerta*, *Pulpo cocido a la plancha con pimientos*, *Costillitas de conejo con compota de tomate casero* y *reducción de Pedro Ximénez*... **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

CASA MIRONES

PASAIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO

DONIBANE, 80
(PASAI DONIBANE)
TEL. 943 51 92 71
www.casamirones.com



Este coqueto restaurante ofrece **tradicionales platos de pescado** y una **cocina colorista e imaginativa con toques de autor** en el acogedor ambiente de su comedor o acompañado de unas inmejorables vistas en su **terrazo sobre el puerto de Pasai**: *Ensalada tibia de txipirón*, *hongos* y *crujiente de jamón ibérico de bellota*, *Ensalada templada de bogavante*, *Milhoja de foie micuit* y *manzana con sus tostadas*. *Habitas tiernas salteadas con vieiras y almejas*, *Verduras asadas con su aliño de aceite de trufa*, *Mero asado en su jugo*, *Pescados y carnes a la parrilla*, *Rodaballo salvaje*, *Bacalao Mirones*, *Cochinillo confitado a baja temperatura*, *Pichón relleno de mango, nueces y hongos con salsa de Oporto*... **Menú del día:** 20, 26 y 28€. **Carta:** 50-55€. **Menú infantil:** 10€ (Niños menores de 3 años, gratis) **Parrillada de marisco:** Entre 70 y 140€ (2 personas) **Parrillada de pescado:** 25€ (individual) 50€ (2 personas) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

ZIABOGA

PASAIA

COCINA MARINERA
Y VISTAS ESPECTACULARES

DONIBANE, 91
(PASAI DONIBANE)
TEL. 943 51 03 95
www.ziabogapasaia.com



Este **encantador restaurante literalmente suspendido sobre el puerto de Pasai** ha vuelto a ser retomado por **Alex Barcenilla**, que fue su jefe de cocina en 2005. Este chef ofrece una **cocina tradicional basada en los mariscos y los grandes pescados frescos**, y sus txipirones los proveen directamente los pescadores de la villa. En su carta encontramos platos de indudable carácter marino como *Ensalada templada de marisco*, *Bonito con anxoas del Cantábrico*, *Raviolis de txangurro*, *Cigalas a la plancha*, *Kokotxas de merluza*, *Zortziko de pescado y marisco*, *Tronco de merluza con refrito* o el impresionante *Txipirón de anzuelo*. También se elaboran **arroz con encargo** (*Caldoso de bogavante*, con txipirones...). **Carta:** 45-50€. **Menú del día:** 20€ **Menú especial:** 35€ (IVA y bebida aparte) **Parrillada individual:** 45€ (2 personas: 75€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a jueves (abre para grupos previa reserva).

BOTARRI

TOLOSA

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

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



Txmari Esteban dirige desde 2003 este céntrico restaurante que cuenta con **2 comedores climatizados**: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades. En Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, así como por una Carta elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada templada de chipirones con frutos de mar, Embutidos de Encinar de Cabezón, Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo*... También se sirven bogavantes del vivero por piezas a la plancha, al precio de 21,50€. **Menú del día (mediodia y noche)**: 15€ (IVA incluido). -Sábados: 20€ (IVA incluido). **Menú Tolosa**: 30€ + IVA (Pan, bebida y café incluido). **Menú infantil**: 8,50€, IVA incluido. **Menús de Celebraciones** desde 25€, IVA incluido. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra**: Domingos tarde-noche.

TRIANGULO

TOLOSA

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

PLAZA DEL TRIÁNGULO
(PARTE VIEJA)



Este céntrico local **cuenta desde julio con una nueva dirección** a cargo de **Ander y Joseba Tellería y Miren Intxaurre**. Triángulo abre todos los días a las 7:30 de la mañana (domingos a las 10) y a partir de las 8 ofrece una **gran variedad de pintxos a precios asequibles** (1,50 - 1,80). Destacan las *ensaladitas tamaño pintxo* (de queso de cabra, de alcachofa con hongos...) así como la *tosta de crema de hongos con txipirón plancha*. En *ensaladas* destacan la exitosa *Templada de rape y Gambas*, y la de *Queso de cabra*. En *raciones*, sobresalen los *Txipis fritos* y el *Pulpo*, así como los *Txanpis Euxebito* (picantes). Triángulo cuenta también con una gran variedad de **Bocadillos en pan recién tostado** destacando el de *Setas, bacon y pimienta verde*, o el de *Solomillo, Paté y Salsa de Oporto*. Asimismo se elaboran también **bocadillos con ibéricos y "umaca"**. En Triángulo también encontraremos una amplia oferta de **platos combinados**, incluyendo un plato **vegetariano**.

JARRI - TOKI

MUTRIKU

MÁS DE 25 AÑOS
MIRANDO AL CÁNTABRICO

CARRETERA
DEBA - MUTRIKU
TEL. 943 60 32 39



Al borde de la preciosa carretera que une Deba y Mutriku y con unas espectaculares vistas al Cantábrico, este restaurante **dirigido desde hace 25 años por la familia Urresti** ofrece una cocina tradicional basada en el producto de mercado en cuya carta destacan las **ensaladas y los pescados a la parrilla traídos a diario desde el puerto de Ondarroa (Besugo, Rodaballo...)**. El chef **Gorka Urresti** ofrece una carta acompañada por diferentes tipos de **pan elaborado día a día en el horno del propio local**. Sobresalen ejemplos como *Ensalada templada de langostinos, chipirones y foie fresco, Mi cuit de foie de oca con helado de Módena y frambuesas, Revuelto de hongos con foie fresco, Bacalao fresco laminado acompañado con huevo frito y pimienta del Cristal, Paletilla de cochinito en su jugo, Chuletón a la parrilla, Biscuit de chocolate, Leche frita con salsa de ciruelas...* **Carta**: 50 € **Menú degustación**: 35 € **Menú del día**: 14€ (martes a viernes) **Tarjetas**: Todas menos A. E. **Cierra**: Domingo noche y lunes todo el día. Parking, Zona wifi.

JAI ALAI

URRET XU

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA
Y NUEVAS IDEAS

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84



Tras 8 años al frente del Ostatu de Gabiria, **Aloña Bosque** y su equipo han desembarcado en Urretxu para hacerse cargo del **Jai-Alai**, veterano bar-restaurante situado en pleno centro de la villa. En este local ofrecen una mini-carta cómoda y manejable que cuenta con una serie de **platos que mantienen el nivel gastronómico del Ostatu**: *Espárragos rellenos de puerros y gambas con salsa de piquillos, Ravioli relleno de espinaca y gorgonzola con salsa de hongos, Lasaña de langostinos con calabacín, Ensalada semifría de langostinos con jamón de pato, Solomillo con salsa de Oporto y foie, Confit con salsa de naranja...* Además, en Jai-Alai se ofrece una gran cantidad de **Raciones, Bocadillos personalizados, Platos infantiles y Pintxos**, que se sirven todos los días a partir de las 11 de la mañana. **Menú del día**: 10,50€ (café incluido) **Menú fin de semana**: 25€ **Cierra**: Miércoles

ZERAINGO OSTATUA

ZERAIN

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES EN UN ENTORNO SINGULAR

UDALETXKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99



En la plaza del Ayuntamiento, al borde de la carretera general que atraviesa el pueblo, Zeraingo Ostautua nos ofrece una cuidada oferta gastronómica de la mano de **Urki Balardi**, joven cocinero local que se ha hecho con las riendas de este establecimiento en junio de 2012 tras haber trabajado en el mismo como cocinero durante más de 3 años. Asentado en su pueblo natal, Urki ofrece en Zeraingo Ostautua una **cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales que delatan su formación y la calidad de los lugares en los que se ha formado**: *Ensalada templada de pato, Ensalada templada de salmón ahumado, cebolleta y piquillos, Verduras con foie-gras y toque de Pedro Jiménez, Txipirones rellenos de hongos y langostinos, Carrilleras de cerdo con crema de queso Idiazabal, Muslo confitado de pato con puré ligero de patata...* complementa la carta un tentador surtido de **postres caseros elaborados sin excepción con leche y huevos de caserío**. Los días de buen tiempo, Zeraingo Ostautua ofrece la posibilidad de comer en la **terrazza**, con unas vistas fantásticas sobre Segura, Aralar y el Gaierrí. Si acudimos a este restaurante, además, podemos visitar la **Prisión Medieval de Zerain**, la única celda de estas características que se conserva en Gipuzkoa. **Carta:** 20-30€ **Menú del día:** 10€ (10,50€ con café) **Menú fin de semana:** 22€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. Parking. Abierto por las noches.

LAZKAO ETXE

ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

AIESTARAN ERREKA.
LAZKAO-ETXE BASERRIA
TEL. 943 88 00 44 /
615 74 59 24



Con un currículum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, Urepel, Tubal o Mateo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada con platos que cuentan con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos*, las *Verduras del tiempo con setas salteadas*, la *Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados*, las *Carrilleras guisadas con vino tinto*, el *Soufflé de chocolate con helado de nuez* o la solicitada *Tarta de queso Idiazabal*. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

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



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberry es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada, Risotto de rabo y foie, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Carrilleras con cremoso de hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, Tatin de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberry, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta:** 55€ **Menú del día:** 17,50€+IVA. **Cierra:** Domingos noche **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

IRIARTE

ZIZURKIL

PLAZA PEDRO M OÑANO 1
(ZIZURKIL GOIKOA)
TEL. 943 69 25 37

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



Izaskun Aizpuru y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores. En su carta encontramos platos como *Ensalada de bogavante*, *Foie casero con salsa de Oporto*, *Lomo de merluza con kokotxas* y *almejas en salsa verde*, *Rodaballo a la parrilla*, *Rape con refrito tradicional*, *Paloma en salsa (todo el año)*, *Txuleta a la parrilla*, *Solomillo al foie*, *Postres caseros*... Destaca el **Cordero asado**, todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora pinxhos, bocadillos y platos combinados. Además, **todos los días se ofrecen comidas y cenas**. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12,50€ **Menú especial de fin de semana:** 21,50€. **Tarjetas:** Todas. No cierra.

OLENTOZ

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, Olenzo cuenta con **todos los ingredientes para celebrar una boda inolvidable**. Además de una exquisita cocina tradicional, este local proporciona todo lo necesario para que en la celebración no falte de nada, desde un Jaguar clásico que se cede a los novios, hasta una discoteca para la fiesta post-boda. En su carta, sobresalen las **carnes y pescados a la parrilla**, y platos como *Ensalada templada de pato*, *Parrillada de marisco*, *Cordero o cochinito asado*, *Soufflé de chocolate*, *Banda de manzana*... Su menú, con 10 primeros y 10 segundos a elegir es uno de los más completos de los alrededores. También ofrece **raciones y platos combinados**. **Menú del día:** 12€ (Café incluido). **Menú fin de semana:** 25€ **Parrillada de marisco:** 35€/persona. **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a jueves. Amplio parking y parque infantil. **La mayoría de los platos de la carta de Olenzo son aptos para celíacos.**

A FUEGO NEGRO

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 31
(PARTE VIEJA)
TEL. 650 13 53 73
www.afuegonegro.com

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



Dena garrantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harrera. Gazte ekinztzaile hauek filosofia horrekin aurrera doaz eta hori da isladatu nahi dutena. Zure eskura, **donostiar pinxtoen kulturaren araugei berri bat**, sukaldaritzaren original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera!

Dastatze menuak: 35-50€.
Atseden eguna: Astelehena.

Todo es importante: la comida, la bebida, la música, el diseño y la atención. Esa es la filosofía que viven y quieren transmitir estos jóvenes emprendedores. Una nueva versión dentro de la cultura del pinxto donostiarra que apuesta por una cocina original y divertida, tanto como respetuosa con el producto y la tradición. Bienvenidos a nuestra casa!

Menús degustación: 35-50€
Descanso semanal: Lunes.

ALDABA

DONOSTIA

AVDA. TOLOSA, 119
(LOREA)
TF. 943 21 03 29

TENTADORES MENÚS DE
TEMPORADA EN LOREA



Juan Pereda y Sonia Santos dirigen este encantador restaurante en el que podemos disfrutar de una suculenta gastronomía primorosamente presentada en generosas raciones. **La oferta se basa en el producto de temporada y los pescados frescos**. En su excelente menú encontramos *Huevos riojanos*, *Cogote de merluza*, *Lomos de salmonete asados*... y en su Menú de fin de semana, *Ensalada de pimientos asados con bonito y anchoa*, *Risotto de rape y langostinos*, *Txipirones a la plancha*... Todos los postres son caseros, destacando la *Torrija tradicional con crema inglesa*. Los fines de semana, cuenta con una carta con platos como *Anchoas fritas con sus ajitos*, *Merluza ondarrresa con patata confitada*, o los exitosos *Callos y morros Aldaba*. **Menú:** 15€ (También jueves noche) **Menú fin de semana:** 22,50€. **Carta fin de semana:** 25-30€. **Cierra:** Domingo y noches de lunes a miércoles. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

AMETZAGAÑA



DONOSTIA

CAMINO DE UBA, 61 (MARTUTENE)
TEL. 943 45 90 92 - 943 45 63 99
www.ametzagana.com

ESPECIALISTAS EN EVENTOS, MENÚS Y COMIDAS DE FAMILIA



Situado en un entorno natural, con entrada directa al Parque Ametzagaína, entre Garbera y Martutene, y a 4 Km. de la Concha, Ametzagaña es un **restaurante ideal para la celebración de eventos, con una capacidad hasta 330 personas**. Su restaurante, además, ofrece menús durante toda la semana y unos excelentes **Menús para familias** los fines de semana. La cocina de Ametzagaña es eminentemente tradicional, servida con cuidadas presentaciones y en sus menús, siempre en función de la temporada, podemos degustar platos como *Vieira gratinada rellena de boğavante*, *Milhojas de foie y queso de cabra*, *Ensaladas templadas*, *Cogote o cola de merluza a la parrilla*, *Rodaballo salvaje con refrito tradicional*, *Chuletón de viejo a la parrilla*, *Sorbetes caseros...* Ametzagaña cuenta además con una coqueta **Pensión de 40 habitaciones** con precios que oscilan entre los 40 y los 60 euros por habitación doble. **Menú del día:** 11,50€ **Menú Ametzagaña:** 23€ **Menús infantiles:** 10 y 16€ **Menú degustación:** 35€ **Menús para eventos:** Según presupuesto **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Sábados y domingos mediodía:** Animación infantil. Cuenta con zona de columpios y parking propio.

ARATZ

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
TEL. 943 21 92 04
www.restaurantearatz.com

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Desde 1989, Aratz erretegia ofrece, de mano del equipo dirigido por Iker y Xabier Zabaleta, una cocina tradicional con toques de nueva cocina vasca. Una amplia terraza y dos comedores, uno de ellos privado, para degustar especialidades como: *Ensalada templada de mollejas de pato y foie*, *Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce*, *Suprema de merluza con salsa de hongos*, *Kokotxas de merluza en salsa o rebozadas*, *Patas de cerdo con hongos*, *Mollejas de cordero con hongos y langostinos*, *Carnes y pescados a la parrilla*, *Mousse de yogur casero*, *Sorbete de café al ron...* **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 10,20€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAR KURSAAL

DONOSTIA

AVDA. ZURRIOLA, 22
(GROS)
TEL. 943 29 11 50

MENÚ DEL DÍA
Y TERRAZA DE VERANO



Isabel lleva más de 25 años al frente de este local, que se abrió cuando el centro Kursaal no era más que un agujero y en la Zurriola sólo funcionaban tres bares. Abierto desde las 8 de la mañana, con **horario continuo de cocina**, en su amplia barra podemos desayunar o degustar sus variados pintxos y bocadillos. En su acogedor comedor o en su terraza de verano ofrece un menú del día basado en platos de temporada y buenos postres caseros como *Tarta de almendras*, *Arroz con leche*, *Flan Natillas...* Aunque no sirve cenas, se preparan cenas concertadas para grupos. **Menú del día:** 9,5€ (Lunes a viernes) 13€ (Sábados) 18€ (Domingos). No cierra.

BERGARA

DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

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



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Pabli Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) 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 los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Ibxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Borbón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, 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 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!!

FERMIN CALBETÓN 12
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 43 03 42



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Iñaki Guñin**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta*, *Callos de bacalao*, *Arroz steward con txipiron-Maiden*, *Vieira asada con kalabaza vainilla*, *Risotto cremoso de Ildiazabal* o de hongos, *Pikillo relleno de carri-cabra*, *Canelón de morcilla de Beasain*, *Croketa cremosa de asado*, *Oreja de cerdo crujiente*, *Calçots de Valls con Romesco*, *Kebab de castilla de cerdo ibérico...* Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como *Pollo al camino con guacamole* y *tomate confitado*, *Queso de cabra con tapenade*, *tomate y pesto*, *Tortilla de ropa vieja*, *Pa amb tomàquet con butifarra...* **Cierra:** Lunes

CASA ALCALDE

DONOSTIA

CENTENARIO BAR DE PINTXOS
DE LA PARTE VIEJA

MAYOR, 19
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 62 16



Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiarra para adquirir el hoy centenario Casa Alcalde y poder atender mejor a su familia. Su hijo, **Eki Iraizoz**, es hoy en día el responsable del bar y conoce todos los entresijos del negocio. Casa Alcalde está especializado en pintxos clásicos como el mítico *Txapela* (Ver fotografía), *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha*, *Antxoa rebozada*, *Alcachofa albardada con bacon y vinagreta...* En raciones destacan sus excelentes *Ibéricos de bellota de Guijuelo*, los *Txipirones en su tinta*, las *Albándigas* o el *Ajoarriero*, entre otros. **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

FERMIN CALBETÓN, 40
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 31 30
943 42 06 80



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **M^a Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Terrina de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces...* En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas...* y succulentas **cazulitas** como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones...* **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día

CASA VALLÉS

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 10
TEL. 943 45 22 10
www.barvalles.com

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de **uno de los bares más veteranos de Donostia**, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa de **Blas Vallés**, abuelo de **Antxon y Blas**, actuales propietarios. El secreto de la permanencia de este local es la **calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipo...), la **leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y la **innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celíacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor en el que triunfa el **Chuletón a la parrilla de carbón**, los **Pescados a la parrilla**, las **Verduras de temporada a la navarra**, el **Cordero y cochinito asado**, las **Kokotxas a la parrilla** o el exquisito **Txangurro**. **Carta: 35€ Menú: 18€ Menú de fin de semana: 25€ Tarjetas: Todas.**

CASA VERGARA

DONOSTIA

MAYOR, 21 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 10 73
www.restaurantecasavergara.com

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE



Álvaro Manso lo tiene claro: La principal exigencia en Casa Vergara es la calidad del producto y **trabajar pensando en el cliente**. Este veterano local de la Parte Vieja destaca por su variedad en buenos vinos, con más de 50 de ellos abiertos al público y **cerca de 300 referencias nacionales e internacionales**. En cuanto a sus **pintxos**, hay más de 50 a elegir en su espectacular barra. Casa Vergara ha ganado tres veces el premio **Label Vasco** en el concurso de pintxos de Gipuzkoa con los pintxos "**Manolo**" y "**Habanito**", además del segundo premio en el campeonato de pintxos elaborados con alubia de Tolosa. En su cocina brilla el **Arroz con Bogavante**, las **Mariscadas**, los buenos **Pescados del puerto de Donostia**, las **Ostras** y las **Chuletas**. **Carta: 25-30€ Menú: 19,95€ (IVA y bebida aparte) Menú de sidrería: 34€ (Sidra incluida) Arroz con bogavante: 39€ (Precio para dos personas) Tarjetas: Todas. Cierra: Miércoles**

ETXAIDE 4

DONOSTIA

COCINA CASERA Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE DONOSTIA

ETXAIDE, 4 (CENTRO)
TF. 943 01 38 53



El emblemático local conocido hasta ahora como **Hikamika**, ha iniciado en marzo de 2013 una **nueva etapa de la mano de Xabier Alberdi y Romica Rusu**, experimentados cocineros que nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante** con ejemplos como **Pimientos a la parrilla con antxoas del Cantábrico**, **Verduras de temporada**, **Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón**, **Rodaballo a la parrilla**, **Chuletón de viejo**, **Tarta de manzana...** Este local **abre todos los días a las 7:15 de la mañana**, ofreciendo diferentes opciones de desayuno entre las que destaca el **Desayuno Etxaide 4** (2 huevos fritos con pimientos y bacon) una opción "salada" y original para iniciar el día con fuerzas renovadas. En su barra, asimismo, se sirve durante todo el día una amplia selección de **Raciones, Bocadillos y Pintxos** como **Callos y morros caseros**, **Tortilla de ropa vieja**, **Pastel de pescado**, **Risotto de pulpo**, **Croqueta de hongos**, **Verduras en tempura**, **Txangurro a la donostiarrá...** **Plato del día (Entrante + Carne o pescado + Postre, pan y vino): 12,50€ Carta: 40-50€ Tarjetas: Todas menos A. Express. No cierra.**

EL MEXICANO DE DONOSTIA

ATRACTIVOS MENÚS EN EL SITIO DEL MAGÜEYAL



DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 45 (PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 48 66
www.elsitiodelmagüeyal.es

Restaurante actual, diferente y acogedor que ofrece una **cuidada cocina mexicana a precios auténticamente revolucionarios**: *Jalapeños, Patatas charras, Nachos al estilo sonora, Enchilada de queso carne y setas, Burrito Santa Fe, Tartas caseras...* todo ello acompañado de **la mejor música ambiental**. En El "sitio" destaca su **AMPLIA OFERTA DE MENÚS**: Menú del día: 9,95€ (Lunes a viernes al mediodía) Menú de noche: 12,95 y 13,95€ (de lunes a jueves) **Plato del día**: 4,95€ (Incluye un plato principal, bebida y postre. Lunes a viernes al mediodía) **Carta**: 15€. **Tarjetas**: Todas. Se admiten **Tickit restaurant, Sodexo, Cheque gourmet**. No cierra. **Zona wi-fi. "TAKE AWAY" en 5 minutos**. (Contacto: restaurante@elsitiodelmagüeyal.es) **Centro de reunión ERASMUS**. Cuenta con **Menú infantil** todos los días, mediodía y noche.

GAMBRINUS GARBERA

VARIEDAD DE PINTXOS, ENSALADAS Y RACIONES



DONOSTIA

C. C. GARBERA.
TEL. 943 39 64 47

Inaugurado en 1997, el de **GARBERA** fue el **primer Gambrinus que se abrió en el Estado**. Al igual que el Centro comercial que lo cobija, Gambrinus abre a las 10 de la mañana para ofrecer **desayunos con bollería, su barra de pintxos y su carta de ensaladas, raciones, bokatas y platos combinados**. Además, los más peques, pueden jugar en el **Parque infantil**, situado junto a la **terrazza** del local. Entre sus pintxos, destacan especialidades como **Foie a la plancha con loncha ibérica y gamba, Berenjena rellena de bacon y queso, Croqueta casera de jamón ibérico, Broxeta de gambas con vinagreta, Txampi especial con jamón y gamba...** Otra de las opciones que nos ofrece el local son las **Paellas de pollo y marisco** y la **Fideuá**.

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO



DONOSTIA

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

Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, *Chuleta a la parrilla, Pollo de caserío y, sobre todo, las Alubias, ganadoras de las tres últimas ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa*. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: *Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaldré, Foie con orejones...* así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día**: 11€ **Menú fin de semana**: 18€. **Menú especial noche**: 18€. **Alubiada**: 18€

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE



DONOSTIA

Pº COLÓN 21 (GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restaurantetikaitz.com

Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoesco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduritas y queso brie gratinado, Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar, Tostón de cochinito asado a baja temperatura, Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión...* **Carta**: 40-45€ **Menú del día**: 17€ **Menú de noche**: 25€ **Menú especial (fin de semana)**: 28€ **Tarjetas**: Todas menos American Express. **Cierra**: Domingos noche, lunes todo el día y martes noche.

ILLARRA

DONOSTIA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL

ILLARRA BIDEA, 97
TEL. 943 21 48 94
www.restaurantellarra.com



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igarra, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros..** Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como **Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional de Illarra**. Habitas con cebolla caramelizada, jamón y huevo a 63°, **Ensalada de txangurro y verduritas...** todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (**Rodaballo, Chuleta...**) y platos creativos (**Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas, Cochinito al horno y vinagreta de fruta de la pasión...**) **Menú: 13€ Menú Ejecutivo: 20€ Menú fin de semana: 30€ Menú Parrilla: 45€ Menú infantil: 12€ Carta: 35€ Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y celebraciones**. Jardín y zona infantil.

ITURRIOZ

DONOSTIA

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

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



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en 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 por Pescaderías Coruñesas. Destaca también la **Lasaña de antxoa**, **Pastel de txangurro**, **Tixbarro al horno escabechado con vinagre de Jerez (Premio Cadena SER)**, **Antxoa rellena de piquillo (Premio Sociedad Gastronómica)**, **Taco de pulpo**, **Bacalao confitado...** así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,50 euros**. En raciones sobresalen los **Hongos con jamón**, **Callos y morros caseros**, **Risotto con crema de quesos**, **Fideua**, **Lumaogorri relleno de setas y bacon**, **Huevos estilo Lucio...** y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium"**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

LA BRASSERIE MARI GALANT

DONOSTIA

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

ZUBIETA 2
(HOTEL LONDRES)
TEL. 943 44 07 70



Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece **una breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como **Terina de foie casera**, **Ensalada templada de pato**, **Sopa de pescado**, **Bacalao frito sobre cebolla confitada**, **Cordero asado a baja temperatura**, **Rabo de ternera al vino tinto...** **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como **Sopas de ajo con bacalao**, **Risotto de quesos cremosos**, **Verduras a la parrilla con dados de Ibérico**, **Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados**, **Ajoarriero con langostinos**, **Merluza al pil-pil de piquillos**, **Taco de buleta sangrante con ensalada**, **Bavaoís de café con chocolate**, **Tarta de sidra...** **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

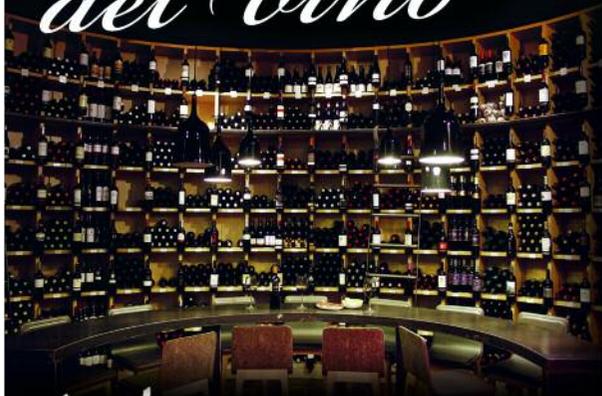
UN RESTAURANTE DONDE SE COME
DE PIE

31 DE AGOSTO 28,
TRASERA (PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 28 99



Alex Montiel continúa dirigiendo este local, **referente de la cocina en miniatura**, al frente de un equipo joven y preparado. La línea de La Cuchara es la de siempre: simplificar al máximo la cocina casera y convertirla en atractiva para la gente, sin cerrarse a ninguna influencia. El equipo de La Cuchara busca día a día mejorar el producto, por lo que materias primas habituales en este local como el foie, las carrilleras, el bacalao... han aumentado de calidad. Entre las novedades que pueden degustarse esta temporada destacan el **Cochinito de Segovia asado lentamente**, **Bacalao de Faroe a la plancha con tatziki**, **Risotto cremoso de queso de cabra**, **Sepia del Mediterráneo con morros**, **Gazpacho con taboulé de quinoa**, **Canelón cremoso de carnes asadas**, **Pulpo "roca" a la plancha con berza...** **Cierra:** Lunes todo el día y martes por la mañana.

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



C/Urbieta 34 - DONOSTIA
T. 943 47 12 14

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 URBIETA** 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 URBIETA** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?

LA CUEVA

DONOSTIA

DISFRUTA DE TU COPA
EN NUESTRA PECERA

PLAZA DE LA TRINIDAD
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 54 37



Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, **La Cueva acaba de celebrar su 50 aniversario, regentado por la misma familia desde su fundación**. Este restaurante cuenta con un precioso comedor interior con paredes de piedra y decoración rústica en el que pueden degustarse los productos de la barra como **Pinchos morunos, Champiñones, Riñones, pintxos y raciones**. En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como **Bonito (en temporada) Chipirones plancha, Entrecot o Chuletillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...)**. La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tónicos elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E.. **Cierra:** Lunes.

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

SAN MARTIN, 29 (CENTRO)
TEL. 943 42 73 26
PEÑA Y GOÑI, 5 (GROS)
TEL. 943 28 91 84



Abierto en noviembre de 2009 y situado a un paso de la Catedral del Buen Pastor, La Tagliatella ofrece una **extensa carta de sabor italiano en la que el comensal puede elegir entre más de 400 combinaciones de pastas y salsas**. Las raciones son generosas e ideales para compartir. En sus entrantes destacan la **Provoletta**, el **Risotto con magret de pato y trufa negra** o el **Carpaccio de ternera a la pimienta negra**. En **pasta fresca**, la Tagliatella ofrece más de 20 variedades y otras tantas salsas a elegir. Entre sus más de 20 **pizzas** destacan la de **Trufa y hongos** o la de **7 quesos**. Cuenta también con una amplia variedad de postres elaborados artesanalmente y diferentes vinos italianos y de Rioja. Todos los platos pueden ser encargados para llevar. **Carta:** 20-25 € **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

MANEX

DONOSTIA

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

VITORIA-GASTEIZ, 8
(ONDARRETA)
TEL. 943 01 14 06



Juan Mari Aramendi, responsable del bar-restaurant Gasteiz (ver pág. 47) se ha hecho cargo de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones** con especialidades como *Tomate del país*, *Sopa de pescado*, *Revuelto de hongos*, *Jamón de bellota cortado a cuchillo*, *Bacalao al pil-pil*, *Hongos a la plancha*, *Huevos rotos*, *Bacalao a la vizcaína*, *Morros con callos*, *Carrilleras...* y **postres caseros** como *Arroz con leche*, *Flan*, *Natillas* o *Tartas caseras*. La oferta se complementa con diversas sugerencias de temporada, así como una gran variedad de **Platos combinados**, **Bocadillos** y **Sandwichs**. Desde primera hora la barra luce una gran variedad de tortillas y pintxos clásicos. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

MARTÍNEZ

DONOSTIA

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

31 DE AGOSTO, 13
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 49 65



La barra de pintxos de este **veterano local fundado en 1942** es una de las más surtidas y vistosas de la Parte Vieja, con **más de 30 pintxos fríos expuestos continuamente en su mostrador de 9 metros**. En Martínez manda la calidad y la frescura de los pintxos, así como la tradición, no en vano hay bocados como la banderilla de Huevas de merluza que, al igual que el propio bar, llevan más de medio siglo ocupando su espacio en la barra. Entre sus especialidades destacan pintxos como *Pimiento relleno de bonito con salsa tártara*, *Morro de bacalao relleno de crema de marisco*, *Charlota de centollo*, *Alcachofa rebozada rellena de jamón ibérico*, *Bacalao frito con pimientos...* También pueden degustarse **raciones** como la *Brocheta de pulpo con vinagreta templada*, los *Champiñones al ajillo* de toda la vida o el exitoso *Lomo con patatas fritas caseras*. **Cierra:** Jueves todo el día y viernes hasta las 18:30.

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

Pº ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.com



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con **una Estrella Michelin** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Lingote de oreja con salteado de verduras y trompetas de la muerte*, *Lenguado dos pieles con crujiente emulsión de azafrán*, *Pato de caserío lacado*, *ósmosis de manzana y salteado de frutos secos*, *Rulos de Marilyn con flan de queso y helado de violetas...* son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta:** 45-50€. **Menú degustación:** 80€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes y martes. Parking.

MUNTO

DONOSTIA

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS

FERMIN CALBETON 17
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 60 88



Regentado por la familia Gómez Muñagorri, este restaurante de la Parte Vieja 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 propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también 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 vistosa barra cuenta con deliciosos pintxos calientes como *Foie plancha con salsa de uvas*, *Bola de Idiazabal*, *Tartaleta de hongos con ibérico al horno...* así como una excelente variedad de pintxos fríos. **Precio medio de carta:** 30-35€. **Menú del día:** 17,50€. **Menú especial fin de semana:** 25€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 6 (CENTRO) TF. 943 47 09 55
MANTEROLA, 6 (CENTRO) TF. 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 Pekin*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rolitos vietnamitas*, *Verduras a la plancha*, *Langostino Yongbo con salsa oriental*, *Vieira con espárragos verdes*, *Ensalada vietnamita*, *Tartar de atún*, *Sushi y Sashimi*, *Dim Sun (Raviolis al vapor)*, *Pollo Xiang Zi*, *Sushi (elaborado con pescado ahumado)* *Brocheta de gambas y calamares...* En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales*, *Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *Tostadas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta: 30€ Menú del día: 10,70€ Menú especial: 25€ Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.

NARRIKA

DONOSTIA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

NARRIKA 16
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 73 27



Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, el Narrika lleva más de 20 años ofreciendo diversas **especialidades basadas mayoritariamente en la plancha, destacando sus insuperables setas a la plancha**, que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en sus diversos bocadillos. **Pintxos y raciones:** *Tigres*, *Patatas bravas*, *Pulpo*, *Champis*, *Setas a la plancha*, *Gildas*, *Tortillas*, *Calamares*, *Riñones...* Extensa variedad en **bocadillos:** *Lomo con bacon y queso*, *Pavo con bacon y queso*, *Pavo con vegetal*, *Lomo con pimientos*, *Hamburguesas*, *Tortillas variadas...* El cliente puede variar los ingredientes en función de sus gustos y comer un bocadillo prácticamente "personalizado".

PANPOTA BOKATEGIA

DONOSTIA

AHORA, TAMBIÉN
EN FORMATO "MINI"!!

CTRO. COMERCIAL GARBERA LOCAL 73
TEL. 943 39 47 76
www.panpota.com



En PANPOTA, no cerramos ningún día del año. Estamos en el Centro Comercial GARBERA donde, haga buen tiempo o llueva, y sin problemas de aparcamiento, puedes disfrutar de este amplio local con **Terraza** junto al **Parque Infantil** del Centro. PANPOTA destaca por los **Bocatas** de gran tamaño horneados al momento y a cualquier hora (horario ininterrumpido de cocina) en pan normal o integral. Si lo prefieres, puedes elegir entre 8 Ensaladas, Pizzas Artesanas, 14 Platos de Pasta Fresca, Raciones o Sandwiches. Además, te ofrecemos los **nuevos COMBIS PANPOTA**, una forma de elegir **tu propio menú** combinando un bokata, pizza o sandwich, con Bravas o Patatas fritas. El precio por persona oscila entre entre 5,85 y 9,70€, y **te regalamos la bebida**. Ahora, además, puedes disfrutar de **los mejores bocadillos de PANPOTA** (Bergara, Bilbao, Gozueta, Euskal Herria, Zuzurkil, Getaria...) **en formato Mini** al precio de 2 euros. ¡Atrévete con todos!!



PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

SAN VICENTE, 7
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 18 08



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirgido por Inma y Miguel. Se lleva la palma el delicioso *Codillo* y las *Salchichas caseras*, ambos servidos con Sauerkraut (berza alemana) y puré de patata. También encontraremos exquisitas **Ensaladas**, (*Ensalada Letea*, *Ensalada templada de arroz con setas...*) **Sarthenes** (*De tixtorra*, *patatas y huevos de codorniz...*) **Raciones** (*Sepia plancha*, *Patatas bravas y ali-oli*, *Pulpo...*) **Pintxos** (*Croqueta de jamón*, *Pintxo de codillo...*) **Pastas y arroces** (*Espaghetis carbonara*, *Risotto a los 4 quesos...*) **Tablas combinados y Bocadillos...** para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

GRAN VÍA, 4 (ESQUINA
ZURRIOLA, GROS)
TF. 943 28 62 56
www.qingwok.com



Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok es el **primer restaurante asiático de Donostia que cuenta con servicio de buffet libre complementado con cocina en vivo**. Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como **gran cantidad de productos frescos** (verduras, brochetas, chuletas de cordero, chuleta de vaca, langostinos, chipirones, sepia, navajas...) que son **preparados en vivo a la plancha o al wok** por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un **completo parque infantil** que hará las delicias de los más pequeños. Qing Wok cuenta con capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE: Lunes a viernes: 12,95€ (mediodía) y 14,95€ (noche) Sábados, domingos y festivos: 14,95€ (mediodía y noche) Niños de 4 a 8 años: 6,95€ Niños de 0 a 3 años: Gratis.** El IVA (7%) y la bebida se factura aparte. **Tarjetas:** Todas. **Horario:** 12:00 a 16:30 y 19:30 a 24:00.

SHAKE

DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un nuevo restaurante japonés que ofrece la oportunidad de degustar diferentes productos (*pollo, entrecot, solomillo, magret, salmón, dorada, atún, vieira, bogavante...*) al estilo **Teppanyaki**, es decir, sentados frente al cocinero mientras éste lo prepara a la plancha. El **Sushi** y el **Sashimi** son las otras dos grandes especialidades de este local así como el **Tataki** (*de solomillo o de atún*), la **Tempura** (*de verduras, de langostino o mixta*), o los **Pinchos** (*de pollo, de ternera o de gambas*). Todo ello sin olvidar otros platos nipones como la *Sopa de miso*, la *Ensalada japonesa* o los *Tallarines udon*. **Menú del día** (lunes a viernes): 13,50€ (postre y bebida aparte) **MENÚS TEPPANYAKI: Menú Osaka: 32€ Menú Tokyo: 35€ Menú Kyoto: 48€ Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.**

TSI TAO

DONOSTIA

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR
COMIDA ORIENTAL

PASEO DE SALAMANCA, 1
TEL. 943 42 42 05
www.tsitao.com



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal, Tsi Tao ofrece excelentes platos de comida **japonesa, tailandesa y vietnamita**. Su elegante comedor complementa a la perfección su carta de más de 60 platos. Su cuidado menú del día se cambia casi todas las semanas y cuenta también con una interesante carta de vinos. Especialidades: *Ensalada tekka de atún*, *Delicias de Hanoi*, *Tallarines Udon salteados*, *Lubina al vapor con gengibre*, *Yakitori de pollo*, *Solomillo en tacos al wok...* **Los jueves noche, además, ofrece barra libre de mojito casero. Carta: 25-30€. Menú del día: 13€ Menú degustación: 30€. Menú japonés: 33€. Tarjetas:** Todas menos A.E. No cierra.

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. Su variado menú del día nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como la *Ensalada Txola* (Templada con pasta y hongos), los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletilas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 9,4€ (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

TXONDORRA

DONOSTIA

FERMIN CALBETON, 7
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 07 82

COCINA DE TEMPORADA
Y PINTXOS VARIADOS



En plena Parte Vieja, Txondorra ofrece una cocina tradicional con toques novedosos y una **impresionante barra con una amplia variedad de pintxos:** *Conferencia* (Pan de frutas, pato y foie), *Crujiente de txipirón relleno*, *Milhojas de bacalao*... En el restaurante podemos degustar *Carnes y pescados a la plancha*, *Risottos*, *Alubias*, *Hongos frescos*, *Hortalizas de temporada*... Y atención a propuestas como la *Txuleta de buey a la piedra* (házela a tu gusto) con guarnición de ensalada verde, pimientos confitados, patatas fritas y botella de sidra o media de crianza (36€ para 2 personas). Atractiva también su **cuidada oferta de vinos. Carta:** 30-50€ **Menú día:** 15€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menús concertados para grupos:** 19-30€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

TXULETA

DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 44 10 07
www.txuletaestaurante.com

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este **local ganador del Concurso de España de Parrilla en el congreso SS Gastronomika**, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada:** *Guisantes de lágrimas*, *Habas salteadas*, *Espárragos naturales a la plancha*, *Zizas de primavera*, *Hongos a la plancha* o en revuelto... Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas*, *Sopa de pescado*, *Huevos Aginaga*, *Pulpo a la parrilla*, *Txangurro al horno*, *Piñón* (taquitos de rape rebozados) *Bacalao a la parrilla*, *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de ajoarriero*, *Callos y morros*, *Leche frita*... Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse pinchos y raciones. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

ZERUKO

DONOSTIA

PESCADERÍA 10
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 34 51

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Axel y Ángel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marilí**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia:** *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokotxas de bacalao con foie-gras* y un *velo de Pedro Ximénez*, *Anguila en tinieblas*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistacho* y *glaseado de frambuesa*, *Bacalao o Solomillo a la brasa*... Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaina*, *Lengua en salsa con hongos*, *Callos*... **Menú del día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

GIPUZKOA NON JAN? ¿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.

A FUEGO NEGRO

La *quintessencia de la cocina en miniatura*.
31 de Agostoi, 31 (Parte Vieja). 650 13 53 73
Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agregri. Portuete, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akearre. P. Padre Orkologia, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeloidi. 943 223662
Alamandegi. Iribarte, 1. 943 362849
Alberro. Añu Zorroaga, 67. 943 468807
Alberro. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matia, 52. 943 211801

ALDABA

Cocina casera de mercado y cuidados menus.
Avda. de Tolosa, 119. 943 21 03 29

ALDANEDO

Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254

ALEX

Pintos de alto nivel y gran variedad de vinos.
Larramendi, 10 (Centro). 943 46 02 25

ALGORRI

Pol. Zuztu - Errotaburu - 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña en Martutene
Camino de Okendegi, 2. 943 46 02 36
Alleru. Ctra. N-1 (8^a Zubieta), 943 366572
Alota Menú. Fuenterrabia, 31. 943 466538
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274564
Ambersu. Pza. Constitución, 943 428104

AMETZAGAÑA

Menú familiar y celebraciones en un entorno natural.
Camino de Uba, 61 (Martutene) 943 45 90 92

ANASTASIO BERRI

Easo, 19. 943 426320

ANDRA MARI & CO.

Nueva etapa en el Gastrobar pionero de Donostia.
Zabaleta, 42 (Gros) 943 28 81 91

ANTONIO

Bergara, 3. 943 429815
Ángora Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

APADERO

Pintos de alto nivel y menús exquisitos.
P. Mons, 28 (Inbaurodangar), 943 28 14 24

ARAEA

Berri di Bidea, 22. 943 362049

ARALAR

La tradición culinaria vasca más auténtica
Puerto, 10 (Parte Vieja), 943 42 63 78

ARATZ ERTEGEGIA

Asador que rinde culto al producto de temporada.
Igara Bidea, 15. (Ibaeta-Igara) 943 21 92 04

ARDELATZ MIRAMÓN

Parque Miramón. 943 308220
Ardeñeta. R. Católicos, 7. 943 467477

ARGINTZ JATEBEGIA

Plaza Ametzokas. 943 474246
Arredoi II. Paseo de Hiez, 3. 943 219196
Arroka. Sierra de Añor, 5. 943 425192

ARROKA

Arroka. Sierra de Añor, 5. 943 425192
Arroka Salud. -Amara Viejo-. 943 460815
Arriñaur. Camano de Igara, 19. 943 219740

ARRITAU

Arriñaur. Camano de Igara, 19. 943 219740
Arriñaur Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Eizegi, 273. 943 278465

ASIA (CHINO)

Segundo izpuzoa, 15. 943 279088
Astelena. Iñigo, 1. esq. Pl. Constitución. 943 4262675

ASTELEINA 1997

Cocina vasca basada en el producto de mercado.
Euskal Herria, 3 (Parte Vieja) 943 42 58 67

ASTIZARRAN

Ingotzen Baserria -Zubieta-. 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Astori Gastroteka. Mayor, 18. 943 440792

ATXOA

Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Azken Kluba. S. Francisco, 49. 943 278183

AZKENA

Pintos de preciosa decoración y mejor sabor.
Mercado de la Breña, 36. 615 79 26 55

BAR KURSAAL

Av. Zuriola, 22. 943 291150

BARBARIN

Pescados, mariscos, paellas y variedad de menus
C/ Puerto, 21. (Parte Vieja) 943 42 18 86

BARBAKANA

S. Jerónimo, 20. 943 421127

BARKALITEGI

Culto a las verduras de temporada y gran parilla
P. de Barkaitegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

BARUN

Pescadores de Teranova, 1. 943 465604
Basajun. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y variedad en pintos.
C/ Puerto, 8 (Parte Vieja) 943 42 42 72

BEY BAY

Avda. de la Libertad 37. 943 427068
Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995
Bera-Bera. Goko Galtzara Berri, 27. 943 210071

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura donostiarra.
General Arbeze, esq. Bermingham (Gros), 943 27 50 26

BERNARDO ETXEA

Pescados y mariscos de primera en la Parte Vieja
Puerto, 7 (Parte Vieja), 943 42 20 55

BIEDEBE

San Jerónimo, 22. 943 427508
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. Garbitu, 24. 943 430314

BIGARRAN

Isabel II, 6. 943 469259
Bizotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna. Igarra Bidea, 19. 943 210078
Bitacoira. J. Zaraguetu, 4. 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

El sabor de las bodas de antaño
Peña y Goñi, 13 (Gros), 943 01 13 80

BODEGÓN ALEJANDRO

Puesta al día de la cocina tradicional vasca.
Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 71 58

BOKADO-AQUARIUM

Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA-BERRI

Alta cocina en miniatura, respetuosa y trabajada.
Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja) 943 43 03 42

BOULEVARD 9

Gran variedad de pintos e interesantes menús
Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

BRANKA

P. Eduardo Chillida, 13. 943 317096
Brunka. P. Eduardo Ch. Balenciaga, 42-Igeloidi. 943 210600
Bully Café-Bar. P. Aves, 5. 943 214287

CABO NORTE

Logroño, 4. 943 312322
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6

CAFÉ DE LA PLAZA

P. Concha, 12. 943 473600
Café de la Plaza. Padre Larroca, 12. 943 292076
Café Sainza. Ramón María Lili, 2. 943 327173
Café Saigón. Hito M^o Cristina. 943 426689

CAFE SANTANA

Cocina intimorruptiva y buenos desayunos.
Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43 21 62

CAFE SYTTE

Desayunos, pintos, menús... y karaoke!
Javier de Barkaitegi, 13 (Amara), 943 46 94 00

CAFETERIA EXPRESS

R. Católicos, 12. 943 463990
Carvanersaria. Plaza Ben Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALVALDE

Pintos tradicionales y gran variedad en cazuelitas.
Mayor, 19. (Parte Vieja) 943 42 62 16

CASA BARTOLO

Fermín Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán. Secundino Eneaola, 20. 943 287419
Casa Galgala. Zabaleta, 28. 943 274391

CASA MARUXA

Paseo Bizkaita, 14. 943 461062

CASA TURBUCIO

Tradicón culinaria y gran variedad de pintos.
Fermín Calbetón, 40. (Parte Vieja) 943 42 31 30

CASA UROLA

Fermín Calbetón, 20. 943 441371

CASA VALLÉS

Buenos hieiros, excelentes chuletas y mejor trato.
Reyes Católicos, 10. (Centro) 943 45 22 10

CASA VERGARA

Impresionante variedad de pintos y vinos.
Mayor, 21. (Parte Vieja) 943 43 10 73

CASCAÑUECES

Pol. Colón, 46. 943 278839
Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga. Easo, 9. 943 422926

CUBI

Aldamar, 18. 943 425908
Dana-Ona. P. Hipodromo, 15. Zubieta. 943 365347
Danena. Matia, 6 -Antiguo-. 943 217320

DANENA

Bocadillos hermosos y de calidad a buen precio.
Embeltran, 8 (Parte Vieja), 943 42 51 97

DARDARA

Gran Vía, 12. 943 270363
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

Menú, ensaladas, raciones... y variedad en pintos.
Avda. Barcelona, 24 (Riberas de Loiola) 943 57 31 58

DON VITO

C. Com. La Breña, 943 430285
Dóner Kebab 1. Miracruz, 28.
Dóner Kebab 2. Sagardoteigi, 1. 943 367620
Dóner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9

DOÑER

Doñer. Fermín Calbetón, 4. 943 428210
Eibararra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442

Elaitza Asador. P. Padre Orkologia, 131. 943 21 2024
El Alamo. Duque de Mandas, 18. 943 286916
El Café de Marea. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176

El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente. Río Deba, 2. 943 270629
El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4. 943 426153

EL SITIO DEL MAGEUVAL

Gastronomía mexicana. Menú de día y de noche.
Fermín Calbetón, 45 (Parte Vieja), 943 42 48 66

EL TXOKO DE RAMIRO

Txofre, 4. 943 279799
El Txoko del montado, Av. Zarautu, 2. 943 317591
Eurra. General Echague, 7. 943 420357

ERRIKA

Autonomía, 1. 943 459699
Erribera. Camino Portuete, 14. 943 210000
Errota Taberna. Usurbil, 943 311553

ESPARTU

Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe. Aldakenea, 75. 943 291516
Etxabe. Duque de Mandas, 35 (Egija), 943 298254

ETXAIDE 4

Cocina tradicional y gran variedad de pintos
Etxaide 4 (Centro), 943 69 25 37

ETXANZI

Fermín Calbetón, 28. 943 426259
Etxe Nagusi. P. Padre Orkologia, Igeloidi, 943 216502
Euskal Piza. Extremadura, 9. 943 277300

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa a la derecha del Uruma
Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

FARFALLE

Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Ballenaves, 7/g, 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 203988

GAMBRINUS GERBERA

Pintos, raciones, bocatas... y parque infantil.
C. Com. Garbera. (Inbaurodangar) 943 39 64 47

GAMBRINUS BRETA

C. La Breña, 943 426514
Garbura. S. Jerónimo, 21. 943 422575

GANDARIAS

31 de Agosto, 23. 943 426262
Garbera Siderica. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbola. P. de Colón, 11. 943 285019

GARRAXI VEGETARIANO

Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

GAZTELU TXIKI

Carretera, 3. 943 327997
Giroki. Fermín Calbetón, 4. 943 421365
Goiz-Arri. Embeltran, 4. 943 425204
Gora-Bera. Bermingham, 3. 943 322477

GOROSTI

Pza. Txofre, 12. 943 576072
Gran Vía. Gran Vía, 9. 943 271601

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones para bodas
Paseo Gudamendi, 26. (Igeloidi) 943 21 40 00

HAIZEA

Pintos de autor
Aldamar, 8 (Parte Vieja), 943 42 57 10

HIDALGO 56

Pintos de vanguardia y menús variados.
Paseo de Colón, 15 (Gros) 943 27 96 54

HIPICA DE LOIOLA

C. de la Hipica, 44. 943 454218
Hotel Amara Pizca. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezbeiz. Satorrugetu, 13. 943 214311

H. MONTE IGLEZAS

Paseo del Faro, 13. 943 210211
Hotel Nicolai. P. Gudamendi 21-Igeloidi. 943 317665
Hotel Peltizar. Zubiaure, 70. 943 286103

HUANG CHEN (CHINO)

Larramendi, 11. 943 451968
Huai. Getaria, 15. 943 428764
Ibañuri. Nabarra Oñate, 1. 943 335255

IGLEA

Plaza Irabar, 2-Igara. 943 004783
Igeloidi Sidor. Guntzeita Baser. -Igeloidi-. 943 213251

IKAITZ

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

ILLARRA ASADOR

Producto de temporada de calidad y huerta propia.
Illarra, 97 (Ibaeta-Igara) 943 21 48 94

INBAURODANGAR

Zubiaure, 72. 943 292074

INTZA

Exquisito bacalao y la mejor "Ropa vieja"
Estelinen, 12 (Parte Vieja) 943 42 48 33

IAUSTI

P. de Errotaburu, 8. 943 311109
Iausti. Pol. Zuztu, 4 -Errotaburu-. 943 313933
Ibañuri. Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423

IRAETA

Barde Larroca, 2. 943 279793
Iratzo Hamburguesaria. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Erret. Cam. Petritza, 10. Zubieta. 943 372875
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466655

IRRIINTZ

Enormes bocadillos y gran variedad en pintos.
Pescadería, 12 (Parte Vieja) 943 42 42 34

ISLA DEL SOL (CHINO)

GIPUZKOAN NON JAN?

Kokotxa. Campanario, 11 -P. Vieja.- 943 421904
KOSTALDE
Especialistas en paella y cocina mediterránea.
Avda. Zurriola, 28 (Gros) 943 27 77 91

Kota 31. Pza. de Agosteo, 23 943 429306
Kuikuari. Vitoria-Gasteiz, 11 (Aranzazu), 943 219077

KURSAAL BAR
Menú del día y horario continuo de cocina.
Avda. Zurriola, 22 (Gros), 943 29 11 50
La Albacea. Balerinos, 19 943 446210
La Barrouca. Laramendí, 21, 943 454747
LA BONE (CASINO KURSAAL)
El restaurante del casino. Tu mejor apuesta Mayor, 1 (Parte Vieja), 943 42 92 14

LA BRASSERIE MARIE GALANT
Excelentes menús de temporada en un local ideal.
Zubieta, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70
La Cepa. 31 de Agosto, 7-9, 943 426394

LA CUCHARA DE SAN TELMO
Bar imprescindible en la ruta del pincho donostiarra.
31 de Agosto, 28 -trasea- (Parte Vieja), 647 78 74 44

LA CUEVA
Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.
31 de Agosto, 27 (Parte Vieja) 943 42 54 37
La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2, 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48, 943 421423

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

La Kabuzita. Igentesa, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 35, 943 444265
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18, 943 465293
La Mina (pizzería). Urbietta, 1, 943 427240

LA MURALLA
Acojedor local con una cocina muy personal.
Eztriban, 3 (Parte Vieja) 943 43 35 06
La Peña. Paseo de La Concha, 23, 943 462484
La Rampa. Muelle, 26-27, 943 421652

LA TAGLIATELLA
La mayor variedad en pasta italiana.
San Martín, 29 (Centro) 943 42 73 26
Peña y Goñi. 5 (Gros) 943 28 91 64

La Tabla Teyra y Mar. S. Martín, 42, 943 426092
La Torre de Pizarra. S. Vicente, 9, 943 431469
La Vaca. Andrestegi, 4, 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40, 943 429796
La Vaca. Mirazur, 18, 943 326537
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32, 943 456087
La Vida. San Marcial, 37, 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3, 943 427495
La Zuri. Zabaleta, 9, 943 293886
Lanziego. Triunfo, 3, 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10, 943 270871
Lau Hiezeta. Lau Hiezeta, 94, 943 352445
Lau Roizanos. Duque de Mandas, 47, 943 270549
Lugaritz. Avda. Tolosa, 77, 943 218503
Lukainkalegi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 371444

LUKAS BENTA BERRI
Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Julio Caro Baroja, 1, 943 22 48 00

LUKAS URBIETA
Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Urbietta, 34, 943 47 12 14

M2 Cafetería. Hondarribia, 20, 943 424169
Makrohotika Ekitea. Inbaurondro, 52, 943 288246
Mamma Mia. Pº Colón, 4, 943 275700
Manistegi. Paseo Oriamendi, 14, 943 311570

MANDARIN
Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
Zabaleta, 32 (Gros), 943 32 02 17

MANEX
Pintxos, cazuelitas, raciones y buen menú del día
Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta), 943 31 38 67

Marineta. Muelle, 15, 943 421388
Marsuquera Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311873
Martillun. Lau Hiezeta, 33, 943 351130

MARTÍNEZ
Las más impresionantes selección de pintxos en barra.
31 de Agosto, 13 (Parte Vieja) 943 42 49 65
Marugame. Pza. Marugame, 1, 943 212988
Mc Donald's Breteca. C. Com. Breña, 943 431418
Mc Donald's Garbera. Centro Comercial Garbera
Mei Yuan (chino). Matia, 35, 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13, 943 287288

Mendizorrotz. Plaza Lizardria, 4, Igeldo, 943 212023
MESÓN MARTÍN
Buena cocina tradicional y gran barra de pintxos.
Elkano, 7 (Centro), 943 42 28 66

Melero de Ulla. Pº de Ulla, 311, 943 271258
ML CATAES
Pintxos, menús y cordero y cochinito asado.
Zabaleta, 15 (Gros) 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA
Gastronomía innovadora con espectáculos vistas.
Pº de Ulla, 193 (Monte Ulia) 943 27 27 07

Miramón Arbelaitz. Pº Mikelletzi, 53, 943 308220
Mopas Cerverría. Sagüés, 943 277236
Morgan. Narkita, 7, 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904
MUNTO
Gran barra de pintxos y gastronomía tradicional.
Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja) 943 42 60 88

Munto Berri. Munto, 6º Alete
Murguía. Igara Bidea, 16, 943 310797
Nagusia Iru. Mayor, 4, 943 433991

NARRIKA
Los mejores kokotxs de setas del mundo mundial.
Narkita, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27
Narru. Zubieta, 56, 943 423349

Néstor. Pasadouro, 11, 943 424873
Nikolas Asador. Duzinturri, 10, 943 217151
Nineu. Zurriola, 1, 943 003162

Nipper. Pza. José María Seret, 1, 943 313992
Nuevo Dúo. Camino Gólkazubi, 100, 943 330653
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8, 943 427300
Olivijos. Erregainza, 4, 943 214989

Onguedo. Ojedo, 8, 943 420738
Ordeiza. San Lorenzo, 6, 629 520862
ORIENTAL
Gastronomía vietnamita y china de alto nivel.
Reyes Católicos, 6 (Centro) 943 47 09 55

ORIENTAL II
Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.
Mantelera, 6 (Centro) 943 47 08 55

Ortegui. Portuñe bidea, 23, 943 312601
ORMAZABAL ETXEA
Bar de pintxos con un sabor y encanto especiales
31 de Agosto, 22 (Parte Vieja), 943 429907

Osinaga. Corsarios Vascos, 219, 943 451327
OSTADAR
Ambiente universitario y gran variedad gastronómica.
Pº Berioy, 13 (El Antiguo) 943 21 99 40

Paco Bovo. Mayor, 6, 943 431073
Pagadi. General Arceite, 1, 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Artustus, 219, 943 218330

PALACIO DE CHINA
Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
Laramendí, 11 (Centro), 943 45 19 68

PANPOTA BOKATEGIA
Gran selección de bocatas horneados al momento.
C. Comercial Garbera (Inbaurondro) 943 39 47 76

Pantxika. Muelle, 219, 943 421179
PASALEKUI MARIQUERÍA ASADOR
Excelentes mariscadas a precios sin competencia.
C/ Ilumbe, 11 (Amara-Anoeta) 943 46 16 65

Patx Negra. Ilumbe, 11, 59 943 450147
PAULANER BIERHAUS
Cadillos, salchichas y gran variedad de cervezas.
San Vicente, 7 (Parte Vieja) 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081
Peggy Sue (S. Marcial). 5, 943 429532
Pekin (chino). General Jauregui, 5, 943 428930
Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDÍ
Buen foto, pintxos y bocadillos descomunales.
Narkita, 27 (Parte Vieja)

Piti Yulo. Eskalantejo, 118, 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, 31, 943 310896
Plaza Café Bovo. Pº Pastor, 14, 943 445712
Pollenta. S. Jerónimo, 3, 943 425779
Portuexu. Portuexu, 43, 943 215018

QING WOK
El primer wok de Donostia, con toki-parque infantil.
Gran Vía, 4, esquina Zurriola (Gros) 943 28 62 56
Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10, 943 321661
Revillano. Puerto, 9, 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126

Regatta. Fuerterrabia, 20, 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1, 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57, 943 232907

Rialto. Pza. Artikutza, 9, 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Iruñ, 943 466570
R.K. Pza. José María Seret, 2, 943 313135

ROBIN BANANA
Club de sushi y cocina de autor.
Secundino Esnaola, 7 (Gros) 943 27 79 71

ROJO Y NEGRO
Gran variedad en pintxos y cocina ininterumpida.
San Marcial, 52 (Centro) 943 43 18 62

Salaberria Siderria. J.Mª Salaberria, 15, 943 456311
Saltipipi. Calzada Vieja de Aitorrieta, 3, 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32, 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720

S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zurriola, 943 573626
Sebastián. Muelle, 14, 943 425862
Senra. S. Francisco, 32, 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)
Gastronomía japonesa, menús y plancha en vivo.
San Marcial, 6-10 (Centro) 943 42 42 10

Siderria Ametzí. Ametzí Goikoa-Igeldo 943 217323
Siderria Donostiarra. Enbeltrán, 5, 943 420421
Siderria Inbaurondro. Pº Zubiarre, 72, 943 292074

Slabon Café. Urbietta, 44, 943 464208
SM Café. Urbietta, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10, 943 426888
Stiaaf. Pº Dolores Agirre, 12, 943 326596

Suhazi. Juan de Bilbao, 17, 943 421780
SYRÁH
La vinoteca de Amara. Fantásticas tortillas
Pza. Iruñ (Amara), 943 46 66 43

Tamboril. Recalde, 2, 943 423507
Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-, 943 273561
Tejiera. Tejiera, 9, 943 282304
Telepiza. Avda. Tolosa, 13, 943 312555

Telepiza. Bermingham, 25, 943 286033
Telepiza. Easo, 27, 943 431737
Tendido 5. Secundino Esnaola, 8, 943 276040

Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118
Teneshko. Avda. Zarautz, 85, 943 213508
TRAPAS ASADOR-ERRETEGIA
Especialistas en pescados y carnes a la parrilla.
31 de Agosto, 26 (Parte Vieja) 943 42 57 58

Tribuna Norte. Pº Dolores Agirre, 22, 943 276263
Tse Yang. Pº Republica Argentina, 4, 943 426689
TSI TAO
Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.
Paseo Salamancana, 1 (Parte Vieja) 943 42 42 05

Tun Tún. S. Jerónimo, 25, 943 426882
Txalín. Alta Orozaga, 63 -Igeldo-, 943 214969
Txalupa. Fermín Calbetón, 3, 943 429675

Txepetxa. Pasadouro, 5, 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10, 943 423270
Txinparta. Avda. Navarra, 8, 943 291506

Txinparta Sagarotegia. Ilbarrieta, 2, Barrio Igara
Txitxueneta. I, 4, 943 456860
Txitxueña. Pº D. Benjamins, 85, 943 450987

Txitxu. Pza. Constitución, 14, 943 428619
Txitxu. Igeldo, Balaizaga, 219, 943 212979
Txoko. Mar, 12, 943 425412

Txokolo Asador. Mantelera, 4, 943 463491
TXOLA
Menús pintxos y raciones para rendir en el trabajo.
Portuexu, 35 (Ibaiteta-Igara) 943 31 67 84

Txomin Asador Siderria. Pº Antzieta, 6, 943 451964
TXONDORRA
Cocina de temporada y gran variedad en pintxos.
Fermín Calbetón, 7 (Parte Vieja), 943 42 07 82

Toxxa. Kristobal Balaizaga, 47, 943 311511
TXUBILLO
Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa.
Matia, 5 (El Antiguo) 943 21 11 38

TXULETA
Producto de temporada y buena cocina tradicional.
31 de Agosto, 40 (Parte Vieja) 943 44 10 07
Txurru. Pza. Constitución, 9, 94329181
Ubarrechena. Puerto, 18, 943 428352
Udane. Isabel II, 6, 943 451401

Ulla. Pº Berioy, 15, 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17, 943 420434
Urduñola. Carlos, 6, 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6, 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8, 943 423185
Urkabe. Segundo Izpiza, 33, 943 291891

Urkiola Sagarotegia. Igara bidea, 37, 943 210168
Urxari-Bº. Bermingham, 17, 943 277395

Urumea. Alto de los Robles, 10, 943 460536
Val Bena. Blas de Lezo, 4, 943 454699
Val Bena. Boulevard, 47, 943 422416

Valverde. Pº de Larrabaz, 49, 943 392463
Vaia Foral. Pº Federico García Lorca, 10, 943 470899
Vinoteca Bermingham. Vitoria-Gasteiz, 943 314699

Vinoteca Pulperia. Mirazur, 13, 943 326005
Virus. Gran Vía, 28, 943 298882
Vongole. Resurrección Mº de Azúve, 6, 669 528655

Wagner. Sagüés, 14, 943 322676
XANTI (HOTEL ANOETA)
Cocina tradicional y pescados a la plancha.
Anoeta pasaleakoa, 30 (Amara) 943 45 74 36

Xarna. Avda. Tolosa, 123, 943 317162
Zabaleta. Zabaleta, 51, 943 270490
Zaguirri. 31 Agosto, 28, 943 424044
Zelai Txiki. Travesía Rodi, 79, 943 274622

ZERUKO
Los pintxos más novedosos de la Parte Vieja.
Pescadería, 10 (Parte Vieja) 943 423451

Zorroaga. Pº Zorroaga, 27, 943 444146
Zubimusu. Logroño, 5, 943 314465

// ALBALTZIKETA
Larrazit. Larrazit auzoa, 943 652483
Larrazit-barra. Larrazit auzoa, 943 653572
Naiñari. Larrazit auzoa, 943 655815
Ostua. Centro, 943 651876
Estanko taberna. Centro, 943 653283

// ADUNA
Aburuza Sagarotegia. Goiburu auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagarotegia. Garagarza, 943 690774
Urran Sagarotegia. Polig. Urran, 943 691255
Upizaitz. Pol. Urtaki, 943 693396
Uztartza. Herriko plaza, 943 693481

// AIZARNA
Aitzondo. Laurgain Disem, z/g, 943 632700
Altzerri. Ubeugun, z/g, 943 630762
Aristarazu. Nucleo Antzerri, 13, 943 834521

Aristarazu. Ubeugun, 943 800125
Errotza Casa Barri. Oskoztegia, 943 835465
Huruzena. Plaza Gozategi, 6, 943 834272
Izara. Urdaneta, 943 131867

Izeta Asador. Bº Elkano, 4, 943 131693
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11, 943 834322
Portu Asador. Santo Ereke, z/g, 943 894434
Sabota Siderria. Bº Santio, 943 835738
Sexa Asador. Bº Santio Eneka, 29, 943 830716

// AIZARNAZABAL
Xitei. Zubiade, 7, tel.943 147373
Urtari. Herriko Plaza, 3, tel.943148321

// ALBIZTUR
ELANE
Las mejores alubias en un entorno de gran belleza.
Herriko 943 65 23 14 - 943 65 43 51

Albiztur Etxea. Bajos Ayuntamiento, 943 652508
Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa, 943 580976
Ugarte. Albiztur 32, 943 651728

// ALEGIA
Ezmiendi. San Juan, 53, 943 653098
Hilarri Berri. S. Juan, 55, 943 654819
Iskúria. S. Juan, 55, 943 653097

ROUTE 33
Restaurante, Cafetería, Panadería, Museo...
Poligono. Bazurka, 1 (Junto a la N-1), 943 69 86 04

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

// ALKIZA
Alkizako Ostua. San Martín Plaza, 943 691836
Elizegi taberna. San Martín Plaza, 943 690788

// ALTZAGA
Altzagarte. Altzaga disem, 18, 943 884196
OLAGI SAGAROTEGIA
Slaki al botx de casa, restaurante y casa rural.
Altzaga Bidea, 943 88 77 26

// ALTZO
Arandia. Segoretxe etxea, z/g, 943 652262

// AMEZKETA

Arkitzepe. Plaza Beltzaren, 1-8, 943 655848
Bartzaina. Barrio de Deuzaren, 18, 943 650695
Xindoki. Etxea Añe, 8, 943 653197

// ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5, 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7, 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erró, 2-4, 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41, 943 593692
Iurri. Pza. Bazkardo, 8, 943 594044
Gaztaniaga Sideria. Bº Buruntza, z/g, 943 591968
Goburu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizaran. Kale Bernia, 38, 943 593205
Mizpirati Sideria. Bº Leizotz, z/g, 943 593954
San Esteban. Goburu auzoa, 943 590663
Trainerun. Kale Nagusia, 6, 943 593692
Xalakea. Aita Larramendi, 943 591604

TKERTOTA

Cocina de mercado con producto de alto nivel
 Goburu, z/g, 943 59 07 21

Txitibar. Zumez Plaza, 7, 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera categoría y venta de vino
 Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4, 943 651956

Goikotxea. San Juan, 9, 943 651907

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarran, 15, 943 787051
Larra. Kalebarran, 17, 943 787068

Lekoa Berrí. Inmo Auzoa, 943 786094

Ongi Etorri. Baramuzin, 6, 943 786349

// ARAZMA

Toki Añai. Herriko plaza s/n, 943 888953

// ARETXABALETZA

Aretz Taberna. Markole, 5, 943 791467

Anduaga. Araba Ibilbidea, 31, 943 791047

Basabe. Polig. Industrial, 943 799184

Baster-Alde. Bº Galartza, z/g, 943 792458

Berri Taberna. Durana, 26, 943 792067

Bodegola. Nafarroa, 6, 943 792045

Goyaran. Solohandri, 8, 943 796857

Gurea. Durana, 32, 943 792064

Hirusta. Plaza Iargi, z/g, 943 790657

Ibarra. Pº Araba, 29, 943 791803

Matikua. Bº Aztza, 943 791688

Zaraitz. Pº Araba, 20, 943 798995

// ARRASATE

Aldape. Iburruiti, 41, 943 796369

Arteaga. Bº Garagartza, 37, 943 711881

Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3, 943 795582

Boliñete Asador. Zurugale, 24, 943 793991

Buenueva. Jokin Zaitegi, 6, 943 797960

Cassolo (pizzería). Anizmiruz, 2, 943 794564

Cafeteria Express. Maatzako, 8, 943 798514

Dragón Oriente. Araba Etorbidea, 3, 943 712500

Elizondo. Garagartza Auzoa, 943 791599

Errastukua. Beñona, 18, 943 791013

Gaioñdegi. Lapurdi, 4, 943 797060

Goiz Añe Degustazioa. Iburruiti, 33, 943 791115

Gran Muralla. Oñara, 36, 943 791195

Hilarión. Plaza Larrea, 5, 943 770169

Kanpanazar. Kanpanazar Gaiña, 943 582912

Katalde. Poligono Industrial, z/g, 943 771080

Larninebe. Bº Urdala, 943 792215

Lorategi. Iburruiti, 7, 943 790467

Luksa Zerkañeta. Iburruiti, 11, 943 794879

Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531

Merón. Ganoloko. Bañez, 3, 943 792240

Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125

Pildain. Urdala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional y de mercado con toques de autor.

Bº Urbirari, 37, 943 49 39 39

Sara Menderezu. Meztzerreka, 943 717586

Xiritza Taberna. Gosalburua auzoa, 943 791035

Toxko I. Oñara Lantzeri, 12, 943 795850

Xondorra. Bizkaia etorbidea, 9, 943 794276

Yarkape. Oñara, z/g, 943 772004

Ugarran. Garagartza, 2, 943 797658

Urrin. Urbirari auzoa, 23, 943 799524

Uxarte. Bº Udala, 943 791250

// ASTEASU

Iurri Urdo. Herriko Plaza, 5, 943 691331

Iurri Asador. Alto de Andazarrate, 943 580866

Matxevaldi Sideria. Zabalaitz, 943 619222

Gauka Goikoa. Gobolera, z/g, 943 690251

Parabisa. Errementari, 1, 943 691025

Satxola Sideria. Bebalaira auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelenia Sideria. Camino Olalume, 57, 943 333333

Alcorena Sideria. Camino Petregi, 4, 943 333699

Amets. Poligono, 26, 943 551938

Astarbe Sideria. Txoritxetilla, 13, 943 551527

Bastiza Hostal. Pza. Ergobia, 12, 943 550689

Berezartzu Sideria. Beren Aran etxea, 943 555798

Buenaventura Sideria. Cam. Alta, z/g, 659 100392

Buko Taberna. Tomas Añe, 943 551204

Ekaitz. Tomás Añe, 9, 943 553943

Ergobia Sideria. Ergobia plazatza, 19, 943 553301

Etxeberria Sideria. Santiago-Enea Baseria, 943 555697

Garzaitze Sideria. Pº Martuluen, 139, 943 469674

Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1, 943 557867

Iurri-Zel Sideria. Camino Olalume, 63, 943 552242

Iñai-Iur. Nabarra Oñaitz, 1, 943 332525

Itatza Taberna. Mayor, 32, 943 554989

Itzea Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25, 943 330030

Irigoin Sideria. Iparate Bidea, 12, 943 550333

Kako. Mayor, 19, 943 531741

Kaki Bokotegia. Nagusia, 29, 943 330647

Larrazte Sideria. Caserio Muiargotz, z/g, 943 555647

Las Vegas. Errekoja plaza, 2, 943 553498

Lizaga Sideria. Caserio Garzaitze, z/g, 943 468290

Matxa. Nagusia, 40, 943 550038

Menditxob. Iñai, z/g, 943 357202

Mendizabal Abiz. Oñaride Txiki Baseria, 943 555747

Mikela. Nagusia, 18, 943 551007

Mina Sideria. Txoritxetilla, z/g, 943 555220

Oñalume Zar Sideria. M. Arzamendi, 16, 943 552938

Oñaride Sideria. Bº Asturgarra, 943 553199

Petregi Sideria. Petregi Bidea, z/g, 943 457188

Rezola Sideria. Caserio Ipintza, 12, 943 556637

Roxario. Nagusia, 96, 943 551138

Sarasola Sideria. Camino Orgoñe, 14, 943 555746

The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3, 943 332842

Xinguri Berrí. Donostoi Ibilbidea, 30, 943 333944

Yalde. Camino Olalume, 34, 943 330550

Zapiain Sideria. Errekoñate Etxea, 943 330033

// ATAUIN

Lizarruti Parketxea. Parque Aralar, 943 582089

Trosketa. Elbarrena, 59, 943 180037

URBIRATE

Sideria y asador, abierto en verano.

Ergobia, 6, 943 81 09 19

Victor. Herribarrera, 71, 943 180033

// AZKOITIA

Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186

Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11, 943 026851

Basterreke. Basterrebe Industrialdea, 943 851061

Errexli. Kale Nagusia, 95, 943 852888

Geltoki. Trenbidearen Zumardia, 9, 943 852228

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

Iurri. Aingeru kalea, 10, 943 852003

Izuri. Kale nagusia, 120, 943 850017

Izuri. Aizpururo auzoa, 943 852630

Joseta. Aizkibel, 10, 943 853412

Koeka. kale nagusia, 92, 943 851196 (Pinboak)

Larrazte Cruz auzoa, 20, 943 851195

Laramendi Torre. Donibane, 10, 943 857666

Matxa Urtze. 75 Induslaria, 943551103

Maritte. Maritte auzoa, 943 857332

Orate. Madariaga auzoa, 943 853756

San Agustin. Aizpururo auzoa, Tel.943 853492

Sara Atzibiri. etorbidea, 9, 943 025714

Txakun. Kale Nagusia, 81 (Pinboak)

Xitxigolf. Txerlota auzoa, z/g, 943 851008

Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pinboak)

// AZPEITIA

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

Añota. Elosiaga auzoa z/g, 943 812092

Auzua. Barrena kalea, 14 Urestilla, 943 815754

Balgera I. Enparan kalea, 6, 943 814464

Balgera II. Salbe auzoa, 94, 943 812389

Berri. Erri Kalea, 29, 943 812092 (Pinboak)

Berri-El. Enparantza nagusia, 1, 943 810097

Eskaute. Maritte auzoa, 24, 943811128

Izurzu. Iñeñon Ostrabegia, 10, 943800410

Jai Añai. Jai aite etxea, Urestilla bidea, 943812271

Jai Añai. Jose de Artebe, 17, 943150311

Kiruri. Loloako auzoa, 24, 943815608

Landeta. Landeta auzoa, 12, 943810959

LARRAÑAGA HOTEL-JAITEKHA

Cuidada cocina tradicional en un precioso caserío

Urestilla bidea, z/g, 943 8111 80

Lau Bide. Landeta, 2, 943816878

LOIOLA HOTEL

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones

Loloako Inazio Hiribidea, z/g, 14 y 16 16 16

Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16, 943812001

Mikel Uria. Loloako Inazio Hiribidea, 5, 943814315

Ondarubi. Harzubidea, 49, 943 812071

Ongi-Etorri. Salbe, 21, 943 1500689 (Pinboak)

Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 810509

Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7, 943 026860

Pastorkua. Jose Artebe, 13, 943811867 (Pinboak)

Patxo. Pablo VII, 16, 943812040 (Pinboak)

Pizza Spring. Iñaki Aizpuru, 6, 943081632

Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353, 943 813442

Uranga. Loloako auzoa, 7, Tel. 943 812543

Zuhaitz. Erri kale, 943 151634

// BALIARRAIN

Zartagi Jaiteke Aterpetxe. Hirigunea, 6, 943 160376

// BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15, 943 163116

Atsegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1, 943 882122

Bandarriaran. J. Miguel Iurruiz, 7, 943 889210

Basakana. J. Miguel Iurruiz, 11, 943 882023

BATZOKIA

Cocina tradicional. Pinbos y vinos. Variedad en menús

Nagusia, 26, 943 88 66 55

Bideluze. Pza. Bideluze, 2, 943 885975

CASTILLO HOTEL-JAITEKHA

Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.

Ctra Madrid-Irun, Km. 417, 943 88 19 58

DOLAREA HOTEL-JAITEKHA

Menús variados de calidad y cuidada cafetería.

Nafarroa etorbidea, z/g, 943 88 98 68

Yogurti. S. Inazio 19, 943 880037



GIPUZKOAN NON JAN?

Gobera. Sta. Ana, 10. 943 740580
 Harzubi. Olasope, 1. 943 741244
 Herri-Gain. San Pedro, 4. 943 743040
 Ibai-Ordo Asador. Sta. Ana, 2. 943 742627
 Inaki. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
 Inaki sagardotegia. Olatza, 3. 943 208844
 Jaika. Pedro Muguruza, 27. 943 741029
 La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
 Landrau. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
 Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
 Mintreta. Zona deportiva Mintreta, 943 748744
 Mirenas's Irish Pub. Bernardo Ezquerro, 2. 943 531557
 Otzak. San Roque, 38. 943 743411
 Salento. Pn. Ururzuno, 10. 943 740196
 San Pedro. S. Pedro, z/g, 943 740010
 Sigma. Xixilion, 1. 943 748531
 Txarrunda. Ermuarribide, 1. 943 740793
 Wok 999. Olatza, 3. 943 121672

// ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g, 943 521704
ALDURA
Precioso restaurante en un entorno privilegiado.
 Fuerte San Marcos. 943 52 22 71
 Arza. María de Lezo, 7. 943 519654
 Borda. Berri. Campas de Listorreta, z/g, 943 529274
 Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047
 Donosti Sidería. Zamañobe. 8. 943 526041
 Egiburu. Zamañobe-Zentelari. 943 341831
 Egi-Luz Sidería. Bº Zamañobe. 943 523905
 Guaski. Oreteta, 2. 943 514225
 El Txitoke. María de Lezo, 20. 943 527701
 Erreka. Zamañobe, z/g, 943 515913
 Errenlekiak Batzokia. Pza. K. Mitxelena, 4. 943 002468
 Frontalbia. Astigarraga. Benta, 943 511445
 Frontalbia-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g, 943 524418

FUERTE DE SAN MARCOS

Precioso restaurante en un entorno privilegiado.
 Fuerte San Marcos. 943 52 22 71

GAMBRINUS ERRETERIA

Menu del día. Platos combinados. Coddinos...
 C. Niessen. 943 52 16 61
 Gaztelu Hotel. Andra Mari, 6. 943 511084
 Gran Muralla (chino). Andra. Nevada, 7. 943 521363
 Gurizka. Txirrita, 1. 943 003195
 Iruntzi. Kapitain Enea, 5. 943 511086

IZADI

Pintxos especiales y gran carta de picoteo
 Alfonso X, 9. 943 34 04 69
 KB. Gamon Zamañola (Alameda). 943 247044
 Juli. Viteri, 27. 943 512887
 La Peña Navarra. Viteri, 26. 943 511081
 Lapiko. Cuzes, Iruza, 5. 943 755540
 Las Cazarías. Alameda Donostia, 12. 943 511046
 Leku-Zarra. Mendialdua, 3. 943 516441
 Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
 Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
 Merino. Sorginbuitu, 23. 943 529614
 Mesón Extremeño. Pº Iztella, 3. 943 511033
 Muguriz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
 Orso Sidería. Zubiaurre, 8. 943 515956
 Onena. Zamañobe, 2. 943 527997
 Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
 Perurina. Astigarraga Bentaik. 943 515252
 Pizza Sport. Murrigoleta, 5. 943 522000

POLLO RICO

Pintos asados y platos combinados para llevar.
 C. Niessen (Gambrinus). 943 52 16 61
 Pollo Rico. Piscinas. Alto Beruain. 943 521661
 Rong Hu (chino). Olibet, 5. 943 340124
 Susperregi. Zona Aldura, z/g, 943 580055
 Sutondo. Polig. Masi-Lodi, z/g, 943 344290
 Txi Mahal. Sorginbuitu, 13. 943 529614
 Teleyiza. Alfonso XI, 6. 943 513651
 Tz. S. Marcos, 4. 943 511052
 Ur-Gain. Fanderia, 943 344245
 Veneza Pizza. Santa Clara, 4. 943 511992
 Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
 Viteri. Viteri, 39. 943 510096
 Zamañobe. Bº Zamañobe, z/g, 943 519001
 Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

// ERREZIL

ANTON BORDA. Zelatun, 943 814981
Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
 Letea. Letea, 943 812887
 Izarre. Letea, azuza, z/g, 943 813524
 Granada. Granada Baserría, 943 813535
 Trinbera. Letea, 14. 943 812826

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Garatandui, 21. 943 714822
 Maulanda. Maulanda, z/g, 943 714720
 Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345
 Otazeta. Aranzubuzala, 1. 943 717510
 San Miguel. Apuruzaga elizatea, 943 714871
 Txalaparta. Aranzubuzala, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostata. Argindegi ebea, Ezkio, 943 720267
 Itsasoko Ostata. Itsaso, z/g, 943 880315
LABEKOA BERRI
Excelentes menús y cocina molecular.
 P. Sta. Lucia, 943 72 25 52
 Mandubito Benta. Mandubia, z/g, 943 882673

// GABIRIA

Aztiria Asador. Bº Aztiria, z/g, 943 733622
 Benta Ledor. Bº Aztiria. 943 730094
KORTA ASADOR MARISQUERIA
Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.
 S. Lorenzo, 943 88 71 86
 Gabirio Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINTZA

Kale Txiki, S. Miguel, z/g, 943 886243
 Oteña. Larratze Bidea, z/g, 943 889848

// GETARIA

Abeita. Meagaz, z/g, 943 132496
 Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
 Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
 Azkue. Alto Meagas, z/g, 943 130500
 Balañeri. Portua, z/g, 943 580911
 Ekono. Herrieta, 2. 943 140024
 Girona. Harria. Nagusia, 20. 943 140800
 Iribas. Nagusia, 34. 943 140406
 Ibas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
 Kaia-Kaibe. General Arana, 4. 943 140500
 Ketrari. Txontopete, 27. 943 140194
 Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
 Naoika. Kaia, 17. 943 140264
 Poitena. Nagusia, 9. 943 140113
 S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
 Talai-pe. Puerto Viejo, z/g, 943 140613
 Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akaregi Sidería. Akaregi Baserría, 943 553495
Alberdi Sidería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altuzeta Sidería. Osinaga Auzoa, 7. 943 551502
 Aralar. Zapa, 8. 943 331506
 Arrigain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
 Artola. Zungaitza, 4. 943 206348
 Arzia. Unzuaga Bailara, 57. 943 330455
 Belazarte Benta. Ctra. Gozuetua, km 9,5. 943 331569
 Benta Erri. Pº Urumea. Arano, 948 514018
 Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
 Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 55269
 Ezimendi Sidería. Osinaga Bailara, 38. 943 556405
 Erorri Sidería. Osinaga Bailara, 13. 943 336990
 Errogurrua-Enea. Iruñaga, 10. 943 330291
 Euskal. Ebeberri, 2. 943 551267
 Euskal Pizza. Larramendi, 3. 943 33337
 Fagollaga. Bº Errezil, 68. 943 550031
 Gaia Aretza. Galaterra, 943 333116
 Galizia Etxe. Bº Zikiñaga, 33. 943 556124
 Garri. Nefar, 10. 943 550022
 Goko-Lasoz Sidería. Errezilo, 89. 943 553272
 Gunea. Arganzin, 2. 943 332529
 Gure Ametsa. Pol. Ezago, 5. 943 330986
 Iparregirre Sidería. Bº Osinaga, 10. 943 550328
 Iruñedi. Epele, 7. 943 552480
 Iruñedi. Kardaberaz, 21. 943 555724
 Itxasburu Sidería. Osinaga, 943 556879
 Iruñedi. Bº Errezilo, 50. 943 330461
 Izare. Polig. Lastoza, z/g, 943 550640
 Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
 Karkero. Juan de Uribeita, 15. 943 552607
 Kalki. Nagusia, 15. 943 336969
 Larre-Gain Sidería. Bº Errezilo, z/g, 943 555846
 Lekuzarra Bodega. Zikiñaga, 84. 943 556355
 Lodi. Nagusia, 25. 943 557509
 Olatza Sidería. Bº Osinaga, 38. 690 68844
 Otxoa-Enea Sidería. Bº Osinaga, 35. 943 556894
 Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
 Rioja. Nagusia, 943 550026
Rufino Sidería. Akaregi, 7. 943 552739
SANSONATEGI
Gran cocina de temporada. Ideal para celebraciones.
 Martindegi, 13. 943 331572

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
 Sareto. Santa Bárbara, 92. 943 556481
 Triponitzi. Kardaberaz, 11. 943 555724
 Txintxua. Bº Zikiñaga, 76. 943 552199
 Ugaldetxo. Pagoga, 19. Errezilo, 943 550240
 Zelaia Sidería. Bº Martindegi, 28. 943 555851
 Zingui-Zango. Bº Florida, 54. 943 330897
 Zumardi. Orkologia, 29. 943 330656
 Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

ELKETA
Variedad de menús, raciones y platos combinados.
 San Miguel Bailara, 2. 943 65 21 16
 Ostatu. S. Cruz Apaiza plaza, 1. 943 652496
// HONDARRIBIA
 Abarka. Pº Baserritaz, 36. 943 641991
 Aeropuerto. Gabarrini, 22. 943 668508
 Añere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
 Alameda. Minasroeta, 1. 943 642789
 Ama Lur. Itsasargi kalea, 943 643632
 Antonbu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
 Antxibia. San Nicolás, 943 641880
 Aratz Asador de pollos. Pº Buitón, 12. 943 649489
 Ardoxa Wineketa. San Pedro, 32. 943 643169
 Ardoxa. Foru Kalea, z/g, 943 641515
 Arrantzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034
ARRAUN ETXEA
Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza.
 Pº del Muelle, 5. 943 64 49 39
 Arraunlari. Pº Buitón, 3. 943 641581
 Arroka Berri. Higuier bidea, 6. 943 642712
 Ballestana. Arkoll-Santiago, 39. 943 641420
 Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
 Beko-Errota. Zazabia, 943 643194
 Camping Jaizbelbe. Ctra. Guadalupe, 943 641847
 Cantina Gazteluko. Camino Guadalupe, 943 642111
 Casa Manolo. Amute, 943 642792
 Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
 Conchita. S. Pedro, 33. 943 640493
 Donatutz. Dendak, 6. 943 645663
 Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
 Errandonea. Camino Guadalupe, 943 642933
 Gaxex. Mabini de Arzu, 11. 943 641462
 Goxendosa. S. Pedro, 78. 943 641952
 Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
 Güell. Bº Amute, 943 643297
 Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
 Hermandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
 Hiruziti. Bº Zazabia, 266. 943 646689
 Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
 Horixe. Santiago, 45. 943 640455
 Igale Jaizbelbe. Baserritaz Etorbi, 1. 943 646040
 Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
 El Capo. Milinero, 28. 943 643322
 Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
 Itzaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
 Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g, 943 645557
 Kai-Aldo. Itxasargi, 8. 943 644622
 Kaiela. Itxasargi, 4. 943 111965
 Kalifornia Hamburguerria. Santiago, 65. 943 642552
 Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642240
 Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ASADOR-ERRETEGIA
Asador espectacular con una cuidada gastronomía.
 Bº Arkolla, 33. 943 64 63 09
 Larra. Damari, 4. 943 642704
 Lukona. S. Pedro, 45. 943 642762
 Lokate Sidería. Bidasso, 18. 943 645880
 Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298
 Mañtane. Javier Ugartte, 6. 645711
 Maite. S. Pedro, 35. 943 642771
 Mamutzar. Eguzki, 8. 943 645032
 Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
 Ollurta Azpi Sidería. Zazabia, 21. 943 643708
 Ondarrutz. 7 de Septiembre, 943 642799
 Ortazarde Cerveceria. Itxasargi, 12. 943 642374
 Pizzeria Portuko. Pº Buitón, 943 645655
 Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
 Ramon Roteta. Iruñ, 1. 943 641693
 Sebastian. Nagusia, 11. 943 640167
 Sugari. Nefarosa Bateria, 1. 943 645408
 Trinalnes. Santiago, 3. 943 645944
 Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
 Txori. Pº del faro 56, 36. 943 644170

URALDE
Carnes y pescados a la parrilla. Buen menú.
 Santiago, 78. 688 61 49 90
Urdin Marisquería. Bidasso, 10. 943 644614
 Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611

Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
 Zeria. S. Pedro, 43. 943 642870

// IBARRA

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

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebegetarre, z/g, 943 187656
 Gascua. Diseminado rural, 212. 943 187193
 Guardi. Goardi indutrialdea, 943 801918
 Murcia. Nagusia, 46. 943 187319

// IKAZTEGIETA

Begristan Sidería. Caserio Iruñotz, 943 652837
 Ostata. Lorenzo Zuena, 7. 639 439582
 Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343
 Zubiaurre. Diseminado, 13. 943 643500

// IRUN

Aladegi Bitokoa. Bº Olatberria, 49. 943 631964
 Alakale. Andra Zazabia, 943 630444
 Añana Hotel. Andra. Iparalde, 51. 943 635700
 Aitor Asador. Juncal Landaburu, 47. 943 624477
 Alberto Asador. Andra. Iparalde, 42-44. 943 630768
 Aldapa. Pinar, 1. 943 616033
 Alto de Arretxe. Andra. Elizabaz, 52. 943 627438
 Anaka Berri Asador. Peña de Aia, 7. 943 611300
 Anastasio. Serapio Mujika, 18. 943 615048
ANTXON-GAZTELUMENDI
Pintxos y cocina de autor en pleno centro de Irun.
 Pza. San Juan, 3. 943 63 06 12
 Arano. Mayor, 15. 943 620859
 Arroka Berri. Andra. Iparalde, 12. 943 627332
 Arria. Darío de Repoyos, 13. 943 624173

ATALAIA

Exquisita cocina de la mano de Inaxio Muguruza.
 Arizpe, 68. 943 63 55 18

Antero. Estación, z/g, 943 613213
 Baserrí. Ertolaizar, 1. 943 627907
 Baserrí Asador. Berrotarren, 5. 943 627745
 Bidasso. Virgen Milagrosa, 3. 943 619193
 Bidasso Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
 Bikote. Pilar, 1. 943 633706
 Bi-Milren. Behobia, z/g, 943 624521
 Biribil Palmera. Bentaik Uribeaitze, 12. 943 630570
 Borda Txiki Ibarra. Bº Meaka, 6. 943 630914
 Burger King. C. Mendibil, 943 633614
 Café Irun. Leburunburo, 91. 943 619372
 Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
 Casa Barandiarán. Polig. Soronárra, 3. 943 610262
 Casa Merino. Añ. Iparalde, 57. 943 625703
 Gasa. Pº Colón, 46. 943 619507
 D-Jura-Jura Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
 Danako. Artizan, 943 118821
 Don Jabugo. Plaza del Encanche, 8. 943 615089
 Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
 Eguzki. Cipriano Larrañaga, 47. 943 616794
 Eguzki. J. Tallahas Landaburu, 943 630185
 Elcano. Jose Maria Etxea, 9. 943 660014
 Enrique. Etxe. Bº Bº Behobia, 943 622629
 Ertola Berri. Zatsai-Urtzapite, 7. 943 630481
 Estebena. Bº Alameda, 51. 943 621962
 ETH Hotel. Komete Sarea, 51. 943 634100
 Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
 Ferson. S. Comp. Comercial Behobia, z/g, 943 632766
 Fuenterriaba. Fuenterriaba, 3. 943 616028
 Gambrinus. C. Com. Txingudi, 943 630512
 Gaztelumendi. Plaza S. Juan, 1. 943 630512
 Gure Borda. J. Esteban Induri, 3. 943 632915
 Har-B. Mayor, 20. 943 620595
 Har-B. Etxea, 9. 943 628790
 Harri. Anzarán, 9. 943 537631
 Ibarako Ogiarri. Bº Meaka, 21. 943 621848
 Iñaki Hotel. Andra. Leburunburo, 47. 943 638232
 El Capo. C. Mendibil, 943 639615
 Inalde Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
 Inaki Asador. Santiago, 34. 943 630893
 Inaki. Gabiria, 3. Polig. Ventas, 943 635217
 Inigo Landa. Ficocha, 943 639639
 Irungo Alseña. S. Marcial, 9. 943 628934
 Irungo. Plaza. Urdandiaba, 4. 943 621059
 Jaizbua. Kasotegeti, 6. 943 618066
 Jantokia. Andra. Iparalde, 11. 943 620490
 Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
 Josu. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
 Juncal Taberna. C. Comercial, 943 639831
 Karkukka. Polig. Leburunburo, 60. 943 614661
 Ketan. Luis Mariano, 20. 943 623040

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Kostorbe. Avda. Ipparralde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolarkari, 7. 943 630481
La Agrícola. Alzukurantz, 1. 943 626561
La Ganastera. Plaza del Encarnado, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Ipparralde, 37. 943 627845
La Cepa Riojana. Belaskoenea, 92. 943 628447
La Lave. Fuenterria, 3. 943 618357
La Rotonda. Juncal Landabandir, 13. 943 629556
La Venta de Oro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Labebo Etxea. Izquierda, 49. 943 631964
Lagun Artzen. Serapio Mujika, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Mourlane Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, 29. 943 628880
Leones. Serapio Mujika, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. B° Bidasoa, 16. 943 623977
Melero. Mayor, 13. 943 621156
Meloro. Zubeldi, 6 y Anika. 943 615001
Matxindiena. P° Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jaramón. Fuenterria, 29. 943 615066
Mikel. Avda. Ipparralde, 59. 943 623896
Monrodo. Papinea, 2. 943 621395
Muroa. Juncal Landabandir, 36. 943 620071
Nagore Sidreria. Gabria, 13-Ventas, 943 630408
Nerea. Avda. Ipparralde, 5. 943 620762
Nerea. Korrozkot, 29. 943 631914
Novea. Avda. Puñana, 4. 943 616064
Nuevo Salamanca. Serapio Mujika, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Oki Sagardotegia. P° Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Elorri Taberna. Andreanriaga, 1. 943 622990
Orzargi Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 615171
Pescado. Pza. Eñiera, 7. 943 619210
Piccoli. Avda. Navarra, 7. 943 630986
Pueblo. Edificio Paotha - Anika. 943 613924
Patxi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Cta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landabandir, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629334
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 630963
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B° Behobia, 26-29. 943 633557
Sirimiri. P° Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterria, 7. 943 616023
Stup. Serapio Mujika, 943 612964
Talapia. Cope de Higopino, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
Toki Coo. P° Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanos. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923

// TRINKETE BORDA

Cocina tradicional vasca y huerta propia.
B° Oberria. 39. 943 62 32 35
Trinquetse. M° Juncal Landabandir, 38. 943 621288
Xakola. Pza. Eñiera, 3. 943 618392
Xiangui. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090
Xingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
Xitxia. Fuenterria, 8. 943 619317
Victoria. Arbesko Errota, 19. 943 620795
Volinier. Luis Mariano, 37. 943 631223
Virginia. Arbesko Errota, 5. 943 117992
Wanna S. Behobia. 4. 943 623890
Yung Feng (japones). Zubeldi, 8. 943 616445
Zaisa. Avda Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA

Aizpurua. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetoli, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Leskibir, 1. 943 690497

// ITSASONDO

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

// ITZIAR

Bikain. Mubiarte 39. Itzar, 943 199370
Burugorri. Mubiarte 8. Itzar, 943 199242
Ixtaspe. B° Itzar, 943 199401
Itziar. B° Itzar, 943 199061
Kanala Hotel. B° Itzar, 943 199035

PERLUKA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capacas.
Arriola auzoa. Itzar, 943 60 80 52

SALEGI

Cuidada oferta gastronómica y salones para bodas.
Galatzada, 13. Itzar, 943 19 90 14
Santurain. Mardari, 2. 943 199397
Txiurri-Txiurri Sidreria. Mardari, 943 199389
Xoroni. Mardari, 2. 943 199056
Urbem Sidreria. B° Eñortza, 2. 943 199237
Zubikary Bar Guri. Mubiarte, 8. 943 199242

// LASARTE-OROA

Abend Cerveceria. Pablo Mutoizabal, 2. 943 372089
Alameda. Higopodoro etorbidea, 5. 943 372099
Bugatti. P° Higopodoro, 2. 943 371412
Guygo Hamburguzerria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Dakara. Nagusia, 8. 943 575859
Errekato. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Golegi. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Jalaki. Nagusia, 2. 943 372760
Larre. XXI. Etxebidea, 10. 943 361012
Larra. Lanke Nagusia, 21. 943 363936
Martin Berastegi. Loidi, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkulu Ibilbidea, 15. 943 370379
Oreaga Sidreria. Camino Illarrubia, 2. 943 365029
Patxi Shangai (chino). Pablo Mutoizabal, 2. 943 371883
Petia. Adara, 5. 943 361551
Rijonans Asador. Ustion, 13. 943 362720
Rummy. Nagusia, 17. 943 363941
Tati S. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txarbel Txoko. Zirkulu Ibilbidea, 1. 943 370192
Zaldúa. P° Higopodoro, 8. 943 366620

// LAZKAO

Amebi Sidreria. Zubi Erreka Auzoa, 8. 943 162523
Barkitza. Hingoina, 4-6. 943 888308
Genetico. Masegosi, 16. 943 889943

HOTEL LAZKAO

Cocina tradicional, parrilla y cordero en horno de leña
Zuibertea etorbidea, 17. 943 88 15 88
MAITTE DELIKATESAKO
Excelente oferta de platos preparados y menús.
Elosegí. 22. 943 08 76 74
Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pipas. Laakamendi, 3. 943 880805

// LEZUBURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxeba, 943 700044

// LEGAZPI

AITURIKI
Especialista en vinos menús para grupos
Legazpiko industrialdea. 943 73 06 00
Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445
AZPIKOETXEA
La mejor barra de pintxos del sur de Gipuzkoa.
Azpikoteitea, 1. 943 73 13 87

Aztiria erretajeta. Aztiria Auzoa, 943 733622
Berria Lehor. Aztiria Auzoa, 943 730094
Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantoli Cerveceria. Labatxegi, 10. 943 731457
Kantoli Euskal Herria Enparantza. 943 081198
Labatxegi. Labatxegi, 8. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Mandaloia. Plaza, 10. 943 731751
Mauléon Hotel. Nafarroa, 16. 943 730870
Mirandaola. Parque Mirandaola, 943 731256

OILARRA

Pintxos y raciones "de cuchara", hechos con mimo
Euskal Herria Enparantza.
Txepeta. Aizkiri, 21. 943 730051
Xarpot Cafeteria. Plaza, 10. 943 733375

// LEGORRETA

Aulia Sidreria. B° Guadaulpe, 2. 943 800666
Bartzelona Esmola auzoa. 2. 943 800626
Guadaulpe Taberna. B° Guadaulpe, 1. 943 800654
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Izarra Hotel. Ctra. Nacional, 16. 943 806044

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazioa, 2. 943 714371
Gatzaga-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzaguzketa. Gatzaguzketa, 2. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714932
Ostazu. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

CARMEN

El paraíso de los amantes de las verduras frescas
Marques Garbizu, 29. 943 52 66 90

ELORTEGI ASADOR-ERRETEGIA

Asador auténtico a los pies de Jaizkibel.
Camino Elortegi, 2. 943 52 54 41

Erreka. Gaintzurketa, 2. 943 108. 943 490087
Errekalde Sidreria. B° Gaintzurketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 527209
Ipinzita. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. B° Gaintzurketa, 2. 943 529989
Irurtzun. Irurtzun, 60. 943 526890

Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubizo, 9. 943 521966
Kaizide. Polentzarrea, 5. 943 512003
Kike Taberna. Pza. de los Iscari, 943 527599
Lezotarra. Elex Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatekoa. Urne, 29. 943 511888
Maritxu Taberna. Domibane, 24. 943 524845
Ori Etxe. Elex Salaberria, 12. 943 527897
Ortuzti. Urdaburu, 4. 943 527833
Pakixu-Enea Asador. B° Gaintzurketa, 943 527545
Rekalde. Camino de Gaintzurketa, 2. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, 29. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázón, 943 527945
Tiñelu. Zubizo, 2. 943 527946
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubitzo Merendero. Zubitzo, 17. 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 620911
Leku-Alai. Zubiarra, 29. 943 627616
Ostazu. Virrinta gudariaren plaza, 7. 943 622526

// MENDARO

Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garaizarra, 32. 943 756028
Luzalde. Mendarozabal, 29. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2 - Garaizarra - 943 756072

// MUTILOA

Mujika. Lierna, 2. 943 801507
Orúe. Erpogoa (Minas de Troya), 943 801900
Ostazu. Herriko plaza, 29. 943 801166
Patxi. Lierna, 29. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE
Precioso hotel familiar con vistas directas al mar.
Laranga Auzoa, 943 60 47 49
Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Cande de Mutriku, 1. 943 604191
Camping Galatzea. Galatzenendi, 29. 943 603509

JARRI-TOKI

Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.
Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 60 32 39
Kai. B° Magdalena, 29. 943 603344
Kalixabo. Ctra. 943 603256
Kofradí Zaharra. Muelle, 29. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. B° Laranga, 629 105733
San Juan. B° Laranga, 13. 943 603167
Zelaitea. Olatz, 29. 943 604595

// OIARTZUN

Aduriz Sidreria. Aranzar, 26. Iruñitoki, 943 494353
Albistur. B° Altzibar, 943 490711
Alhambra. B° Arriaga, 943 491230
Amazkar. Casa Zametela, 943 492783
Anizeta. B° Altzibar, 943 490306
Aristi Asador. B° Udaldebe, 29. 943 492558
Aristizabal. Txakela Bidea, 4. 943 492714
Aritzpe. B° Udaldebe, 29. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Arán Eder Bidea, 16. 943 491340
Bide Alde. Ar. Eder, 943 492112
Bidebiltarte Sidreria. Arriaga-Niçelo, 29. 943 492101
Bikain. Zuazuarren, 9. Udaldebe, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Esnort. Zuazuarren, 27. Udaldebe, 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en pleno centro de Oiartzun.
Putubooerreka kalea, 2. 943 49 32 26
Fortaleza. Camino Erreale, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goler. C. Com. Carrefour, 943 491241

Goiko-Etxe.

B° Altzibar, 943 492831
GURUTZE-BERRI
Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.
Pza. Bizarrida, 7. 943 49 06 25

Inbixu Asador.

B° Udaldebe, 2. 943 491100
Iruberri Asador. Camino Erreale, 9. 943 490401
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruñdarene. B° Altzibar, 1. 943 490535
Isasi Sidreria. Rafael Picaeña, 52. 943 260656
Kapea. Tormola, 21. 943 491254
Laila. Landeobe, 3. 943 495939
Lintxin Hotel. Ctra. Madrid-Iruñ, km 469. 943 492000
Luska. Udaldebe, 29. 943 492101
Marcos. Zelamisu-Puig, Udaldebe, 943 494390
Masusta. Olagari, 9. 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales.
Iruñitza Bidea, 2 (B° Udaldebe), 943 49 11 94
Mendi Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 492106
Merkia Olatzun. Merkia Olatzun, 943 493020
Niuron Taberna. Domingo I, 943 491227
Nuevo Almix Asador. Rafael Picaeña, 54. 943 491196
Olatzoa. Tormola, 21. B° Erreale, 943 492050
Ondena. Polig. Lintxin, 9. 943 493901
Oro Zela Sidreria. Caserio Oro Zela, 58. 943 491866
Pagoa. B° Erreale-Pagaola, 943 492613
Paki. B° Erreale, 35. 943 490915
Piketa. B° Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 14. 943 490724
Uralai. Bizarrida plaza, 2. 943 492100
Toki Ona. Zuazuarren, 24. 943 490074
Tolara. Tormola, 20. 943 490071
Torre. Ardió Bidea, 13. 943 260402

Trukeri Sagardotegia.

Astigaraga Bidea, 943 490678
Ustegetia Hotel. Malaburu Bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1. (B° Iruñitoki), 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002

CASTILLO HOTEL-JATETXEA

Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Ctra. Madrid-Iruñ, km. 417. 943 88 19 58
Etxe-Zuri Sidreria. B° Errekalde, 29. 943 882049
Merka Olatzun. Merkia Olatzun, 943 881509
Taberna. Carri de la Cruz (Iurre), 943 886584
Zaldiak. Ctra. Comercial Carretera, 943 611187

ZEZILIONEA

Cocina de gran nivel y hongos al horno insuperables
Herriko plaza, 943 88 58 29

// OÑATI

Arlupe taberna. Forren plaza, 9. 943 781699
Bikotz. Carrieta, 17. 943 782483
Debaterra. Olatzu zaharria, 54. 943 780410
Etxeberria. Kalebarría, 19. 943 780460
ETXE-ONDOL HOTEL - JATETXEA
Gran oferta gastronómica y salones para bodas.
B° de San Pedro, 943 78 19 56

GALICIA.

Aitzeko. 22. 943 782208
Caro S. Lorenzo. 29-31. 943 781355
Goko Benta Hotel. 943 781305
Hospederia. Arantzazu, 29. 943 781313
Iruñito. Atzeko Kalea, 32. 943 781670
Lizar-Etxe. B° Olaberria, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252533
Milukua. B° Arantzazu, 943 781304
Olañua. Olañua, 8. 943 782922

SINDIKA HOTEL.

Arantzazu, 11. 943 781303

SORALUZE OSTAZUA

Menús, cuidada cocina y salones para bodas.
Carretera Arantzazu, km. 1. 943 71 61 79
Tropekoa. Ctra. Arantzazu-B° Urbirri, 943 782698
Urbia. Errekalde, 32. 943 781192
Urbiko Fondo. Campa de Urbia, 943 781316
Urritino. Lezazari Auzoa, 13. 943 783749
Urtaigain. Urbirri, 33. 943 780814

ZELAI ZABAL

Gran restaurante centenario en un entorno colosal
Carretera de Aranzazu, 29. 943 78 10 06
Zortz. B° Zubillaga, 2. 943 783545
Zutuz. Bidebarrietia, 6. 943 716296

// ORDIZIA

ALDASORO

Cocina tradicional. Pintxos, vinos y menús.
Urdaneta, 27. 943 88 00 23

PIRIZKOAN NON JAN?

ALTAMIRA

Gastronomia catalana en el corazón de Guierri.
Altamirako irudiak. 685 79 47 55
Echaniz. Urdineta. 2. 943 880023
Harze. Gudarian Etorbidia, z/g. 943 883960
Halpe. Anuero, z/g. 943 160741

MARTÍNEZ

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

MIÑOZ

Menu día, Platos combinados, pincho-pote...
Euskal Ploia, 3. 943 89 58 24
Oiangu. Oiangu Parkea, 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Uruaue, 4. 943 160421
Putukata Cafetería. Legazpi, 3. 943 160304
Txinista Sidreria. Gudarian Etorbidia, 2. 943 881128
Txinoki. Ezeazareta, 3. 943 804949
Zubi. Gudarian Etorbidia, 4. 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JATEKXA
Cocina tradicional en un entorno de gran belleza.
Herriko plaza, 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Azupero Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Anilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardoa. Ondartz, 67. 943 134835
Arkuta. Abeslari, 4. 943 831657
Erota. Oloskoegia Alza, 943 890197
Goizakoa Cafetería. Alza Lerbundin, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balea. Hondartzarita, 1. 943 884440
Jose Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kabiña Asador. S. Martín, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzak, 943 890475
Loretu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oliken. Ortaizka Alza, 44. 943 830883
Ordoena. Camino Orío-Igeldo, 943 835751
San Martín Asador. B. S. Martín, z/g. 943 830058
Sarxas Asador. Eusko Gudarian, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartzak, z/g. 943 886034
Xixaro Asador. Eusko Gudarian, 2. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Aranba. San Andres, 13. 943 882822

ITXUNE

Menús, raciones y platos combinados.
Gabrialde, 14. 943 16 48 44

KUKO

Cocina de temporada con pinceladas de autor.
Plaza Berjategi, z/g. 943 88 28 93

// PASAIA

A Coruña. P. Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Arnketa. Arraunlan, 30. P. Pedro, 943 393994
Arti. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510086
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bakia. Eskalategi, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erriksa, z/g. 943 398470
Busturia. P. Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizbel. Ctra. Jaizbelk. Donibane, 943 510003
Cantina Puntas. Casa de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699

CASA MIRONES

Cocina tradicional y marinera con vistas al mar.
San Juan, 80. Donibane-San Juan, 943 51 92 71
Cozafra. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretzeta, 8. Antxo, 943 511180
Dax. P. Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 11. Trintberpe, 943 399071
E-16. Eskalategi, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Cacerío. P. Euskadi, 23. Trintberpe, 943 404424
Erdibana taberna. Arrandegi, 8. 943 247246
Erizka. Pablo Enea, 14-16. Trintberpe, 943 390357
Erekatxu. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etre Ona. Eskalategi, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalategi, 40. Antxo, 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goiherri. Eskalategi, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arraunlan, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Arrandegi, 5. Trintberpe, 943 394026
Guria. Nafarroa Etorbidia, 17. Antxo, 943 515300
Iparra. P. Nafarroa. Antxo, 943 340164

IZKINA

Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos
Euskadi Etorbidia 19. Trintberpe, 943 39 90 43
Junako. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardak, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. P. Euskadi, 6. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Orsola, 8. Antxo, 943 515414
Marisul. Etkandeb, 18. Trintberpe, 943 394751
Matxul. Euskadi Etorbi, 2. Trintberpe, 943 399062
Martxo. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meji Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruzo (Falcon Crest). Torre Alze, 8. 943 394944
Nafarroa. Donibane, 9. Donibane, 943 515469
O Fielde. Arrandegi, 5. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pan, Basi. Etkandeb, 15. Donibane, 943 520857

PAULANER BIERHAUS

Gastronomia alemana y excelente menú del día
Euskadi Etorbidia, 80. 943 39 23 86

Pitxulxo. Eskalategi, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalategi, 40-42. Antxo, 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintberpe, 943 399074
Txolotxo. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yota Berrri. Donibane, 93. Donibane.

ZIABOGA

Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional.
Donibane, 91. 943 51 03 95
Zoriano. Etkandeb, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377
Izkina. Zuburto, 17. 943 800251

// SORALUZE

Armenia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144
Boti. Iñi. Gipuzkoa Etorbidia, 25. 943 751007
Eduzta. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

Pintxos de día, y... cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA

Ensaladas. Pintxos... y más de 30 bokatas!
Martín Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea. Euskal Herria plaza, 6. 943 651015
Aleki. Bachiler Zaldibia, 1. 943 653649
Alliri. Paseo Alliri, 13. 943 655694
Amaroz. P. Amaroz, 10. 943 671296
Amos. Laramendin, 1. 943 675405
Asteasuara. Herres, 18-20. 943 673186

ASTELENA

Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa
Pza. Euskal Herria, 4. 943 65 09 36

Bar Ordzia. Martín Jose Iraola, 4. 943 671979
Barda Aldea. Pol. In. Benta Aldea, 943 654079
Berzabui. Plaza Tolosa, S. Esteban, 63. 943 651131
Beti Alai. Arrostegieta, 16. 943 673381
Bidebide. Usualde Kirodegia, 943 575753

BOTARRI

Menús, tradición actualizada y mariscos frescos.
Oría, 2. 943 65 49 21
Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iñuri. Gorrill plaza, z/g. 943 616565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIÁN BAR

Paraiso de la tapa y el vino y excelente servicio.
Santa Clara, 9. 943 01 75 62

Eguztikoa Sidreria. P. Usabal, 36. 660 654317
Ekizti. Amaro, 9. 943 673987
Euskal Pintxo. Gudari, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotategi. Xolegitea. Plaza Zahara, 7. 943 670727
Hongine. Martín Iraola, 10. 943 675654

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

ILARGI

Cocina creativa en miniatura y variedad en vinos.
Pza. Gipuzkoa, 1. 943 65 42 29

IRATXO

Tostas, bocatas y platos combinados
Pablo Borsobari, 29. 943 67 52 37
Amayor. Oría, 9. 943 119827
Irimitzi. Oría, 3. 943 654334
Isastegi Sidreria. B. Kalea Txiki, 15. 943 652964

Izarpe.

Oría, 6. 943 655757
K-2
Espectacular barra de pinchos en lo viejo de Tolosa
Plaza Nueva, 943 11 71 47
Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070
Lanbroa. Nafarroa Etorbidia, z/g. 943 615062
Larrae. Lurrarmendin Alza, 15. 943 675998
Mendialde. B. S. Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador. plos. Agintari, 3. 943 673943
Nicolás Asador. Zumalakarregi, 6. 943 654759
Orbela Taberna. Erremental, 10. 943 616780
Ordizia Taberna. P. Martín J. Iraola, 647 002705
Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911

PLAN B

Pinchos, Platos combinados... y más de 50 vinos
Laramendin, 8. 943 59 84 86

Sausta. P. Belata, 7-8. 943 655453
Solana. A. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trinteketa, 1. 943 108800

TOLOSALDEA

Buenos vinos y mejores menús
N-Irún-Madrid, km. 42. 943 65 06 56

TRIÁNGULO

Pinchos, ensaladas y raciones de calidad.
Triángulo plaza, sin

Tripoli (pizzeria). Correo, 14. 943 670659
Txiki. Pablo Gorostai, 14. 943 650607
Usabal Sidreria. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Sidreria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna. P. Alliri, 1. 943 698513
Zarautzara. Bentiboi, 5. 943 650995
Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Abarrari. Iriazabal, 21. 943 330525
Altuna. B. Lategi, 943 554917
Adarra. B. Gobiuru, z/g. 943 552036
Benta. Gobiuru, z/g. 943 554415
Berri. B. Gobiuru, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu, 33 943 337357
Eulxetela Sidreria. B. Oztaran, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551099
Eula Sidreria. B. Lategi, 11. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 090077
Galarraga Sidreria. 943 554917
Guria. Iriazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Sidreria. B. Oztaran, 943 551014
Kostegi Sidreria. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30. 943 365688
Onyone Sagardotegia. B. Ergoien, 18. 943 556883
Oñivi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 090408
Setián 'Moko' Sidreria. B. Oztaran, 11. 943 551014
Urruzola. Elubetza Baserria, 943 556981
Zaldundegei. Iriazabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Aldapa Taberna. Arizaga, 3. 943 720230

APAIN

El menú más variado y la barra más vistosa
Ipiñarrieta, 18. 943 72 58 87
Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Brannigan S Pub. Labeaga, 37-39. 943 723796
Etakubur Mendierola. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Etxe-Azpil. Poligono Mugitegi, 8-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hokabai. Arizaga, 18. 943 532292

JAI-ALAI

Buenos menús y cocina con toques modernos.
Iparralegi, 10. 943 72 14 65
Navarro. Iparralegi, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243
Santa Kutz. Carretera Sta. Bárbara, 943 725959
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B. Aginaga 31. 943 366710
Antxelita. Zubiaurrenaga, 6. 943 370344
Arratzain Jauregia. Arratzain Baserria, 943 366663
Atxepa Aldegate. Aldegate, 3. 943 371150
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxebeste. Ertze, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kalezer, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Sidreria. B. Txoko Alde, 943 371649
Iratxo. Borda Berrri, 5. 943 36 91 33
Maykar Asador. Poligono Ugaldea, 36. 943 366968
Patxi. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sidreria. B. Kale-Zahar, 39. 943 364597

Saltzi. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Sekania Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Tragokoa. Santa Euzka, z/g. 943 362724
Txepeldun. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerri. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Xiriboga. Irazu, 6. 943 361398
Xiripi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Xirrisira. Kontsegu Zarra, 13. 943 360466
Urdara Sidreria. B. Aginaga, 943 372991
Zumeta. B. Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Villabona, 943 690296
Auzupe. Larrea Alza, 29. 943 690361
Istalze. Berria, 29. 943 690623
Ongi Etorri. Berria, 943 691236
Sagasti-Berri. Obabizko, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Txepeldun. 23. Bajo, 943 696449
Urribe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

KIXKURUGO

Euskal Herriko Zaporaen - Sabores de Euskal Herria.
Olaeta Agroaldia, 6. 943 50 10 86

LAKZAO-ETXE

Cocina tradicional y casa rural en un entorno natural.
Aiestaran Ereka, z/g. 943 88 00 44
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Oría. Santa Fe, 4. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

// ZARUTZ

Alten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825
Alameda Hotel. Selbimendeta, 4. 943 830143
Alma. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniaki. Alzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzejo Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arriñe. Araba, 41. 943 834433
Azpi-Enea. Selbimendeta, 4. 943 130586
Barlo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basarri. Paburu, 10. 943 133457
Bech Cafetería. P. del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Tala Mendin, 73. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoiti Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Egoiti. Nafarroa, 8. 943 834116
Erazti. Araba, 32. 943 890096
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Guruz. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Itas-Lur. Santurtzi plaza, 3-4. 943 890138

KANDELA

Pasta y cocina tradicional a un paso de la playa.
Torre Luzea parque, 2. 943 83 49 59

Karlos Arguiano. Mendiatua, 13. 943 130000
Kiriy. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixondene, 1. 943 134604
Laguak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Mitxelena, 27. 943 890168
Montera Cafetería. Mitxelena, 27. 943 834561
Nagarrik. Barrin Plaza, 1. 943 13518
Obisoboa Taberna. Indurri, 6. 943 834074
Otraztera. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pjo. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Spinn. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barrin Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar. Mandabite 34 (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakoldegia. Tala Mendin, 728. 943 132750
Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kinki, 1. 943 131538
Txiki-Poiti. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiki. Euzkadi, 27. 943 131499
Zapki. Kale Nagusia, 21. 943 132196
Zubi Ondo. Zela-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Oztarzteko bidea. Oztarzte, z/g. 943 801293
Zegamako Ostalua. San Martín 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
 Olatza Sidreria. Caserío Olatza. 943 801718
 Oiharte Sidreria. Bº Irurakate-gain. 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con toques de autor.
 Udaletxeko Plaza. 943 80 17 99

// ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-B. 943 147194
 Aroena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
 Bañeario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
 Bekoetxe Merendero. Iraeta. 943 147344
 Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067
 Katzaola. Caserío Katzaola, z/g. 943 147684
 Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
 Lorentza. Iraeta, 2. 943 147198
 Portu. Erdikale, 1. 943 147096
 Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983
 Abxulondo. J. Arregi Pza - Elbarrena. 943 694490
 Belarriz Jan. Belbategi Baseria. 943 696480
 Elizondo Pantibikane. Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893

IRIARTE

Cocina tradicional. Carnes y pescados a la parrilla.
 Pza. Pedro Mari Otaño, 1. 943 69 25 37

OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.
 Carretera Zizurkil-Asteasu. 943 69 37 50

Pasus. Elbarrena, z/g. 943 249775
 Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936
 Toki-Eder. Bulevardegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIÁ

Ahegi-Leku. (Zelai Talasso Hotel). 943 865166
 Algorri Sidreria. Puerto deportivo. 943 865617
 Basusta Asador. Patxina Etxezarreta, 25. 943862073
 Bedua Asador. Bº Bedua. 943 860551
 Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391

El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
 Iriondo. Txikiendi, 36. 943 861390
 Jesuskua. Bº Oikina, z/g. 943 861739
 Juanruti. Basadi, 3. 943 143118
 Kalari. Pza. Upelea, 8. 943 862517
 Lagun Artea. Estazioki, 23. 943 861394
 Lubaki. Basadi, 15. 943 143484
 Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
 Munisoro. Ctra. GI-2633, km 7 - Oikina- 943 147683
 Talai-Pe Asador. Faro Zumaiá. 943 861392
 Talaiá. Santiago Auzoa. 943 143370
 Tomas. Pza. Eusebio Gurrubaga, 8. 943 860571
 Txortena. Oikia plaza, z/g. 943 861052
 Zalla. Upelea plaza, 3. 943 862387
 Zelai Hotel. Playa de Izurun, z/g. 943 865166
 Zumaiá Hotel. Iraeta. 943 860784

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE
 Hotel-restaurant centenario con una cuidada cocina.
 Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11
 Ezkiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
 Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
 Iburreta. Piedad, 14. 943 720819
 Kabia. Legazpi, 5. 943 728274
 Karita Taberna. San Gregorio, 20. 943 722786
 Saski. Piedad, 4. 943 721397
 Txurruti. Artxoa taldea, z/g. 943 721043
 Zelaikoa. Secundino Esnaola, 6. 943 724626

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 458993 ó 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica joesema@ondojan.com



¿Buscas restaurantes?
 ¿Buscas recetas?
 ¿Buscas la información
 gastronómica más actual?

www.ondojan.com



¡tu gastronet!

Erabat berritua! - Erabilgarriagoa!
 ¡Totalmente renovada! - ¡Más funcional!



DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

LARANGA AUZOAZ Z/G - MUTRIKU - TF. 943 604 749

Situado a medio camino entre Deba y Mutriku, la vista que ofrecen las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar literalmente **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.

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

Pº GUDAMENDI (IGELDO) - DONOSTIA - TF. 943 21 40 00

Situado sobre la ladera del Monte Igeldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar 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, así como salones preparados tanto para reuniones de empresa como para **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas actualmente por el prestigioso **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta, con alma y un servicio exquisito.

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

TELLERIASTE AUZOA - LEGAZPI - TF. 943 73 06 72 / 607 44 18 75

Este agroturismo está **enclavado en un antiguo edificio de piedra y madera recientemente rehabilitado, que data de 1800**. Cuenta con 6 habitaciones dobles con baño, una cocina comunitaria y salón comedor. A cinco minutos a pie del local se encuentra la preciosa **Ferrería de Mirandaola** y a 15 minutos en coche se puede acceder a **Oñati** y el **Santuario de Arantzazu**. Asimismo, son accesibles a pie el pantano de Barrendiola y la **cordillera de Aizkorni**, que ofrece incontables opciones de senderismo. Parking propio.

www.nekatatur.net/pastain



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

PASEO DE ANOETA, 30 (AMARA) -DONOSTIA- TF. 943 45 14 99

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 26 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). www.hotelanoeta.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



BACALAO URANZU: ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, PUESTO 2 - DONOSTIA - TF. 943 10 78 08 / MERCADO DE URANZU (C/ BASURKO) - IRUN - TF. 943 61 25 95

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irún y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos 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, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos** (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras** de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uránzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Guindillas de Ibarra, Hongos, Pimentón, Sales... Más información en **Facebook** y en **bacalaosuranzu.blogspot.com**



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

MATIA, 5 (EL ANTIGUO) - DONOSTIA - TF. 943 21 29 61

Esta pequeña carnicería atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora **mucho más de lo que parece**, destacando su gran variedad de quesos: **más de 50 tipos de quesos de toda Europa**: Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Pecorino y Mozzarella de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chuletas de vaca vieja**, la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embutidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta **8 tipos de jamones**). **El foie es otro de los fuertes de Garmendia**, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **Rougié** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Sidras, Pastas, Legumbres, Precocinados, Queso rallado en el local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

C/ AUTONOMÍA, 12 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 46 49 35

Con **más de 20 años de experiencia** sobre sus espaldas, Gourmet es un establecimiento **especializado en cafés, tes y tisanas**. En sus agradables dependencias podrás degustar y adquirir una variedad de **más de 40 tipos de cafés y tés de los más variados estilos y procedencias**: Tés verdes, semifermentados, rojos, negros, desteinados, perfumados... Tés chinos, japoneses, de Formosa, de India, de Vietnam... ¿Conoces el té azul? ¿Y el Tokyo tea o un "té de las modelos"? ¿Te atreves con un té verde con Aloe Vera o un té negro con trufa? Todo ello y más es posible en Gourmet, así como adquirir las **teteras, tazas, o accesorios para café y té** más originales y bonitas del mercado.

gourmet12.blogspot.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



VEN A PROBAR NUESTRA ÚLTIMA NOVEDAD: **LA VACA PAISANERA**
(VACA GALLEGA CRIADA EN CASA, CON GUSTO Y MUCHO CARINO)
¡UN SABOR QUE TE CAUTIVARÁ!!



Distribución en exclusiva para todo el estado de la auténtica carne de buey **WAGYU**

Kallitatezko haragien salmenta:
Batzango Txekorra, Galiziar Behia, Segoviako Txerrikumea eta Gaztela-Leongo Arkumea

Elaboración artesana de **Txistorra** (Campeones de Euskadi 2008) y **Morcillas** (1^{er} premio en Ormaiztegi 2006 y 2^o premio en Beasain 2008)



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

BERMINGHAM 8 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 28 99 99

Un enamorado del vino, Manu Méndez, regenta este comercio especializado 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, además, 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.** vinateria@gmail.com



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

SAN JERÓNIMO, 21 (PARTE VIEJA), DONOSTIA
TF. 943 422 882 - WWW.ZAPOREJAI.COM

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos.** **Aurkene Etxaniz y Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, **quesos** de excepción de ambos lados de la muga, **foie gras y patés**, aceites de Oliva de Navarra, Cordoba, Alicante... **conservas** de bonito y anxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...Ongi etorri!
BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN

HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN

Pensiones
con
Encanto



AIDA



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

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



KURSAAL



- » 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