



Joaquín Fernández un twist de nostalgia

MARCO REAL

47

CALIDAD · TRADICIÓN · SABER HACER



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



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



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

estúpido conciencizado

El ejemplo de Sigüenza

Resulta curioso, cuando no chocante, que haya sido una localidad de Guadalupe, Sigüenza, la que realice un homenaje póstumo a Joaquín Fernández, cocinero donostiarra nacido en León, y éste no haya tenido lugar en la ciudad a la que contribuyó a poner en el mapa en tantas ocasiones cada vez que ganaba un campeonato mundial de coctelería, ya fuera en el propio Donostia, en Europa, en Japón...

Cierto es, y admito, adelantándome a quienes quieran objetar mi razonamiento, que a lo largo de la pandemia han muerto más hosteleros, más cocineros, más personas del mundo de la gastronomía... pero también es cierto que no se le hacen homenajes a todo el mundo. Se hacen homenajes a gentes que destacan en sus ámbitos, que resultan un modelo a seguir, que marcan tendencia, que dan prestigio... se hacen homenajes, resumiendo y simplificando, a los campeones.

Y Joaquín Fernández era un campeón. Cuando en Donostia apenas había un lugar en el que tomar un cóctel decente, él iba haciendo pruebas continuas ("invirtiendo", solía decir, y razón no le faltaba) para conseguir la combinación ideal de sabores, el equilibrio entre texturas... la mezcla perfecta a fin de cuentas. Joaquín Fernández era un investigador, un alquimista en busca de la piedra filosofal que para él era ese combinado, ese cóctel que colmara las expectativas de sus clientes y amigos.

A muchas personas se les han realizado homenajes, incluso en vida, con curriculumms mucho más pobres y muchos menos méritos que los que lucía Joaquín Fernández. Porque Joaquín lucía muchos, y las paredes de su establecimiento lo atestiguan: sólo había que ver la cantidad de actrices, actores, cantantes, políticos y celebrities que acudían a su bar cada vez que visitaban Donostia. Pocos profesionales podían presumir



de contar con la cantidad de amigos y clientes de altos vuelos con que contaba Joaquín, que bautizó como "Gin Tonic Donosti" a su mejor creación, el Gin Tonic con twist de limón, imitado pero nunca igualado por cientos de profesionales, y lo hizo porque profesaba un gran amor a esta ciudad, en la que nadie se ha movido para hacerle un homenaje, pero que se movilizó masivamente para homenajear a equipos deportivos mediocres, que un año dan la talla y al siguiente dan vergüenza además de costarnos una fortuna a todos los gipuzkoanos, comulguemos o no con su deporte, pan y circo del siglo XXI.

Joaquín Fernández no nos costaba nada pero nos aportaba mucho, y lo hacía desde la humildad, y el trabajo, mostrando que se puede ser el número uno en su ramo a pesar de haber pasado una infancia y una adolescencia durísimas sacrificándose como nadie se imagina.

Hoy en Ondojan.com homenajeamos a Joaquín Fernández y esperamos que pronto alguien se anime a hacerlo de una manera más visible. Un brindis por ti, Joaquín !!

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



Gin Tonic con twist de limón
DICKENS (DONOSTIA)

ondojan.com

Nº 203 Octubre 2021
ZUM EDIZIOAK, S.L.

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

E-mail: zum@zumedioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Ainara López, Mikel Corcuera,

Dani Corman, Aitor Buendía,

Nere Ariztoy, Arnau Estrader, Jon

Méndez, Alberto Benedicto, Carol

Archeñi, Anne Otegi, Carolina Rín,

Txmari Esteban, Carlos Lahoz,

Javier Etxayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



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

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

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.

ONDONJAN 203 PUBLIRREPORTAJE: **NETYA FER 04** HOMENAJE A IÑAKI LOPETEGI **06** CONSEJOS DEL MES **12** EN PORTADA: **JOAQUÍN FERNÁNDEZ 34** GRANDES MESAS: **EL DONCEL 40** FIRMAS **48-66** **MIKEL CORCUERA 48** TURISMO GASTRONÓMICO **52** LA RUTA SLOW **54** BURP! **56** DI... VINOS **56** ARTE LÍQUIDO **58** ITSASOTIK **60** DIETÉTICA **64** MENÚ PICANTE **66** JAKITEA: **ALTZOKO OSTATUA 68** EL ABOGADO RESPONDE **70** REPORTAJE: ENTRE HERMANOS ANDA EL JUEGO **74** AL DENTE **80** A LA CARTA: **CASA MARUXA 90** GUÍA RESTAURANTES **94** REPORTAJES: **EZKIOKO OSTATUA 100** URBITARTE **108** LISTADO RESTAURANTES **132** PLACERES GASTRONÓMICOS **139** DORMIR EN GIPUZKOA Y NAVARRA **143** CON LAS MANOS EN LA MASA: **ALBERTO BENEDICTO 146**



Ventanas Goierri

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15

Más de
20 años
urte
baino gehiago

Maite duzun hor
Protegemos lo c

A silhouette of a person stands in the foreground, looking out a large window. The view outside is a vast, layered sky filled with white and grey clouds, with a bright, golden light source (likely the sun) breaking through the clouds in the distance. The window frame is visible on the right side.

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

ri babesten dugu
que más quieres



TOLOSA HOMENAJEARÁ A IÑAKI LOPETEGI

Josema Azpeitia / fotografías: Iñaki Lopetegui

La pandemia nos ha vuelto muy despistados, trágicamente despistados. Hasta el pasado mes de septiembre no nos enteramos del fallecimiento de **Iñaki Lopetegui**, fotógrafo tolosarra que ha colaborado en incontables ocasiones con esta casa. Falleció el pasado 17 de julio, a la edad de 60 años, como consecuencia de un accidente de moto acaecido días antes.



La fotografía en la base de esta página es la última que hice a Iñaki Lopetegui, paradójicamente montándose en la moto que le llevaría a la muerte un año después. Fue realizada en Lazkaoendi cuando el tolosarra adudió al homenaje que la Asociación **Jakitea** realizó a **Juanma Garmendia**, otro amigo fallecido en esta negra época.

A pesar de ser un gran aficionado a la fotografía de siempre, Iñaki empezó su carrera profesional en 1985 como motorista, trabajando para varios radios y, principalmente, para ETB, cubriendo diferentes vueltas y pruebas ciclistas.

En 1989 decidió cambiar de papeles y pasó a ser quien sujetaba la cámara mientras otros le llevaban. Durante aquellos años le tocó filmar docenas de Tours, Vueltas, Itzulias... con todo lo que ello suponía (días de buen tiempo, días de lluvia y granizo, accidentes...).

El deporte fue durante toda su vida el tema favorito de Iñaki, quien afirmaba que *"me gusta que las fotos tengan fuerza. Me encanta el ciclismo, las traineras... el voley playa me encanta porque es muy plástico..."* nos comentaba en una entrevista que le hicimos en septiembre de 2015 para nuestra revista **GIDA**, *"Me gusta que las fotografías no necesiten explicación, por eso me gustan las fotos en las que aparece gente, celebraciones, fiestas, deportes, retrato... me gusta que mis fotos cuenten una historia, es lo que busco. Lo mío no es fotografiar paisajes o edificios..."*.



Así pues, rara era la celebración en los alrededores de Tolosa, su pueblo natal en 1961, en la que no nos encontraríamos con Iñaki pegado, como siempre, a su cámara. Y a pesar de ser el deporte su principal pasión, la **gastronomía** ocupó también una parte importante de su labor. Para empezar, Iñaki era, como atestiguaba su físico, de buen comer, y por otra parte la creciente celebración de eventos gastronómicos hacía que cada vez acudiera más a estos. Es también autor de colecciones específicamente gastronómicas, algunas de cuyas fotografías han lucido durante años en las paredes del restaurante **Martínez** de Ordizia, esta-

bleiciito dirigido por su gran amigo **Xabier Martínez**.

Acompañamos este artículo de varias fotografías de ambiente gastro obtenidas en el Congreso San Sebastián Gastronomía como encargo de **Cárnicas Goya**, así como algunas de Iñaki en acción en el Congreso **Haragi** de Tolosa. En 2008, Iñaki creó la página web www.agerremedia.com en la que colgaba cientos de fotos que hoy también pueden ser consultadas.

Este malogrado artista, afable, amigo de sus amigos, alegre y desprendido, será homenajeado en una contrarreloj que, bajo el nombre de "La Agerre" se disputará en Tolosa el 24 de octubre.



Zurumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

Prensa nacional y extranjera
Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones
C.C. La Bretsa (Parte Vieja) • Tlf. 943 42 79 77 • DONOSTIA

HOMENAJE A IÑAKI LOPETEGI-RI HOMENALDIA

LA AGERRE



URRIAK 24 OCTUBRE | TOLOSA

11:30

Bakarkako erlojupekoa

3km

Contrareloj individual

Gizonezkoak, emakumeak eta
kadeteak

Categoría masculina, femenina y
cadete





NETYA FER: SOLUCIONES DE PROFESIONAL A PROFESIONAL

NETYA FER, empresa operativa en el País Vasco, dentro del grupo ROLDAN NETYA, conocida hasta la fecha como FER HIGIENE INDUSTRIAL, presenta una solución integral para la limpieza e higiene en establecimientos hosteleros, poniendo a disposición de sus clientes la experiencia de más de 37 años en el sector de la limpieza de ROLDAN NETYA y un servicio eficiente con total garantía.

Un conjunto de herramientas pensadas para el servicio al cliente, definiendo objetivos, adaptando procesos, contando con productos de alto rendimiento y de calidad reconocida, para adaptarnos al entorno y poder garantizar resultados superiores a la primera.

Ante los grandes retos que se nos presentan en la actualidad, aportamos soluciones a nuestros clientes para garantizar la seguridad en los procedimientos de limpieza, higiene y desinfección para crear una experiencia positiva para los visitantes de estos espacios.

Asesoramiento personalizado ¿Qué procedimientos y productos debo implementar?

Consultoría y optimización del tiempo . ¿Cómo equilibrar la mayor necesidad de limpieza con las limitaciones de personal y tiempo?

Enfoque hacia la utilización productos ecológicos certificados y concentrados que mejoran el rendimiento

a la par que potencian la reducción de envases y residuos

Limpieza sostenible, ahorro de agua, reducción de residuos, reducción de embalajes, necesidades de reciclaje.

Amplia gama de productos y equipos para dar solución a todas las necesidades en limpieza e higiene: celulosas recicladas, productos químicos ecológicos, material y equipamientos de limpieza y cocina, contenedores, envases compostables y reciclables, papeleras y bolsas para gestión de residuos, planes de limpieza e higiene, formación, asistencia técnica para la instalación de equipos y dosificadores.



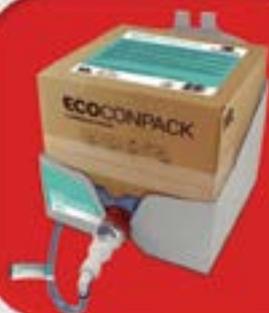
Roldan Netya

Lo nuestro es la Higiene®

LA HIGIENE Y LA SEGURIDAD AL SERVICIO DE SU NEGOCIO

Productos ecológicos: **ECOCONPACK**

- + CÓMODO** *Fáciles de usar y dosificar con ciclos largos de reposición*
- + ECOLÓGICO** *Completamente reciclables*
- + ECONÓMICO** *Muy concentrados y altamente eficaces*
- + SEGURO** *De fácil conexión, sin contacto directo con el producto*



Polig. Joxe M^a Korta
Industrigunea-Parc. A-6, Nave 6
20750 ZUMAIA (Gipuzkoa)
Tel: 943 491 177
clientes@netyafer.com

Netya

Fer

Lo nuestro es la Higiene®

Síguenos en     

www.roldannetya.com



CAMPEÓN DE CAMPEONES

El pasado 20 de julio tuvo lugar en Vitoria-Gasteiz la Final del Campeonato de Pintxos de Euskal Herria, en la que se ha proclamado como ganador absoluto **Mitxel Suarez**, responsable y chef del **Asador Borda Berri** de Hueto Arriba, una preciosa casa de comidas situada en las afueras de Gasteiz, en un paraje idílico frente a las primeras estribaciones del macizo del Gorbeia.

Hace muchos años que Mitxel Suárez se merecía haber llegado al primer puesto del campeonato más importante de su país, pero los recovecos, zancadillas, peajes e intereses que rodean las diversas convocatorias que se realizan en esta "nación gastronómica" de nuestros amores son un duro escollo para quien no cuenta más que con su propia profesionalidad y capacidad para tirar adelante. Aún así, la tenacidad y el sacrificio del que hace gala este veterano cocinero ha sido más fuerte que todas las dificultades con las que se puede encontrar quien entre en este tipo de competiciones pensando inocentemente que en ellas sencillamente gana el mejor.

En cualquier caso, se ha obrado el milagro. Este año ha ganado Mitxel Suárez. Muchas veces hemos pensado y sostenido que es el mejor y, al contrario que la mujer del César, que no sólo debe ser virtuosa sino parecerlo, Mitxel Suárez ha pasado de parecer el mejor a serlo con todas las de la ley. Al menos, un diploma se lo acredita y, en su caso, merecidamente ganado. Tenemos un nuevo rey de los pintxos de Euskal Herria... **Zorionak, Mitxel !!!**

NOTA: Si queréis disfrutar, de primera mano, del arte de este campeón, no os perdáis el acudir a su restaurante, una de las opciones más interesantes de los alrededores de Gasteiz.

■ BORDA BERRI ASADOR

Tel: 945 22 64 11 - HUETO ARRIBA (ÁLAVA)

CAMPEONATO DE PINTXOS
EUSKAL HERRIA
ÁLAVA

EUSKAL HERRIA - 2021

araba Álava
k Kutxabank

BASQUE TOUR
igartza
SHOW COMING SOON
ARABARTE

ASTOBIZA



UN GIN-TONIC BIEN PUESTO

La desaparición de Joaquín Fernández, a quien homenajeamos en este ejemplar de Ondojan.com nos ha dejado huérfanos de Gin-Tonic a quienes acostumbrábamos a hacerle una visita de vez en cuando para disfrutar de un combinado comme il faut. Muchas veces nos hemos visto en medio del Boulevard preguntándonos: ¿Y ahora, a dónde vamos? Por suerte, recientemente, gracias al felizmente retirado **Tibur Eskisabel**, conocimos los Gin-Tonics que prepara en el **Pub Orbela** el bueno de **Eduardo Ansotegi Ballarin**. No será lo mismo, pensarán algunos, pero el caso es que este hostelero tiene muy buena mano, en su bar hay un excelente ambiente, y a veces le da por regalar un pintxo de tortilla... no está nada mal !!

■ **PUB ORBELA** San Jeronimo, 9 - Parte Vieja -
DONOSTIA Tel: 943 42 34 62

PARAÍSO DE EXQUISITECES

Que sí, que ya lo sabemos... que hablamos mucho de la **Sidrería Urbitarte** de Ataun !! Pero es que cada vez que acudimos a este escondido enclave del Goierri su propietario, **Demetrio Terradillos**, nos sorprende con una nueva exquisitez !! La última vez que estuvimos tenía nada menos que Amanitas Cesáreas... Amanitas Cesáreas !!! La verdad es que no nos pudimos resistir y tampoco lo intentamos, y es que al degustar este producto uno entiende por qué ya hace tantos siglos los romanos decidieron llamarla "Amanita Cesárea" (La Amanita de los Césares)... aunque, eso sí, estamos seguros de que si esos romanos hubieran com probado cómo las prepara Demetrio, la habrían llamado "**Amanita Demetriensis**"... pueden estar seguros !!

■ **URBITARTE SAGAROTEGIA**

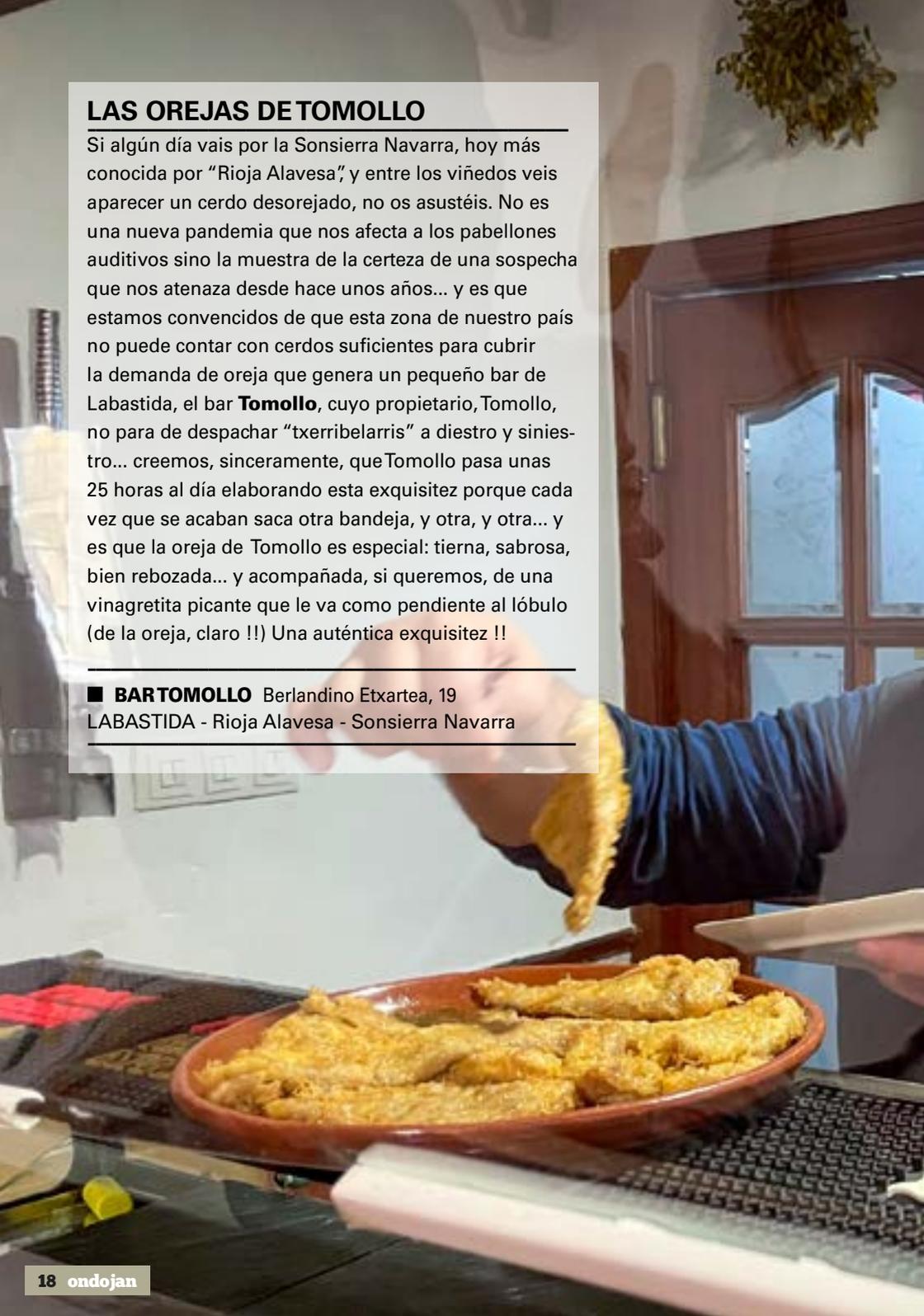
Tel. 943 18 01 19 - ATAUN ELBARRENA



LAS OREJAS DE TOMOLLO

Si algún día vais por la Sonsierra Navarra, hoy más conocida por "Rioja Alavesa," y entre los viñedos veis aparecer un cerdo desorejado, no os asustéis. No es una nueva pandemia que nos afecta a los pabellones auditivos sino la muestra de la certeza de una sospecha que nos atenaza desde hace unos años... y es que estamos convencidos de que esta zona de nuestro país no puede contar con cerdos suficientes para cubrir la demanda de oreja que genera un pequeño bar de Labastida, el bar **Tomollo**, cuyo propietario, Tomollo, no para de despachar "txerribelarris" a diestro y siniestro... creemos, sinceramente, que Tomollo pasa unas 25 horas al día elaborando esta exquisitez porque cada vez que se acaban saca otra bandeja, y otra, y otra... y es que la oreja de Tomollo es especial: tierna, sabrosa, bien rebozada... y acompañada, si queremos, de una vinagretita picante que le va como pendiente al lóbulos (de la oreja, claro !!) Una auténtica exquisitez !!

■ **BARTOMOLLO** Berlandino Etxarte, 19
LABASTIDA - Rioja Alavesa - Sonsierra Navarra





PINTXOS CAUTIVOS

Este mes, por fin, han sido liberadas las barras. Tras más de 500 días de cautiverio, nuestros mandatarios consideran que los mostradores de los bares son dignos merecedores de ser libres. Eso sí, se trata de una libertad condicional, ya que los pintxos siguen encerrados a cal y canto. Así se dan paradojas como la de este bar, el **Avenida de Lasarte**, en el que a pesar de contar con pintxos remarcables que nos encantan, una de las mejores tortillas del pueblo, torreznos de los ricos, empanadas exquisitas... se da la paradoja, de é cámos, de que mientras en la pared del bar varios carteles claman por la abolición de las prisiones, la dirección del bar, cual si fuera la dirección de Instituciones Penitenciarias, mantiene a los pintxos privados de sus derechos... Esto no se puede consentir, hombre... Pintxoaskaskatu !!

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





TODO POR LA BIRRA

No nos dirán que poniendo los ojos ligeramente bizcos, entre tanto rojo y tanto gualda, esta foto no parece una celebración de la Legión o alguna perversión por el estilo... Pues no, resulta que la imagen retrata el día del **Zwanze Day**, una fiesta que organiza regularmente la casa belga **Cantillon**, la más prestigiosa elaboradora de cervezas lámbicas del mundo, que en otros lugares elige para su celebración grandiosas cervecerías dignas de un pabellón de la Oktoberfest y en Donostia, sin embargo, opta por el **Bar Desy**, un tasko no mayor que una caja de zapatos, estrecho e incómodo pero que, vaya usted a saber por qué, siempre está lleno hasta la bandera de público cervecero tan friki como exigente que adora el ambiente que crean **Gorka Pérez Ávila** y su inseparable padre, el pequeño gran **Jose Mari**. Por supuesto, estuvimos en el Zwanze Day, que consiste, básicamente, en ponerse hasta el culo, hablando mal y pronto, de cerveza y comida informal y disfrutar de la vida y la amistad como si no hubiera un mañana... nada que ver con los novios de la muerte o sectas similares. Estén seguros que la única cabra que tal vez vean algún día por el Desy podría ser, si se diera el caso, **la Cabra del Maresme**.

■ **BAR DESY** Tel. 943 29 37 63
C/ Ronda, 4 - Gros - DONOSTIA



LENTEJASTXURIGORRIS

No hay como dejarse guiar por l@s que saben !! Preguntamos hace poco ayer a **Oihana Bilbao (Bilbao Food Safari)** por un buen lugar para tomar un menú del día bueno y barato en Bilbao para ir con la familia y no dudó en recomendarnos el **Restaurante San Gotardo** de la calle Diputación. A pesar de estar el Botxo petado, no tuvimos que esperar más de media hora, tiempo en el que, además, nos permitieron ir a tomar algo por la zona, nos respetaron escrupulosamente el turno y nos ofrecieron un trato rápido, muy amable y altamente profesional. Comida casera sabrosa y en buenas cantidades, vino de la casa más que correcto, agua tratada, buen café y un estupendo precio de 14,50 euros por barba en el centro neurálgico de la ciudad... eskerrik asko, Oihana !!

■ RESTAURANTE SAN GOTARDO

Tel. 944 24 35 97 - Diputación, 2 - BILBAO





UN SÓTANO CENTENARIO

Que el **Etxeberri** de Zumarraga es uno de los restaurantes más remarcables de Gipuzkoa, eso lo sabe todo el mundo... o casi. Lo que no saben incluso muchos clientes habituales es que el centenario hotel-restaurant cuenta en su sótano con una descuidada pero espectacular bodega con añadas antiguas algunas de las cuales son tan viejas como el mismo restaurante... Recientemente tuvimos el placer de comer en ese templo del buen gusto y de descender a las profundidades de su bodega, y lo hicimos, además, en compañía de dos gastrónomos de tomo y lomo como son **Carlos Guardado y Pepe Barrena...** fue un privilegio compartir estos momentos con tan ilustres personajes... La próxima vez intentaremos pedir que nos sirvan la comida en este txoko... junto con un sacacorchos, por supuesto !!

■ HOTEL RESTAURANTE ETXEBERRI

Tel. 943 72 12 11 - Bº Etxeberri - ZUMARRAGA





AL PAN, PANY AL VERMOUTH... CARACOLES !!

Nos encantan los establecimientos profesionales, esos donde dan la importancia que se debe a un buen servicio, a cuidar al cliente, a ofrecerle un buen trato y calidad sin por ello subirse a la parra en precios y sin ser clasista en la elección de la clientela. Todas esas características las cumple **Jesús Mari Pérez Muriel**, aster and commader del **Café Viena** de Reyes Católicos. Jesús Mari sirve uno de los mejores vermús de la ciudad, se preocupa por tener una buena tortilla de patata, sirve selectos productos como caracoles riojanos que aliña con gran gusto, cuenta con una bonita selección de vinos y una terraza que cuida con devoción... no se puede pedir mucho más, Jesús Mari... tan sólo que sigas así !!

■ **CAFÉ VIENA** Reyes Católicos, 5 - DONOSTIA - Tel: 943 46 39 74

LOS OSCOS... Y LO QUE NO SON LOS OSCOS !

Últimamente nos estamos moviendo mucho por **Asturias**, por obra y gracia de nuestro amigo **Carlos Guardado**, gastrónomo avilesino que profusa un gran amor por su tierra y la da a conocer siempre que se tercia la ocasión. Bien lo sabe, entre otros **Pedro**, que posa en esta foto delante de su precioso hotel-restaurante, **Casa Pedro**, que gobierna en la comarca de **Los Oscos** con la inestimable ayuda de su mujer y su hijo. Casa Pedro es uno de los maravillosos lugares asturianos que hemos conocido en compañía de Carlos Guardado, pero hay más, muchos más. En el próximo ejemplar de Ondojan.com os hablaremos de unos cuantos y, por supuesto, os daremos más detalles sobre Casa Pedro... y algunos más !!

■ **HOTEL RESTAURANTE CASA PEDRO** Tel. 985 62 60 97

Teresa de Francisco, s/n - STA. EULALIA DE OSCOS (ASTURIAS)



OSTALARIEK ZINT



ZINTZO JOKATU

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

BEZEROA, LAGUNA, ERABILTZAILEA: Arauk bete, gainontzeko bezeroak errespetatu itzazu, gorde ezazu giza-distantzia eta, batez ere, uleri. **UDALETXEA:** Maltxatasuna eta gizatasuna erabili ditza arauk sortzean. Enpatia erabili, jarri zailte gure sektorearen tokian. Biziagunetiko elkarrizketa. **ADMINISTRAZIOA:** Gehiago babestu ezazue gure sektorea eta herriko merkatarritza. Justizia eta neurmia erabili legegak sortzean. Enpatia erabili g

ZO JOKATU DUTE



OSTALARIEKIN !!

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

gure akats eta gabeziak. Egoera hau guztiontzat berria da, baita zuretzat ere. Keta eta ulermena bultzatu. Sektore guztiek osatzen dugu eta egiten dugu herria. Sektorearekin eta bere zailtasunekin. Informazioa aldez aurretik erraz lezaguazue.

ondojan.com
ocurre bien en, Gipuzkoa.

Foto de familia: A la izquierda, las dos hermanas de Joaquín, Rosi y Josefina, junto con su sobrina, Sara. A la derecha, sus tres hijas: Kristina, Marta y Carla. Todo el mundo quiso fotografiarse con Joaquín, convirtiéndolo en alguien muy presente a lo largo de su homenaje.

Pocas personas hemos conocido en este mundo de la gastronomía y la hostelería tan apasionados por su trabajo como Joaquín Fernández, propietario del Dickens del Boulevard donostiarra, un Templo, con mayúsculas, de la coctelería clásica, la calidad y el buen gusto. Joaquín era un self-made man, una persona que llegó a Donostia procedente de Zamboncillos del Páramo (León) siendo un mocoso, con una mano delante de la otra, y que ascendió a base de sudor y lágrimas hasta colocarse en el top de la coctelería mundial, un hombre hecho a sí mismo, amigo de sus amigos, alegre, jovial y generoso que ha sido escuela de gran cantidad de barmen e imitado hasta la saciedad hasta por gente que niega su influencia.

SIGÜENZA HOMENAJEÓ



Texto y fotografías: Josema Azpeitia

A JOAQUÍN FERNÁNDEZ



Joaquín nos dejó el año pasado, en pleno confinamiento, cuando estaba a punto de abrirse por primera vez la hostelería tras el primer golpe de la epidemia. Hasta había creado un nuevo cóctel, su último cóctel, llamado “Verde esperanza” para celebrar que tras dos meses de cierre los bares volvían a abrir. Poco se imaginaba el bueno de Joaquín la larga travesía del desierto que le quedaba a su sector para volver a seguir hacia adelante en unas mínimas condiciones.

No tuvo tiempo de comprobarlo. La parca, que no avisa ni en situaciones de emergencia sanitaria, se lo llevó con una muerte rápida, repentina, inesperada... antes de que pudiera comprobar que ese verde esperanza iba a tardar todavía mucho, mucho tiempo en empezar a ser una realidad. Joaquín nos dejó a finales

de abril de 2020 y quedamos huérfanos de su amabilidad, su sonrisa, su don de gentes y su muy buena mano para la alquimia tabernaria.

El pasado 3 de octubre, Joaquín recibió un sentido homenaje en la preciosa ciudad de Sigüenza, en un acto organizado por sus amigos de Castilla La Mancha. Fue un acto que partió como iniciativa de dos grandes amigos de Joaquín, los hermanos **Eduardo y Enrique Pérez**, responsables del restaurante El Doncel de la misma localidad, un templo gastronómico de la provincia de Guadalajara, reconocido con una estrella Michelin. Eduardo y Enrique no querían que quien había compartido tantos buenos ratos con ellos, tanto de ocio como profesionales, cayera en el olvido sin recibir un merecido reconocimiento,





Un multitudinario y populoso homenaje.

En la página anterior, el equipo del Restaurante El Doncel posa alrededor del retrato de Joaquín junto sus hijas y hermanas. Abajo, Rafael García Santos junto a Enrique Pérez y el cortador de jamón Florencio Sanchidrián.

En esta página, arriba, el presentador televisivo Alfonso Hevia se dirige a los presentes en el homenaje. A la derecha, Rafael García Santos pronunciando su discurso. Sobre estas líneas, el Maestro Industrial de Hostelería Celestino Manzano junto a Juanjo Hernández, camarero de Joaquín.

Abajo, dos momentos del cocktail que se sirvió al término del homenaje. En la siguiente página, los hermanos Pérez junto a las hijas de Joaquín al final del acto.



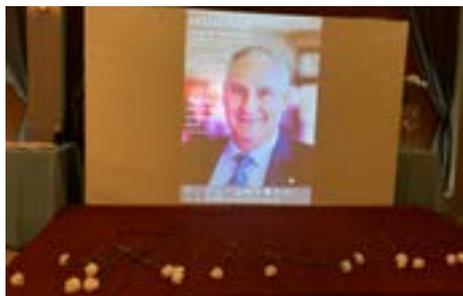


y a lo largo de varios meses organizaron un evento que tuvo lugar en la **Finca del Obispo**, espacio gestionado por ambos hermanos a las afueras de la ciudad, en el que reunieron a una buena cantidad de personas relacionadas con Joaquín, desde sus hijas **Kristina, Marta y Carla** hasta sus hermanas **Rosi y Josefina**, su sobrina **Sara** e incontables hosteleros, camareros, barmen, clientes, amigos... que recordaron al fallecido coctelero, presente a lo largo de toda la celebración en un cartel que recogía una representativa imagen del mismo, afable y sonriente, como solía recibir a la gente en su casa.

Fue una fiesta emotiva y evocadora en la que no faltaron los discursos, sentidos y emocionados, la música, los abrazos y, cómo no, los cócteles, tanto reales como la simbólica recreación

del twist con pinzas, genial aportación de Joaquín a la coctelería, que fue ejecutado por una docena larga de camareros al inicio del acto.

El homenaje a Joaquín Fernández no se limitó a una reunión. A lo largo del mismo hubo desde un montaje audiovisual que recogió varios momentos de su vida hasta actuaciones como la del showman **Angelito el largo** o el guitarrista **Pepe Valle**. Asimismo, varios conocidos de Joaquín quisieron dirigir unas palabras al público en su memoria, como fue el caso, entre otros, del barman madrileño **Celestino Manzano**, del Presidente de la Asociación de Hostelería de Teruel, de los hermanos **Eduardo y Enrique Pérez** o del crítico gastronómico **Rafael García Santos**.



Gin-Tonic Donosti

INGREDIENTES

Ginebra, Hielo, Tónica, Corteza de limón

ELABORACIÓN

Este número tan especial de Ondojan.com, no cuenta en esta sección la habitual receta del plato de portada. En su lugar, hemos optado por publicar la fotografía del cóctel más emblemático de Joaquín Fernández, el *Gin- tonic Donosti*, y a falta de receta, nos quedamos con las palabras sobre el mismo que pronunció a lo largo de su homenaje en Sigüenza el crítico **Rafael García Santos**.

Fue precisamente este último quien, tal vez, recogió en sus palabras con más acierto la memoria y la filosofía de Joaquín cuando afirmó que *“Joaquín Fernández representó la revolución en coctelería en España en los años 90 cuando en todo el país no había ni 10 bares en los que se podía tomar un cóctel, y el panorama estaba dominado por la coctelería americana de tragos muy cortos y alcohólicos, lo que ya nadie quería beber”*. Como subrayó García Santos, *“Joaquín representó el trago largo, la incorporación del sabor, la incorporación de la fruta, la incorporación de la complejidad, la apertura al cosmopolitanismo... Joaquín labró todo ese porvenir en los años 90 y alcanzó su cénit en la primera década de este siglo. La coctelería de este país estaba muerta antes de la llegada de Joaquín, que hizo la mejor coctelería del mundo llevando la coctelería tradicional a la cosmopolita, caribeña, de frutos, de bajo alcohol...”*

García Santos, que tuvo también unas emocionadas palabras de reconocimiento hacia **Juanjo Hernández**, camarero durante años del Dickens y principal valedor de Joaquín, también presente en el acto, hizo hincapié, como no, a la maestría de Joaquín Fernández en el arte del Gin- tonic. Como comentó el crítico, obteniendo las risas y el aplauso del público: *“En los años 90 yo organicé el primer campeonato de gin-tonics de España porque nadie ha bebido en este país más gin-tonics que yo, y lo ganó con clara maestría porque hacía el mejor gin- tonic del mundo, a pesar de que no usaba grandes ginebras, sino una ginebra blanca y una tónica normal”*.

“Entonces, ¿Dónde estaba el secreto de Joaquín?” Se preguntó García Santos, para responderse a sí mismo: *“En los hielos, de los que ofrecía una explicación memorable, en los limones que traía de Murcia, que ofrecían más aroma y más cítrico, en el*

La receta de...

Joaquín Fernández
COCTELERÍA DICKENS



Twist de limón que él inventó (...) en todo eso, pero, principalmente, en que Joaquín tenía algo que es muy fácil de definir pero muy difícil de ejecutar: Joaquín sabía acariciar. Joaquín tenía refinamiento, equilibrio, armonía... mezclaba las cosas y salía algo mágico... salía arte. Ese ha sido Joaquín Fernández”.

Nos quedamos con estas últimas palabras de Rafael García Santos que, en nuestra opinión, recogen magistralmente quién fue **Joaquín Fernández** y qué representó, y nos unimos con esta crónica al homenaje a su memoria... hasta siempre Joaquín, maestro !!

El homenaje a Joaquín Fernández no se hubiera podido llevar a cabo sin la iniciativa y la generosidad de los hermanos Eduardo y Enrique Pérez, del hotel-restaurant El Doncel de Sigüenza. Amigos del coctelero donostiarra-leonés desde hace décadas, Eduardo y Enrique publicaron en 2014 el libro "Mezclados", todo un tratado de coctelería en el que la diferencia de edad

EL DONCEL (Sigüenza)

ESENCIA CASTELLANA

entre los dos hermanos y Joaquín desaparecía para dar lugar a un compendio que iba más allá del simple recetario recogiendo todos los aspectos del arte de la alquimia fría, desde el instrumental hasta las decoraciones finales de cada combinado, pasando por el hielo, la técnica, la ambientación... Un libro del que el propietario del Dickens se sentía especialmente orgulloso y que lució en su barra hasta el momento de su fallecimiento.



Texto y fotografías: Josema Azpeitia

IA EN PÍLDORAS



De hecho, fue en el Dickens donde conocimos, años ha, a **Eduardo Pérez**, que pasaba unos días con su pareja en la capital gipuzkoana y, como acostumbraba a hacer, no perdió la oportunidad de pasar a saludar a su amigo Joaquín que como era habitual en él presentaba entre ellos a las gentes que pasaban por su casa creando sinergias y encuentros que muchas veces desembocaban en relaciones profesionales, citas, amistades... y es que el coctelero leonés era un libro abierto que no se limitaba a poner copas, sino que actuaba como agencia de contactos y "celestino" empresarial.

Por lo tanto, no nos pudimos negar, cuando recibimos la llamada de Eduardo, a acudir al homenaje al añorado barman, algo que habríamos hecho sin que mediara por medio ningún aliciente añadido. Pero, como hemos comentado, **los hermanos Pérez son pura generosidad**, con lo que el día del evento nos obsequiaron, además, con un inolvidable alarde gastronómico en

su casa al que acudimos en compañía del crítico **Rafael García Santos** y quien fuera durante décadas camarero, alumno aventajado y confidente de Joaquín Fernández, su "segundo de a bordo" **Juanjo Hernández**.

Eduardo y Enrique nos recibieron el mediodía del 3 de octubre en el renovado vestíbulo de lo que fue el restaurante de sus padres, ubicado, según reza su promoción, en una "antigua casona del siglo VIII con vida propia que respira poesía por sus paredes, decoración moderna y luminosa, respetando la sobriedad de la piedra del barrio ilustrado, fusionando modernidad y funcionalidad". Luego comprobaríamos que esta última frase, la que alude a la **fusión de modernidad y funcionalidad**, es también aplicable, además de la decoración, a la cocina de **Enrique Pérez** que ha conseguido que las recetas de toda la vida, los ingredientes de su tierra, puedan resumirse en platos funcionales y reducidos, píldoras de sabor con un gran apego a su terruño.





Nuestra degustación:

Esencia castellana en píldoras de color y sabor.

Fruto del incansable trabajo de los hermanos Pérez desde que se vieron, antes de lo que calculaban, en la obligación de hacerse cargo del negocio familiar cuando su padre, en sus propias palabras "tuvo que levantar el pie del acelerador" del restaurante, El Doncel **cuenta desde 2017 con una estrella Michelin** que se sumó a los dos soles Repsol y otros muchos reconocimientos que fueron recibiendo como pago a su empeño en convertir un restaurante clásico en **un espacio de modernidad y disfrute** sin perder de vista la esencia heredada de sus padres.

La sala, el trato, las formas, por lo tanto, se corresponden con lo que deberíamos esperar en un local de estas características, con la diferencia de que los dos hermanos **no han querido perder el carácter familiar** del restaurante, la costumbre de recibir a sus amigos, acudir a la mesa, conversar con ellos... los hermanos Pérez han conseguido que las estrecheces de este tipo de locales se reduzcan al máximo y se mantenga ese **ambiente de restaurante de pequeña ciudad de provincias** en el que sigue reinando una sana campechanía que el servicio, atento y profesional, comparte con los propietarios, una ligera informalidad que relaja al comensal y le hace sentirse más "à l'aise" como dicen los franceses.

Los Pérez, además, terminan algunos platos en mesa. Sin abusar de ello como hacen tantos y tantos restaurantes, pero lo suficiente como

para que haya un **contacto permanente y fluido con el cliente** sin que éste se agobie, y además, siempre con un motivo justificado, como es el caso de "Nuestro caldo intenso del cocido", plato que Enrique explica conceptual y técnicamente mientras va infusionando con la ayuda de una pequeña cafetera el caldo que actúa como base de uno de los platos que más gratamente nos sorprendió.

Nuestro menú, por lo demás, fue una versión personalizada del menú degustación que empezó con un vistoso **"árbol" de entrantes** (Chip de morcilla de Sigüenza, Crujiente de picadillo, Papel de setas y Bombón de queso de cabra y romero), y tres picas de bocado consistentes en Maki de perdz en escabeche aromático, Mini pepino y mantequilla de anchoa y Sándwich marino de pulpo. Pequeñas goyerías más o menos afortunadas que preparan para los platos "fuertes" del menú.

La cosa empezó a ponerse seria con el **Guiso de callos de ternera y bacalao**, pura tradición reducida a la mínima expresión, plato de cuchara dotado de un sabor y una gelatinosidad memorables. Para aligerar la boca siguió una refrescante Esfera de melón con jaimón, un mini-Bocadillo crujiente de Tartar de ciervo y un refrescante y nebuloso Ceviche de zamburiña y gamba.

Los platos principales continuaron, en una cascada de sensaciones, sabor y buen gusto, con un **Tartar de trucha de la Alcarria, shiso y tocino** oportunamente sopleteado por Eduardo en mesa, el memorable y antes comentado **Caldo intenso del cocido** que supuso uno de los momentos culminantes del menú, una melosa y



Guiso de callos de ternera y bacalao



Ceviche de zamburiña y gamba



Yema de corral, tallos, raíces y setas



Bacalao, callos y pil pil de azafrán

generosamente trufada **Yema de corral con tallos, raíces y setas**, un acertadísimo y sabrosísimo **Bacalao con callos y pil pil de Azafrán**, la suculenta **Albóndiga de corzo y arroz negro de hongos**, una **Kokotxa de bacalao a baja temperatura y amanita cesárea** de la que esperábamos algo más y un sabroso y tierno taco de **Cabrito meloso, miel y romero** que culminó de manera perfecta el apartado salado del alarde culinario.

La parte dulce consistió en una refrescante y exótica **Minestrone de frutas y verduras, violetas y gel de albahaca**. el postre propiamente dicho, denominado **Chocolate y plátano** que, a pesar de su nombre, no resulta nada saciante, y unos ricos y variados Petit Fours con los cafés. En conjunto, un desfile de golpes de sabor impecable en el que se advierte claramente la depurada técnica de Enrique Pérez y el **respeto y cariño** que éste profesa hacia los **productos de su tierra**. El Doncel tiene los pies bien clavados en la preciosa ciudad medieval que lo acoge y quienes acuden a Sigüenza buscando historia y tradición la van a seguir encontrando, si tienen gusto y cultura, en la oferta gastronómica de este restaurante que, además, no abusa nada de los precios pudiendo optarse bien por el larguísimo y sugerente **menú degustación a 118 euros** o por una fórmula "**a la carta**" con un árbol de entrantes y cinco platos a elegir al ajustado precio de **76 euros**. Hablábamos de generosidad al inicio de esta crónica y el menú no hace sino darnos la razón: los hermanos Pérez, además de unos excelentes anfitriones, son gentes sencillas y desprendidas, lo que engrandece aún más su muy recomendable propuesta.



HOTEL RESTAURANTE EL DONCEL

Paseo de la Alameda, 3
SIGÜENZA (Guadalajara)
Tf: 949 390 001 - www.eldoncel.com



*Tartar de trucha de la Alcarria,
sisho verde y tocino ibérico veteadado*



*Nuestro caldo intenso
del cocido*



*Kokotxa de bacalao a baja temperatura
y amanita cesárea*



*Cabrito meloso,
miel y romero*

GOIERRI

zerbitzuak eta
alajamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Txal Alai 943 80 80 53

ATAUN

Uzamuñ 943 58 20 80

BEASAIN

Artxal Enea 943 15 21 10

²² Dolares 943 80 98 80

²² Gungas 943 80 54 80

Ketzain 943 80 52 52

Kikara 943 80 52 34

²² Manduñko Benta 943 80 26 73

²² Salbasore 943 80 83 07

Urkiola 943 80 81 31

Xerbena 943 80 88 29

GAMBIA

²² Kortx 943 80 71 80

GAINTZA

Oñella 943 80 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pizarrone 943 18 78 50

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 82 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 90

Oñatu 943 80 11 60

OLABERRIA

Castillo 943 80 19 58

Zerifonea 943 80 58 29

ORDIZIA

Hacienda Oñalla 943 73 97 97

Martinet 943 80 06 41

Oñano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuxo 943 80 28 93

SEGURA

²² Inmaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Larriko Etxe 943 80 00 44

Kiekurgana 943 50 10 80

ZEGAMA

Oñatu 943 80 10 51

Oñaurteko Benta 943 80 12 53

ZERAIN

Mando 943 80 17 06

Oñatu 943 80 17 99

SAGAROTEGIAK

ALTZAGA

Oñegi 943 80 77 26

ATAUN

Urbarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Añela 943 80 80 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 80 20 49

ORDIZIA

Talmona 943 80 11 28

ZERAIN

²² Oñarte 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

²² Dolares **** 943 80 98 80

²² Gungas ** 943 80 54 80

Igarate* 943 80 52 40

²² Salbasore* 943 80 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 80 19 58

Zerifonea** 943 80 58 29

ORDIZIA

Oñalla* 863 73 97 97

SEGURA

²² Inmaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxura** 639 23 88 89

Petit Golent** 657 79 90 88

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Oñegi 943 80 77 26

ATAUN

Añereta 943 18 03 56

LAZKAO

²² Uñegarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

²² Ondare 943 80 15 54

ZALDIBIA

Iñize Arzikoa 943 80 77 18

Larkao Etxe 943 80 00 44

ZEGAMA

²² Arrieta Harandi 943 80 18 30

ZERAIN

²² Oñarte 680 17 12 91

Talmona 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 82 06

MUTILOA

Liermugosko 680 77 71 90

ZEGAMA

Oñaurteko Benta 943 80 12 53

ATERPETXEAK

ATAUN

Uzamuñ 943 58 20 80

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

²² Zerain 943 80 15 06

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GAMBIA

Beko Errota 630 23 88 88

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unaxue Gozategia 943 16 22 86

ORDIZIA

Oñdolan Etxerua www.ondolan.com

Unaxue Gozategia 943 80 15 50

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALARPE

²² Gida zerbitzuak 005 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

²² Gida zerbitzuak 943 80 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Laga honetan marrazturiko enpresaek kalitate turistikoko konpromisoaren burutegia dute.

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

GIPUZKOA
TURISMOA

Goitur
- GOIERRI TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



- Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- Zegamako orientazio zirkuitoak. *Circuitos de orientación de Zegama.*
- Aralar Parke Naturala eta mitologia. *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
- Santiago Bidea: San Adriango tunela. *Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- Euskal Herriko Trail Estazioa. *Estación de Trail del País Vasco.*
- Segura, Zegama eta Bide Berdeko orientazio jolasak. *Circuitos de orientación en Segura, Zegama y Vía Verde.*

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

• **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar. Tel.: 943 50 20 69. www.ataunturismo.net • www.gipuzkoanaturalea.es/ez/parketxoak/lizarrusti

• **ATAUN.** Barandiaran Museoa, Museo Barandiaran. 943 18 03 35. www.ataunturismo.net • www.gipuzkoanaturalea.es/ez/parketxoak/barandiaran

• **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Miltzoan. Conjunto Monumental de Igartza. 943 06 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus

• **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com

• **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elkatuz. Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elkatuz. 943 08 22 90. www.delikatuz.com

• **ORMAIZTEGI.** ZumaiaKarengi Museoa, Museo ZumaiaKarengi. 943 80 99 00. www.zumaiakarengimuseoa.es

• **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. Centro de interpretación medieval. 943 80 17 49. www.eragutu.segura.eus

• **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. www.zegamaturismo.net www.gipuzkoanaturalea.es/ez/parketxoak/anduejca

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



943 16 18 23



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

MORRO FINO, DE POR VIDA

Me acuerdo de la pregunta casi obsesiva que siempre me formulaba ese gran profesional de las ondas y buen amigo que fue **Ignacio Muñoz** (coetáneo e incluso coincidiendo en el mismo día de nacimiento, festividad de San Ignacio, del gran **Juan Mari Arzak**). Y que venía a decir, *¿Quién da patente de corso a muchos de estos plumillas*

gastronómicos (multitud ahora en las redes sociales) para poner patas arriba a un restaurante o destripar a un chef consagrado cuando no saben ni siquiera freír un huevo? Desde luego, nos vienen inmediatamente a la cabeza reflexiones entrecruzadas sobre la edad y la condiciones de un verdadero gourmet y por ende de virtudes y defectos de los tan denostados (casi siempre a sus espaldas y sotto voce) críticos gastronómicos.

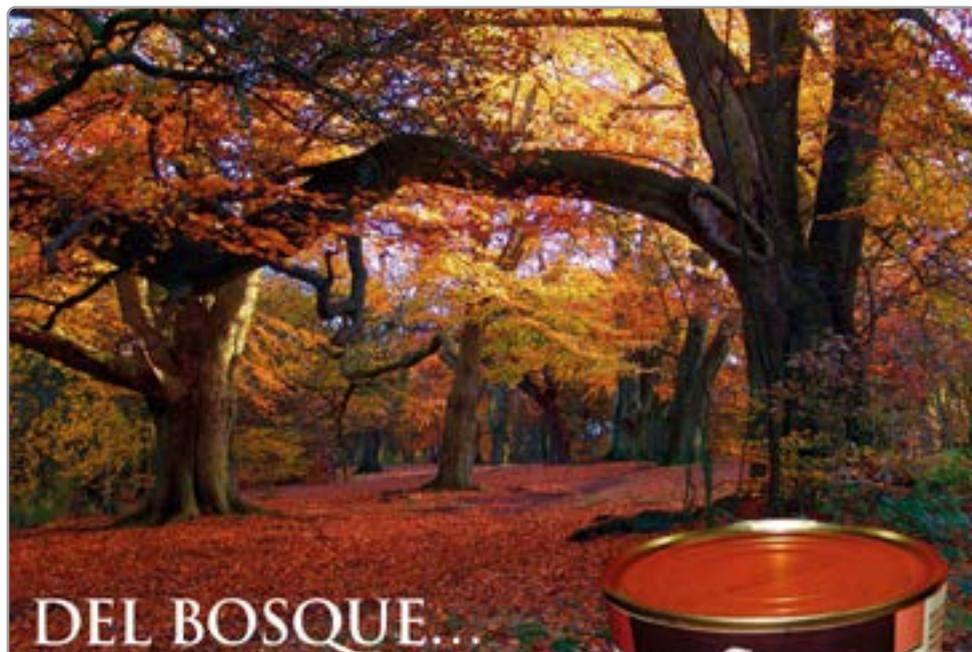
Precisamente un reconocido gastrónomo contemporáneo, el médico **Édouard de Pomiane**, autor entre otras obras la de *"Comer bien para vivir bien"*, (primera edición de 1922), que murió ya octogenario, nos legó una frase deliciosa: *"No se tiene más edad que la que se ejerce"*.

En cuanto a la definición de lo que es un verdadero gastrónomo también nos apoyamos en opiniones consagradas a modo de muleta para lidiar este difícil morlaco. En primer lugar la de otro escritor gallo, **James de Coquet** (antaño famoso crítico de *Le Figaro Litteraire*) quien manifestó algo realmente definitivo al respecto: *"Para mí, el gastrónomo no es un hombre sentado a la mesa, servilleta al cuello, ante más de un centenar de ostras. Y no por horror de los excesos, pues éste es también un plato que hay que probar de vez en cuando, sino porque el título de gastrónomo como el de embajador no designa una función sino una dignidad. Y cuando se ha merecido tal dignidad, se conserva para toda la vida, incluso a la edad de la sopita y el huevo pasado por agua..."* y continúa más adelante: *"Un hombre que busca la perfección en el único dominio en el que puede esperarse hallarla tres veces al día"*. Toda esta aguda reflexión la hemos podido constatar en nuestra particular vivencia a través de una persona de recuerdo



imborrable. Se trata de **Antonio Fonbellida**, el gran patrón de la -entonces renteriana- casa *Panier Fleuri* y padre de esa gran amiga que es **Tatus Fonbellida**, cuando ya retirado y muy mayor visitaba en sus posteros días de existencia el entonces en boga restaurante irundarra Illarramendi de un servidor como maitre y los cocineros **Félix Altolaquirre** y **Carlos Cuesta**. Gustaba el bueno de Don Antonio oír mis prolifas explicaciones y las del chef acerca de la retahíla de platos (modernos y atrevidos para su época) y variadas ofertas de su carta. Una vez llegados a la mesa, los miraba detenidamente, piropeaba sus presentaciones para por fin degustarlos tímidamente, picoteándolos tan sólo como un pajarito apostillando el que fuera gran maitre y gastrónomo: *"simplemente oír estos nombres y descripciones le hacen a uno rejuvenecer y es que ya únicamente disfruto tan sólo con la literatura culinaria"*. Lo dicho, el título de gourmet es una dignidad que se mantiene altiva hasta la muerte.

Pero ante la pregunta del millón, ¿cómo se hace un gourmet y sobre todo un crítico gastronómico? La respuesta es múltiple y muy compleja. Del cocinero se dice que se hace y el parrillero nace. Un verdadero crítico culinario, un paladar refinado, surge del estudio, reflexión y práctica, sobre todo de mucha práctica y no hablar de oído. Por supuesto, las dotes innatas y la actitud son también importantes. Hay gentes que se afeñan a su zafiedad infantil y no hay forma de cambiarles ni aunque vivan cien años. Bien es verdad, que el caldo de cultivo familiar es un elemento llamémosle de efecto "trampolín" para el lanzamiento a la piscina del



DEL BOSQUE...

... A TU MESA

Ya estamos de lleno en la temporada de otoño, sinónimo de setas y hongos. Y en Aurki te ofrecemos los mejores hongos, naturales, de primera calidad, embotados en exclusiva para nosotros tras ser cocinados en aceite. Un placer otoñal, directamente del bosque a tu mesa.

... y no olvides que también estamos en temporada de caza y que te ofrecemos todo tipo de piezas y formatos. Consulta nuestra oferta en www.comercialaurki.com



Basotik...
zure mahaira !!
Gozatu
onttoen garaiaz!!



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

buen gusto del gastrónomo del futuro. Por otra parte, un crítico gastronómico, para llegar a tener autoridad moral, que no es lo mismo que el poder autoritario del que siembra el terror, ha de tener como compañeras de viaje a la humildad y a la sencillez. Tampoco el “acriticismo” de un vendido o la bobaliconería (to er mundo e bueno) son cualidades de un verdadero crítico, si bien la otra cara de la moneda la altanería puede pagarse en algún momento cara al *sembrar vientos y recoger tempestades*.

Hay un ejemplo histórico que no tiene desperdicio alguno. Lo protagoniza el bretón **Charles Monselet**, el que fue llamado sucesor de **Grimod de la Reynière**, ya que por su estilo, gracia y naturalidad a la hora de escribir sobre temas gastronómicos no le era difícil emular a su mítico maestro. Monselet, que como decimos escribía a las mil maravillas, sobre todo de temas culinarios, sin embargo no parece que destacase por ser precisamente un “morrito fino”, ya que su paladar y su olfato dejaban bastante que desear. Así que, al “pijotero” de Monselet, hipercrítico en sus apreciaciones, le dieron de probar de su propia medicina. **Aurelien Scholl** contó, una vez que Monselet falleció, una terrible jugarreta de la que fue objeto por parte de Eugène Chavette. Éste le invitó a cenar en su entonces célebre restaurante de París, “*Brebant*” y le ofreció un menú magnífico, digno del homenajeado: sopa de nidos de golondrina, lubina, costillas de corzo con salsa picante y urogallo relleno de aceitunas. Todo regado con vinos no menos soberbios: el renano *Johannisberg*, el borgoñón *Clos de Vougeot* y el bordelés *Château Larose*. Monselet quedó francamente encandilado por los manjares que le ofrecieron y se dedicó a cantar las excelencias de cada uno de los platos y vinos. Pero una vez finalizada la comida se destapó el maquiavélico engaño. Los nidos de golondrina no eran otra cosa que un triste y vulgar caldo disimulado con unos raquíticos fideos. La lubina era un bacalao fresco disfrazado en el que se había puesto como espina un doble peine muy fino que sirvió a la postre como muestra infalible de tan cruel burla; las costillas de corzo eran de lechal marinadas en bitter; el urogallo, nada más y nada menos que un vulgar pavipollo empapado en absenta. Y con los vinos tres cuartos de lo mismo: la botella de



Clos de Vougeot, era un vino tinto corrientucho, al que se había echado una cucharadita de coñac y una flor de violeta para darle aroma. Con el Burdeos se había procedido a una mistificación parecida y el *Johannisberg* era un vulgar Chablis mezclado con un poco de esencia de timol. Terriblemente consternado, Monselet lo único que pidió es que se mantuviera el secreto hasta su muerte, petición que fue aceptada por parte de sus despiadados anfitriones.

POSTDATA: Quiero dedicar este artículo a un coctelero de época y que nos dejó en plena pandemia, el que fuera tantos años el alma mater del Dickens donostiarra, **Joaquín Fernández**, recientemente homenajeado en Sigüenza. Brindo por tu memoria Joaquín con uno de tus innumerables cocteles de ensueño. Como, por ejemplo el “Gin Tonic Donosti”, que le valió el título de Mejor barman del mundo en el año 2000. Como diría el poeta: “la huella que has dejado es un abismo con ruinas de rosal”



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)

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

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

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



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

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

BLANCO VIURA: Caja de 6 botellas **20 €**

TINTO TEMPRANILLO: Caja de 12 botellas **40 €**

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

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



Nere Ariztoy
Consultora de turismo

EL VIAJE DE FERMÍN ARAMENDIA

La necesidad de un cambio de vida, de escuchar con atención ese típico pero difícil deseo de quitarse la camisa, la corbata y olvidarse del reloj fue lo que empujó a Fermín a vivir uno de los retos más exigentes que conozco. Estando en Finisterre después de recorrer el Camino de Santiago observó un velero al atardecer cruzando el Océano Atlántico. Y fue consciente de que su aventura le encaminaba al mar.



Sin apenas conocimientos de navegación, adquirió un barco en Marsella al que bautizó con el nombre de "Portutxiki". Su aprendizaje consistió en navegar hasta Canarias

Sin apenas conocimientos de navegación, adquirió un barco en Marsella al que bautizó con el nombre de "Portutxiki". Su aprendizaje consistió en navegar en él de puerto en puerto desde el Mediterráneo hasta Canarias. Estuvo cuatro meses y medio en Cabo Verde antes de emprender viaje y soltar amarras rumbo a América. En solitario.

Dividió las **más de dos mil millas de navegación del Océano Atlántico** en cuatro etapas y pensó que el reto en cada una de ellas consistiría en **trabajar rasgos de su personalidad** que le ayudarían a completar con éxito aquella aventura. Paciencia, futuro, compañerismo, amor, prudencia, respeto, humildad, perseverancia y seguridad.

Es curioso observar como todos estos rasgos y valores forman parte de la personalidad y de la **filosofía del nuevo "Portutxiki"**.

Porque sí, por supuesto, Fermín Aramendia **completó su aventura en el mar**, regresó a tierra e inició otro gran reto. Después de viajar en su barco entre 2007 y 2011, decide sin formación agrícola previa, emprender en el sector primario y es en el año 2016 cuando pone en marcha una **finca ecológica de arándanos** en el barrio de Meagas de Getaria.

Portutxiki es un pequeño paraíso y visitarlo un regalo para los sentidos. Una hectárea de extensión de bosque autóctono con robles centenarios, abedules, madroños, encinas, acacias, acebos, hongos, setas, avellanos y moras. En el mismo bosque, hay dos parcelas de cultivo de arándanos y moras.

A lo largo del año Fermín nos abre las puertas de la finca y dependiendo de la estación nos propone **vivir diferentes experiencias**. En la época de verano y principio

del otoño podemos acercarnos a **recolectar nosotros mismos los arándanos** y durante el invierno y la primavera, mientras la tierra se prepara para la siguiente cosecha, nos propone; **descubrir la parte más privada de la finca**, los recursos naturales que utiliza para generar energía, las bio construcciones, un paseo por el bosque y un tempepi alrededor de una mesa y con una buena conversación. ¿Quién se apunta?

Más información sobre Fermín y sus experiencias:
<https://kostaldea.eu/es/gastronomia/experiencias-gastronomicas/>
Instagram: @kostagastronomika

"Arándanos Portu Txiki es el fruto de un sueño gestado en el mar" – Fermín Aramendia



Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



*Bertako Sagardoak,
gure sagardoak.*





Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

“Si hacemos vino con un procedimiento ecológico, nuestro objetivo es y debe ser que lo consuman quienes viven aquí”.

BAL MINUTA: VIÑEDOS SOSTENIBLES A MÁS DE 1.300 METROS DE ALTITUD

No todos los días degustas un vino elaborado a más de 1.300 metros de altitud. Nuestra particular #RutaSlow nos lleva en esta ocasión por el Pirineo Aragonés, en concreto a Biescas y la Reserva de la Biosfera Ordesa – Viñamala. Nos reciben **Pilar García** y **Ernest Guasch** en su **bodega “Bal Minuta”** ubicada en Bar-

benuta. “Riesling”, “Gewürztraminer”, “Garnachas”, Chardonnay, “Pinot Noir”, “Sauvignon”... nos encontramos en las viñas más altas de la Península Ibérica. La bodega se rige por los mismos principios de sostenibilidad y respeto con el entorno estando enclavada dentro de la propia montaña que le acoge. No sólo eso; “si hacemos vino con un procedimiento ecológico –pendiente de recibir la certificación–, nuestro objetivo es y debe ser que lo consuman quienes viven aquí. Sería absurdo llevar a miles y miles de kilómetros nuestras botellas con el consiguiente impacto ecológico, ¿no?”. Ante semejante razonamiento, poco más que añadir...

Una de las “perlas” de esta bodega es el “Vino de las Nieves”. El pasado año recibió la Medalla de Oro en el Concurso de Bruselas, uno de los más prestigiosos del mundo. Respecto de las variedades que tienen, “cuando vinimos hace ya 10 años, hicimos estudios de suelo y clima y tuvimos claro que teníamos que plantar variedades de ciclo corto: brotan tarde y maduran

pronto. Y elegimos las que más nos gustaban. Y luego vimos que también eran factibles otras variedades”. Y en este punto, saltó la sorpresa. “Entre las autóctonas hemos encontrado que una de las variedades de esas parras sueltas que tenían los abuelos, era una variedad interesante que también tiene su réplica en Olite (Navarra). Y no es una mutación. Una variedad que está en Navarra y en el Pirineo Aragonés denota que es muy antigua”.

Estamos hablando de una uva blanca que está pendiente de reconocimiento oficial. “A ver... nosotros le hemos llamado siempre “Pargil” porque la encontramos en un campo de nuestros abuelos -Pardo y Gil-, pero claro, en Navarra también tienen la misma variedad. Por tanto, estamos pendientes de este estudio y así determinar que sea una variedad admisible por parte de Aragón y poder hacer vinos con esta variedad”. Respecto de las características que depara este vino, Pilar es contundente: “el vino es brutal: es una variedad adaptada a climas fríos, brota tarde, no le atacan los hongos, es muy rústica. Y enológicoamente, muy aromática, con una acidez muy integrada. ¡Espectacular!”



con Aitor Buendía

LA RUTA SLOW

radio euskadi radio vitoria

Domingos, 13 h. Jueves, 17 h.

GANA UN LOTE



**bacalaos
uranzu**

Tu tienda de bacalao online
www.bacalaosuranzu.com



DEL MEJOR BACALAO

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

CADA LOTE ESTÁ COMPUESTO DE:

1 Bacalada de 3 Kg.

**1 Kilo de Bacalao
desmigado**

**1 tarro de Miel de las
Hurdes**

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

SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES

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

- 1> Nómbranos un producto Delicatessen que puedas adquirir en Bacalaos Uranzu
- 2> ¿Cómo se llama el formato de bacalao ideal para la elaboración de croquetas?
- 3> ¿Dónde se corta el bacalao que se vende en Bacalaos Uranzu?

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

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

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

DONOSTIA: Mercado de la Bretxa P-2 • IRUN: Mercado de Uranzu • ERRETERIA: Centro Com. Niessen

BURP...!

BILBAO
BIZKAIA BEER

Aprovechando el fin de las restricciones, este pasado 8, 9 y 10 de octubre, se ha celebrado en el **Palacio Euskalduna (Bilbao)** una feria de cervezas muy especial. La feria se ha **organizado conjuntamente entre Barcelona Beer Festival y La Salve**, con ayuda de la Asociación de Cerveceros de Euskadi (EGE) y Gobierno Vasco.

Fue **especial porque el día 8 el evento se transformó en un congreso para profesionales del sector cervecero**, donde participaban muchos compañeros, ya sean comerciales, cerveceros, asociaciones, etc. Se hicieron varias ponencias, también mesas redondas, y hubo alguna charla motivacional, como fue la del navegante y aventurero Unai Basurko.

Los días 9 y 10 se reservaron para el disfrute del personal, con 3 barras y un total de **30 grifos**. Se sirvieron **más de 70 cervezas** diferentes de productores locales e internacionales; y doy fe de que se quedaron cortos. El año que viene nos merecemos una bilbainada más gorda, o eso esperamos.

Laugar, Baobeer, Gar&Gar, Drunken Bros, Baga Biga Faktoria, Mala Gissona, la Pirata, Rogue, entre otros, nos sirvieron lo mejor de cada casa. El precio de la caña en copa *Teku*, entre 2 y 3 euros, merecido sin duda. **La entrada valía 7 euros**, te venía la copa, 2 fichas, una bolsa de tela con información de la feria y la pulsera para entrar cualquiera de los 3 días. Una vez dentro disponías de un sitio con **aforo para 950 personas**, totalmente diáfano con mesas para poder estar sentado, foodtrucks y zona de fumadores.

Y no hay festival de birras sin conciertos, la banda que más gustó fue la del sábado a la noche, banda llamada Space Jam Rock, donde hacían tributos a bandas de rock de los 80 y 90, para los ya "viejovenes".

De todo lo que bebí recomendaros la recién elaborada **Punkarra una Juicy Session IPA de 4.0%ABV** de los bizkaitarras **Laugar**, una bomba de lúpulo fresco, con una buena base malteada. Fresca, amarga y súper aromática.

Arnau Estrader

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



DI... VINOS

VIU MANENT CHARDONNAY 2020
(VALLE DE COLCHAGUA, CHILE)

La bodega se formó el año 1935 cuando **Miguel Viu García** (inmigrante Catalán) y sus dos hijos **Agustín y Miguel Viu Manent** fundan Bodegas Viu en Santiago de Chile, dedicándose al comercio y envasado de vinos para el mercado local con la marca "Vinos Viu". En 1966, Miguel Viu Manent soñaba con hacer sus propios vinos, lo cual se materializó al adquirir la **Hacienda San Carlos de Cunaco** en Colchagua. Este antiguo y tradicional viñedo, contaba con 150 hectáreas de antiguos y nobles viñedos franceses prefiloxéricos, además de su bodega y casa patrimonial.

En la prestigiosa denominación de Origen valle de Colchagua en Chile, Viu Manent tiene 254 hectáreas de viñedos propios repartidos en sus viñedos: San Carlos, en la sub-apelación de Santa Cruz, además de los viñedos La Capilla y El Olivar, ambos en la sub-apelación Peralillo.

Viu Manent es un blanco 100% chardonnay. Amarillo con matices verdes. Su nariz es compleja, con aromas a frutas exóticas, durazno blanco, piña, cítricos y flores blancas, acompañado a sutiles notas minerales. En boca es fresco, con un gran volumen, excelente acidez y frescura, que da paso a un grato y prolongado final.

**Jon Méndez**

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



PIENSA EN ALGUIEN ESPECIAL

#RegalaRiojaAlavesa



visitriojaalavesa.com



ENTRA

visitriojaalavesa.com



ELIGE

una experiencia



REGALA

Rioja Alavesa



DISFRUTA

hasta un año



RUTA
DEL VINO
RIOJA · ALAVESA



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

FUTURA NORMALIDAD, NUEVOS HÁBITOS DE CONSUMO

Parece que ya estamos recuperando la "antigua normalidad", con el fin de la mayoría de las restricciones que teníamos impuestas hace unos días, pero con otras aún vigentes, lo que esta claro es que los modelos de consumo han cambiado para siempre. ¿Esto es bueno o es malo? En mi opinión, **todo cambio que sirva para mejorar un servicio o producto es bienvenido**. Ese cambio no se puede dar de la noche a la mañana y por ello nos tenemos que preparar para afrontar dicho cambio. La mejor manera de prepararnos es con la formación multidisciplinar, es decir en diversos aspectos como la **seguridad alimenticia**, atención al cliente, marketing digital... aspectos que en muchos casos no se toman demasiado en cuenta pero que son vitales para crear una experiencia única.

Vamos a poner un ejemplo, si lo trasladamos a nuestro terreno, y vemos como ha evolucionado uno de los cócteles más consumidos: **el gin tonic**. El gin tonic comenzó siendo un combinado compuesto por ginebra y tónica, y por tanto no era un cóctel, pues para ser un cóctel, según la I.B.A (International Bartenders Association), debía contener como mínimo 3 ingredientes.

Posteriormente, comenzamos a añadirle una rodaja de limón, para dar una mayor sensación de frescor y un toque de acidez. Diferentes estudios demostraron que el ácido cítrico en contacto con la tónica provocaba que ésta perdiera gas carbónico, por lo que se empezó a usar únicamente la corteza del limón, pues en ella es donde están los aceites esenciales del limón. Al mismo tiempo, se vio que el aroma del limón hacía mucho mas complejo e interesante al gin tonic. Mas adelante, las marcas de ginebra se dieron cuenta de que, si formaban a los bartenders, estos trabajarían mejor sus productos, y así lo hicieron, lo que provocó una nueva tendencia en el gin tonic, ahora ya no se le ponía únicamente limón, sino que según los **botánicos de la ginebra** que se usaba se utilizaban estos para decorar la copa y potenciar sus aromas.

Pero el mal uso de estos botánicos, y en muchas ocasiones en exceso, dio paso a hacer auténticos estropicios en los gin tonic. En muchas ocasiones, **se usaban estos botánicos más como una nueva moda y estar a la última que por lo que realmente se tenían que utilizar**.

He querido poner este ejemplo, pues en él está muy bien reflejado un cambio y una evolución, la cual bien gestionada nos da como resultado un cóctel espectacular, pero mal interpretada nos da como resultado "una nefasta ensalada líquida".

En esta futura normalidad, debemos buscar experiencias equilibradas, pensadas y con un propósito, y no como en el **"gin-tonic ensalada"** donde podemos hacer lo que nos de la gana, pues por ofrecer muchas opciones no significa que demos nuestra mejor versión.



JAPAN FIZZ

INGREDIENTES:

5 cl. Roku Gin; 2,5 cl. Zumo de Lima
1,5 cl. Sirope de Té Verde Matcha Monin
1,5 cl. Puré de Yuzu Monin; 3 dash Fee Foam
10 cl. Tónica Toque de Lima Schweppes Premium
1 rodaja de lima deshidratada; 2 dash Mano de Buda

ELABORACIÓN:

En la coctelera introduciremos todos los ingredientes a excepción de la tónica, añadiremos dos cubos de hielo, agitaremos bien y serviremos al mismo tiempo nuestra mezcla y la tónica, para así sacar mas cantidad de crema. Para acabar decoraremos con una rodaja de lima deshidratada y aromatizaremos con Mano de Buda.

— FOR JU —

MALA GISSONA

CRAFT BEER



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

Decúbrelo en: malagissona.beer



Carol Archeli

www.pescaderiaspe.com

XABIROIA

Xabiroia, sabirón, pez araña, faneca brava, salvario, *Trachinus draco*...

co... ¡Da igual! ¿Os habéis fijado alguna vez en la piel de este precioso animal? Es todo **un festival de tonos y colores**: blancos, verdes, azules, marrones... ¡una preciosidad! Toda una maravilla de la naturaleza.

Cada mañana, cuando hago el vídeo del mostrador de la pescadería y tenemos sabirón no puedo evitar acercar más y más la cámara, para ver si el objetivo puede captar la belleza de este pescado tan bonito.

El sabirón **es un animal pequeño**, no porque los pesquemos pequeños, ya sabes "pezqueñines no, gracias", sino porque no crecen más. Es muy raro observar ejemplares mayores de medio kilo, ya que la mayoría pesan entre 100-200gr aproximadamente.

Pero parece ser que su pequeño tamaño no ha sido nunca sinónimo de indefensión, ya que **posee, al igual que las medusas, un veneno o tóxico para protegerse**. En vivo el tóxico está activo, pero cuando el animal está muerto también.

En temporada de verano los socorristas de nuestras playas tienen muchas asistencias por picadura de sabirón. Y no es que el pobre animal vaya a buscar al bañista para inocular su veneno, sino que es el bañista el que fatalmente tropieza con él.

Los sabirones se ocultan bajo la arena y se mimetizan con ella a través de los colores de su piel. Ahí son capaces de permanecer mucho tiempo sin moverse. Pero ante la presencia de extraños defienden su territorio sin escrúpulos: exhiben su aleta dorsal y a través de unas afiladas púas que poseen en ella, inocular al invasor un tóxico que, en el ser humano, produce mucho dolor e inflamación.

En la actualidad los vigilantes de las playa disponen, en su botiquín, pomadas antihistamínicas para aplicar en las picaduras de sabirón, pero antiguamente el remedio era el **amoniaco**. Mi abuela siempre nos contaba la ocasión en que se pinchó con uno de ellos en la pescadería, y la única manera que tuvo de parar la inflamación, que le subió hasta la axila, fue aplicando amoniaco.

Cuentan los pescadores, que cuando uno se pincha con el veneno y no tiene a mano ninguno de los remedios antes citados, puede coger **el hígado del propio animal** y colocarlo sobre la picadura. Debe funcionar como un antihistamínico natural, aunque yo personalmente nunca lo he probado.

Lo que sí que he experimentado ha sido **el remedio del agua caliente**. En una ocasión que me pinché accidentalmente en la pescadería, metí el dedo en agua muy caliente y me dejó de doler, ya que al parecer, el agua caliente neutraliza la acción del veneno. De un modo u otro, el pinchazo con un sabirón no es nada agradable.

Pero ¡qué nadie se desanime!, el tóxico no va más allá, se queda en las afiladas espinas de su aleta dorsal, así que una vez retirada ésta, podemos dar buena cuenta a un pescado que hace las delicias de niños y mayores.

Yo diría que es **el pescado por excelencia para los niños**, ja tod@s les encanta!

Será porque su sabor y su textura ofrecen algo más a los pequeños paladares que el gallo con el que siempre iniciamos a nuestros pequeños en el mundo del pescado.

Será porque el sabirón **se alimenta de pequeños peces** y, en muchas ocasiones de ejemplares juveniles de sepia, que eso, quieras que no, tiene que otorgar mucho sabor a su carne.

O no sabemos por qué más motivos, pero siempre triunfa.

Generaciones de niños y niñas hemos crecido sanos y fuertes gracias, entre otras alimentos, a sus riquísimos **filetes empanados**.

En nuestra pescadería siempre se ha vendido sabirón, y ya llevamos ¡83 años abiertas!

En los tiempos más antiguos se vendían en entero, sin la espina dorsal, por supuesto.

Eran tiempos de postguerra y en el fileteado siempre se produce algo de pérdida de alimento. Por eso, en aquel entonces, todo el pescado se llevaba entero, y se comían ¡hasta los ojos!

Más adelante, cuando ya se fue asentando la economía local se empezó a vender el pescado más limpio y fileteado. Y hoy en día, es muy raro que alguien te pida un sabirón sin sacar los lomos, aunque todavía hay gente mayor que sí lo solicita.

Para mí, el sabirón es uno de esos pescados que, extrañamente, **cambia mucho su sabor si lo cocinas, o simplemente lo frías**, en entero o en filetes, no tiene nada que ver. En entero su sabor es mucho más intenso y fuerte, y en filetes se suaviza notablemente.

La manera más popular de prepararlo es en filetes y pasado por pan rallado. Yo creo que en todas las casas se ha comido siempre así.

Luego la receta se puede tunear hasta donde la imaginación le alcance a cada un@.

Era común también, en tiempos de hambre, introducir



los filetes de sabiron ya fritos empanados en una cazuela de **salsa de tomate caliente**. De este modo, la familia tenía un segundo plato lucido y contundente elaborado con un pescado muy sencillo. Trucos antiguos de las amas de casa para salir adelante.

Hoy en día se pueden hacer **virguerías** con sus filetes: freírlo en tempura, en maíz tostado o en maíz hinchado o en harina de garbanzo... Sumergirlo en múltiples salsa como tomate picante, en un buen pisto... O acompañarlo de salsas y aderezos como salsa de soja, tártara, alioli, guacamole o un humus ligero de zanahoria... cualquier unte es ideal para introducir nuestros crujientes palitos de sabirón recién hechos.

Con él también podemos hacer un sabroso y económico **puding de pescado**, ya que como hemos dicho su gustoso sabor lo permite.

Y hasta para la **sopa de pescado** se admite. Recuer-

do hace unos años, que **Martín Berasategui** publicó en la revista El Semanal una receta de sopa de pescado en la que incluía el sabirón. Aquel año mucha gente lo pidió para su sopa de Navidad.

Pero, aún y todo, es curioso que un pescado tan popular en nuestras pescaderías y en nuestros hogares aparezca solo de forma muy anecdótica en la bibliografía culinaria de este país.

Y es una pena.

Afortunadamente en estos últimos años está habiendo tendencia por parte de cocineros y restauradores de acercarse a este tipo de productos que tanto tienen que aportarnos.

Aquí os dejo la **receta de sabirón** que más triunfa en mi casa desde siempre.

Espero que la disfrutéis igual que yo.

On egin!

ESSENCIA
WINE

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



TXURRITOS DE SABIRÓN

(Para 3 personas)

1kg de sabirón en filetes; Pan rallado del rico
Ajo; Perejil; Salsa de tomate casera con albahaca;
Aceite, sal y pimienta

Primero preparáis el pan rallado añadiéndole ajo muy
muy picadito y perejil igual.

En esa mezcla se meten los filetes de sabirón ya sal-

pimentados y se deja que absorba durante media hora.

A partir de ahí se ponen a freír en abundante aceite
con ajos chafados. Pero ¡Ojo! Es muy importante po-
ner primero el lado que no tiene piel para que se hagan
bien, porque al darles la vuelta por el lado con piel se
van a enrollar como un churrito.

Una vez fritos se sirven en el plato con el acompaña-
miento de la salsa de tomate... ¡Y a triunfar!

Yo a este plato lo acompañaría con una rica ensalada
verde... On egin!



CAROLINA RÍN: CONSULTA DE DIETÉTICA, ALIMENTACIÓN Y SALUD

- Consulta de Dietista colegiada donde a través de tu historia clínica, tu estilo de vida, alimenta-
ción actual... detectamos los principales focos de acción para **mejorar tu alimentación**.

- A través de diferentes herramientas, **te ayudamos a cambiar los hábitos de una forma fácil sin poner en riesgo tu salud**, marcando objetivos a corto y largo plazo en los
que recorreremos un camino en el que cada propuesta está enfocada dentro de tus costum-
bres, gustos y necesidades concretas en función de si hay patologías, necesidades fisiológicas
concretas o filosofías de alimentación como alimentación vegana.

NO UTILIZAMOS COMPLEMENTOS DIETÉTICOS - **661 544 675**

<https://aquaignia.jp/>



A paradise
where fire meets water

AQUAIGNIS

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



Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skilled artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.

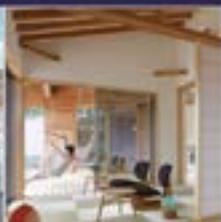
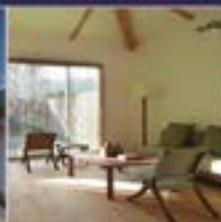
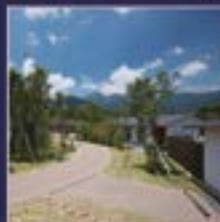


The joy to pick
fresh strawberries.



LODGING Organic away accommodations (With private outdoor bath)

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



Komono, Komono-cho, Mie-gun, Mie 510-1203, Japan

2-hour from TOKYO

tel: +81 (0) 59 294 7733



Carolina Rín
Dietista Colegiada nº 1887

¿QUÉ SABES DE LA LECHE “SIN LACTOSA”?

La leche, uno de los alimentos más icónicos de nuestra civilización, donde

se condensa cultura, gastronomía, economía, nutrición y ciencia. Su historia, con más de 10.000 años, está llena de adeptos y detractores, dando lugar a muchos debates y curiosidades: desde el nombre que los griegos eligieron para llamar a nuestra galaxia, la “Vía Láctea”, hasta el hecho de que para los romanos el consumo excesivo de leche era un ejemplo de barbarismo o el de que los budistas japoneses despreciaban los lácteos y a los occidentales que los consumían... ¿Quién no ha oído hablar de los famosos baños de leche de burra de **Cleopatra**? ¿Quién no se ha deleitado con un suculento arroz con leche con que las amonas miman a sus nietos o ha disfrutado viajando por un país a través de sus quesos...?

El debate actual se centra en volver a exaltar las bondades de dar el pecho al bebé, la leche cruda frente a la pasteurizada, los derechos de los animales, las negociaciones para las cuotas de producción, las cualidades saludables o no de la leche... y en este trájin los lineales de las tiendas de alimentación se han llenado de leche “sin lactosa”, leches vegetales, leches fortificadas con hierro, vitamina D...

Es de bien nacidos el ser agradecidos y que desde hace unos años la oferta en los lineales de la leche “sin lactosa” se haya multiplicado es una gran noticia para que las personas con intolerancia real a la lactosa tengan este producto a su alcance y a precio asequible.

Antes de saber qué pasa con las personas sanas (sin intolerancia a la lactosa) que la consumen te cuento qué es la **lactosa**. La lactosa es un disacárido, un azúcar o hidrato de carbono simple, presente en la leche de los mamíferos, incluida la materna. Hoy en día con tantos alimentos ultraprocesados también la encontramos en la bollería industrial, las salsas o los precocinados. Para poder digerir la lactosa necesitamos a la enzima **lactasa**, que se encuentra en el intestino delgado.

Al nacer, la intolerancia a la lactosa es muy rara. Ya que sin ella el bebe no podría alimentarse de la leche de su madre. Sin embargo, la actividad de la lactasa cae drásticamente a partir de la infancia y la adolescencia llegando a la edad de adultos con un 65% de la población mundial y más del 30% de la población española con la capacidad de la lactasa para digerir la lactosa mermada.

La **intolerancia** también puede ser pasajera y apa-



recer ligada a enfermedades gastrointestinales, ciertos medicamentos como los antibióticos, diarrea prolongada o malnutrición. Asimismo, un atracón de productos que contengan lactosa puede saturar la actividad de la enzima lactasa.

Lo que llama la atención es el aumento, en los últimos años, de personas sanas que optan por consumir productos sin lactosa, pensando erróneamente que son más digestivos y saludables, pero ¡qué desinformación! ya que restringir la cantidad de lactosa de nuestra dieta, sin ser intolerantes, podría curiosamente provocarnos la intolerancia a largo plazo.

La producción de lactasa en el intestino es dependiente y adaptada al consumo mantenido de lactosa. Si se elimina totalmente la lactosa de la dieta durante un periodo prolongado de tiempo nuestro intestino, a falta de estímulo entiende que no hay nada que digerir y deja de producir lactasa, así que cuando volvemos a tomar leche nos puede sentar mal. Y puede estar causado, no porque la lactosa de la leche sea mala, sino porque ya no fabricamos la lactasa para digerir por ese parón.

Durante muchos años he oído a los detractores decir que somos los únicos animales que tomamos leche en la edad adulta, pero yo considero que es un alimento más de los que nos brinda nuestra despensa, la naturaleza.

Y tú qué eres ¿un adepto o un detractor de la leche? Tema que da mucho para hablar... seguiremos.

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

C./Julio Caro Baroja
Antigua Berrí - DONOSTIA
T. 943 22 48 00

ETXEBERRIA BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

**VEN A DISFRUTAR
NUESTRA AMPLIA CARTA**

24 GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

IMPORTACIÓN:

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

LOCAL CRAFT - ARTESANAS:

Bidasoa - Mala Gissona - Naparbiar - Olañeta -
Basqueland Brewing Project - Zarautz...

MONTADITOS FRÍOS ESPECIALES

para acompañar la cerveza

VERMOUTH ELEGANTINI... y gran ambiente!!



Iñigo, 8 (Parte Vieja)
DONOSTIA

Recetario erótico-festivo para vascos en apuros



ALMEJAS CASI SOLAS

INGREDIENTES:

6 almejas grandes por persona; (si puedes permitirte alguna más, mejor); 1 manzana; 1/2 limón; lecitina de soja (opcional)

ELABORACIÓN:

Lavamos las almejas y las abrimos. Las colocamos en un plato o preferiblemente en una bandeja con hielo picado. Licuamos la manzana y exprimimos el limón.

Ponemos el zumo en un cuenco grande y lo cubrimos con papel film (para no salpicar). Levantando una esquina del papel introducimos la batidora y batimos muy cerca de la superficie del líquido para que produzca burbujas (éstas serán más persistentes si previamente añadimos al líquido una cucharada de lecitina de soja).

Con una cuchara vamos recogiendo las burbujas al ras de la superficie y lo depositamos sobre las almejas abiertas. Un Txakoli de Getaria iría perfecto con este plato aunque las bur-

bujas de un buen cava o Champagne le darían un plus.

Es verdad que a casi todos nos gusta retozar con otros especímenes humanos pero de lo que no cabe duda es que el 100% de nosotros comemos y que tenemos que hacerlo con más frecuencia de la que retozamos. Para saber si el erotismo afrodisíaco de las almejas crudas y las burbujas te va a conducir al otro plan que nos interesa, mira a tu pareja a los ojos mientras os lleváis la almeja a la boca. Si te sostiene la mirada, absorbe con fuerza y se relame insinuantemente o no estás en Euskadi o el despertador sonará en cualquier momento; si baja la mirada pero sonrío tímidamente tienes posibilidades de acabar bien la noche; la tercera opción va desde la cara de mala leche a darte una colleja, en este caso la fruta no está madura, tienes que buscar otro garaje donde aparcar tu camioncito.

Carlos Lahoz

Miravientos Distributions
ELGOIBAR





*"Vermut elaborado con vino base de
godello y sauvignon blanc, botánicos y
mucho alegría."*

*Excelente aperitivo antes de comer, pero
yo a veces me lio y cuando llego a casa ya
han comido..."*

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339

ALTZOKO OSTATUA (ALTZO)

COCINA TRADICIONAL VARIADA Y MUY CUIDADA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

“**B**arricada cantaba “Aún queda un sitio...”, y hoy, a 10 minutos de Tolosa, hemos comprobado que, efectivamente, aún queda un sitio rústico, rural, apartado del mundanal ruido, con un paisaje espectacular y un microclima muy particular, donde un cocinero honrado, sincero y despreocupado (en el buen sentido de la palabra) dirige, junto a su mujer, el ostatu local practicando una cocina sencilla pero cuidada, casera pero actualizada, impecablemente ejecutada y presentada, a precio popular y valiéndose de elaboraciones 100% propias.

Estamos hablando de Jokin Zavala Zeberio, cocinero andoainarra de larga trayectoria, que se ha hecho con las riendas del Ostatu de Altzo con su mujer, la alegitarra Aran Rodríguez, y un equipo de sala joven, eficiente y muy atento que hace sentirse a la clientela como en casa y que está petando el local día sí y día también, llenando el luminoso y acogedor comedor o su maravillosa terraza en la que podemos comer al pie de una preciosa iglesia románica disfrutando de unas vistas alucinantes y una cocina intachable.

Hoy hemos disfrutado como mastines en Altzoko Ostaturia, tanto de las manitas y oreja de la barra como de la ensaladilla rusa y los calabacines rellenos del menú, como de la merluza con costra de txipirón o el cochinillo al horno del menú de fin de semana, como de los extraordinarios postres

caseros y su muy mimada carta de vinos. Ha sido un placer hablar con Jokin de su filosofía laboral, su trayectoria vital, el legado de sus antecesores... y ha sido una gozada salir a la calle con las últimas luces del día y disfrutar de un bonito paseo por uno de los pueblos más bonitos de Gipuzkoa.

Sin duda, “aún queda un sitio, ven conmigo... aún queda un sitio, si me quieres acompañar...”

Este texto con el que inciamos esta crónica es el texto que publicamos en Facebook hace dos semanas, inmediatamente después de visitar Altzoko Ostaturia y denotar por primera vez en manos de **Jokin Zavala**, y denota la satisfacción que sentimos tras esa primera comida. Realmente, habíamos probado anteriormente la cocina de este chef, concretamente cuando dirigía los fogones y las parrillas del Route 33 de Lasarte. Pero el concepto que trabaja ahora este veterano cocinero es diferente, más casero, más tradicional. Jokin Zavala está muy a gusto con su nueva ubicación y, de hecho, piensa que puede ser el destino final de un largo periplo en el que ha pasado por multitud de restaurantes y asadores. Además, Jokin cuenta en este nuevo destino con la ayuda y la complicidad de su pareja, la alegitarra **Arantxa Rodríguez**, al igual que él forjada en mil batallas como la temporada



ZATÓZ ALTZORA



que pasó en el mítico bar Juntxo de Donostia, el Juntxo de los años noventa en el que, nos cuenta, llegó a haber días en los que se llegaron a elaborar 6.000 bocadillos.

Menú del día y menú de fin de semana

Con estas tablas y con esta capacidad de trabajo, Jokin y Arantxa están encantados de trabajar en un lugar que pueden controlar de una forma más sencilla y en el que han basado su oferta, principalmente en los menús como el **menú del día**, que se factura a 12,50 euros y que atrae a un montón de gente a la preciosa localidad de Altzo.

En cualquier caso, la opción más interesante de esta casa es el excelente **Menú de fin de semana** en el que por 27,50 euros se sirven **cuatro platos y postre**. Para empezar, se comparte un plato de jamón ibérico que va seguido de una ensalada que según la temporada y el mercado puede ser de bacalao, de pato, de langostino, con guacamole, con txipirones... Jokin y Arantxa van jugando y tratan de que la gente encuentre diferentes platos cada vez que acuden a comer este menú. En temporada, por ejemplo, en vez de la ensalada han llegado a servir platos como espárragos frescos con guisantes.

El menú se completa con media ración de pescado, media de carne y postre. El pescado habitual es la merluza que Jokin trabaja con maestría y que puede elaborarse en Costra de txipirón, como fue nuestro caso, con vinagreta de verduras, rellena de marisco... son mil y una las formas que conoce Jokin de preparar este pescado cuyo punto domina a la perfección. Y para finalizar, se da a elegir entre Taco de txuleta o Carrilleras de cerdo al vino tinto, todo ello complementado, por supuesto, con una rica variedad de postres caseros.

Y, por supuesto, si alguien opta por querer comer platos fuera del menú, en Altzoko Ostatua nunca faltan **opciones de carta** como el exquisito cochinillo o el cordero asado a baja temperatura, o las opciones de **pikoteo de barra** como Croquetas, Ensaladilla rusa, Callos, Oreja rebozada, Manitas de ministro, Morcilla, Mondeju, Txipirones... una excelente variedad de comida casera para picotear en la zona de bar o complementar con ella una comida.

Sin duda, Altzoko Ostatua se perfila como una de las direcciones más interesantes de Tolosa y uno de los lugares más acogedores, como reza su original slogan "**Zatöz Altzora**", que puede ser traducido como "Ven a Altzo" o, mucho más sugerente, "Ven a nuestro regazo".





JAVIER MOSQUERA
Abogado

El abogado Javier Mosquera responderá en esta sección de forma gratuita las consultas jurídicas de nuestros lectores. Para ello, deberán enviar la consulta a la dirección **elabogado-responde@gmail.com**. Goierriko Gida garantiza el anonimato y la discreción de las personas que utilicen la sección y su consulta será firmada como ellas nos indiquen. Javier ejerce habitualmente como abogado en su despacho de Lazkao (C/ Jose Lasa, 8. Tf. 943 88 96 42)

El Abogado Responde

CONTROL DE ALCOHOLEMIA Y ABUSO POLICIAL

Hace unos días me paró la policía en un control de alcoholemia. La historia acabó conmigo detenido en comisaría por alcoholemia y por agredir a uno de los policías. Reconozco que sí había bebido, pero no estoy conforme con lo de la agresión porque fueron ellos los que me provocaron y también me agredieron a mí. ¿Puedo denunciar a los policías por brutalidad policial, o algo así? Gracias. J.J.. (Beasain).

Antes de denunciar hay que saber si lo que tú cuentas tiene una base legal y pruebas que pue-

dan sostenerlo. Si como dices, tú también fuiste agredido, debería haber un informe médico que lo acredite; luego deberías solicitar una copia completa del Atestado policial para ver lo que los policías indican en él, y por último ver si dispones de testigos, grabaciones de audio-video...

Si a la vista de todo esto ves pruebas suficientes para una denuncia contra el policía, deberías ir al Juzgado a interponer una denuncia por lesiones y abuso de autoridad; si no dispones de pruebas, piénsate el poner la denuncia porque está penada la denuncia falsa, y puedes acabar siendo imputado en un proceso penal.

EMBARGO DE LA VIVIENDA Y DEUDA ECONÓMICA

Mi consulta es sobre el embargo de mi vivienda: me ha llegado una carta del Juzgado donde me dicen que me van a embargar la vivienda por no pagar la hipoteca, y que se va a subastar dentro de unas semanas. Estoy muy asustada porque me van a echar a la calle y encima me dicen que me quedo sin casa pero que todavía debo al Banco unos 35.000€. ¿Cómo es posible que encima de que pierdo mi casa todavía deba dinero, cuando fueron ellos los que la tasaron y me dieron sólo el valor de la casa? No entiendo nada. ¿Qué puedo hacer?. A.U. (Ordizia)

Para los casos de ejecución hipotecaria por causa de impago, los bancos proceden a solicitar el embargo de la vivienda por el valor que falte por pagar de la hipoteca más una cantidad para intereses y costas.

Pues bien, el Juzgado procede a sacar la casa a subasta pública en ese precio, y en la mayoría de los casos no va nadie a la subasta, así que el propio Banco se la adjudica, pero, y aquí está

el secreto, la Ley le permite adjudicársela en un precio inferior en un 30% al precio de subasta, con lo que el Banco se queda con la totalidad de la vivienda, y aún así la deuda no se extingue, sino que se mantiene, y por ello pueden seguir exigiéndote el pago de una cantidad de dinero.

Como ves, es una situación muy injusta y genera que la deuda siga viva, con lo que te ves sin casa y sin dinero.

Recientemente hay iniciativas parlamentarias para crear una ley para evitar estas situaciones, con lo que con la entrega de la vivienda quedaría saldada la deuda en su totalidad (como ocurre en muchos países cercanos). El problema es que en España la garantía hipotecaria tiene un componente personal, y no vale eso de entregar las llaves en el Banco y que se queden con la vivienda, porque la vivienda no es la responsable ante el Banco, sino que lo es la persona.

Mi opinión es que esta ley que están estudiando no va a prosperar porque los Bancos tienen mucha fuerza política y, claro está, no quieren viviendas, sino que quieren dinero.

Javier Mosquera
Abogado

Jose Lasa, 8
LAZKAO
Tf. 943 88 96 42

HOPA: LA ESPERANZA DE LA BUENA BIRRA

Los amantes de la cerveza, la buena cerveza, estamos de enhorabuena. El 11 de agosto de 2020, **Liteo Leibar Aldama**, una de las personas que más controla de birra en Donosti, no en vano lleva del orden de 25-26 años en el mundo de la cerveza, abrió Hopa Beer Denda, una completa tienda de cerveza en el barrio de Gros, concretamente en el nº 8 de la calle Padre Larroka, dedicada en un 95% a la cerveza artesana.

“**H**opa”, vocablo ideado por **Galder Izagirre**, batería de Berri Txarrak, gran aficionado a la cerveza, hace alusión al “hop” (lúpulo) y también recuerda a “topa” (brindar), aunque rizando el rizo nosotros también le encontramos “hope”, una llamada a la esperanza en estos días extraños y frustrantes.

Más de 430 referencias de cerveza, frigoríficos para que el cliente pueda llevarse la birra fría a casa, sala de catas, cervezas belgas, locales, internacionales, lupuladas, afrutadas, lámbicas... en Hopa podremos encontrar la cerveza de nuestro gusto, así como ser perfectamente asesorados en caso de duda o desconocimiento, ya que además de Liteo encontraremos en el equipo a Mikel, de la cervecería Boulevard de Irun, que se ha implicado hasta las cachas en este proyecto.

Apuesta decidida por la cerveza local

Eso sí, la pasión de Liteo y Mikel ha sido siempre potenciar lo local, motivo por el cual dan gran importancia a los elaboradores de cerveza artesana de Euskal Herria como **Mala Gissona, Basque-land, Bidassoa, Naparbier, Laugar...** de hecho, varias de esas casas han apostado por Hopa instalando en la tienda **frigoríficos propios para que puedan ser adquiridas a la temperatura ideal.**

Finalmente, Hopa cuenta con una pequeña sala todavía sin habilitar, en la que Liteo y Mikel planean realizar **catas y presentaciones de diferentes cervezas artesanas.** Sin duda, Hopa ha llegado con el propósito de permanecer en el tiempo y convertirse en un referente en el cada vez más extenso mundo de la “craft beer”. Como afirma Liteo, “llevaba más de 5 años dándole vueltas a la cabeza para abrir una tienda y hay tres motivos que me han llevado a ponerla en marcha y a hacerlo además aquí, en Gros. El primero fue la crisis del Covid-19 que me convenció de que un establecimiento de este tipo no sólo es necesario sino que puede resultar muy práctico en una situación como la que hemos vivido, el segundo, que **Gros se está convirtiendo en un barrio muy significativo en el mundo de la cerveza artesana** con establecimientos como Desy, Baga-biga, Mala Gissona, el bar de Basque-land... o la propia cerveza Gross sin ir más lejos. Y el tercer motivo, egoístamente hablando, que yo también vivo en Gros, así que mejor imposible !!”



LA HOSTELERÍA



CUMPLE TÚ CON

El gremio de la Hostelería y la Restauración es uno de los que más ha sufrido las consecuencias de la pandemia del Covid-19 y el Estado de Alarma. Hemos abierto durante meses y meses con todas las pérdidas y dificultades que ello nos ha supuesto. Estamos cumpliendo todos los protocolos, normas, sillas y mostradores, tapamos la comida, separamos las mesas, renunciamos a las cartas... tratamos de cumplir las normas y hacerlas cumplir.

CLIENTE, AMIGO, USUARIO: Sigue las normas, respeta al resto de tus clientes, guarda la distancia social y, sobre todo, comprueba que el establecimiento cumple con las normas.
AYUNTAMIENTO: Utiliza la flexibilidad y la equidad en las normas. Empatiza, ponte en el lugar de nuestro gremio. Promueve el cumplimiento de las normas.
ADMINISTRACIÓN: Protege más a nuestro sector y al pequeño comercio. Legisla con justicia y mesura. Empatiza con nuestro sector.



ENTRE HERMANOS ANDA EL JUEGO

Para disfrutar de los productos que nos gustan, hay que conocer los procesos que llevan a la elaboración de los mismos, así que este año, atendiendo a la invitación de dos de nuestros productores favoritos, hemos acudido a Astigarraga a contemplar la llegada de la manzana y su transformación en mosto antes de pasar a los tanques y kupelas donde reposará hasta enero y lo mismo hemos hecho en Labastida (Rioja Alavesa) donde acudimos a contemplar la vendimia y el traslado de la uva a la bodega. Sin haberlo planificado así, las dos casas que hemos visitado están dirigidas por hermanos que siguen las enseñanzas heredadas de sus padres, abuelos... y hasta más allá, una circunstancia que a nosotros, al menos, nos genera una gran confianza.

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa y Josema Azpeitia

Las dos citas, que se decidieron con la mínima antelación ya que la recogida de la manzana y la vendimia dependen de mil factores principalmente climáticos, casi coincidieron en el tiempo, siendo el miércoles 6 de octubre la fecha en la que acudimos a la Sidrería **Bereziartua**, y 2 días después, a Bodegas **Aimarez**.

Astigarraga, el feudo de la sidra vasca

Astigarraga es el feudo indiscutible de la sidra vasca. Esta pequeña localidad de Gipuzkoa contaba en 2011 con 4.800 habitantes y **21 sidrerías**, una por cada 230 habitan-

tes. Debido al fervor constructor de sus gobernantes, en los últimos 10 años su población "dormitorio" ha aumentado en un 50% lo que la ha colocado en **7.000 habitantes** (una sidrería por cada 333), lo que sigue sin estar mal.

Bereziartua es una de las más importantes sidrerías de la localidad. Fundada en 1870 y con una producción anual que ronda el millón de litros de sidra, está hoy dirigida por Oskar y Aitor Bereziartua que ya han dejado asegurada una quinta generación que viene, al parecer, con ganas de tomar en un futuro las riendas del negocio. No cabe duda de que la sidra tiene asegurado su futuro aquí.



Labastida, joya de Rioja Alavesa

El caso de Labastida es todavía más espectacular. Esta pequeña localidad de Rioja Alavesa cuenta con apenas **1.500 habitantes y 14 bodegas**, lo que da un total de una bodega por cada 107 habitantes.

Bodegas El Otero, más popularmente conocidas por Aimarez, su vino estrella, está dirigida por los hermanos Aitor e Iñaki Mata Pérez, que hace 7 años decidieron dejar sus respectivos trabajos y dedicarse exclusivamente a trabajar sus viñedos para elaborar un excelente vino de maceración carbónica, Aimarez, nombre compuesto con la mezcla de sus

nombres y apellidos. A día de hoy, Aitor e Iñaki, que representan la 3ª generación de viticultores de su familia cuentan con 26 hectáreas de terreno y una producción que ronda los 100.000 litros, 90.000 de tinto y 9.000 de blanco. En los últimos años, además de su solicitado maceración carbónica han empezado a experimentar con el crianza obteniendo unos resultados excelentes. Sin duda, Aimarez es también, al igual que Bereziartua, una bodega con un gran futuro.

(En las fotografías, las dos parejas de hermanos elaboradores y los mostos, tanto de uva como de manzana, que tuvimos el privilegio de degustar en nuestras visitas).





Una tarde en Berezziartua: 1.- La Sidrería permanece cerrada como restaurante, pero en la parte trasera la actividad es frenética. Acaba de llegar un camión de Oiartzun y ha descargado en la zona de recepción 800 kilos de manzana. **2.-** Se trata de manzana ecológica, género que trabajan en abundancia en Berezziartua que cuenta con su propia línea de sidra ecológica certificada. **3.-** El control de calidad es necesario a pesar de la confianza que haya hacia el productor. **4.-** Hoy en día un circuito cerrado de agua y un sistema de canales llevan las manzanas hacia la prensa, que está totalmente mecanizada. "Hace 20 años este proceso se hacía pala a pala hasta la prensa, que tenía, además, mucha menos capacidad... lo que han trabajado nuestros padres y abuelos !!" comenta Aitor Berezziartua. **5 y 6.-** Ya en el circuito hacia la prensa las manzanas siguen su camino, pasando por zonas donde son despejadas de sus hojas y sus ramitas antes de proceder a su prensado y a la elaboración del mosto (ver página anterior). **7.-** A lo largo del circuito también se realiza una clasificación manual, apartando las manzanas podridas o excesivamente gol-



peadas. **8.-** Visto y no visto, en un espacio no superior a una hora todas las manzanas han partido por el circuito camino a la prensa y los depósitos. Aitor termina de limpiar a manguerazos la zona en la que 60 minutos antes descansaban varios kilos de manzana y que ahora luce como si se pudiera comer en ella. Estos trabajos se prolongarán, con mucha más intensidad, hasta el 3 de noviembre aproximadamente. **9 y 10.-** Finalizado el proceso y como quiera que estamos a inicio de temporada y todavía nos hay tanto trabajo, Aitor nos acompaña a la zona trasera de la sidrería donde tienen plantados 500 manzanos propios cultivados en ecológico. El sidrero recoge con una punta y un cesto los ejemplares ya caídos mientras a nuestro alrededor escuchamos los sonidos de otros recogedores... "txop, txop, txop...!" El responsable de Bereziartua muestra una gran destreza a la hora de pinchar las manzanas **11 y 12.-** De vuelta a la sidrería sigue el trabajo y los pedidos. Aunque acaba de llegar la manzana nueva, todavía pasarán tres meses antes de que pueda empezar a ser consumida al txotx... pues esperaremos !!



Un día en Aimarez: 1.- Para cuando sale el sol e ilumina Labastida como se aprecia en esta foto sacada desde la bodega de los hermanos Mata, estos ya llevan unas cuantas horas despiertos y trabajando el campo. **2.-** Los racimos de tempranillo este año han sido generosos y la uva viene dulce, rica, augurando vinos cargados de fruta. **3 y 4.-** La pandemia y los cambios de hábitos han dificultado la contratación de cuadrillas para realizar la vendimia. Aún así, los hermanos Mata Pérez han conseguido reunir un grupo que ha cubierto sus expectativas. De hecho, la vendimia comenzó el 27 de septiembre y tras 16 días de trabajo, culminó el 12 de octubre quedando los responsables de la bodega plenamente satisfechos. **5.-** Los Mata Pérez no son de los que se quedan a la sombra. En todo el proceso de vendimia están al pie del cañón, conduciendo los tractores, ayudando a recoger la uva... llevando a cabo todas las tareas necesarias para que la fruta llegue en perfectas condiciones a bodega. **6.-** Cada vez que se llena un tractor hay que pasar por la báscula municipal, donde un miembro del Consejo Regulador de Rioja comprueba el volumen de lo recogido.



7.- Al llegar a la bodega, hay que descargar la uva y depositarla inmediatamente en los tanques de hormigón con los que los hermanos Manta cuentan en la bodega, situada en el barrio del Otero de Labastida. **8.-** La uva se deposita en los tanques de hormigón con el hollejo (hojas, ramas...) con el fin de que se de el proceso de maceración carbónica, la forma más tradicional de elaborar vino en Rioja Alavesa. De hecho, el proceso de fermentación empieza de manera espontánea al ser depositada la uva y el resultado son unos vinos con gran carga de fruta y un penetrante aroma. **9 y 10.-** Y con la llegada de la uva a la bodega, por supuesto, no terminan los trabajos. En la imagen, los hermanos Mata miden la densidad del vino que ya está en los depósitos con la probeta popularmente conocida como "pesamositos", y hay que empezar con los remontados, filtrados... elaborar vino es un no parar. **11 y 12.-** En cualquier caso, al atardecer llega el momento de relajarse y una de las mejores maneras de hacerlo es terminando alrededor de una mesa en la cocina de la bodega compartiendo una buena merienda... y una botella de Aimarez, por descontado !! (0 dos).



EL BAR TXOKO SE PROCLAMÓ CAMPEÓN DE LA SEMANA DEL BACALAO DE HERNANI

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

El bar **Txoko** resultó ganador en la Semana del Bacalao de Hernani, un concurso popular en el que los miles de personas que salen a la calle día tras día durante casi dos semanas son los que eligen el vencedor.



Los hernaniarras y los visitantes se rindieron, como lo hicimos nosotros, ante el pintxo **"Estropada"**, un delicioso bocadillo en el que todo confluía a la perfección logrando un resultado redondo en boca: un pan ligero y crujiente recién horneado, una mayonesa o crema de piparras, otra de piquillos, germinados... y, por supuesto, el bacalao en lascas. Una auténtica delicia que nos vuelve a reafirmar en nuestro propósito de volver a Hernani a probar las tortillas de este bar que, según nos han hecho saber varias fuentes, son igualmente exquisitas.

El segundo puesto del concurso fue para el bar **Txilibita**, "Txili" para los amigos (Primera fotografía de la próxima página), que presentó **"Txikote"**, otro finísimo y muy trabajado bocadillo en el que la clave era el pan tostado que aportaba un crujiente espectacular, el hongo que siempre casa de cine con el bacalao y el pimentón y otras especias que le aportaban un toque exótico. Un pintxo y un resultado que demuestra que el Txilibita es un bar en el que saben hacer muy bien las cosas.

El tercer lugar en el podio fue para el bar **Antziola**, que



presentó un pintxo llamado “Mar y Tierra” que, lamentablemente, no tuvimos tiempo de probar ni de fotografiar durante nuestra visita... una pena porque seguro que estaba riquísimo como, dicho sea de paso, prácticamente todos los que probamos el día de nuestra visita a Hernani.

Sin duda, un campeonato muy bien organizado que cuenta, además, con una participación ejemplar por parte de los bares y una respuesta entusiasta por parte de l@s hernaniarras... Zorionak, Hernani !! Datorren urtean itzuliko gara !!

En la página anterior, los responsables de Txoko con el pintxo ganador. En esta página, arriba a la izquierda, el segundo clasificado, bar Txilibita. A su derecha, Igor del bar Tripontzi, y siguiendo hacia abajo, Txato de Garin Herriko Taberna, Txus de Andrekale, Jon Ander de Goiz Argi y el equipo del Atxur con su pintxo TDI.



EL DESARME DE OVIEDO NOMBRÓ COFRADE DE HONOR A JOSEMA AZPEITIA

Imanol A. Salvador / fotografías: Ray Porres

La **Cofradía del Desarme de Oviedo**, una de las asociaciones gastronómicas de la capital Asturiana, nombó a nuestro coordinador, Josema Azpeitia, Cofrade de Honor de su cofradía en la jornada que se celebró en Oviedo el pasado sábado 16 de octubre.



Además de Josema, fueron investidos como cofrades de honor en el mismo acto **Jesús María Chamorro González**, presidente del Tribunal Superior de Justicia de Asturias (TSJA), **Gregorio Varela Moreiras**, presidente de la Fundación Española de la Nutrición (FEN)

La Cofradía del Desarme se creó hace 9 años y su principal objetivo es impulsar, promover y dar a conocer el **menú del Desarme**, una tradición gastronómica ovetense que se lleva a cabo ininterrumpidamente todos los 19 de octubre desde hace más de un siglo, concretamente desde la finalización de un episodio bélico que tuvo lugar en el marco de la Guerra Carlista a finales del primer tercio del siglo XIX. A raíz de aquellos hechos, todos los años se conmemora dicha fecha consumiéndose, tanto en restaurantes como en casas particulares, un menú consistente en Garbanzos con bacalao y espinacas, Callos a la asturiana y Arroz con leche.

En el próximo ejemplar de Ondojan.com, el correspondiente al mes de noviembre, ofreceremos una amplia crónica sobre esta espectacular jornada con gran profusión de fotografías, así como una serie de infomaciones de corte gastronómico sobre el Principado de Asturias. Estén atentos a sus dispositivos electrónicos...



Patricio
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

Tu solución TicketBAI

Lleva al día la gestión integral de tu negocio hostelero de la mano de FIDEGEST, la solución modular adaptada a HOSTELERÍA.

Solicítanos una sesión de
CONSULTORÍA GRATUITA

ticketbai@fidenet.net | 943 40.44.41

www.fidegest.com

fidegest
odoo



Una solución desarrollada por
fidenet

DJ IÑIGO ETXENIKE

Ezkontzak
Despedidak
Jaiak

655 744 657

Maitiana
Las mejores recetas de
Sara Zubizarain

Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería

C/ Pitaflorida, 6 Bajo Donostia-San Sebastián





JAKITEA ELKARTEA, MULTIPREMIADA EN EL CAMPEONATO DE PINTXOS DE BACALAO

Imanol A. Salvador

“Bacalao a la importancia” de **George Brezeanu** del Bar **Ramuntxo Berri** de Donostia fue el vencedor del VII Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa, en la final celebrada en el Kulturguno de Pasai Donibane con 15 cocineros que presentaron sus pintxos en directo ante el Jurado y el público asistente.



El pintxo “**Bacalao a la importancia**” lleva una base de migas de pastor que en realidad son pieles de bacalao, con una brandada de bacalao con pil pil rebozada. Decorado con crema de azafrán, ebras de chile picante, flor de ajo y yema de huevo escaldada en agua ahumada.

Gran papel de Jakitea

Se da la circunstancia de que en esta edición del Campeonato, el resto de premios han sido prácticamente acapados por establecimientos de la **Asociación Jakitea**, veterana colaboradora de Ondojan.com.

Así, el segundo clasificado fue el **Asador Aratz** de Donostia, presidente de la Asociación Jakitea desde su fundación hace ya más de 10 años, cuya cocina está regentada por los hermanos **Xabier e Iker Zabaleta**.

Los hermanos Zabaleta se hicieron con el segundo premio del Concurso, puesto que también han obtenido en anteriores ediciones, con su pintxo “**Falsa croqueta de bacalao**” que fue entregado de la mano de **Félix Manso**, miembro del jurado y también miembro de Jakitea.



El tercer premio del campeonato fue en esta ocasión para el pintxo "Milhojas de bacalao tres delicias del restaurante **Eme Martín** de Donostia.

Este año, además, se ha entregado igualmente un premio al bar **Avenida Taberna**, dirigido por **Yon Mikel Rodríguez** de Lasarte como establecimiento que más y mejor ha usado las redes sociales. Tanto Eme Martín como Avenida Taberna son igualmente miembros de la Asociación Jakitea.

En la página anterior, los vencedores del Campeonato, el equipo del **bar Ramuntxo Berri** de Gros, presididos por su cocinero, **George Brezeanu**.

En esta página, de arriba a abajo, el personal y los pintxos de los restaurantes **Aratz** (2º premio), **Eme Martín** (3º premio) y **Avenida Taberna** (Premio a la mejor utilización de las Redes Sociales). Sin duda, un gran papelón el jugado por la Asociación Jakitea.



PAMPLONA ACOGIÓ EL CONGRESO GASTRONÓMICO "NAVARRA GASTRO SUMMIT"

Josema Azpeitia

Los días 22 y 23 de septiembre tuvo lugar, en el Museo Universidad de Navarra la primera edición de **Navarra Gastro Summit**, un congreso organizado por la **Asociación Hostelería y Turismo de Navarra** en el que durante dos días debatieron chefs navarros y de todas las latitudes.



Los participantes en el congreso debatieron sobre temas tan interesantes como Producto y Territorio, Gastronomía y Entorno Rural, Innovación, Concepto e identidad, Navarra Sostenible... algo poco usual en la mayoría de congresos que poco a poco se han ido convirtiendo en encuentros a los que la gente acude poco más que a presentar ante el público sus respectivos restaurantes.

En las ponencias, coloquios y talleres tomaron parte personas tan válidas como **Francis Paniego** (El Portal De Echaurren), **Pilar Idoate** (Restaurante Europa), **Carme Ruscalleda**, **Luis Salcedo** (Hotel Restaurante Remigio), **Nacho Gómarra** (Verduarte), **Esther Merino y Diego Prado** (Alchemist), **Edorta Lamo** (Arrea!), **Javier Olleros** (Culler de Pau), **Leandro Gil** (La Biblioteca), **Nagore Irazuegi y Rodrigo García** (Arima), **Iñaki Andradas y Mikel Urmeneta** (Sanferfood), **Andrea Chocarro** (Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra) y un largo etcétera.

El día 21 al anochecer tuvo lugar un acto de presentación de las jornadas en el variopinto escenario de **La Fabrica de Gomas**, una galería de arte en la que tras los discursos de rigor



y la bienvenida del pintor **Fermín Alvira**, cuya exposición "La Escala de Jacob" ocupaba en ese momento la sala, fue servido un impecable lunch de la mano de **Carlos Rodríguez Félix y Diana Díez Perea**, de **Catering Cock & Events** en el que no faltaron buenos productos y vinos navarros.

Fue un acto sencillo y convivial que tuvo un pequeño epílogo en el Baviera de la Plaza del Castillo y que hizo presagiar unas interesantísimas jornadas, como así fueron valoradas por los participantes en las mismas.

*En la página anterior, un momento de la ponencia de **Luis Salcedo**, del restaurante Remigio de Tudela. Abajo, las instalaciones del Museo Universidad de Navarra donde se celebró el congreso. Sobre estas líneas, dos imágenes de la inauguración en **La Fábrica de Gomas**, una vista de la mesa de recepción del Congreso, e imágenes de las ponencias de **Pilar Idoate, Pepa Muñoz y Carme Ruscalleda**.*



J. VELA DE MENDAVIA SE IMPUSO EN LA CATA ANUAL DEL ESPÁRRAGO DE NAVARRA

Imanol A. Salvador

El 24 de septiembre tuvo lugar en el **Hotel Tres Reyes** de Pamplona la IX Cata del Espárrago de Navarra impulsada por el **Rotary Club** en su campaña a favor de la erradicación de la Polio en el mundo en un acto celebrado con la ayuda de la **Cofradía del Espárrago de Navarra** comandada por **Enrique Sanchez Sacristán**.



El jurado estuvo, en esta ocasión, conformado por los cocineros **Enrique Martínez** (Maher), **Luis Salcedo** (Hotel Restaurante Remigio) y **Angelita Alfaro**, la inspectora de INTIA **Cristina Tirapu**, la miembro de la Cofradía del Espárrago de Navarra **Adela Morcillo** y nuestro coordinador, **Josema Azepeitia**. Los miembros del jurado degustaron los cinco espárragos propuestos por la organización imponiéndose, por tercer año consecutivo y por sexta vez a lo largo de los 9 años que lleva celebrándose el certamen, el género de **la conserva de Mendavia J. Vela**, que lleva camino de convertirse, al menos en este evento, en todo un "Indurain" del espárrago.

La cata fue dirigida por **Ana Juanena**, secretaria del Consejo Regulador de la IGP Espárrago de Navarra, y contó con la presencia del presidente de la misma, **Marcelino Etayo**. Asimismo, contó con la lectura del "poema al Espárrago de Navarra" por parte de la "madrina" de este producto, nuestra amiga **Angelita Alfaro**. La gala, que contó con múltiples discursos de los organizadores y las autoridades desplazadas al acto que duraron en su conjunto más que la cata en sí, concluyó con un completo lunch que se sirvió en la imponente terraza del hotel pamplonica que, nos comentan, en breve contará con una sucursal en la capital gipuzkoana.



Xantar

Salón Internacional de Turismo Gastronómico

JOSEMA AZPEITIA ABRIRÁ EL CONGRESO GASTRONÓMICO “XANTAR” DE OURENSE

Imanol A. Salvador

La conferencia inaugural del XVI Encuentro Internacional sobre Gastronomía Saludable y Sostenible **XANTAR** de Ourense, una de las Ferias Gastronómicas más importantes de la península que se celebrará a partir del 2 de noviembre, correrá a cargo de nuestro coordinador, el periodista gastronómico Josema Azpeitia. Josema ofrecerá una conferencia titulada **“La Formación en Gastronomía. Algo más que aprender a cocinar”**, en la que hablará sobre la importancia de la formación en los profesionales de la hostelería y la Gastronomía.

Por otra parte, Azpeitia participará igualmente, como hizo el año pasado, en el **Master Universitario** de Gestión e Innovación de la Cultura Gastronómica **Masterñam**, ofrecido por la **Universidad de Cádiz**.

Azpeitia ya participó el año pasado en dicho master ofreciendo una conferencia que, con **formato de abecedario**, ofrecía un repaso, de la A a la Z, de todos los aspectos de la gastronomía vasca.

A lo largo de dos clases de cuatro horas de duración cada una, el periodista legazpiarra ofreció varias reflexiones sobre historia de la gastronomía de Euskal Herria, situación actual, productos, costumbres, tópicos y mentiras y otros aspectos de nuestro acervo gastronómico, finalizando su labor didáctica con una degustación de diversos productos gastronómicos vascos.



CASA MARUXA SE TRANSFORMÓ POR UN DÍA EN UNA CANTINA MEXICANA

Josema Azpeitia

Pues nada, un buen día se nos ocurrió citarnos con nuestro amigo el profesor y chef **César Sánchez Serna** en el restaurante **Casa Maruxa de Amara** y la liamos parda... el feeling entre el mexicano y el responsable del local, **Sebas Liñeiro** fue instantáneo y para el segundo plato del menú gallego que nos sirvió el hijo de **Maruxa Liñeiro** los dos cocineros parecían amigos de toda la vida. Y ya se sabe, una cosa lleva a la otra... y para cuando nos quisimos dar cuenta, Casa Maruxa se había convertido en uno de los bares que acogieron las **Jornadas Gastronómicas** que todos los años se organizan alrededor de la **Copa de Vela México Euskadi**, junto a otros cinco restaurantes que las acogieron entre el 12 y el 24 de septiembre. De hecho, Casa Maruxa fue la encargada de ofrecer la primera de las comidas de las jornadas, y es que como bien sabemos todos los que le conocemos, Sebas Liñeiro no se arredra ante nada...

Las Jornadas Gastronómicas México Euskadi, por lo tanto, se inauguraron en Casa Maruxa el 14 de septiembre y siguieron en el **Balnestanea** de Hondarribia (15 de septiembre), restaurante que actualmente ha comenzado un nuevo y prometedor rumbo; siguieron en **Maruka Gastro** de Getaria (16 de septiembre) la nueva gastrocantina inaugurada este verano por **Enrique Fleischmann** en la calle mayor del mismo municipio en el que

dirige, hace años, el asador **Txoko**; continuaron en el **Paxtikueena** de Lezo (17 de septiembre), asador que, de la mano de **Aitor Manterola** ha estado comprometido con estas jornadas desde sus inicios; pasaron a Irun para ser celebradas el 19 de septiembre en **Bidassoa Taproom**, el espacio gastronómico de la cervecera artesana Bidasoa, dirigido actualmente por un joven e ilusionante equipo de cocina proveniente del Basque Culinary Center; y fi-





CASA MARUXA
Paseo Bizkaia, 14 - Amara - DONOSTIA
Tf: 943 46 10 62



nalmente, las jornadas concluyeron en el Bar Restaurante **Ostebi** de Irun el 24 de septiembre. Fueron 12 días contra reloj en los que César Sánchez Serna tuvo que trabajar a destajo y coordinar seis equipos diferentes ya que este

año, debido a la pandemia, no pudo acudir a nuestra tierra con el equipo de estudiantes de cocina de la **Universidad de Celaya** con la que concurría habitualmente a estas jornadas y que le facilitaba enormemente el trabajo.



Un divertido menú mexicanogalico

En lo que a nosotros respecta, pudimos acudir a la primera de estas jornadas en Casa Maruxa el 14 de septiembre y asistir a la transformación del **"Menú Galicia"**, la opción más personal e interesante de la casa, en un menú de fusión Galicia-México.

Así, los mejillones al vapor se transformaron en Mejillones en salsa verde poblana al cilantro (**Foto 1**), aportándoles un agradable toque picante; el Pulpo de toda la vida se convirtió en una Tostada de guacamole con pulpo a la gallega y aceite de pimentón picante (**Foto 3**); el Lacón con patatas pasó a ser Lacón con adobo de chile guaji-





llo, chorizo y cachelo (**Foto 4**); y el Queso de Tetilla se sirvió con polvo crujiente de cacahuete (**Foto 5**). Además, se sirvió un Burrito de zamburiña al chipotle y salsa de frijol norteño (**Foto 2**), así como Salsa roja de chipotle y salsa verde de tomatillo con jalapeño en mesa, Tortillas de maíz y pan clásico y, como no, **Sidra Bereziartua**, que ha sido también

una casa que siempre ha apostado de manera decidida por estas jornadas. Es cierto que la célebre sidra de Astigarraga no tiene nada de mexicana, pero viene genial para rebajar el picante de la comida.

Además, como Sebas Liñeiro es un hostelero generoso y comprometido con sus orígenes, tuvo la deferencia, la maravillosa deferencia, de preparar una auténtica quemada ante el respetable (**Foto 6 y página 93**) con lo que los asistentes al encuentro galaicomexicano salieron a casa protegidos de todos los influjos malignos que pudiera haber en el ambiente, además de con ese calorcito y alegría interior que proporciona el buen aguardiente caliente.

En resumen, fue una deliciosa experiencia que costará repetir por estos lares aunque, eso sí, todo el que lo desee puede acudir cuando quiera a Casa Maruxa y disfrutar de su excelente **Menú Galicia** que consta de 5 platos (Pimientos de Padrón, Mejillones, Pulpo con patatas, Lacón con Patatas y Queso tetilla) acompañado de una botella de Ribeiro al ajustado precio de **54 euros para dos personas...** ¿No lo encuentran tentador?





Comer en
GIPUZKOA^{no}
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

 *¡tu gastroweb!*

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2

TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxari.com



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

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



Jokin Zavala y su mujer **Aran Rodríguez** son los responsables desde marzo de 2020 de este **precioso ostatu dotado de una amplia terraza con vistas** en la que se sirve una cuidada **cocina tradicional con toques de autor** usando en su mayoría los productos locales. La oferta se cuida especialmente el fin de semana en el que se ofrece un excelente **menú cerrado** por 27,50 euros que incluye 2 entrantes, pescado, carne, postre, café y bebida. El fin de semana, asimismo, se ofrecen **platos especiales** como el Cochinillo, el Cordero o el Cabrito asados a baja temperatura. En la **zona de bar** triunfan las Croquetas, las Manitas de cerdo, la Oreja rebosada... **Carta:** 30€ **Menú del día:** 12,50 € (Café incluido) **Menú fin de semana:** 27,50€. **Cierra:** Martes.

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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

URBITARTE SAGARDOTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

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



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

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

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

**DOLAREA
JATETXEA****COCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI****BEASAIN**NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.hoteldolarea.com

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

ZARTAGI**COCINA TRADICIONAL EN UN ENTORNO RURAL Y TRANQUILO****BALIARRAIN**HERRIKO PLAZA
943 32 58 12

Amaia e Itziar Urtasun ofrecen una cocina tradicional especializada en **Carnes y pescados a la brasa y especialidades** como Ensalada templada de vieiras; Sopa de pescado; Salteado de verduras con bulgur; Atún con puré de yuca y salsa cordobesa; Bacalao confitado sobre salsa de pimiento verde, Carré de cerdo ibérico en su jugo, Canutillos de crema y nata y chocolate caliente... también, por encargo, **se asa cochinitillo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos Sandwiches, bocadillos y hamburguesas de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta:** 30-35€ **Carta de pikoteo:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 12€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes y martes

IRIARTE**COCHINILLO, PRODUCTO DE
CERCANÍA Y TERRAZA****BERROBI**JOSE M^o GOIKOETXEA, 34
943 68 30 78
www.iriartetatexea.com

Felix Belaunzarán sorprende a todo el que se deje caer por su restaurante, situado a menos de 10 minutos en coche del centro de Tolosa, con una cocina tradicional de temporada muy personal con toques actuales y comprometida con los pequeños productores locales y la filosofía Kilómetro 0. El cochinito, criado en su propio caserío familiar, "Usarre", a sólo un kilómetro del local e impecablemente asado es el centro de la carta que incluye tentaciones como Arroz caldoso de almejas finas de carril, Pastel de hongos con su jugo, Gamba blanca de Huelva a la parrilla, Txangurro a la donostiarrá, Pichón de Bresse en dos cociones, Rodaballo a la parrilla, Tarta de queso recién horneada... **Carta:** 50-55€ **Menú del día:** 19€ **Menú Degustación:** 60€. **Cierra:** Lunes.

**BELAUSTEGI
BASERRIA****DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN****ELGOIBAR**ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belaustegi.com

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

PERLAKUA-SAKA**RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS****ITZIAR**ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 19 11 37
615 73 94 32
www.sakabaserria.com

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

KUKO**INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO****ORMAIZTEGI**BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

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

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, aramatarra de larga trayectoria en hostelería, Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo **pintxos fríos en barra y pintxos de cocina así como Bocadillos, Raciones, Pintxos y Hamburguesas caseras** elaboradas con **Carne Kilómetro 0**. Entre sus **raciones**, tienen buena salida las Alitas, el Secreto ibérico en salsa, el Bacalao ajoarriero o pil-pil o el Salpicón de marisco. Igualmente tienen una gran aceptación sus **Tablas de Ibéricos**, bien de jamón, bien de embutidos variados o sus interesantes **Tablas de queso** que combinan Idiazabal, Agour, Gazta Zaharra, Roquefort y Queso palentino. Haritz nos ofrece cada semana un **vino en promoción** especialmente bien servido.

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



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


KATTALIN ERRETEGIA (Beasain)

UN AÑO SIN JUANMA GARMENDIA

El pasado 23 de mayo se cumplió un año desde que recibimos la triste noticia del fallecimiento de Juanma Garmendía, parrillero y propietario del asador Kattalin de Beasain. Juanma sufrió un absurdo e injusto accidente justo dos días antes de la reapertura de su restaurante tras más de dos meses de confinamiento, y el destino quiso que acabara sus días prácticamente la víspera de reincorporarse a la actividad a la que más se había dedicado: trabajar, trabajar y trabajar. Nos queda el consuelo, al menos, de saber que allá donde esté Juanma estará orgulloso de la entereza demostrada por su esposa, **Arantxa Agirrezabala**, que ha cogido, con enorme profesionalidad y fundamento, el testigo de su marido.

Lo pudimos comprobar a las pocas semanas del desgraciado incidente que se llevó por delante a Juanma y lo hemos vuelto a comprobar un año después. Arantxa lo tiene muy claro cuando afirma, sin asomo de duda, que ella “no ha inventado nada” y que “sigue la misma fórmula de siempre” que consiste, a fin de cuentas, en conseguir, de la mano de una buena red de proveedores, el mejor producto posible y, una vez en sus manos, trabajarlo con respeto y cariño, estropeándolo lo menos posible.

Así nos lo demostró Arantxa ofreciéndonos un menú que demostró que se puede seguir una **línea continuista** e, incluso, en algunos casos, **mejorar lo existente**. Fue una excelente muestra de lo que ha sido siempre la filosofía Kattalin: **producto, calidad y cercanía**. Morcilla de Olanco con piparras de Ibarra, guisantes de caserío de Beasainmendi, Espárragos provistos por Antton, vecino del barrio, Revuelto de zizas de primavera traídas de Aralar por un proveedor de Alzaga... los entrantes nos maravillan porque nos hacen recordar tantos y tantos momentos pasados anteriormente en Kattalin. La única diferencia con anteriores menús es la incorporación de unos exquisitos fritos que no habíamos degustado anteriormente. “

La llegada del pescado es la que nos muestra, a las claras, que Arantxa no se conforma con mantener sino que su meta es ir mejorando. Y es que el rodaballo que degustamos en nuestra última visita fue uno de los mejores que hemos comido en mucho, mucho tiempo. Y la carne, como siempre, de Goya y servida en un punto sencillamente sublime, tanto en lo que se refiere a la textura como a la temperatura, el punto de cocción y, sobre todo, el sabor.

Kattalin sigue siendo, en resumidas cuentas, un lugar par el disfrute. Y si algo tiene claro Arantxa es que gran parte del mérito de lo que ha conseguido durante este duro y fatídico año es debido, como no, a la labor que durante tantos años de trabajo y contactos había conseguido Juanma Garmendía. “Juanma se hacía querer” afirma, categóricamente Arantxa, “era un hombre que tenía amigos hasta debajo de las piedras y los trataba muy bien. Y ellos, claro está, se han portado también muy bien con nosotras”.


KATTALIN ERRETEGIA

Katea, 4 - BEASAIN
Tf: 943 88 92 52


AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

B° STA LUCÍA, 50
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto y **Marijo Domínguez Cambil** dirigen este mítico restaurante dotado de parking privado, amplia terraza, zona infantil, dos comedores para 50 comensales, bar y sidrería. Agirretxea abre a las 8:00 y cierra a las 17:00. Cuenta, además, con **zona de sidrería con txotx de Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería y de parrilla, bajo reserva. **La cocina es casera** con importante presencia de **platos de casquería de toda la vida (callos, morros, orejas, manitas...)**, Txuleta de viejo, Pescados de temporada a la parrilla y postres caseros, y no faltan los pintxos hechos al momento. **Menú del día:** 12.20€, **Menú fin de semana:** 29€. Además, disponen de menús para empresas y celebraciones.

TOPA OSTATUA

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

EZKIO

B° STA LUCÍA, 9)
943 72 95 37



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

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

MOLLA IBILBIDEA, 5
TEL. 943 64 49 39

www.arraunetxea.com



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

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19

www.arraunlariberri.com



Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía y practican su filosofía que resumen en "cocinar y servir al pueblo". Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioche y melocotón asado; Ttoro (sopa tradicional de Iparralde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinillo o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque; **Carta:** 50 € **Menú Sustraiak:** 20-25 € (No disponible en verano) **Cierra:** Lunes noche y martes. Disponen de terraza para comidas informales con raciones (Txistorra, Oreja guisada, Gambas, Croquetas...)

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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



Las **carnes y pescados a la parrilla**, y las **chuletas con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador que en 2021 cumple **15 años** dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar Antxoas artesanas, Steak tartar de buey, Cigala a la brasa con caldo de sus cabezas, Vieira a la brasa, Almejas con arroz, Rape y bacalao a la parrilla, Txuleta premium (con maduración normal) y Txuleta Dry Age (con maduración extrema)... Los amantes del vino se maravillarán con su **flamante y amplia cava climatizada**. **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves y miércoles todo el día. Abierto a partir de las 13:00 h. Amplio parking.

AVENIDA TABERNA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



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

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

COCINA TRADICIONAL CON EL TOQUE DE SERGIO HUMADA

LASARTE-ORIA

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



Tras 12 años ausente, 6 de ellos como jefe de cocina del restaurante barcelonés Via Véneto (1 estrella Michelin), **Sergio Humada** va afianzando su cocina a pesar de los pesares en el antiguo Txixardin Beltza, que ha reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos más personales y elaborados**. Así, podemos encontrarnos desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... En 2022, además, la planta superior acogerá el **restaurante gastronómico Shuma**, donde Sergio practicará su cocina más avanzada traspasando los convencionalismos. **Carta:** A patir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú "a jugar":** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

MUTILOAKO OSTATUA

JUVENTUD Y PASIÓN POR LA COMIDA DE MERCADO

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66
@mutiloakoosta



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

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.com



El Martínez se ha consolidado como **"el restaurante del mercado de Ordizia"**. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, en simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo.... y **novedades a la parrilla**. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12,50€ **Menú Empresa:** 25€ **Menú de fin de semana:** 37,50€. **Cierra:** Lunes

MUÑOZ

PINTXOS, MENUS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día**: 11€ (Café incluido)º **Menú de fin de semana**: 18,90€. Se preparan comidas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas. **No cierra.**

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

PASAIA

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



En **Trintxerpe**, a 300 metros del embarcadero para Pasai Sonibane, La Cerve es la **1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de Bodega natural**. Edu y Amaia dirigen este local equipado con tres espectaculares tanques de cerveza refrigerados de 500 litros, donde también se ofrece un **exitoso menú del día** que cuenta para elegir con **11 primeros y 9 segundos** que cambian todas las semanas. Además, La Cerve cuenta con una extensa carta de **Ensaladas frías y templadas, bocadillos, pintxos, hamburguesas**, platos de pasta, sandwiches, platos combinados, raciones... que pueden ser consumidos en el interior del local o en su amplia y atractiva terraza. **Menú del día:** 12€ (Sábados, domingos y festivos: 14€) **La cerve cuenta con una excelente terraza equipada con 15 mesas.**

AMA

ÚLTIMOS COLETAZOS ANTES DEL CAMBIO DE UBICACIÓN

TOLOSA

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



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero y Gorka Rico**, ofrecen sus últimos coletazos en el actual AMA, espacio que inauguraron en 2018 y que siguiendo el principio de "cocinar como una madre lo haría para sus hijos" ha evolucionado de la fórmula de bar de pintxos tradicional a un **formato más cercano al concepto "Restaurante"**. Finalizado el verano, **AMA se trasladará con su concepto actual al barrio Berazubi**, donde contarán con un local más amplio y adecuado para dar rienda suelta a su creatividad, que actualmente encuentra su mejor expresión en un extraordinario **menú degustación** facturado a 54 euros y compuesto de 13 pases (3 aperitivos, 7 platos salados y 3 postres) en el que realizan un sentido homenaje al caserío y la comida tradicional de Tolosaldea.


URBITARTE SAGARDOTEGIA (Ataun)

LA SIDRERÍA GOURMET

El mundo de la sidra avanza, aunque este año lo hace en unas circunstancias muy especiales, pero no debemos olvidar que estos maravillosos espacios gastronómicos siguen abiertos y que, cuando los absurdos cierres y confinamientos perimetrales lo permiten, podemos acercarnos a las sidrerías de Goierri, como es el caso de Urbitarte, una de las sidrerías más remarcables de Gipuzkoa.

En Urbitarte, **Demetrio Terradillos** enseña a los curiosos la “sacristía”, esa zona privada de la sidrería en la que recomienda degustar la sidra en copa y elabora coupages imposibles de sidras criadas, cual si de un vino de Rioja se tratara, en barricas de roble nuevo y depósitos de diferentes tipos y tamaños. En total comunión con la tierra que le rodea, Demetrio cultiva **manzana errezila**, la variedad más característica de Gipuzkoa, y la combina con otras varias variedades locales que atesora en diferentes depósitos manteniendo la sidra en madera, pasándola a depósitos de inoxidable, alargando fermentaciones, mezclando, experimentando...

En ese espacio tan especial, Deme ha ido embotellando sus sidras especiales en botellas de tres cuartos y en mágnams de litro y medio bajo diferentes nombres como “**Saarte**”, “**Gentilen Iurra**”, “**Lote berezia**”, “**Otegi 4 ta 7**”... que se venden a un precio superior al de las sidras convencionales, pero más que justificado habida cuenta de la calidad del producto. De hecho, cada vez son más los chefs consagrados que adquieren estas sidras aunque Deme quita importancia al asunto e insiste que aun con un mayor precio, el objetivo de su labor no es económico, pues el precio queda por debajo del trabajo realizado.

Como sidrería, Urbitarte, que Deme atiende con la ayuda de su mujer, **Itziar**, y un joven y entregado equipo, permanece abierta todo el año y en su comedor, además del menú, podemos degustar **ibéricos, pescados a la parrilla o setas de temporada**. Además del tradicional bacalao frito se puede solicitar un riquísimo bacalao con tomate, así como Kokotxas de bacalao, untuosas y gelatinosas

En cualquier caso, quien opte por los platos habituales del menú, se sorprenderá con una tortilla en la que el bacalao ocupa una proporción importante de la misma, casi tanto como el huevo, bacalao de gran calidad, igual que en el caso de la carne, cuyo origen se cuida especialmente, llegando a contar a veces con piezas de carne provenientes de los caseríos de los alrededores.

Urbitarte, además, tiene un ambiente especial que se respira tanto en el acogedor comedor, como en la pequeña **sala de barricas**, la sala de depósitos de inoxidable o los depósitos exteriores en los que a veces nos sentimos como si nos encontráramos en una txozna callejera de las fiestas de un pueblo. El buen ambiente es la tónica habitual en esta sidrería a la que debería acudir todo amante de nuestros más auténticos productos y todo gourmet que quiera disfrutar de sensaciones que no haya vivido anteriormente, incluso si no se considera un gran amante de la sidra.


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

BOTARRI

INTERESANTES MENUS Y COCINA A LA PARRILLA



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

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA



El equipo de este amplio bar-restaurante situado en la estación de servicio entre Tolosa y Alegia ha conseguido que los usuarios de la autovía no paren en él por necesidad sino por placer, ya que su prioridad siempre ha sido cuidar la calidad de la comida y la bebida. **Raúl Gonzalo** dirige los fogones ofreciendo una cocina tradicional en la que prima la calidad del producto y **Mikel Rodríguez** y **Jose Mari Lete** cuidan con esmero la oferta de vino y sidra, que cuenta con una gran cantidad de referencias de calidad. La cocina abre de 6:00 a medianoche, y de 00:00 a 06:00 cuenta con una gran variedad de pintxos y cazuelitas como Callos, Albóndigas, Arroz... **Menú del día:** 12,95 € **Menú fin de semana:** 24,50 € **Platos combinados:** 10,50-18,50 € **No cierra**

TOLOSA

CTRA. N-1, KM. 432
TEL. 943 65 06 56

ARTZABAL BASERRIA

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **criterios Kilómetro 0**. En especialidades destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Pulpo a nuestro estilo, Txipirones plancha, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 10,90€. **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €.

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradición, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 14€ **Menú fin de semana:** 30€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA

ZUMAIA

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



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

ARANETA ERRETEGIA

PAELLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

CARRETERA AIZARNAZABAL
 TF. 943 14 80 92
 626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construída por él mismo, **Joseba Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019,**

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

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



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

Comer en
DONOSTIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

ALDANONDO

PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA

DONOSTIA

EUSKAL HERRIA, 6
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 45 82 11

www.asadoraldanondo.com



Mikel Mayán, cocinero y parrillero forjado con Karlos arguiñano y con una larga trayectoria dirige, desde mayo de 2019, este mítico asador de la Parte Vieja que **cumplirá 100 años en 2024**. Haciendo gala de un gran dominio del producto y sus puntos de preparación, Mikel ofrece una **cocina tradicional de temporada** con evidentes toques de autor y platos como Vainas salteadas con jamón y foie a la plancha; Revuelto de cebolla con hongos y bacalao ahumado; Ensalada de hortalizas; Almejas fritas; Bacalao a la brasa; Pechuga de paloma con foie y hongos... así como carnes y pescados frescos a la parrilla de carbón. Acogedor comedor con vistas al exterior. **Carta:** 55-60€ **Menú Aldanondo:** 29€ (Bebida aparte) **Cierra:** Domingo noche y lunes.

AMBIGÜ ESTACIÓN

EL PLACER DE COMPARTIR EN
UN LOCAL CALIDO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

ALDAMAR, 12
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 04 97 01



El 4 de julio de 2021 se cumplieron 7 años desde que el chef venezolano **Luis Pulido** se hiciera cargo de este acogedor local de la Parte Vieja en el que ofrece una **cocina de temporada muy personal con toques internacionales** en la que prevalece la **filosofía de compartir** platos, raciones, medios platos, pintxos... Dotado ahora con una cómoda terraza mirando al mercado de la Bretxa, en Ambigü podemos degustar tentaciones como Tataki de bonito del norte con kale, ajoblanco y ajetes; Ravioli de langostinos marinados y cocidos en su caldo con soja y yema, Arepas de pollo o vegetales, Cachapa con secreto ibérico... Además podemos acompañar todo con una excelente selección de **vinos naturales**, ecológicos y biodinámicos. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

ARATZ ERRETEGIA

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

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15

(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 32 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agrí dulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 45€ **Menú del día:** 11€

AKARI

EL NUEVO HOGAR DE
HITOSHI Y AKARI KARUBE

DONOSTIA

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



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

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO

DONOSTIA

BERRIDI BIDEA, 22

(ZUBIETA)

TEL. 943 36 20 49

www.araeta.com



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

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN

DONOSTIA

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



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (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 25 euros**, compuesto de 6 pintxos, postre y dos bebidas, incluyendo algunos de los pintxos más representativos y solicitados de la casa.

ARRIKITAUN

SABOR ANDALUZ
EN EL BARRIO DE IBAETA

DONOSTIA

IGARA BIDEA, 19
(IBAETA)
TEL. 843 98 31 41



Aunque llevaban más de 10 años en Donostia, no fue hasta 2012 que los sevillanos **Mayca Madroñal** y **Ángel de la Chica** se animaron a abrir este txokito andaluz en pleno barrio de Ibaeta. Todo es andaluz en Arrikitaun, desde los propietarios y el personal hasta la gastronomía, pasando por la decoración y, como no, la alegría imperante en el local. Aquí encontraremos una amplia selección de **tapas de marcado carácter andaluz** donde no falta el excelente Jamón de Jabugo, las extraordinarias Puntillitas o productos menos conocidos como la "Pringá", una masa que acontiene bien picaditos los sacramentos del cocido de garbanzos (chorizo carne, tocino ibérico...) Los precios de arrikitaun, al igual que los de las tareas andaluzas, son ajustados. **Cierra:** Lunes.

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GROS)
TEL. 943 01 13 80

www.bodegadonostierra.com



Miguel Montorio pasó en 2009 a dirigir este establecimiento fundado en 1928, continuando fielmente la línea marcada durante más de 30 años por **Miguel Mendinueta** y **Pili Mintegi**, quienes le transmitieron todos los secretos del local. Así, en La Bodega seguimos disfrutando de **pintxos clásicos** como el "Completo", la Tortilla de patata individual, la Ensaladilla, el "Indurain"... además de **platos de cocina tradicional** ideales para compartir como Ensalada de tomate con bonito del norte, Parrillada de verduras a la brasa, Bacalao a la brasa con piperrada... o sus espectaculares brochetas. La Bodega donostierra es uno de esos establecimientos que ha sabido mantener **el sabor auténtico** ganándose el favor tanto de la clientela local como de la extranjera. **No cierra.**

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

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



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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

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

www.casaurolojaletxea.es



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café... **Carta:** 50 € **Cierra:** Martes

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

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



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

CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

DONOSTIA

P^o VIZCAYA, 14 (AMARA)
TEL. 943 46 10 62



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan de **Sebas Liñeiro**, de Casa Maruxa. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen las mejores **especialidades gallegas: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera traídos a diario de Finisterre**. En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico, arroces, mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de **pintxos**. Otras especialidades son el Lacón con Grelos, la Caldeirada de merluza, el Rabo estofado, el Pernil asado... **Carta**: 20-25€ **Menú**: 13,50€ **Menú Galicia**: 54€ (2 personas). **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Domingo tarde y lunes todo el día.

DONOSTIA

IÑIGO, 6
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 13 40

ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA
EN UN LOCAL INIMITABLE



Helio Cano Jiménez nació en Sevilla y lleva aquí, según cuenta, "3 fines de semana". En 1983 se hizo con el entonces Restaurante Etxeberria del que solo queda el nombre y la fórmula actual de barra de pintxos atendida por su mujer, la cocinera **Arantxa Agirre**, de Mutiloa. Además de los pintxos, destacan sus **excelentes ibéricos y sus embutidos en aceite** con los que prepara exquisitos montaditos al momento. Para acompañar los pintxos, Helio cuenta con una **amplia variedad de vinos** de gran cantidad de Denominaciones de Origen, así como más de 30 marcas diferentes de cervezas. En su día llegó a tener hasta 194, pero el tiempo y la experiencia le han llevado a reducir semejante variedad. El Etxebe abre de lunes a sábado, de 12:30 a 15:30 y de 18:30 a 22:30.

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elcano de Getaria, dirige junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito, **referencia en pescados y mariscos**, nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, buenas carnes asadas, pintxos, platos combinados, bocadillos, raciones... y una extraordinaria tortilla de patata**. El vaskito abre todos los días a las 9 de la mañana. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 12,50€ No cierra.

EZKURRA

EXCELENTE ENSALADILLA... Y GRAN TORTILLA DE PATATA !!

DONOSTIA

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



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, Ezkurra sigue siendo **mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos como pintxo, ración, **y todo tipo de tamaños para llevar**. También es destacable su **Tortilla de Patata, tanto para consumir en el local como para llevar**, que cada vez tiene mejor fama. Otras **recomendaciones:** Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Ajoarriero... Ezkurra también es conocido por su excelente café, proveniente de Casa Paulista, totalmente diferente al resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta:** 11-15€ **Menú del día:** 11€ **Menú especial:** 15€

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde
Amara, Easo y Antiguo-



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

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DONOSTIA

ALDAMAR, 8
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 57 10



Maitte Agote da lo mejor de sí misma en la cocina y en la barra de este mítico bar codirigido hasta fechas recientes con su hermano **Iñaki** y su esposo, **Mixel**, que disfrutan ya de un merecido retiro. Las circunstancias actuales han llevado a Maitte a **enfocarse más en el pintxo caliente**, ofreciendo una mayor variedad de sugerencias **de temporada** como los Espárragos cocidos con crema de espárragos en primavera o el Bonito encebollado durante el verano. En estas fechas también podemos encontrar otras sugerencias como el Pirulí de gamba o la Zamburiña rellena con salsa holandesa. Y pasado el verano, Maitte volverá a la carga con "esas cositas que ya apenas se hacen" como Callos, Lengua en salsa, Rabo, Carrileras... sabor y arte de la mano de una cocinera alegre y honesta.

IKAITZ

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

 PASEO COLÓN 21
(GROS)

TEL. 943 29 01 24

www.restauranteikaitz.com


A dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** del chef **Gustavo Fico seco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Ensalada de queso fresco, nueces, pasas de uva y brocheta de fresas con vinagreta de caramelo; Arroz meloso de pato confitado y hongos; Nuestra ensalada templada de bogavante y almejas; Atún rojo con vinagreta especial Ikaitz y mayonesa de cítricos; Carrillera ibérica en su salsa sobre crema de calabaza; Torrija caramelizada con helado de café... **Carta: 40-45€ Menú del día: 25€** (lunes a viernes mediodía) **Menú degustación (bebida incluida): 55€ Cierra: Lunes y martes.**

HIDALGO 56

EXCELENTE COCINA CLÁSICA DE LA MANO DEL "CHEF DEL VINO"

DONOSTIA

 PASEO COLÓN 15(GROS)
TEL. 943 27 96 54

www.www.hidalgo56.com


Juan Mari Humada y Nubia Regalado regentan este mítico local con alma de bistrôt en el que podemos degustar pintxos, raciones y medias raciones con **productos de temporada** (Hongos, Bonito, Piparras, Antxoas, Xixas, Alcachofas, Espárragos...), y **platos de caza** como Paloma torcaz, Perdiz, Ciervo, Liebre... Hidalgo 56 es también conocido por sus platos de **cocina vasca** (Txangurro casero, Txipirones frescos en su tinta, Merluza Txapeldun -Ganadora de un concurso en ETB-) y por sus guisos de **casquería fina** como sus afamados callos, su oreja de cerdo, carrilleras, manitas... El **vino** es también protagonista de este local con más de **200 referencias** en carta y unos 35 vinos por copas. **Menú: 16 €**. Comida para llevar. **Cierra: Domingo noche y martes.**

DONOSTIA

 SAN MARTIN, 30
(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16

www.bariturrioz.com

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS CON MUCHA "CHISPA"



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

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



“Ser un bar de barrio en plena Parte Vieja” es el slogan y la intención de **Jesús González**, que se hizo cargo de este local en julio de 2020 tras trabajar en La Kabutzia y Mesón Martín. Jesús conoce bien el mundo de la **la coctelería y los ibéricos**, ofreciendo **generosas raciones y pintxos de jamón, coppa, presa, morcón...** También tienen gran importancia en Irrintz los **Bokatas**, manteniendo **la calidad que tenía el Irrintz original** (Tortillas de todo tipo, Lomo o Pechuga de Pavo con pimientos, queso y/o vegetal, Bocadillo “Irrintz” -Calamares, ali-oli y cebolla caramelizada-...), los **Pintxos** fríos y calientes y las **Raciones** (Cecina de León, Ensalada de tomate con bonito escabechado, Mejillón de roca, Ostras por unidad...). **Cierra:** Domingo tarde y martes.

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

PESCADERÍA, 10
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 58 31 86

www.kapadokiabar.com



Inaugurado el 4-3-2020, 10 días antes del confinamiento, este bar que tuvo un inicio tan desalentador se ha convertido, gracias a la juventud y el tesón de **Borja, Ane, Charly e Iñigo** en una referencia gastronómica de la Parte Vieja. En Kapadokia encontramos una **cocina tradicional evolucionada, con toques vanguardistas** y centrada, principalmente, en el pintxo y la ración de cocina. El compromiso con el producto de cercanía y el **público local** se complementa con una creatividad que sorprende y agrada a quienes lo prueban. Pulpo a la parrilla con mayonesa de tximiturri; Tomate Feo de Tudela con burrata y pesto; Txipighetti (spaghettis de txipirón con boloñesa de sus tentáculos) son solo tres ejemplos de lo que se cuece en Kapadokia. **Cierra:** Lunes.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)

TEL. 943 53 75 27

www.kenjitakahashi.com



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

DONOSTIA

AVDA. ZURRIOLA, 28
TEL. 943 27 77 91

www.kostalde.com

KOSTALDE

ESPECIALISTAS EN PAELLA Y
COCINA MEDITERRÁNEA



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

KOSTERA AMAIKETAKO

APUESTA POR LA CALIDAD Y LA PROXIMIDAD

DONOSTIA

ENBELTRAN, 3
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 58 41 70

www.restaurantekostera.com



La marca de selección **Amaiketako**, que hace tiempo gestiona un bar en Benta Berri, ha inaugurado este restaurante ubicado en el lugar ocupado hasta la fecha por La Muralla. Dirigido por los chefs **Helder G. Alonso y Asier Rudi**, Kostera presenta **una propuesta gastronómica centrada en el producto de alta calidad y de temporada al que aportan un toque "bistrónomico"**: Ensalada de tomate con bonito casero; Crema de vaina con puerro y papada; Atún rojo con morros; Txixarro escabechado con gazpacho de cereza; Chuletón premium de Luismi Garayar, Tabla de quesos vascos... La oferta se complementa con una **carta de vinos con más de 130 referencias** entre las que no faltan los txakolis de las 3 D.O.s y otros muchos vinos. **Carta:** 40-45 euros (sin vino).

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

OFERTA GASTRONÓMICA INTEGRAL
CON COCINA ININTERRUMPIDA

DONOSTIA

PLAZA GORGATXO, 1
(EL ANTIGUO)
TEL. 943 47 73 63



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

DONOSTIA

NARRIKA, 27
(PARTE VIEJA)

PIÑUDI

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



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

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

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



Jorge Menéndez Estomba abre La Plata a las 9:00h. con Desayunos y Pintxos, caldo casero y una **carta informal de Platos Combinados, Ensaladas, Sandwiches, Bocadillos, Hamburguesas, Raciones, y Postres**. Sobresalen la Hamburguesa y la ensalada "La Plata", el plato combinado de Carrilleras de ternera con ensalada y patatas y pintxos como la Croqueta de txipirón, el "Figón", la Brocheta de pulpo y langostinos o el Foie con cebolla y frutos del bosque. Una excelente opción es su Plato del día y, sobre todo, el Plato del día de Fin de Semana a 13 euros con platos como Cordero, Ensalada de pulpo y langostinos, Secreto o Pluma ibéricos... todo ello sin olvidar su **variedad en cervezas y su selección de ginebras premium**. **Cierra:** Lunes.

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN

DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 6
(ONDARRETA)
TEL. 943 38 12 55
www.restaurantemartin.es



Los **hermanos Martín** ofrecen en esta nueva ubicación todo el arte y la sabiduría acumulada durante **24 años al frente del Mesón Martín**. Abierto de 10 de la mañana ininterrumpidamente hasta cierre, en su oferta gastronómica encontramos **Pintxos y Raciones hechos al momento** como Ibéricos, Tortillas variadas, Bravas, Calamar Begihaundi, Canelón de hongo y foie...y la "Trainera" tan solicitada en la calle Elcano. En su carta, una **cocina de producto y temporada impecable** con Verduras del tiempo, Callos caseros, Txipirones tinta, Pescados frescos a la parrilla (Rape, Rodaballo, Bacalao...) y un excelente Txuletón a la brasa. Una atractiva **terrazza** y una amplia **bodega** completan la oferta. **Carta:** A partir de 30 € **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

ORIENTAL I y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

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



Únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa**. Sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus **especialidades** indiscutibles son el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares... Oriental II, además, 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: 11,70€ Menú especial: 25€ No cocina.**

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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



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

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7
(GROS)
TEL. 943 55 99 46
puntasalrestaurante.com



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

RITA by ISMAEL IGLESIAS

ALTA COCINA A PIE DE CALLE

DONOSTIA

DUQUE DE MANDAS, 6

(ATOTXA)

TEL. 943 50 72 88

www.restauranterita.com


Creativo, atrevido, divertido... instruido en la escuela Irizar y formado en algunos de los mejores restaurantes de Donostia, el chef **Ismael Iglesias** ofrece una **cocina tradicional avanzada y muy personal con toques castellanos y corazón netamente donostiarra** en su precioso restaurante, que cuenta con una excelente **terracea** cubierta y al que ha incorporado una gran **parrilla** de carbón y un armario de maduración de txuletas. **Sorprender y sobre todo agradar** es el objetivo de una cocina con especialidades como Carpaccio de txuleta "dry age", Mejillones de roca al vapor, Tartar de gamba blanca, habitas y oxalis, Carabinero relleno de huevo y trufa, Pulpo a la parrilla, tuétano y mojo verde, Txipirón de la bahía a la parrilla, Txuleta de buey o de rubia gallega... **Carta:50-60€**

ROBERTO

GRAN VARIEDAD DE VERMÚS Y PINTXOS DE TODA LA VIDA

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 22

(PARTE VIEJA)

TEL. 943 58 51 74

www.txakolinadonostia.com


Si recalamos en el barrio de Gros, resulta imprescindible hacer una visita a **Galia Galán**, que se afana en su minúsculo tasko de la calle General Artetxe en servir **los vermouths más trabajados de los contornos, contando con una variedad que supera con creces los 50**. Los exquisitos aperitivos pueden ser acompañados de una rica **variedad de pintxos clásicos** entre los que destacan las Gildas, la Tortilla de patata, la Mojama gaditana, la Ensaladilla rusa, las Antxoas marinadas, el Salmón o las Croquetas. Además, acaba de introducir como novedad las **Empanadas peruanas**, que pueden ser de pollo, ternera o chicharrón. El Roberto cierra lunes y martes, entre semana abre de 11 a 11, los viernes de 12 a 12 y los domingos de 12:30 a 11.

SENRA

ESCAPARATE DEL PINTXO Y LA TXULETA A LA PARRILLA

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 28

(PARTE VIEJA)

TEL. 625 50 55 05



La situación generada por el Covid ha llevado a algunos hosteleros a usar la imaginación, como es el caso de **Enrique Senra**, que ha montado a la entrada de su bar un auténtico escaparate donde, como si de una joyería se tratara, podemos contemplar sus especialidades en **Pintxos fríos** como Jamón Ibérico con tomate, Txampi con jamón... También cuenta con **Pintxos de cocina** como la Vieira de la casa, el Rabo de toro deshuesado o el Txampi con foie y suave ali-oli. En **Raciones** no hay que perderse el Txuletón de viejo o el Solomillo a la parrilla de carbón, así como el Tomate de la casa en ensalada, el Arroz con almejas o el Txipirón fresco a la plancha. Senra abre a las 12 del mediodía y cuenta con **parrilla de carbón** a la vista de los comensales. **No cierra**.

TERESATXO

VARIEDAD, SERVICIO, CALIDAD... Y ESPECIALIDAD EN "TAKE AWAY"

DONOSTIA

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



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local familiar con una **oferta que cubre todos los gustos y una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos desde las 7 de la mañana con bollería artesanal hasta las cenas, pintxos, menús, copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Bacalao con tomate... y los sábados el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 12€ (Sáb: 17-19€) **Medio menú:** 8-9€ (Fin de semana: 10-12€). **Cierra:** Domingo. **TODA LA COMIDA DE TERESATXO SE PREPARA PARA LLEVAR.**

TATAMI

ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO

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



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

TÓMAS GROS

GASTRONOMÍA Y TRATO DE CALIDAD EN EL CORAZÓN DE GROS

DONOSTIA

TÓMAS GROS, 2
(GROS).
TEL. 943 28 72 33



Calidad en el producto y buen trato son las bases de este bar en el que **Jose Mari Rey** trabaja dándolo todo desde 1983 y dirige en solitario desde 2017. Desde las 8:30 de la mañana, en su interior y en su terraza, podemos disfrutar de una amplia gama de **Pintxos y Raciones** con especialidades como Champi plancha con su huerta, Plato ibérico, Taco de manita rellena de carrillera, Montadito de txistorra al momento, Caracoles Tomás Gros, Ensaladilla al vapor... Tienen también merecida fama sus Callos caseros o sus Morros rebozados, así como sus "Huevos rotos sin romper" con paletilla ibérica, tomate, patatas y champis. **Menú del día:** 12€ (con agua del grifo, café o postre) 14,50 € (con bebida, café y postre) **Menú fin de semana:** 17,50 €. **Cierra:** Domingos y festivos.

TXAKOLINA

TXAKOLI DIRECTO DE LA BODEGA Y GASTRONOMÍA TRADICIONAL

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 22
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 58 51 74

www.txakolinadonostia.com



El 1 de julio abrió sus puertas en plena Parte Vieja este bar-restaurante dirigido por **Xabier Urruzola y Garazi del Rey**, responsables de la **bodega de Txakoli Inazio Urruzola, de Alkiza**. En Txakolina, como no, se sirven todas las variedades de txakoli de la bodega en perfectas condiciones así como una **exquisita selección de vinos de todo Euskal Herria**. Y para acompañar la bebida, cuidados pintxos como Rulo de cordero, Trufa de mar, Bacalao con pil-pil de hongos, Atún rojo encebollado... sin olvidar las raciones y los platos como el Jamón de Guijuelo, los Calamares o el Chorizo al txakoli, la Tabla de quesos de Agour (Iparralde), el Rape con refrito o el Txuletón de vaca. **Tradición vasca y enología** de la mano en un local agradable y acogedor. **No cierra**.

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

PORTUETXE 53
(IGARA).

TEL. 943 31 67 84

www.txola.com



En la zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, este bar restaurante abierto por el equipo del Asador Aratz y dirigido desde sus inicios por **Haritz Jauregi**, ha cumplido en 2021 **sus primeros 15 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos**. 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), generosas raciones de Ibéricos, Revuelto de hongos, Huevos rotos, Alitas, Puntillitas, Carne con tomate y pimientos... y una gran variedad de **platos combinados y bocadillos** de todo tipo (con carne, con pollo, con pescado, especiales...). **Menú día**: 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Cierra**: Domingo.

TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA

DONOSTIA

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

www.txuletarestaurant.com



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla, sugerencias de temporada** y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. Es de destacar, asimismo, **su nuevo y cuidado menú del día**. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 22€. **Menú degustación:** 35€. **Cierra:** Lunes noche y martes.

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

ANOETA PASEALEKUA, 30
(JUNTO AL ESTADIO)
TEL. 943 45 74 36

www.hotelanoeta.com



La familia **Dendategi** dirige este restaurante y el hotel Anoeta desde que el abuelo de los actuales responsables, Xanti, lo inaugurara **hace ya 60 años**. Con un maravilloso **comedor en su amplia terraza-porche, perfectamente adaptada al Covid**, Xanti ofrece una impecable **cocina tradicional** con especialidades como sus solicitadas Croquetas caseras de jamón, su generosa Ensalada de bogavante (con un bogavante entero), sus Pescados frescos a la plancha (Besugo, Rodaballo...) y sus **platos de caza** en otoño-invierno. La cocina de Xanti está elaborada al **100% en los fogones** del local. La cafetería abre todos los días con gran variedad de bocadillos y platos combinados. **Carta:** 50€. **Menú:** 16,50€ + IVA **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronet!

ZUZULUA

EXCELENTE CARNE A LA PARRILLA
Y COCINA DE TEMPORADA

SENPERE

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



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

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

HOSTAL REMIGIO

LA ESENCIA DE LA VERDURA Y LA GASTRONOMÍA NAVARRA

TUDELA - NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA 4
TEL. 948 82 08 50
www.hostalremigio.com



Con más de un siglo de tradición, Remigio es uno de los restaurantes más relevantes de Tudela, siendo las verduras su principal reclamo gastronómico. Mientras se llevan a cabo las obras de reforma que convertirán este hostel y restaurante en un espacio más actual y amplio, la familia Salcedo sigue atendiendo en Remigio Queiles, en el Paseo del Queiles, donde se ofrece una carta y unos menús que reflejan la calidad de la carta habitual del Remigio con platos como Pochas con fritadica, Caracoles a la Tudelana, Pimientos verdes del cristal rellenos de jamón, Flores de calabacín rellenas de Gouda y pipián rojo... además de una serie de platos como Arroces y Fideuás, pensados para facilitar su traslado a domicilio dada cuenta de la situación actual. **Carta:** 35-45€ **Menú:** 21€.

TUDELA - NAVARRA

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

LA CATEDRAL

UNA BARRA "DONOSTIARRA" EN EL CORAZÓN DE TUDELA



En la Ribera Navarra no todo son restaurantes de verduras. Desde 2014, Marcos Milagro Miramón dirige este templo del pikoteo que es La Catedral de Tudela, recién galardonado con un "Solete" por parte de la Guía Repsol. En pleno Casco Viejo de la ciudad, La Catedral es lo más parecido a Donostia en la punta más alejada del viejo Reyno. Marcos gobierna con maestría esta tasca en la que podremos encontrar una excelente barra y nuevas raciones como el Revuelto de Txangurro con piparras o los Huevos Rotos con Boletus y Foie. Completan la oferta una interesante pizarra de vinos servidos con esmero y un servicio de diez. Un bar modélico de visita imprescindible si pasamos por la zona !!

TXUQUIN

FUSIÓN NAVARRO-EXTREMEÑA EN BILBAO LA VIEJA

BILBAO - BIZKAIA

HERNANI, 20
(BILBAO LA VIEJA)
TEL. 946 42 93 336
www.txuquin.es



"Nafarroadura Food" es el género culinario fundado por el extremeño Andrés Lucía y el navarro Javi Sancet, que se han atrevido a abrir un local en plena pandemia para ofrecer una fusión divertida e informal pero muy trabajada de las gastronomías de sus pueblos natales. Rizando el rizo, han prescindido del menú limitándose a la carta y a dos menús degustación para exprimir aún más su creatividad con propuestas como la sorprendente Ensalada "hurdana" (naranja, limón, chorizo, ajo y huevo frito), Tabla del txerri extremeño, Hongo Beltza con velo de papada ibérica, Lasaña de alcachofa y pimiento del piquillo con bechamel de calabaza, Natillas de castaña y patxarán... **Menú Txuquin (4 pasos):** 19,95€ **Menú degustación (7 pasos):** 35€

LAGUARDIA - ÁLAVA

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

VILLA LUCÍA

UNA BARRA "DONOSTIARRA" EN EL CORAZÓN DE TUDELA



El Restaurante del Espacio Villa Lucía encara el verano con fuerzas renovadas. Además de contar con un extenso programa de actividades (ver pág. 15), el chef Juan Antonio Gómez Antuñano ha preparado un excelente Menú Especial Verano para los mediodías entre semana en el que podrá elegirse por 27,95 euros entre platos como Menestra de verduras al estilo de la abuela Luchy, Carpaccio de novilla de Rioja Alavesa, Plato diario de cuchara, Pescado de lonja del día, Hamburguesa de ternera de Álava, Verduras asadas a la parrilla, Pantxineta casera, Tarrito de goxua, Cazuelita de arroz con leche... El menú, como no, puede ser regado con un excelente vino joven D.O. Rioja y, por un suplemento de 4 euros, con un crianza.

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

Abakando Avda. Tolosa, 37, 943 245490
Agoregi Portuete, 14, 943 224238
Agustín Sancho el Sabio, 16, 943 471752
Aho-mihí Virgen del Carmen, 5, 943 389164
Aita Mari Puerto, 23, 943 431359

AKARI

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

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

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña
 C/ Okendotze, 2 (Martutena), 943 46 02 96

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

ARAETA SAGARDOTERIA

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

Aralar Puerto, 10, 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegui R. Católicos, 7, 943 467477
Argintz Jatekoa Plaza Ametzagaña, 943 474246
Aroka Sierra de Añoa, 5, 943 452192
Artola Salud, Amara Viejo, 943 460815
Arrai Txiki Campanario, 3, 943 431302
Arrikituan Igara bidea, 19, 943 963141
Arriola Asador R. Católicos, 9, 943 457137
Arzak Alcalde Elsegué, 273, 943 278465
Asia (chino) Segundo izpiza, 15, 943 270808
Astelena 148 Ifigo, 1, esq. Constitución, 943 426275
Astelena 1997 Euskal Herria, 3, 943 425867
Astiazaran Ingoven Baseria - Zubietta, 943 361229
Atorxa 7 Sancho el Sabio, 28, 943 445000
Atotxa Teresa de Calcuta, 4, 943 276372
Btxiki Asador Sierra de Aralar, 15, 943 461066
Barkaitzei P.º Barkaitzei, 42, 943 451304
Barun Pescadores de Terranova, 1, 943 466604
Basajun Añorga Hiribidea, 44, 943 367149
Baztan Puerto, 8, 943 424272
Baztarre Virgen del Carmen, 25, 943 116350

BCN Avda. Barcelona, 38, 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5, 943 474995
Behari Narrika, 22, 943 431631

BERA-BERA

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

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura
 Gran Artee, 8 (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea Triunfo, 3, 943 462384
Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880
Bideluze Garbati, 24, 943 430314
Bigarren Isabel II, 6, 943 469259
Binot Plaza Ignacio Mercader 943 465468
Bitacor J. Zaragutua, 4, 943 446111
Bodega Donostiarra Peña y Goñi, 3, 943 011380
Bodega Alejantri F. Calbetón, 4, 943 427158
Bokado-Aquilan Pza. J. Couteau, 1, 943 431842
Borka Berri F. Calbetón, 12, 943 430342

BOULEVARD 9

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

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

CAFÉ 57ETE

Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!
 Javier Barkaitzei, 23 (Amara), 943 46 94 90

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

CASA MARUXA

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

Casa Tiburcio Fermín Calbetón, 40, 943 423130

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

Ciaboga Easo, 9, 943 422926
Cívico 14 Duque de Mandas, 35, 943 048801
Clari Aldamar, 18, 943 426908
Cueva de lobos J.M. Barandiaran, 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25
Dana-Ona P.º Hipódromo, 15, Zubietta, 943 366347
Danena Matia, 6 - Antigua-, 943 217320
Danena Enbeltran, 8 - Parte Vieja-, 943 425197
Darialata Avenida Madrid, 3, 648 083865
Derby Sancho el Sabio, 4, 943 457557
Desy Ronda, 4, 943 29 37 63
Divinum Isabel II, 4, 943 4557940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

Döner Kebab 1 Miracruz, 28.

Döner Kebab 2 Sagardotegi, 1, 943 367620

Döner Kebab 3 Eustasio Amillia, 9.

DONOSTIARRA TASKA

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

Drinka Matia, 50 - Antigua-, 943 212101
Duit Antonio Arzak, 4, 943 312717
Eder Baso Txiki, 11, 943 281887
Eguzki Bistro Bar Secundino Easola esq. S. Izpiza
Eibartarra Fermín Calbetón, 24, 943 420442
Ekaiz Asador P.º Padre Orkologia, 131, 943 212024
Ekeko Avda. Zuriolla, 18, 943 142143
El Álamo Duque de Mandas, 19, 943 286619
El Andén M.º Dolores Aguirre, 12, 943 326566
El Café de Mario Pza. J.º Caro Baroja, 2, 943 310577
El Doble Paseo de Colón, 12, 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998
El pescado de la bahía de Cadiz Pza. Jose M. Sert, 2.943 54 36 50
El Puente Río Deba, 2, 943 278629
El Txunto Pino Pza. Sarriegui, 4, 943 426153
El Txinto de Ramiro Txofre, 4, 943 279799

EL VASKITO

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

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

ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

ETXEBE PUB

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

Etxe Nagusi P.º Padre Orkologia, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizza Extremadura, 9, 943 277300
Zeiza Avda. Satrustegi, 13, 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle Avda. Libertad, 21, 943 426054
Feng Jing (chino) Balleneros, z/g, 943 470043
Ferris Hollywood Zabaleta, 1, 943 320898
Galerna P.º Colón, 46, 943 278939
Garbana S. Jerónimo, 21, 943 422575
Gandarias 31 de Agosto, 23, 943 426362
Garbera Sidería C. Com. Garbera, 943 394358
Garibai 21 Garbati, 21, 11, 943 433134

Garua Narrika, 20, 943 436652

GASTEIZ

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

Gatzelu Txiki Carquiuzo, 4, 943 327997

Giroki Enbeltran, 4, 943 421365

Gorosti Plaza del Txofre, 12, 943 576072

Gran Viva Gran Viva, 9, 943 271601

Guardaplata Serapio Mujika, 21, 943 390666

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe Iztorgorra, 7, 943 225630

Haizea Aldamar, 8, 943 425710

HAIZE

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

HIDALGO 56

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

Hijica de Loloa C.º de la Heca, 44, 699 758667
Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 7, 943 464600
H. Monte Igeldo Paseo del Faro, 134, 943 210211
Huang Chen (chino), Larramendi, 11, 943 451986
Ibañi Getaria, 15, 943 428764
Ibañi Lur Nabarra Oñati, 7, 943 335255
Igela Pza. Ribera, 2, 943 003473
Igeldo Sida Guruzeta Baser- / Igeldo-, 943 213251

IKAITZ

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

Intxaurreondo Sagard Zubiaurre, 72, 943 292074

INTZA

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

Iñautzi P.º de Errotaburu, 8, 943 311109
Iñautzi Pol. Zuzatu, 4 - Errotaburu-, 943 313933
Iñobi Pza. Gipuzkoa, 15, 943 428423
Iraeta Padre Laroca, 2, 943 272973
Iraeta Hamburguesería S. Juan, 9, 943 422667
Irigoin Eret Cam. Perizna, 10, Zubietta, 943 372675
Iruña Easo, 73, 943 456917
Iruña Sierra Aralar, 27, 943 466656
Isla del Sol (chino), Pedro Egaña, 5, 943 458419
Iruñetia-Berri Camping Igeldo, 943 226583

ITURRIOZ

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

Itxaropena Enbeltran, 16, 943 424576
Itxasalde Asador Otxabarrena, 83, 943 371585
Itxasne Ibañi-Aldo, -Murtutene-, 943 470757
Izagirre Bidarte Berri Baseria, 943 361470
Izar Pza. de las Armerias, 12
Izarratzi Prim, 4, 943 428747
Izapi P.º Baratztegi, 3, 943 321019
Izapi P.º Baratztegi, 24, 943 279391
Izkina Fermín Calbetón, 4, 943 422562
Javier Pza. Easo, 4, 943 457152
Jolas-etxea Avda. Añorga, 44, 943 369026
Jose Mari Fermín Calbetón, 5, 943 424645
Manito Kojun Puerto, 14, 943 420180
Juanxo Enbeltran, 6, 943 427405
Kiki Vitona-Gasteiz, 2, 943 008181
Kaioa Taberna Plaza Blas de Otero (Atotxa)
Kalotxe Padre Orkologia, 8, 943 213251
Kaskazuri P.º Salamanca 14, 943 420894
Kata 4 Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243
Kayak P.º de los Olmos, 24, 943 397871
Kelly's Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixiki Secundino Easola, 45, 943 274936

Kiki Avda. Tolosa, 79, 943 317320

Km 0 Duque de Mandas, 49, 943 561751

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

KOSTALDE

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

KOSTERA HAMAIKETAKO

Cocina de producto y de temporada
 Enbeltaun, 3 (Parte Vieja). 943 46 52 37

Kukurari. Victoria-Gasteiz, 11 (H. Aranzazu). 943 219077
Kursaal Bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balleneros, 19. 943 446210
La Antigua. Plaza José María Sert, 6. 943 210558
La Brasserie Mari Galant. Zubietza, 2. 943 440770
La Ceba. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

Amplia oferta gastronómica con cocina ininterrumpida.
 Pza. Gorgoxtu, 3 (El Antiguo). 943 47 73 63

La Colchonera. San Vicente, 9. 943 561816
La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28
La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423
La Kabutzia. Igentesa, 9 (Club Náutico). 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mina. perla, Urbietza, 1. 943 427240
La Pizarra. Paseo de La Concha, z/g. 943 462484

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Taginietaia. Peña y Goñi, 5. 943 289184
La Taginietaia. San Martín, 29. 943 427326
La Torre de Piza. S. Vicente, 9. 943 431469
La Txuletoria del Iraeta. Padre Larroca, 4. 943 321366
La Vaca. Andretegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886
Lagunak. Pza. Gorgoxtu, 1. 943 228133
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445
Lete. 31 de Agosto, 22. 943 435663
Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84
Lobo. Peña y Goñi, 6. 943 552656
Lobo. Easo, 13. 943 142933
Los Rijosanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukaikategi. Cam. Ainguru Zaindira, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
 Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berr). 943 22 48 00

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Maietza. Enbeltaun, 1. 943 430600
Makrobiotika Elkarte. Intxaurrendio, 52. 943 288246
Melandrino. Miguel Imaz, 4. 943 326932z
Melandrino. Zarautz, 2. 943 358669
Melandrino. Zabaleta, 32. 943 320217
Manriega. José María Sert, 9. 943 312699
Mariñela. Muelle, 15. 943 421188
Marisquería Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Metalauva. Zabaleta, 17. 008 158412
Mai Yuan (chino), Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendigorrotz. Plaza Lizardia, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulia. Pº de Ulia, 311. 943 271258

MESÓN LOGARITZ

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

Mesión Martín. Elkanzo, 7. 943 422866
Mirador de Ulia. Pº de Ulia, 193. 943 272707
Moscos Cerveceria. Sagüés, 943 277236
Morgan. Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club. Usanzidaga, 3. 943 289804

MUNTO

Gran variedad en pintxos y cocina tradicional
 Fermín Cabeltón, 17 (Pte. Vieja). 943 42 60 88

Munto Berri. Munto, Bº Aiete
Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Lau. Mayor, 4. 943 433991
Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Narru. San Martín, 22. 843 931405
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buztinturki, 10. 943 217151
Ninno. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oiaola. Camino Golarzubi, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030

OCHO

Tap Station, Pintxos, Raciones y Hamburguesas
 Manuel Lekunoa, 9 (Benta Berr). 943 31 04 10

Oliyo. Erregezaína, 4. 943 214989

ORIENTAL

Gastronomía vietnamita y china de alto nivel
 Reyes Católicos, 6 (Centro). 943 47 09 55

ORIENTAL II

Prezioso local con alta cocina oriental
 Manteleroa, 6 (Centro). 943 47 08 55

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736
Ordziza. San Lorenzo, 6. 943 422424
Orhi. San Jerónimo, 22. 943 427508
Orlegi. Portuete bidea, 23. 943 312801
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
OSTARD. Pº Berio, 13. 943 219940
Paco Bono. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Artzebe, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g. 943 218330
Palacio de Aiete. Goiko Galtzara Berr, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179
Paparrazti. Virgen del Carmen, 4. 943 031100
Pasaleku. C/ Ilumbé, 11. 943 995333
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pekin (chino). General Jáuregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeldo. 943 211591

PIÑUDO

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

Pitxi Txulo. Eskalanteji, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896
Playa Cafe Benu Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Politena. S. Jerónimo, 3. 943 425779
Portobello. Gran Vía, 12. 943 537828

PORTUETXE

Sobrioito asador templo del buen producto
 Portuete, 43 (Igarra). 943 21 50 18

PUNTA SAL

Cocina peruana actualizada
 Secundino Eснаola, 7 (Gros). 943 55 99 46

QING WOK

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

QUEBEC

Gofres, especialidades de Quebec y zumos
 Fermín Cabeltón, 11 (Parte Vieja). 943 90 06 60

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Raviolina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterrabia, 20. 943 424169
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arcco. Pza. Irún. 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450568
Rojo y negro. San Marcial, 52. 943 432216
Rita. Duque de Mandas, 6-8. 943 507288
Salaberria Sidrería. J.Mª Salaberria, 15. 943 455311
Saltipiz. Calzada Vieja de Ategorrieta 3. 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
Sansse. S. Marcial, 37. 943 434922
Zazpi. Pza. Zuboaga

Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Sidrería Ametz. Ametz Goiko-Igeldo 943 217323
Sidrería Intxaurrendio. Pº Zubaurte, 72. 943 292074
Slabon Café. Urbietza, 44. 943 464208
SM Café. Urbietza, 6.C.C. San Martín. 943 427610
Sport. Fermín Cabeltón, 10. 943 426888
Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukalde Kultura. Pº de Heriz, 3. 943 227482
Syráh. Pza. Irún. 943 466643
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

Cocina y comedores japoneses
 Usanzidaga, 3 (Gros). 943 29 04 07

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273561
Tejería. Tejería, 9. 943 282304
Telepiza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepiza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepiza. Easo, 27. 943 431737
Tendido 5. Secundino Eснаola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

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

Toki-eder. Victoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17
Tomás Gros. Tomás Gros, 2. 943 287233
Topa Sukalderia. Agirre Miramon, 7. 943 569143
Tracumandana. Etxaide, 4. 943 124675
Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263
Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalupa. Fermín Cabeltón, 3. 943 429875
Txepetxe. Pescadería, 6. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 423270

TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar
 Pº Salamanca, 1 (Parte Vieja). 943 42 40 05

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 6. 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illarraberri, 2. Barrio Igarra
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txiskuenue. Pº Dr. Beguiristain, 5. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txfre Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoko Mari. 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manteleroa, 4. 943 463491

TXOLA

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

Txomin. Pº Antzeta, 6. 943 451964
Txoxa. Kristobal Balezgata, 47. 943 311511

TXULETA

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

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

UREPEL

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

Urkabe. Segundo Izipuzia, 33. 943 291891
Urtxori-Bi. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454689
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larrazo, 49. 943 392463
Via Forat. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989
Vidaurre. Iparragirre, 6. 638 774570

Vinoteca Bernardina. Victoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Vinuro. Gran Vía, 12. 943 270663
Warung. Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

Cocina tradicional y pescados a la plancha
 Anoeta pasealekua, 30 (Amarra). 943 45 74 36

Xarma Cook & Culture. Miguel Imaz, 1. 943 142267
Xilares. S. Jerónimo, 20. 943 421127
Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zaqpi. San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki. Travesía de Rodi, 79. 943 274622
Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968
Zibibho. Pza. Sarriegi, 8. 943425334
Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 12. 943 383775

ABALTZISKETA

Larrazit. Larrazit auzoa, 943 652483
Larrazit-Gain. Larrazit auzoa, 943 653572
Nafarri. Larrazit auzoa, 943 655815
Ostank. Sagües, 943 651676
Estanko taberna. Centro, 943 653283

ADUNA

Abruzza Sagardotegia. Gobiuru auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarra, 943 690774
Urraz Sagardotegia. Polig. Uparan, 943 691253
Upton. Pol. Urtaki, 943 693396
Uztartza. Herriko plaza, 943 693481

AIA

Aizondo. Laurgain Disem, z/g. 943 832700
Altzerri. Ubeugun, z/g. 943 830762
Aristarazu. Nicélio Andeata, 13. 943 834521
Arnalde Sidrería. Ubeugun, 943 890125
Ashé. Pº Santo Erreka 29. 943 835311
Errotza Casa Rural. Oklaostegia, 943 835465
Ihurrozena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Izarterte. Elkano auzoa, 943 131606
Gaztea. Urdaneta, 943 131867
Izeta Asador. Bº Elkano, 4. 943 131693
Jauregi. Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa, 943 132373
Portu Asador. Santo Erreka, z/g. 943 894434
Satrtoa Sidrería. Bº Santiago, z/g. 943 835738

AIZARANAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uztari. Hererriko Plaza, 3. Tel. 943148321

ALBIZTUR

ELANE

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

Herriko Ete. Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Segore Eteke-Berrí. Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Ugarte. Albitzur. 32. 943 651728

ALEGIA

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

TXINTXARRI

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

ALKIZA

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

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

Arandia. Segrebetx etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitzpe. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beatzana. Barloome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Ereka Alde, 8. 943 853197

ANDOAIN

Ainaxa. Martín Ugaldé, 4. 943 50 83 82
Arleta. Artea, 5. 943 530094
Bámbola (piztela). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buntalo. Kale Txiki, 15. 943 576308
Iruri. Juan Bautista Eror, 2-4. 943 593600
Hiruburu. Nagusia, 39-41. 943 590532
Gaztea Sideria. 8^a B. Barzokero, 9. 943 594044
Guztañaga Sideria. 8^a B. Burunza, z/g. 943 591968
Goiuru Golf Club. San Esteban auzoa. 943 300845
Leizoran. Kale Berria, 38. 943 593206
Mizpiradi Sideria. 8^a Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiuru auzoa, z/g. 943 590663
Trainerum. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaita. Aita Larramendi, 943 591604
Txerтока. Goiuru, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA
Chuletas de primera y almacén de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79
Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956
Goikotxea. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Arin. Kalebarren, 7. 943 537325
Larret-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larra. Kalebarren, 17. 943 787056
Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 786094
Ongi Etorri. Buztintzi, 6. 943 786349

ARAMA

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

ARETXABALETA

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

Goyaran. Solohaurdi, 8. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Ibarra. P^a Araba, 29. 943 791803
Matxua. P^a Azatza, 943 791668
Zaraia. P^a Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

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

EZKIÑA

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

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Murralla. Olatza, 36. 943 791195
Hilarion. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larretxeta. 8^a Udala, 943 792115
Loratze. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostea. Iturriotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzko Etorbidea, 943 796531
Moneta. Moneta. Bañez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaila Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165
Rumba. Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
P^a Urbaniar, 97. 943 79 49 39

Sara Merenderue. Meatzereka, 943 771586
Taxka. Olatzora Lizenziatuzia, 18. 943 080415
Txiritza Taberna. Gosalzuar auzoa, 943 791035
Txondo. Iti Olatzora Lizenziatuzia, 12. 943 799550
Yrrekorra. Bizkaila etorbidea, 9. 943 794206
Uarkape. Olatzora, z/g. 943 72004
Ugarran. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Urbaniar Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. 8^a Udala, 943 791250

ASTEASU

Iturri Ondo. Herniko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
Matxeandui Sideria. Zehaletza, 11. 943 692222
Patzine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sideria. Bebalara auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenia Sideria. Camino Olatuz, 57. 943 33333
Alorrena Sideria. Camino Petriegi, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551838
Antela Sideria. Iolza Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Sideria. Txontokietza, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Paz. Ergobia, 12. 943 550042
Berizeta Sideria. Beren Aran etxea, 943 555798
Buena Ventura Sideria. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Bukoí Taberna. Tomás Alba 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sideria. Ergobia plazaxoa, 19. 943 553301
Etxeberria Sideria. Santiago-Enea Baserna, 943 556597
Gartziategi Sideria. P^a Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iturri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzea Sideria. Camino Olatuz, 63. 943 552242
Ibar-Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554989
Ireza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irtoian Sideria. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kiziki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sideria. Caserio Muriagorri, z/g. 943 555647

Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sideria. Caserio Gartziategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550308
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Sagardotegi Zaharra Aldea, 2. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sideria. Txontokietza, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sideria. M. Arrozemendi, 16. 943 552398
Oiarbide Sideria. 8^a Astigaraga, 943 553199
Petriegi Sideria. Petriegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sideria. Caserio Iolntza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551318
Sarasola Sideria. Camino Oyatibide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apategia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostiko Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330630
Zapian Sideria. Errekale Etxea, 943 330033

ATAUN

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

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Toiara Sideria y Asador abierto todo el año
Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Heribarrera, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abarraxa. Altamira, 5. 943 814315
Atzola Zahar. Madriaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erexik. Kale Nagusia, 35. 943 852688
Geltoki. Trebildearen Zuzardieta, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iturri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aipuzurua auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maite. Urtute 75 Industrialdea, 943851103
Maritxe. Martite auzoa, 943 857332
Otarre. Madriaga auzoa, 943 857566
San Agustín. Aipuzurua auzoa, 943 853492
Suharrri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Tukun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiogil. Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Aiñota. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzo, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskuzta Ostatu. 8^a B. Izarapezu, 24. 943 811128
Etxe-Zuri. Pérez Arrate, 19. 943 820856
Iraurgi. Ildofonso Gurrutxaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271
Juanito Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943150311
Kiruri. Loloialde auzoa, 24. 943815808
Landeta. Landeta auzo, 12. 943810959
Larraña. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loloialde Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzubidea, 19. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nueve auzo, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Osinapio. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo vi, 11. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Ifaki Azpiñan, 12. 943816312
Sagasti-Zuhar. Elosiaga auzo 353. 943 813442
Sagasti-Kulturagunea. Plaza Nagusia, 5. 943 102520
Uranga. Loiola auzoa, 7. Telef. 943 812543

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

BALIARRAIN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA
Nueva dirección y cocina tradicional
Hiruginea, 4. 943 66 30 76

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Ategin Hamburgues. Zaldurreta, 1. 943 882122
Basakana. J. Miguel Iturriotz, 11. 943 882023
Batokia. Kale Nagusia, 26. 943 068955
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975
Black Label. Joxan Iruñalde Kalea, 11. 943 088889
Erorria. Sempere Merkatalgunea, 943 122026
Gorríaidea. Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Irrar Taberna

Zaldurreta, 3. 943 882997
Izapa etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kizara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886274
Nisa. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881206
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BARRIO

Pintxos, raciones y cocina equilibrada
Nafarroa Etorb, 4 (Pza. Estación), 943 88 78 02

Plazape. Pza. San Martín, 943 882997

Titi Tia. Nagusia, 18. 943 880000
Txantxangorri. J. Miguel Iturriotz, 7. 943 866949
Urkaitza. Mayor, 7. 943 086133
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herniko Taberna. Hiruburu, z/g. 943 670328
Venta de Belauñza. Leizotzko Errepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herniko Plaza, 4. 943 683059

BERGARA

Agirrebera. Ibarra, 2. 943 762145
Aizpeiti. Arane Ereka, 13. 943 765500
Batokia. San Pedro, 4. 943 253704
Boko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Dragon Oriental. Fraskozuri, 3. 943 250677
Etxagi. Mahesterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiri bide. Iraurgi, 9. 943 761845
Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Jam. Santalaitz, 5. 943 760969

LASA

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

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551

Toki-Ona. Mabiartze, 1. 943 763953
Torrekua. Ibergara Bidea, 943 538997
Txarrantzu. Zubiarreua, 33. 943 761584
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antonio, 9. 943 764106
Zumeiaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

Iriarte J. M. Goikotxea, 34. 943 683078

BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza. 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297

Aztoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662

Atxina. Azitain bidea, 6. 943 121854

Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartzar, 7. 943 191970

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

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

Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473

Lastura. Pza. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

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

Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397

Urburu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Agñaspi Mesón. Pº Urquizu, 22. 943 200608

Artola. Pza. Urnaga, 7. 943 206348

Astelena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32

Azitañ Asador. Pº Azitain, 6. 943 121854

Bosca. Egogain, 7, 17. 943 206753

Birjiniaga. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalchoa. Isasi, 7. 943 201126

Eskarne. Arragueta, 4. 943 121850

Fotxtzer. Plaza Barria, 6. 943 121255

Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844

Isaia. Ctra. Arrotea, 8. 943 701292

Joaki. Txantxa-Zelai, 3. 943 207081

Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

Kantabria. Pº Arrate, 4. 943 121262

La Jara. Sarasuogi, 5. 943 254300

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

Maixa. Calbetón, 8. 943 207730

Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo. José Antonio Iturrizo, 2. 943 567036

Oria Txiki. Zirikuñu Ibilbidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbela Hamburgueseria. Pº Urkizu, 24. 943 120792

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

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

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

Su Berroa. Bista Eder, 11. 943 477779

Txoko. Urkizu plaza, 10. 943 207010

Urkizu. Pº Urkizu, 12. 943 252725

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

ELDUAİN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artakale, 4. 943 768284

Espaloia. Maala, 4. 943 789085

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Ostakota. Axikola Auzoa. 943 176122

Ostatu. Gudarién Bidea, 4. 943 768023

ELGOBAR

Ametza. San Inazio, 2. 943 530465

Asgi. Urantadi, 17. 943 742838

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERIA

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

El Bichto. Bernardo Ezanarro, 15. 943 058335

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Gorhea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Sigo. Uparizaga, z/g. 943 031185

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

Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Iurri. Kalegoen Plaza, 5. 943 257448

Kaia. San Francisco, 50. 943 531606

Karakate. Oslape, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Ezanarro, 15

King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714

Lainbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. P. Muguruza Lerun, 3. 943 743196

Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421

Maldape. San Francisco, 60. 943 254537

Menéndez. Santa Clara, 14. 649 252511

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744

Olaso. Olaso, 15. 943 743185

Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435

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

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

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

Sigma. Xixiolini, 1. 943 748951

Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736

Txariduna. Emuarranbide 1. 943 740793

Urkioia. Francisco, 8. 943 046209

Usatorre. San Antolín, 6. 943 741799

Usua. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezanarro, 17. 943 033453

Vinoteca Mahats. Kalegoen Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erriko kale, 19. 846 080086

ERRETERIA

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

Alfaro. Fuerte San Marcos. 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

Aker. María de Lezo, 1. 943 516104

Bonito. Sanxenteña, 2. 943 511085

Berda. Berri. Campos de Litorreta, z/g. 943 529274

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

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

Donosti Sidería. Zamalbio, 8. 943 528041

Egiburu. Zamalbio-Zentelon. 943 341831

Egi-Luze Sidería. Pº Zamalbio. 943 523905

Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701

Erreka. Zamalbio, z/g. 943 515913

Erreka-Batzokia. K. Mixelena, 4. 943 002468

Frankxilla. Astigaragoko bentak. 943 511445

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

Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035

Gastelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084

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

Gurkale. Txintxo, 1. 943 003195

Izurtzi. Kapitán Enea, 943 511086

Iradi. Alfonso XI, 9. 943 340469

KB. Gamon Zumardiá (Alameda). 943 247404

Julii. Viteri, 27. 943 510002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Ikua, 5. 665 755540

Lapurdiño Pizak. Ikutza Korsarioa, 1B. 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Litorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintxulo, 23. 943 529614

Mesón Extremeño. Pº Izteta, 3. 943 511033

Mikel. Arduriñ, 11. 943 522536

Mugartz. Aldura Aldea, 20. 943 522455

Oarso Sidería. Zubiaure, 8. 943 515956

Onena. Zamalbio, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigaragora, 6. 943 514105

Paraiso. Sanxenteña, 4. 943 527193

Perruena. Astigaragoko Bentak. 943 515252

Pizza Sprint. Morrongieta, 5. 943 522000

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

Sindikato. Magdalena kalea, 38. 943 346183

Supserregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055

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

Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614

Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651

Tey. S. Marcos, 4. 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510096

Xera Gastroteka (C. Niessen). 943 344875

Zamalbio. Pº Zamalbio, z/g. 943 519001

Zubia. Gabierreta, 3. 943 115275

Zuketz. Pza. Koldo Mixelena. 943 518035

ERREZIL

Antonioren borda. Zelatun, 843 814981

Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 517278

Letea. Letea, 943 812887

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baseria, 943 815355

Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariadi, 21. 943 14822

Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714945

Otzeta. Aranzuburua, z/g. 943 715190

San Miguel. Apotxaga Elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

EZKUI

Argindegi Ostata. Argindegi etxea, Eskio. 943 720267

AGIRRE ETXEA

Nueva etapa de un clásico del Alto Urola
Pº Sta Lucia, 50. 943 72 28 86

Anduaga. Industrialeda, pab. 1. 943 041007

Labekoa Berri. Pº Sta. Lucia, 943 722552

GABERIA

Aztiria Erregeta. Pº Aztiria, z/g. 943 733622

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

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

Oteña. Larrazit Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu. 943 140455

Aida-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313

Astillero Arago. Portua, 1. 943 140412

Altzo. Alto Meagaz, z/g. 943 130500

Balearrí. Portua, z/g. 943 580911

Elkano. Herrieteta, 2. 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140117

Getakua. Nagusia, 35. 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140405

Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Itxaspe. Nagusia, 8. 943 504420

Kaia-Kaipje. General Amaro, 4. 943 140500

Katrapona Kantina. Katrapona Plaza

Kasu. Nagusia, 14. 943 252471

Ketarri. Ixtongope, 27. 943 140194

Mahasti. Elkano, 8. 943 140906

Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

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

San Anton. Muelle. 943 140324

Taxco. Herrieteta, 5. 943 140176

Txoko. Kat

dónde comer

ARRAUNLARI BERRI

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

Arroka Berri. Higuer. Beldia, 6. 943 642712
Baltestana. Arkiko/Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Mendiorrena. Alameda, 943 645364
Beko-Erota. Jaizubila, 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amate, 943 642732
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita S. Pedro, 33. 943 640497
Gastroteka Danonatz. Denda Kalea, 943 646597
Jirjir Verde. Minatera, 3. 943 537779
Ehata. Zulagoa, 5. 943 641454
Erandonea. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Xoxtodema S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Guell. Bº Amate, 943 643297
Grey Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermanad Pescadores. Zulagoa, 12. 943 642738
Hondar. Zulagoa, 20. 943 642793
Horize. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserritar Etorb., 1. 943 646040
Ignacio S. Pedro, 20. 943 643557
Il Capo. Minatera, 82. 943 643532
Itxaspe S. Pedro, 40. 943 649490
Ixaropena S. Pedro, 67. 943 641917
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaleia. Itxasgori, 4. 943 111965
Kaifomia Hamburguereria. Santiago, 65. 943 642552
Kulturka S. Pedro, 19. 943 642240
Kulpa. Zulagoa, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
Bº Arkola, 34. 943 643 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekona S. Pedro, 45. 943 642762
Lode Siderria. Bidaxoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298
Makusi. Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitze S. Pedro, 35. 943 642771
Milari Asador. Santiago, 63. 943 643712
Onirio Azpi Siderria. Jaizubila, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortzadar Cerveceria. Itxasgori, 12. 943 642374
Pizzeria Partuxo. Pº Buitón, 943 645655
Rafael S. Pedro, 10. 943 642794
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301
Sigarritzen. Nagusia, 11. 943 640167
Suganji. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Sutan. Bº Jaizubila, 266. 943 116000
Txanxangorri S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56, bis. 943 644170
Uralde. Santiago, 75. 943 644614
Yrdin Marisueña. Bidaxoa, 10. 943 644614
Urdin Aspi S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Itzakun. Monte Itzakun, z/g. 943 675017
Kariatz. Euskal Herria 2. 943 675366

IDIAZABAL

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

IKAZTEGIETA

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

IRUN

Afaldegi Bistorka. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aiale. Avda. Jaizubila, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparrale, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Landabitor, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparrale, 42-44. 943 630768
Albada. Pinar, 9. 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizaboa, 52. 943 627438
Ana. Pza. Urdinabilla, 943 508281
Ania Berri Siderria. Peñas de Ira, 9. 943 611000
Antxon. Serapio Mugika, 18. 943 615048
Anstas. Pza. San Juan, 943 630512
Artia. Darío de Pegoypis, 13. 943 621473
Ataleia. Ariztondo, 69. 943 635518
Bakar. Antzarian, 13. 943 242148
Baserrri. Errotazar, 3. 943 627307
Baserrri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 7. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribih Palmira. Bertsolari Uztapide, 12. 943 635070
Borda Txiki Iberia. Bº Meaka, 6. 943 630914
Cerveceria Boulevard. Pza. Antzarian, 11. 943 536918
Burger King. C.M. Mendiliba, 943 639614
Cantina Mariachi. C.M. Txingudi, 943 628945
Casa Barandiaran. Polig. Sorozarta, 43. 943 610262
Casa Marino. Av. Iparrale, 57. 943 625703
Chicken S. Pedro, 16. 943 621429
Ciobaça. Pº Colón, 46. 943 619507
Café Iron. Letunborro, 91. 943 637377
Colón. Colón bilbuera, 62. 943 039146
Cormer. Cº Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C.M. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzuakita, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Larañaga, 2. 943 615931
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C.M. Txingudi. Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larañaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Tallamas Landabitor, 9. 943 630185
Elcano. Jose Egino, 9. 943 600014
Errota Berri. Bertsolari Uztapide, 14. 943 630481
Etxeberria. Bº Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Kometa Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C.M. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Iberia. Bº Meaka, 9. 943 94 19 64
Ferton S. Campa Comercial Behobia, z/g. 943 622766
Fuenteña F66. Fuenteñaria, 3. 943 616028
Gambirius. C.M. Txingudi, 943 628662
Gasolin. Avda. Puñana, 4. 943 616094
Gaselzeldem. Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Murralla. Aduna, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Teodoro Borda, 3. 943 632915
Gure Etxea. Iteban Muxua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
I2 Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibañondo J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarakol Ologorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Letunborro, 77. 943 626232
Il Capo. C.M. Mendiliba, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gaitria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Iñigo Asteigina. S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta. Pza. Urdinabilla, 4. 943 621059
Izartza. Mayor, 17. 943 638630
Jaizubila. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparrale, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendiliba, 943 639831
Karakulka. Polig. Letunborro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 24. 943 632040
Kostorbe. Avda. Iparrale, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Bellotta. C.M. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparrale, 37. 943 627485
La Ceba Ropiera. Belaskoenea, 92. 943 628447
La Vinoteca. Avda. Iparrale, 12. 943 627332
La Rotonda. Junkal Landabitor, 13. 943 629556
Lagun Arteen. Serapio Mugika, 24. 943 61437

Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasia. Moulane Mitxelena, 2. 943 617876
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mugika, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidaxoa, 16. 943 629977
Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95
Mariño. Zubeltzu, 6-Bº Anaka, 943 615001
Marken. Santiago 27, 943 611626
Martinez. Pio Baroja, 22. 943 633249
Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenteñaria, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparrale, 59. 943 623086
Morondo. Papesa, 2. 943 621395
Muga. Junkal Landabitor, 36. 943 620071
Nagora Siderria. Gaitria, 13-Ventas, 943 634048
Narora. Avda. Iparrale, 5. 943 620762
Nerea. Korkolitz, 19. 943 631914
Novoa. Poligono Sorozarta, 36. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28. 943 613979
Oki-Doki. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamariga, 1. 943 622890
Ortzargi Cerveceria. Luis de Urzuru, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Patuxa. Edificio Pantxa-Anaka, 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patrixi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landabitor, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Polto Gold. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C.M. Txingudi, 943 630963
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Esteban Indart, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º. 943 633951
Sargia. León Irueteguieta, 1. 636 953057
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenteñaria, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mugika, 943 612694
Swing. Santiago, 46. 943 627865
Telepizza. Lope de Urquión, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fueros, 3. 943 621954
Toki Goxo. Pº Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. C.M. Txingudi, 943 629233
Trinkete Borda. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquette. Mª Junkal Landabitor, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txalaka. Larretxipi, 10. 943 574371
Txangu. C.M. Txingudi. Local 15. 943 634090
Txingudi. C.M. Txingudi. Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenteñaria, 8. 943 619317
Txuntxuro. Pio XII, 5. 943 615084
Vagon de Cole. Moulane Mitxelena, 2. 943 020120
Victoria. Arbesko Etorri, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Etorri, 5. 943 117992
Waunna S. Behobia, 4. 943 629890
Yong Fong (japonés). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Area Sanicno A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

IRURA

Aizpurua. Nagusia, 22. 943 692706
Ernesto. Gregorio Azmeti, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibari, 9. 943 690497

ITSASO

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

ITSASONDO

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

ITZIJAR

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

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas
Arnolda auzoa, 943 60 60 52

Salgai. Galtzada, 13. 943 19 90 04
Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397
Txiunduri-Iurri Siderria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, z/g. Itzija, 943 199656
Urbenu Siderria. Bº Elorriaga, 2. 943 199237
Zubiakary Bunu Gorri. Mutxiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

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

AVENIDA

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

Bugati. Arapide Pasalekua, 74. 943 362709
Bugy Hamburguereria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Epel. Goikale, 1. 943 36 27 01
Errekatu. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Golegi. Hirubide Baiara, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 71 04
Iñaki. Iñigo de Loiola 4. 943 365 501
Jalai. Nagusia, 67. 943 372780
Larre. Larretxete Bidea, 10. 943 361012
Lavie Gastrobar. Getxiki, 14. 943 324861
Luxa XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Loiola, 4. 943 366471
Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530564
Oria Txiki. Zirkuitu Urbildua, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camillo Ilharrazteua, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutiozabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustien, 13. 943 362720
Rote 33. Avda. Oria, 8. 943 377353
Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tati S. Juan de Garai, 1. 943 371805
Txartel Txoko. Zirkuitu Urbildua, 1. 943 370192

TXIXTARDIN BRASA Y TRADICIÓN

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

Zaldúa. Pº Hipódromo 8. 943 366620

LAZKAO

Amekia Siderria. Zubri Etxea Auzoa, 8. 943 162523
Batzoka. Hirigoina, 4-6. 943 888308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierre auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

NOREA

Oria. Hostal, 3. 943 08 80 88
Urhone. Elosegi, 3. 943 540817
Pipas. Lazkaoendi, z/g. 943 880805
Zelata. Uñaitz, 1. 943 882465

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea. 943 670044

LEGAZPI

Aiturri. Legazpio Industrialdea. 943 730600
Aztria. Santa Marina Auzoa, 943 733622
Bidea Batzoka. Labortegi, 8. 943 731584

AZPIKOTXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550

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

Gurrutxaga Nagusia, 10. 943 731271
Kätliu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogai. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Oleerri. Euskal Herria Enparantza
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

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

LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazioa, 2. 943 714371
Gatza-Gain. Alto de Arlaban. 943 715522
Gatzainzuketza. Gatzainzuketza, z/g. 943 715164
Gue Ametsa. Alto de Arlaban. 943 714952
Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Exeoa Santago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527966
Anito Borda. Antonio Pildain kalea. 943 476476
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Camen. Tormas Garbitzu, z/g. 943 52 66 90
Elorategi. Elorategi bidea, z/g. 943 525441
Eroka. Gaintzurizetza, z/g. Polig. 108. 943 490087
Erekalde Sidreria. Bº Gaintzurizetza. 943 490295
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizetza. 943 529899
Ettxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Laxin, 4. 943 527995
Gue Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35. 943 528590
Iruarte-Enea. Bº Gaintzurizetza, z/g. 943 529899
Iruarzen. Irurtzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza. 943 519167
Jaizkibel. Zubitxo, 9. 943 521966
Kaiale. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isaschi, 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urne, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orritarrta. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-EENA

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

Rekalde. Camino de Gaintzurizetza, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Laxin. 943 527945
Zaldiki. Avda. Jaizkibel, 2. 943 344262

LIZARTZA

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

MENDARO

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

MUTUOLA

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

OSTATU

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

MUTRIKU

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

Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603394
Kalbaixo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua. Bº Laranga. 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Txirlatxo. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragau, 943 491230
Amazkar. Casa Zameteta, 943 492783
Albistur. Bº Altizbar, 943 490711
Aristi Asador. Bº Ugaldeho, z/g. 943 492558
Aristizabal. Trataloka Bidea, 4. 943 492714
Arzpe. Bº Ugaldeho, z/g. 943 493088
Autogiri. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamut. 943 490628
Bide Alde. Bº Ergoien. 943 521661
Bidebiñeri Asador. Araga-Uñedo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldeho. 943 492749
Ettxepare. C. Com. Carrefour. 943 100800
Ereke. Casa Errekalde. 943 490087
Esozio. Zuaznabar, 72. Ugaldeho. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goiko-Etxe. Bº Altizbar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxusu Asador. Bº Ugaldeho. 943 491100
Iriberrri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Eder. Elorondo, 20. 943 490021
Iruardenea. Bº Altizbar. 1. 943 490535
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Laiu. Landetxe, 3. 943 493839
Lushe. Ugaldeho. 943 494201
Marcos. Zelamiusu-Polig. Ugaldeho. 943 494390
Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Matteo. Ihurritza Bidea, 2. 943 491194
Merka Oizatzen. Merka Oizatzen. 943 493020
Miren Taberna. San Juan, 1. 943 491227
Miren Atxam Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tomola, 2. Bº Ergoien. 943 492050
Oliden. Camping Oliden. 644 098637
Ordo Zela Sidreria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardira plaza, z/g. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 2. 943 490074
Tolare. Tomola, 20. 943 490071
Torre. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikierrri Alde. Astigarraga Bidea. 943 473784
Txikierrri Sagardotzea. Astigarraga Bidea. 943 490678
Usategieta Hotel. Mالدابuru bidea, 15. 943 260531
Zuberua. Bekosona, 1 (Bº Ihurritzi). 943 491228

SANTA ANA

Pintxos, raciones, hamburguesas, bokatas...
 San Bartolome, 7 (EROSKI). 943 88 95 15

Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudariari Etorbia, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezaretza, 3. 943 880449
Zubiri. Gudariari Etorbia, 4. 943 160041

OLABERRIA

Arieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
Etxe Zur Sagardotzea. Errekalde auzoa 943 880249
Gartxo. Poli. Ind. Olaberria. 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

ZEZILIONEA

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

Zaldiki. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ONATI

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

Isturritz. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri. Ulberrieta, 31. 943 502070
Lizar-Etxe. Bº Olabarrieta, 83. 943 781886
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Milikua. Bº Arantzazu. 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Oriko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeitzegi. Torre Zumeitzegi. 943 450000
Urbiako Funda. Campa de Urbia. 943 781316
Urritxio. Lesesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiagañ. Iribarri, 33. 943 780814
Zelai Zubiri. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

Arantza. San Andres, 13. 943 882822
Itxune. Gabrielde, 14. 943 164844

KUKO

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

ORDIZIA

19-90. Garagarza, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Haizpe. Gudariari Etorbia, 2. 943 883650
Kantoi. Anguro, z/g. 943 160471
Majori. Gemrikako Arborearen paseal. 943 10 58 01

MARTINEZ

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

MUÑOZ

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

Nerea. Euskal Pilota, 2. 943 880013
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Uñanue, 4. 943 160421
Potoko Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304

SANTA ANA
 Pintxos, raciones, hamburguesas, bokatas...
 San Bartolome, 7 (EROSKI). 943 88 95 15

ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATU
 Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
 Erosario Plaza. 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostatu. Errebote Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Aneri. Ondarreta, 16. 943 819458
Antilia. Abeslari, 2. 943 832308
Ardoia. Ondarreta, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olastegioa Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lertxundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bala. Hondartzita bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzita. 943 890475
Katxiña Bodega. Ortzika, 20. 943 580166
Oliden. Ortzika Auzoa, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Orío-Igeldo. 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 830568
Sarasa Asador. Euskotz Gudaria, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartzita, z/g. 943 868034
Xixarrio Asador. Eusko Gudariari, 2. 943 830019

PASAJA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetx. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antxeta. Arraulanari, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupelari. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakaregi, 1. Bntxo. 943 510068
Badiola. Eskalante, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalante, 21. Bntxo. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 522688

Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519371
Cofradia. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 3913150
Dani. Hamarretxeta, 8. Bntxo. 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariskos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Eskalante, 1. -Trintxerpe-. 943 399071
E-16. Eskalante, 16. Bntxo. 943 528169

Ekarri. Zumalakaregi, 10. Bntxo. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintxerpe. 943 404424
Erdibana Taberna. Arandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe. 943 390357
Ereketxu. Uñedo, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalante, 9. Bntxo. 943 525696
Ezer. Eskalante, 40. Antxo. 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goherrri. Eskalante, 36. Antxo. 943 510019
Gure Borda. Arraulanari, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arandegi, 5. Trintxerpe. 943 394026
Izitia. Nafarroa Etorbia, 17. Bntxo. 943 351300

Iparra. Pº Nafarroa. Antxo. 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juanxto. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Bntxo. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Lounda. Oarso, 8. Bntxo. 943 515414
Marisol. Etsabide, 18. Trintxerpe. 943 394751
Maritxu. Eskalate Etorb., 2. Trintxerpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguruza (Falcon Cres). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasla. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524588

Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbia, 80. 943 392386
Pitxulo. Eskalante, 118. Antxo. 943 520770
Romeral. Eskalante, 40-42. Antxo. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe. 943 399074
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane. 943 529592
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane. 943 310395
Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkiña. Zurbano, 17. 943 8002512

SORALUZE

Armenia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Eduartz. Santara, 18. 943 751380
Txurruku. Txurruku, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

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

ALLIRI

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

AMA

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

Amari Beotibar, 5. 943 245469

Amets Larramendi, 1. 943 848389

Asteasarra Hereros, 18-20. 943 673186

Astelena Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

Bar Ordizia Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi Plaza Tolosa, 1. 943 672819

Beti Alai Arostegetia, 16. 943 673201

Bidebide Usatall Kirologia. 943 575773

BOTARRI

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

Burrutzi Asador San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruia Gorniri plaza, z/g. 943 016565

Casa Julián Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguzkitza Siderria Bº Usabal, 13. 660 654317

Euskal Pizza Gudari, 16. 943 655656

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

Ikatza Plaza Berria, 6. 943 674913

Ilargi Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iruña Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Iruña Amaro, 10. 943 119828

Irrintzi Oria, 3. 943 654334

Isastegi Pizzeria Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Ikatza Baxterill Zaldibia, 1. 943 841427

K-Jel Martín José Iraola, 10. 943 116017

K-2 Plaza Nueva, 5. 943 670068

Kupela Pza. Berria, z/g. 943 672070

Landroa Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurien Bistrot Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alai Bº San Esteban, 39. 943 651799

Muga Asador de pollos Agintari, 3. 943 679343

Orbela Taberna Erementari, 10. 943 016780

Ordizia Taberna Martín J. Iraola. 647 007275

Plan B Lurramendi, 8. 943 598486

Sausita Pº Belata, 7-8. 943 655453

Solana 4. Solana, 4. 943 017636

Telepizza Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

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

Triángulo Triángulo plaza, s/n

Trípulo (pizzeria) Correo, 14. 943 670659

Usabal Siderria Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna Pº Alliri, 1. 943 638513

Zuloaga-txiki Monteskuze, 29. 943 650036

URNIETA

Aballari Iriazabal, 21. 943 330025

Alfuna Bº Lategi, 943 554917

Adarra Bº Goinburu, 37. 943 552036

Besabi Bº Goinburu, z/g. 943 330131

Bosteko Eratzu, 943 337357

Eltxeta Siderria Bº Otzaran, 34. 943 556981

Eula Siderria Bº Lategi, 19. 943 552744

Fronton Estación, z/g. 943 009077

Grua Iriazabal, 46. 943 005650

Ondime Sagardotegia Bº Ergolen, 18. 943 556683

Piropeditore Pintore Kalea, 3. 943 009408

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

Uruzula Etxubeta Baseria, 943 556981

Zaldundegi Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldapa Taberna Areizaga, 1. 943 720230

APAIN

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

Ategin Barrenkale, 13. 943 532667

Collins Areizaga, 3.

Eire Gernikako Arbola, 3. 943 726466

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

Hokaba Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navarro Iparragirre, 18. 943 721867

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

Pizzeria Madaya Labeaga, 33. 943 229133

SANTA BARBARA

Tradicional con cuidadas presentaciones
Santa Barbara auzoa. 943 723 87

Telepizza Iparragirre, 4. 943 101033

Zabaleta Ipeñarieta, 2. 943 724320

Zona Zero Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia Bº Aginaga 31, 943 366710

Antibia Zubiaurena, 6. 943 370344

Arratzain Arregia Arratzain Baseria, 943 366663

ERTZABAL

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

Abcea Gipuzkoa Aitezarra, 1. 943 371150

Bordaxo Zubiaurena, 5. 943 371042

Cantina Mariachi C. Com. Urbil, 943 363582

Hurbil Centro Comercial, 943 367281

Ibarra Logia Agroturismo Kaleaz, 62. 943 363007

Iluarte Ijuarta, 11. 943 370113

Ignabie Siderria, Bº Txoko Alde, 943 371649

Iratxo Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentuen Txoko-Alde, 22. 943 361127

Maykar Asador Poligono Ugalde, 36. 943 366968

Patri Nagusia, 14. 943 362725

Saiz Siderria Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597

Sekaina Asador Aginaga, 20. 943 362773

Traogaxa Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734

Txapeldun Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki C. Com. Urbil, 943 360772

Txiki Eiri Errotale, 1. 943 362735

Txinparta Sagard C. Com. Urbil, 943 376698

Txiriboga Irazu, 6. 943 361398

Txipri Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

Txirrisa Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdain Siderria Bº Aginaga, 943 376291

Zumeta Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol Etxeondo, 943 690296

Auzusta Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Hika-Roberto Zur Otearale, 35. 943 142709

Izalepe Berria, 29. 943 690623

Ongi Etorri Berria, 18. 943 691236

Sagasti-Berri Otobako, z/g. 943 692365

Shepherd's Kale Berria, 25. 943 691558

Txapeldun Berria, 23 bajo. 943 696449

Urrizpe Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese Sta. Fe, 21. 943 892496

Kixkurune Olaeta Agroalde, 6. 943 501086

Urtu Sta. Fe, 21. 943 891746

LAZKAO-ETXE

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

ZARAUTZ

Alai Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alamedeta Hotel Seibimimeta, 4. 943 830143

Amia Nafarroa, 9. 943 130549

Aniak Anitzola, 9. 943 835975

Argi Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Argoin Txiki Asador Argoin, z/g. 943 890184

Aralde Araba, 41. 943 834433

Artea Zigorria, 32. 943 016693

Aurrera Igaña Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea Seibimimeta, 4. 943 130586

Batzokia Batea, 1. 943 002049

Basarri Patxiku, 10. 943 021275

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

Berazadi-Berri Talai Mendi, 728. 943 130003

Bordatxo Elizaurrea, 5. 943 132889

Café Iruia Ipar kalea, 13. 943 004023

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

Egoki Asador Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro Azara, 4. 943 132844

Eguzki Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitz Araba, 32. 943 890036

Etxaix Zuzarte, 943 982731

Euskaldun Nafarroa, 37. 943 131020

Euromaria Nagusia, 37. 943 130373

GURE TXOKOA ERRETEGIA / ASADOR

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

Gure-Txokoa Asador Gipuzkoa, 22. 943 835959

Hiritza Gurmendi, 10.

Iñurza Zela-Ondoa, 23. 943 417199

Isabel Bizkaia, 24. 943 832264

Isas-Berri Kamping Zaratuz, 943 131619

Itxas-Lur Santutxu plaza, 3. 943 890138

Jacoba Patxiku Kalea, 10. 671 03 65 18

Jo Iparkalea, 13. 943 134236

Kandela Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñano Mendiatua, 13. 943 130000

Kebab Zaratuz Bixkonde, 4. 943 013899

Kirkilla Enea Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka Bixkonde, 1. 943 134604

La Perla Pº Maritimo, 943 013873

Lagunak San Francisco, 10. 943 833701

Mamuela San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele Nafarroa, 4. 943 504556

Mollinari (pizzeria) Patxiku, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria Mibelenza, 27. 943 834561

Naparrak Barren Plaza, 1. 943 135119

Okamika Ipar kalea, 1. 943 561328

Orbegozo Taberna Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiku Kiriñi, 1. 943 131358

Pedro Enea Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pio Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint Bizkaia, 27. 943 894314

Salegi Barren Plaza, 3. 943 133272

Shelter Itassertza, s/n. 943 580285

Sta. Bárbara Nafarroa, 26 (Hotel Zaratuz) 832993

Sunset Bar Mandiache Sa (Malecón), 943 000355

Talai-Berri Txakolintegia Talai Mendi, 728. 943 132750

Telepizza San Inazio, 1. 943 831551

Telesforo Asador Plaza Dombane, 6. 943 830901

Tivoli Kiriñi, 1. 943 131538

Txiki-Polit Musika plaza, 943 835357

Yubio María Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiak Euroamar, 37. 943 131496

Zazpi Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai-Ondoa Zelai-Ondoa, 23. 943 021980



URANZU (Donostia-Irun)

BACALAO CON TODAS LAS GARANTIAS

Cada vez tiene más fama entre el público local y el visitante este establecimiento dedicado en cuerpo y alma al bacalao y es que la experiencia es un grado y la preocupación por la calidad de Andoni Pablo y Rakel Corchero no parece conocer límites.

Yes que la calidad es la bandera que se ha impuesto esta pareja a la hora de atender a su clientela, algo que tenían muy claro desde el principio, pero que el tiempo les ha dejado muy claro que era el camino a seguir. "Hoy en día mucha gente no tiene tiempo de desalar en casa el bacalao o no quiere tomarse el tiempo para hacerlo. Eso ha hecho que el consumo de bacalao desalado haya crecido de manera espectacular. Pero yo no puedo garantizar la calidad ni el proceso que ha seguido un bacalao que me viene desalado de fuera. Ese es el motivo por el que en Uranzu traemos el género directamente de las islas Faroe y desalamos nosotros mismos el bacalao, en el obrador que tenemos aquí mismo, en el Mercado de la Bretxa" nos comenta Andoni. Podemos afirmar que hemos probado su bacalao desalado y, efectivamente, el resultado es excelente.

Los tops de Uranzu

Preguntado por las piezas que más éxito cosechan ante la gran variedad de formatos que tiene en su puesto, Andoni lo tiene muy claro: "El francés y una buena parte del cliente nacional se rinde ante el lomo selección, que gusta mucho por su tamaño y su calidad. Es una pieza que hay que desalar en casa" nos comenta mostrándonos un ejemplar (ver foto). "El donostiarra, sin embargo, prefiere el taco más normal para hacerlo al pil-pil".

Complementos y colaboraciones

Andoni y Rakel siempre se han preocupado por añadir a su oferta diversos complementos que puedan interesar a su clientela. Así, en esta ocasión, Andoni nos presenta los **snacks de piel de bacalao** que han empezado a ofrecer en prácticos cubos al precio de 4 euros. "Es un snack natural, sin colesterol, ideal para ir a la playa, para picar en casa... y se ofrece en 4 sabores: Wasabi, Barbacoa, Mediterraneo y Oriental". También es de destacar la colaboración de esta pareja con diferentes actos solidarios. "Colaboramos con Kosk y Etiopía Utopía. En un acto reciente en Pamplona les hicimos llegar 50 kilos de bacalao desmigado. Saben que siempre pueden contar con nosotros".

PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO... Y GANA EL MEJOR BACALAO !!! (VER PÁGINA 55)



BACALAO URANZU

Mercado de Uranzu - IRUN - Mercado de La Bretxa - DONOSTIA

Mercado de ERRETERIA

Tf: 943 10 78 08



ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS: Hasta 15 tipos de salchichas artesanas: De papón, de pimienta del piquillo, de pollo, de hongo, de queso...

ELABORACIÓN ARTESANA DE TOSTORRA: Campeones de Euzkadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaztegui 2006

KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso La Mejor de la Gastronomía por la presencia de Patxi Larrañaga entre la Tradición

KURSAL 2010

1º Premio Nacional de Parrilla en el Congreso San Sebastián Gastronómico

KURSAL 2011

Gran mayoría de los presentes de Patxi Larrañaga: "El Tostorro bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

KURSAL 2014

Selección de la carne del plato de Rubén Troncedo "Fascia": Coprosario de carne con amoleador", ganador en el reto de cocinar Espárrago-Dulce

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vacca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con grano y marisco. Le viene del pastoreo de la aldea, que lo crea y lo cuida como una madre de la tradición. Un sabor consistente y una valiosísima fuente de carne.



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORJA | TEL. 943 372 668

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



PASTELERÍA TRADICIONAL

- Gran surtido de pastas, pasteles y tartas
- Pruebe nuestros millojas, jesuitas, ponches rusos, cuaremas, brioches, croissants...

Tfno. para encargos: **943 424 637**

Garibay 1 (Boulevard), DONOSTIA
EN IRUN: Genaro Etxeandia 1 y Paseo de Coléa 43

VINATERÍA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)
TEL. 943 28 99 99
vinateria@gmail.com

EL TEMPLO DE LA UVA



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

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TEL: 943 32 16 72
MERC. GROS (PUESTO 2)
TEL. 943 50 80 53



En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplió nada menos que 25 años al frente de esta **carnicería y charcutería especializada en ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibili-

tado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas caseras, Codillo asado, Pollo asado, etc... Gozan también de gran fama sus hamburguesas caseras de varios tipos, sus sandwiches de carne, y su carnicería es un **pequeño pero muy bien surtido colmado** en el que además de sus productos propios encontraremos un sinfín de productos de calidad y buena relación calidad-precio que nos ayudarán en la compra diaria como conservas de verduras, pastas, vinos, aceites, quesos...

ESPE PESCADERÍA

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

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



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Se acercan las Navidades, y Carol nos sugiere platos sencillos y efectivos como unas Kokotxas en salsa verde, unos Txipirones en su tinta o una cazuela de Merluza en salsa, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. **¿Os unís a nosotros?**



Oiartzun

ARTISAL GOZOTEGIA | PASTELERIA ARTESANA

Calle Igentea 2 - 20003 DONOSTIA
Tf. 943 42 62 09
www.pasteleriaoiartzun.com

MONTES NORTE

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Y GASTRONOMÍA DE CIUDAD REAL

DONOSTIA

TXOMIN AGIRRE, 6
-ERROTABURU-
TEL. 629 441 053
donosti@grupomontesnorte.com



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

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

ZAPOREJAI

FIESTA DE SABORES

DONOSTIA

SAN JERONIMO, 21
TEL. 943 42 28 82
@kukanadonostias
kukanadonostia@gmail.com



La calidad es el nexo de unión de todo lo que ofrece este veterano comercio de la Parte Vieja 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, Córdoba, Alicante... **conservas de bonito y antxoas de Zumaia y Ondarroa**, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona y otras muchas exquisiteces. **Sylvain y Aurkene también dirigen Kukaña, en el nº 10 de la Plaza Sarriegi**, cerca del Boulevard, donde encontrarán una gama todavía mayor de productos, más versátil y variada, incluyendo productos de fuera de Euskal Herria pero manteniendo los parámetros de calidad de esta casa.

LA CASA DE EPI: CERCA DE TODAS PARTES

La comarca de Sakana, en el punto en el que Navarra se junta con Gipuzkoa y Álava, es un "punto de partida" perfecto para visitar cualquier rincón de Euskal Herria. Y La Casa de Epi, en Ziordia, es el "Cuartel General" ideal: A media hora de Pamplona y Vitoria Gasteiz y a una hora escasa de Donostia y Bilbao, pero con la ventaja de estar situada en un enclave tranquilo y alejado del ruido, y rodeada de impresionantes montañas.

La Casa de Epi, inaugurada en julio de este mismo año, es una Casa Rural ideal para familias, grupos de amigos, viajes de parejas... que busquen un lugar tranquilo y a la vez **cercano a las ciudades y las diferentes atracciones turísticas o culturales de Euskal Herria**. También resulta ideal para viajeros que busquen rutas de montaña o escalada ya que se encuentra, literalmente, **al pie de la Cordillera de Aizkorri**, al norte de la localidad, **y la Sierra de Urbasa** al sur, ambas repletas de rutas de senderismo, recorridos para BTT, zonas de escalada... **La cordillera de Aralar**, por su parte, es accesible desde La Casa de Epi en media hora de automóvil, al igual que otras zonas naturales y rurales como la Montaña Alavesa.

La pequeña localidad de Ziordia, por su parte, es un remanso de paz que cuenta con un bar en funcionamiento, aunque a menos de 15 minutos en coche se puede acceder a los municipios de **Altsasu, Araia o Salvatierra-Agurain**, que cuentan con todo tipo de servicios.

Asimismo, alrededor de Ziordia existen multitud de restaurantes de montaña, queserías, pueblos, monumentos prehistóricos... que pueden ser igualmente visitados.

Una casa recién estrenada con todas las comodidades

La Casa de Epi, gestionada por el joven ordiziarra Epi Baztarrিকা se abrió al público en Julio de 2021, por lo que está recién estrenada. Cuenta con **4 habitaciones distribuidas en dos pisos y capacidad para 8 personas**. Amplia y perfectamente iluminada, en su interior encontraremos **todas las comodidades** como cocina completamente equipada, amplio salón con televisión, lavadora, servicios, amplios armarios roperos y dos hermosas terrazas con vistas directas al pueblo y las montañas que le rodean.

La casa de Epi se alquila en su totalidad al precio de **300 euros al día** en temporada baja y **400 euros al día en temporada alta** (de Semana Santa hasta finales de agosto).



LA CASA DE EPI

Calle Santa Lucia Kalea, 36-B

ZIORDIA (Nafarroa)

lacasadeepi@gmail.com

669 791 997 - 687 525 906

HOTEL ARBE

DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

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



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



HOTEL GUDAMENDI

TU BODA EN IGELDO

DONOSTIA

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



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

PENSIÓN KURSAAL

EN PRIMERA LÍNEA DE GROS

DONOSTIA

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



Dirigida desde hace 20 años por **Julia Galdona**, a un paso del Auditorio Kursaal y la Playa de la Zurriola, esta preciosa pensión cuenta con 21 habitaciones, 7 de las cuales **miran directamente al Kursaal**. Perteneciente al grupo "**Pensiones con Encanto**" junto a las pensiones **Aida**, en el centro e **Ixasoa**, en la Parte Vieja, esta coqueta casa de huéspedes ofrece amplias y diáfanos habitaciones con todas las comodidades, dando una **importancia primordial al trato** personal y haciendo real su slogan: "Hacemos inolvidable tu estancia en San Sebastián".



HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

PASEO DE ANOETA, 30
(AMARA)
TEL. 943 45 14 99
www.hotelanoeta.com



El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

HACEMOS INVOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



AIDA



- » Cerca de la playa, el Kursaal, la estación y el Juzgado.
 - » Habitaciones exteriores con baño y estudios con cocina.
 - » Recientemente ampliada.
- Iztueta 9, esq. Iparragirre (Gros)**
943 32 78 00
aida@pensionesconencanto.com



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

www.pensionesconencanto.com

ALBERTO BENEDICTO (FUNDADOR DE AQUAVITAE COCKTAILS)

“LA GASTRONOMÍA SIN EXPERIENCIA NO ES NADA”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Nacido en Donostia en el significativo 1984, **Alberto Benedicto** cursó a los 20 años Turismo y no anduvo mal encaminado, ya que aunque finalmente su pasión ha sido la coctelería, ésta le ha hecho viajar por medio mundo a diversas competiciones y cursos celebrados en Estonia, Taiwán, Hong Kong, China, República Dominicana, León... Apasionado igualmente de la hostelería, Alberto ha dirigido los eventos y el apartado gastronómico del negocio familiar y ha ejercido igualmente de profesor de coctelería en CEBANC mientras seguía acumulando premios en campeonatos estatales e internacionales. A día de hoy prepara su apuesta más personal, el lanzamiento de su empresa, Aqua Vitae Cocktails, que en breve contará con un espacio en el que compaginará formación, exhibición, degustaciones y eventos.

¿Además de la coctelería, qué aficiones cultivas?

Aficiones muchas, practicarlas pocas veces... aunque no lo parezca, me gustan los deportes, sobre todo los de montaña, también me gusta el cine, y como no la gastronomía, cada vez que puedo intento disfrutar de la gastronomía.

¿Cuál es tu lugar favorito en Donostia? ¿Y en Gipuzkoa?

En Donostia, mi lugar favorito es el mar y sus oleajes, por eso me gusta mucho ir al Paseo Nuevo y al Peine del Viento a ver y mojarme con las olas. Y en Gipuzkoa, me fascina Jaizkibel, esa fusión de la montaña y el mar me parece increíble.

¿Y fuera de Gipuzkoa?

Sin duda, el Pirineo, y concretamente Ordesa. Ahí he pasado muchos veranos y disfruto muchísimo.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Ha habido varios... Yo no diría un solo viaje, sino varios que realicé entre octubre y diciembre del 2018, ya que pude visitar varias capitales europeas como fueron Lisboa, Londres y Berlín, aunque estos viajes fueron más de carácter profesional, fue una experiencia increíble. Posteriormente, pude viajar a República Dominicana, gracias a mi amigo Simón, el cual me invito a su casa, en el norte del país, fuera de los grandes lujos de los “resorts turísticos” y pude vivir en primera persona la vida allí, la cual me comenzó a abrir los ojos. Después, pude ir a Taiwán, donde participe en la Golden Cup (campeonato internacional de coctelería) y obtuve la medalla de oro. Después pase dos días en Hong Kong, y acabe mi viaje en Guangzhou (China), donde viví una de las mejores experiencias de mi vida como coctelero. Estos viajes fueron muy importantes en mi vida, pues después tome la decisión de



hacer un cambio radical en la misma, pero eso es otra historia.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

No me queda solo uno, sino muchos, de hecho, en cuanto pueda quiero comenzar a viajar de nuevo.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Para mí hay dos valores muy importantes: la actitud y el respeto. La actitud que tiene ante la vida, ante los problemas y como los soluciona, ya que aquí entra el respeto, pues no vale solucionar tus problemas a cualquier precio y perjudicando a otras personas.

¿Y qué detestas en una persona?

Sin duda el egoísmo y la falsedad. No puedo con eso. He vivido en mis carnes como persona tras persona se aprovechaban de mí sin importarles nada mi persona, y no hablo solo a nivel laboral, sino también a nivel personal.

¿Tu mejor experiencia gastronómica?

Uff que pregunta más difícil... pues pienso que la gastronomía sin experiencia no es nada, y esa experiencia muchas veces poco tiene que ver con lo que comes o bebes sino con quien lo haces. Sin duda, la experiencia en Mugaritz fue increíble por sí misma, pero donde más a gusto estoy y donde más disfruto es en los diferentes restaurantes de mis amigos.

¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en tu entorno?

La sidrería, sería la costumbre que más valoro. He de reconocer que la primera vez que entre en una sidrería en la cual se comía de pie no lo entendí y tampoco disfruté mucho, pues iba con una amiga que quería una ensalada y no se la hicieron porque únicamente servían el menú de sidrería, pero con el paso del tiempo, esa autenticidad la valoras, aunque soy de los que piensa que siempre hay que evolucionar.

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

Hace años, algo que me sorprendió, pero no para bien, fue en Barcelona, en un restaurante céntrico que la gente hacia cola para comer. Me dije que nunca haría cola para entrar a comer en un establecimiento y después de todo lo que hemos vivido ahora casi es un ritual. Hablando gastronómicamente, me sorprendí muchísimo de la comida en la calle en República Dominicana, y en que para desayunar un día me dieron espaguetis.

Tu fuerte es la coctelería. ¿Cuál ha sido tu mayor sorpresa o el descubrimiento más asombroso que has tenido al respecto?

Creo que mi mayor descubrimiento o sorpresa fui yo mismo. Se que puede sonar prepotente o presuntuoso, pero cuando gané el campeonato de coctelería de Gipuzkoa en 2014, el cual me obligó a formarme en esta disciplina,

descubrí un mundo completamente nuevo el cual me fascina. Realmente, creo que lo que más me sorprende es que la coctelería es un mundo infinito, del cual aprendo diariamente y está en evolución continua.

¿Cuál es tu cóctel favorito para beber?

El mojito... no, era una broma. La verdad es que no tengo un cóctel preferido. Es verdad que los amargos son los que menos me gustan. Lo que suelo beber ahora mismo son buenos destilados, y entre ellos el que más me gusta es el ron. Si tuviera que elegir sí o sí un cóctel sería el Old Fashioned autentico, el de Coñac.

¿Y tú cóctel favorito para preparar?

El cóctel que más me gusta preparar es aquel que cuando miro a los ojos de la persona que se lo va a beber, puedo ver cómo disfruta de él desde el primer sorbo. Hay gestos involuntarios que no podemos controlar, y me siento super satisfecho cuando veo que el coctel que he elaborado le está encantando.

Cuando no trabajas tú, ¿Cuál es tu coctelería o tu coctelero "de guardia"??

La verdad es que vivimos en una ciudad con muy poca oferta de coctelería, y eso es una de las cosas que me gustaría ayudar a cambiar. Por lo demás, mis favoritos son la Gintonería o el Museo de Whisky, siempre dependiendo del día y la hora... jejeje...

Nos consta que comer también te gusta... ¿También cocinas?

Sí, y según dicen no se me da nada mal... Jejejeje.

¿Cuál es tu plato favorito para cocinar?

Un plato que disfruto muchísimo cocinando y tengo un ritual para ello son los macarrones que me enseñó a hacer mi abuela, me chifla hacerlos, sé que no es un plato muy chic, pero para mí es muy sabroso y especial.

Sugiere los ó tres restaurantes en Donostia y alrededores.

El restaurante M. Martín de los hermanos Martín, que antes tenían el Mesón Martín, me gusta muchísimo. El Izkiña, de Trintxerpe, también me encanta. Y la Sidrería Gartziategi, su comida tradicional junto con la innovación en la elaboración de la sidra me apasiona. En todos ellos me siento como en casa y por eso me gustan mucho.

¿Y otros dos restaurantes en el resto de la provincia o en Euskal Herria?

Ibarla de Félix Manso, me gusta muchísimo. Otro al que hace mucho que no voy pero también me gusta mucho es el Salegi en Itziar, les conocí hace muchos años y ahí me comí el mejor Steak Tartare que he probado.

¿Y fuera del País Vasco, alguna sugerencia?

Sin duda el Asador San Roque, de Alfaro y el Asador Mutiloa en Pamplona. En ambos comida tradicional y parrilla, que es lo que más me gusta.



¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

¿Por qué?

María Bermejo, cocinera leonesa de la que me encanta la pasión con la que trabaja, su esfuerzo por superarse día a día, cómo trata el producto y es fiel a sus ideales.

¿Qué es lo más friki, curioso, estrambótico... con lo que te has encontrado en el mundo de la gastronomía?

Buaaah... hay tantas cosas y tantos frikis, jejeje... contando que he estado varias veces en Asia, y en diferentes países, allí cosas que ellos ven normales para nosotros son rarísimas y viceversa... En una de las cenas en Taiwán, no es que me sorprendiera una cosa, sino todas... aun sigo sin saber lo que estaba cenando, jejeje...

¿Alguna anécdota de tu vida laboral como coctelero que se pueda contar sin poner a nadie en evidencia?

Jajajaja... pues este verano, en un pueblo de Castilla cuyo nombre no recuerdo estaba haciendo un gin tonic, y como es normal, para decorar, uso fruta deshidratada. Pues bien, vino un cliente y me dijo que le cortara una rodaja de limón fresco porque la que le había puesto me la había "dejado mucho rato al sol y se me había secado" le intente explicar, pero no había manera, que quería su limón natural... jajajaja...

COVID-19... ¿Cómo lo estás viviendo?

Pues me ha servido para parar y pensar en mi futuro, la vorágine del día a día no me permitía pararme a pensar en lo que estaba haciendo y lo que quería hacer. Tuve ese tiempo, me replanteé lo que quería, y me sirvió para comenzar los proyectos que estoy a punto de sacar a la luz.

¿Qué consecuencias crees que traerá la actual situación al mundo de la hostelería y la restauración?

Creo que ha sido una catástrofe sanitaria y económica, y como en todas las crisis hay una selección natural y los que se han preocupado de hacer las cosas bien han salido mejor parados. Tengo la esperanza de que tanto a un lado de la barra como al otro nos haya servido para mejorar nuestros servicios, los cuales creo que en muchos lugares y/o en muchas ocasiones son muy deficientes. Creo que tenemos que ser mas selectivos tanto a la hora de servir como a la hora de consumir.

Un poco de positivismo: ¿Qué harías si te tocara la lotería?

Bueno, pues lo primero que haría sería pagar los préstamos que he contraído, acabar los proyectos que estoy iniciando y posteriormente hacer un viaje, y puestos a soñar, daría la vuelta al mundo saboreando los productos de cada lugar.

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

Zure bezeroentzat
esperientzia paregabea.

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


casinokursaal.com



Bai Reformas



ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com



Jarraitu gure
facebooka