



DOMUS DEI

*Rieja*

DIVINA TENTACIÓN  
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

COMPLEJO  
**Ametzagaña**  
RESTAURANTE

RESERVAS: 943.45.90.92 / [info@ametzagana.com](mailto:info@ametzagana.com)

Camino de Uba, 61 - Donostia - [www.ametzagana.com](http://www.ametzagana.com)



“Si dentro de 5 años estás haciendo lo mismo  
que haces ahora te vas a quedar sin negocio”

Philip Kotler



hacemos crecer tu negocio



ACV MULTIMEDIA  
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA



943 80 57 99



acvmultimedia.com



## // aurkibideaíndice

|                                      |   |    |
|--------------------------------------|---|----|
| > <b>iritziaopini3n</b>              | Mikel Corcuera .....                            | 4  |
| > <b>kolaborazioakcolaboraciones</b> | Burp...! (Arnau Estrader) .....                 | 6  |
|                                      | Di... vinos (Manu Méndez) .....                 | 6  |
|                                      | Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeltia) ... | 7  |
|                                      | Esencia de vid (Dani Coman) .....               | 7  |
| > <b>berri goxaknoticiasconsabor</b> | Ferías de octubre                               |    |
|                                      | Sagardo eguna en Eibar                          |    |
|                                      | Feria del vino y queso en Ordizia               |    |
|                                      | Ardi Gazta en Hondarribia                       |    |
|                                      | Semana de la sidra en Ezkio-Itsaso              |    |
|                                      | Tolosa Goxua                                    |    |
|                                      | Ardiki Eguna en Zaldibia .....                  | 8  |
| > <b>producto detemporada</b>        | Hongos y setas .....                            | 10 |
| > <b>jakitea elkartea</b>            | Concurso de parrilleros de Euskal Herria ..     | 12 |
| > <b>pilpileanaldente</b>            | Libro-homenaje a José Juan Castillo .....       | 14 |
|                                      | Alarde de buen bacalao con Urantz .....         | 18 |
| > <b>kartaraalacarta</b>             | Maitte (Lazkao) .....                           | 20 |
| > <b>gomendatuarecomendado</b>       | RK Jatetxea (Beasain) .....                     | 22 |
| > <b>errezetareceta</b>              | Muñoz (Ordizia) .....                           | 24 |
| > <b>jatetxegida</b>                 | La Guía de restaurantes de Ondojan.com ...      | 25 |
|                                      | Guía de restaurantes .....                      | 36 |
| > <b>gipuzkoannonjan?</b>            | Guía de TODOS los restaurantes                  |    |
|                                      | de Gipuzkoa .....                               | 52 |
| > <b>placere sagron3micos</b>        | Tiendas de vinos y delicatessen .....           | 59 |
| > <b>loegindormirengipuzkoa</b>      | Guía de hospedajes de Gipuzkoa .....            | 62 |



## // azalaportada

Bacalao Club Ranero  
 (Bacalaos Urantz. DONOSTIA - IRUN)  
 Fotografía: Riktar Tolosa. Receta en pág. 19

## // Homenaje aunmaestro

El pasado 1 de agosto, el espectacular hotel-restaurante Ametzagaña de Martutene se vistió de gala para acoger la presentación del libro "Las Recetas fáciles de José Juan Castillo", presentación que se convirtió en todo un homenaje al maestro de cocineros, y último inquilino del tristemente desaparecido Casa Nicolasa. Los cocineros más sonados del panorama guipuzcoano estuvieron presentes en el acto, desde sus multiestrellados compañeros, aquellos que le acompañaron en la fundación del movimiento de la Nueva Cocina Vasca, hasta cocineros actualmente en candelero, pasando por jóvenes restauradores que, sin conocer personalmente al gran chef, quisieron sumarse al homenaje. Castillo estuvo a la altura de las circunstancias, se emocionó, bromeó, habló por los codos y dedicó amablemente cientos de libros a todas las personas, conocidas y desconocidas, que se lo solicitaron. "Las recetas fáciles de José Juan Castillo" ya está en la calle. Todo un catálogo de cocina tradicional que no debería faltar en la estantería de todo aficionado o amante de la buena cocina.

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

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

> Gida hau hila betero banatan da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.

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

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



# UN HIJO ADOPTADO Y QUERIDO

Con decir que el rape es conocido en Andalucía como *rata de mar* o en el País Vasco como *zapua* o *sapo*, nos hacemos una idea de lo deformado de su aspecto, con una cabeza espeluznante y aplastada hasta la exageración y una boca amenazadora y desagradable. Sin embargo, como en esta vida todo se ha de compensar, a pesar de no ser en absoluto agradado, sus carnes son muy apreciadas por su textura compacta, llamémosle alangostada. De hecho, desde hace muchos años el rape ha sido utilizado con frecuencia en sustitución de la carne de langosta, circunstancia que, como aseguraba **Jorge Víctor Sueiro**, "es el mejor elogio que puede hacerse de su enorme calidad". Recuerdo una de las primeras ensaladas de nuevo cuño -a mediados de los setenta del pasado siglo, en pleno auge renovador- en el que se prensaba el pescado cocido para darle una textura más prieta aun y se embadurnaba profusamente por fuera con pimentón para asemejar al color rojizo externo del marisco.

El rape también es conocido por el apodo de "zorro de mar", porque es un modelo de astucia e inteligencia en lo referente a la forma de alimentarse. Nos cuenta **José Carlos Capel** en su ya mítico "*Manual del Pescado*" que "Efectivamente, el rape horada un hoyo en los fondos arenosos del litoral y permanece oculto entre la arena, haciendo gala de una indudable facultad de mimetismo que se ve facilitada por la oscura coloración de su piel. Una vez inmóvil, agita el extremo carnoso del primer radio de la aleta dorsal, largo como una caña de pescar, en cuyo extremo se encuentran dos esferitas de distinto color, que se mueven continuamente. De esta forma, los alevines, incluso pequeños escualos y aves marinas, atraídos por el deslumbrante señuelo, acaban en las fauces del rape, provistas de terribles dientes afilados."

Hasta hace poco tiempo el rape apenas era apreciado en el conjunto estatal -con contadas excepciones, sobre todo Cataluña y Asturias-, más bien era ignorado por el consumidor habitual. Sin embargo de unos años aquí se ha consolidado su presencia en todas las cartas de los restaurantes (sobre todo los asadores) y en los menús hogareños. La culinaria regional da buena cuenta de ello: recetas tan típicas como la caldereta de Baleares, las sopas de rape y el rape con patatas y alioli de Cataluña, el guiso a la marinera de todo Levante, el rape con patatas y pimientos de Málaga, el guiso en amarillo de Huelva o la caldeirada gallega. Pero sobre todo hay que destacar el *pixin* en Asturias, que es allí como deno-

**HACE UNOS OCHENTA AÑOS EL RAPE ERA DESPRECIADO POR EL CONSUMIDOR VASCO Y CONSIDERADO UN PESCADO DE POCA MONTA, UTILIZADO SOBRE TODO PARA DAR GUSTO A LAS SOPAS MARINERAS**

minan al rape, que es sin duda el pescado más emblemático del Principado. Es base de innumerables recetas, sobre todo el oficiado con su excelente sidra, pero también el alangostado, con fabes o con setas, en sopas... Y se deben reseñar los deliciosos fritos de este gelatinoso pescado, tan cómodo de comer ya que carece de molestas espinas y los niños, sobre todo por eso mismo, tanto aprecian.

Sin duda, el caso del rape en la cocina vasca es un caso especial. Hoy nadie duda en considerar a este pescado dentro de los más típicos de nuestra culinaria, oficiado en múltiples formas, desde el tan de moda empañillado de los asadores portuarios hasta las gustosas preparaciones, en salsa verde, con patatas o a la americana, que tan magistralmente guisan los cocineros aficionados de las sociedades gastronómicas. Y por supuesto, en la mas moderna cocina de autor. Pero no crean que siempre fue así. Hace unos ochenta años era despreciado por el consumidor vasco y considerado un pescado de poca monta, utilizado sobre todo para dar gusto a las sopas marineras. Así lo explica en su primer recetario el maestro **Arzak**: "Fue durante nuestra nefasta Guerra Civil de 1936 cuando los catalanes refugiados en San Sebastian, al ser ya grandes consumidores de este pescado, nos contagiaron su devoción y así contribuyeron decisivamente a que los vascos comenzáramos a descubrir las virtudes de este pez, nada espinoso, de prietas carnes y que es una autentica delicia gustativa. Ya ven, las cosas del azar, como una desgraciada conflagración, al menos sirvió para enriquecer la gastronomía de un pueblo".

Encuentra más artículos de Mikel Corcuera en:

**www.ondojan.com**

RENOVADA

¡¡¡ ¡tu gastroneb!

ESSENCIA  
a r d o d e n d a

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

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



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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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



TXANGURRO DESMIGADO



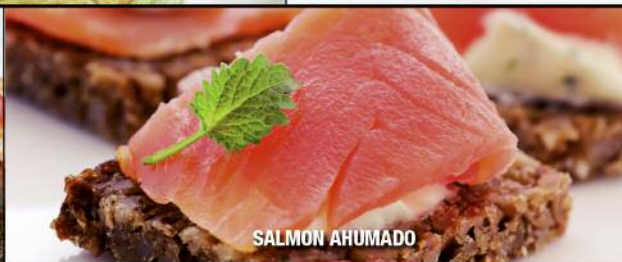
TXANGURRO DONOSTIARRA



VIEIRAS



LANGOSTINOS



SALMON AHUMADO

COMERCIAL AURKI  
Productos del Pato  
Alimentos selectos

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

## # BURP...!

ARNAU ESTRADER  
Cervecero

## MIKRO BREW FESTIVAL

Cerveceras como **Olañeta**, **Gross**, **Dougall s**, **Pagoa** y **Mateo&Bernabé**, con la compañía de la mejor cervecera de Donosti, el **Neverstop**, y del restaurante de moda, **La Madame**, organizaron un "Mikro" festival dedicado a nuestra bebida favorita.

El lugar, muy bien escogido, fue la acogedora terraza del Bataplán; donde se podía ver la playa de **La Concha**, oír de fondo la música de

**Malenkonia** (banda liderada por Zuhaitz Gurmuxaga), oír los aromas de la parrilla ofrecida por **The Loaf**, y degustar las más de 30 referencias cerveceras. Se podían encontrar cervezas conocidas como, las californianas **Sierra Nevada** o las escocesas **Brewdog**; o desconocidas para muchos como, la **Stateside IPA** de **Saltaire brewery** con sabor a miel o la **Bob s beer blanche** con gusto a sidra y a toques ácidos.

Disponías de barra libre, ¡Sí, como lo lees!, **Barra libre de cervezetos artesanas**, más bocadillo en plan

delicatesen a la parrilla; y además... un heladito para pasar el sofocón del mes de agosto Donostiarra. Todo por 35 euros. Para algunos caro, pero sabiendo los precios de las botellas que se manejaban... a mí me pareció muy barato.

Sobre lo que se pudo probar quería comentaros que los **hermanos Olañeta** se están volcando en mejorar sus cervezas elaboración tras elaboración. Y el que diga que no, que se vende los ojos y me diga que su cerveza tostada no cuela como una buena cerveza belga.

La cervecera **Gross** me dejó con ganas de probar sus siguientes cervezas, espero que pronto elaboren en Gipuzkoa. La cerveza **Pagoa** no está mal, pero no os puedo contar mucho sobre ella, ya que nunca me han dejado visitar su fábrica, ¿por qué? No lo sé. Espero que algún día me inviten.

Y de **Dougall s** tengo que remarcar que están haciendo grandes cervezas y que son un referente cervecero en el estado. Os recomiendo la **Pale Ale 942**, con aromas cítricos y afrutados.

En otro **Ondojan**, os hablaré de los otros organizadores, de **Basqueland Brewing Project**; en donde **Benjamin** (Txakoli KS Argiñano) y **Kevin Patricio** (La Madame) suman fuerzas para hacer algo grande en Euskadi. Espero que el siguiente festival sea igual o mejor y poder disfrutar una vez más del ambientazo que había.

## # DI... VINOS

MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Birmingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

vinateria@gmail.com

CAVA LLOPART LEOPARDI  
RVA. VINTAGE 2007 (D.O. CAVA)

La cava Llopart está ubicada en la Heredad "Can Llopart de Subirats", en el municipio de Subirats, entre el Ordal y el macizo del Garraf, a cuatro kilómetros de Sant Sadurní d'Noya. La bodega de elaboración y crianza está rodeada de viñedos de la propiedad y coexiste con una masía típica catalana del siglo XIV, de las más antiguas del Penedès.

Según acredita un documento redactado en latín y datado en 1385, un antecesor de la familia Llopart, Bernardus Leopardi, recibió la concesión de unas viñas situadas en la actual Heredad.

Leopardi Gran Reserva Vintage 2007 es un cava de "vintage". Después de cada cosecha realizan un "coupage" especial, seleccionando los 4 vinos monovarietales más destacados por su elegancia y potencial evolutivo: Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay.

Es este un cava de color dorado pálido, muy brillante, con una burbuja muy fina, que forma un bonito rosario. Aroma complejo, con elegantes notas especiadas. Gusto equilibrado, seco y suave, delicadamente sabroso y con tonos de prolongado envejecimiento. Un cava excepcional.

Este Llopart Leopardi resulta ideal para maridar con todo tipo de alimentos, incluso con aquellos que, tradicionalmente, son más difíciles de acompañar, y esto en

el cava se debe a dos factores: la presencia del gas carbónico y un grado de acidez equilibrado. Los sabores ácidos combinan mejor con el cava, especialmente los que contienen menos gramos de azúcar por litro que con otros espumosos pues presentan una menor acidez. Los sabores salados y amargos, además, se acentúan al combinarse con el cava. Hay que tener en cuenta que el cava combina especialmente bien con los alimentos grasos porque el carbónico ayuda a rebajar la sensación de grasa.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 18 €



Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastronweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastronweb!

## # LECTURAS RECONSTITUYENTES

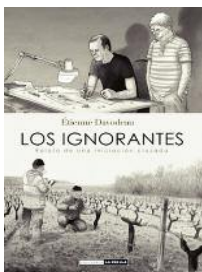
JOSEMA AZPEITIA

Periodista



## ENSEÑANZAS RECÍPROCAS

Hay cómics que resultan mucho más instructivos y tentadores que las mejores guías o tratados gastronómicos. En el caso del que nos ocupa, "Los ignorantes", es imposible terminar su lectura y no sentir curiosidad por probar los vinos sobre los que en él se habla. El tebeo en cuestión, además, hace que crezca nuestro respecto por los modos de vinificación sostenibles o técnicas como la biodinámica, además de hacer que aumente nuestra consciencia acerca de la gran unión existente entre la viticultura, la tierra y la naturaleza.



"LOS IGNORANTES".  
ÉTIENNE DAVODEAU.  
EDICIONES LA CÚPULA  
272 PÁGS. 27,00 €

El punto de partida de este tocho de casi 300 páginas que se lee de una sentada es tan simple como original: un autor de cómics francés, **Étienne Davodeau**, propone a un viticultor del Loira, **Richard Léroy**, pasar un año juntos. **Étienne presentará y tomará parte en todo el proceso anual de elaboración del vino y Richard conocerá el proceso de realización de un cómic**. Richard hará conocer a Étienne a otros viticultores, bodegueros, restauradores... relacionados con su mundo, y le hará probar docenas de botellas de buen vino. Étienne, por su parte, hará conocer a Richard imprentas, le presentará a otros autores de cómic, le hará acudir a una reunión editorial, le acompañará a los diversos salones de cómic que se celebran en

Francia y le hará leer docenas de buenos cómics. Sin duda, un buen trato. "Los ignorantes" narra de una forma sencilla, cercana y pausada, por momentos en tiempo real, este año en el que un viticultor terminará conociendo todos los vericuetos del mundo del cómic y un autor de "bande dessinée" se convertirá en entendido en vinos. Dos ignorantes que se convertirán en expertos. Hay momentos realmente mágicos como cuando ambos autores acuden, a las 5 de la mañana, a regar las viñas con una disolución de agua y tres gramos de silicio por hectárea siguiendo los principios de la biodinámica, o como cuando visitan a otro viticultor independiente, **Jean François Ganevat**.

El dibujo de Davodeau es agradable e impecable y la obra **gustará tanto a los amantes del cómic como a los del vino**, pero cuando ambas pasiones se juntan, como en el caso del que esto firma, la experiencia de leer *Los ignorantes* es altamente gratificante. De hecho, no acaba con la lectura del cómic: hace un mes disfruté como pocas veces con una botella de "Les Noels de Montbenault", uno de los más afamados vinos de Léroy, y en mi bodega me espera una botella de "Les Rouliers", otro de sus grandes vinos, así como otra botella del mencionado Jean François Ganevat. Estoy seguro de que no me decepcionará ninguna de ellas.

## # ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN

(Essencia Ardodenda)

Zabaleta, 53 (Gros).

Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



## VINOS CAMPANA Y VINOS QUE SUSURRAN

Recuerdo hace ya unos cuantos años, casi diez diría yo, una cata en Madrid de añadas antiguas de **Marqués de Riscal**. Vinos de los años cuarenta, cincuenta y sesenta. Estaba en compañía de mi gran amigo y primer profesor de cata que tuve, **Iban Mate**, del Hotel Dolarea de Beasain. Erán mis comienzos en el mundo del vino, una época en la que disfrutábamos con los vinos de uva sobremadura, concentrados y maderizados, cuanto más mejor, esos que suelen denominarse "vinos Parker". Pero claro, en aquella cata, los vinos a degustar eran precisamente lo contrario, vinos sin demasiada estructura, con gran acidez, aromas de evolución... Para nosotros eran vinos muertos, vinos sin interés.

Si hubiésemos acudido a esta cata con diez años más de recorrido vinícola,



otro gallo hubiera cantado. Es sorprendente cómo ha cambiado la cosa. Mis preferencias en el mundo del vino, a lo largo de estos últimos años, han dado un giro de ciento ochenta grados. Ya no puedo casi ni acercarme a esos vinos tan concentrados y pesados, no puedo ni terminar una copa siquiera. Tengo un amigo que los denomina "vinos campana", porque son "tan...", "tan...", "tan...". Estos además, apenas tienen capacidad de envejecimiento y en unos pocos años caen estrepitosamente. En mi punto de vista, los grandes vinos son aquellos que consiguen envejecer de forma noble con el tiempo, esos en los que, a lo largo de los años, se van dando esas transformaciones y se van formando en el vino nuevos aromas y sensaciones y al abrir la botella, te encuentras con esa magia tan especial que se ha ido forjando en silencio a

lo largo de los años. Son vinos que, en vez de hablarte, te susurran y te van contando esos pequeños secretos que estaban deseando ser contados. Estos son los grandes vinos, no hay gran vino si no es capaz de envejecer en el tiempo. Hace unas semanas me regalaron unas cuantas botellas que se encontraban en un pequeño trastero. Ni siquiera podía leerse las etiquetas, llenas de barro tras sufrir unas cuantas inundaciones, incluidas las de 1983. No se puede explicar el placer de ir descubriendo una a una, quitándoles el barro minuciosamente hasta leer su etiqueta, el elaborador, la añada... Pienso que será algo parecido a un arqueólogo que ha encontrado un tesoro y poco a poco va limpiando cada una de las piezas. En este afortunado caso, se trataban la mayoría de buenos elaboradores de Rioja, Burdeos y Grand Crus de Borgoña, desde los años treinta hasta los sesenta, muchas de ellas en formato magnum. Para alguien que disfruta con los vinos viejos se trata de un auténtico tesoro.

Como podréis imaginar, hemos abierto ya varias de estas botellas. Cinco concretamente. Dos han ido por la fregadera, una estaba fantástica, un **Corton Charlemagne** de los años sesenta (no se podía ver la añada con exactitud) de Lupe Choleto y otras dos estaban bastante buenas, como un **Murrieta** Reserva del 64 o la de la foto, un Riesling de **Rheingau** de 1966 cuyo destino fue ser disfrutado con un excelente queso de Barañá. Todavía queda medio centenar para disfrutar... ¡salud!

Encuentra más artículos de Josema Azpeitia en:

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

RENOVADA

¡tu gastrweb!

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

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

RENOVADA

¡tu gastrweb!



## # VI FERIA DEL VINO Y QUESO EN ORDIZIA

La VI Feria del Vino y Queso se celebrará los días 11 y 12 de octubre en Ordizia. Además de la exposición de quesos de diferentes localidades españolas en la Plaza Mayor, el programa recoge el XXVI Concurso Campeón de Ordizia de quesos, de donde saldrá el campeón de campeones. El horario del evento será el viernes de 18:00 a 21:00 y el sábado de 11:30 a 14:30 y de 18:00 a 21:30.

Más información: 943 805 632



## # Ferias

Son muchas las ferias locales a celebrar en octubre. Las primeras, el sábado 5, en **Deba**, con exposición y venta de productos agrícolas locales, y en **Oñati**, exposición local de ganado, concursos y degustaciones. El domingo 6, en **Bulauntza** celebran feria, con exposición, degustación y venta de productos del caserío, animales, artesanía y artículos de segunda mano. En **Donostia**, el sábado 12 y los domingos 6, 13, 20 y 27, Mercado Artesanal en La Brecha. Para el viernes 11, doble cita: Feria agrícola en **Deba**; y en **Ordizia**, Feria de Artesanía, también el día 12. Este sábado también tendrán lugar en **Mutriku** la Feria Agrícola Baserrikoa, con venta de productos locales, y en el barrio Elosu de **Bergara**, concursos de diferentes tipos de ganado de montaña. **Ormaiztegui** celebra el domingo 13 su feria ganadera, con exhibición y exposición de razas

autóctonas del País Vasco. Ese mismo día, **Lea-buru** y **Zizurkil** vivirán sus días de feria agrícola y artesana. El sábado 19, muestras agrícolas en **Errenteria** (IX Feria Rural) y **Arrasate**, con venta de productos agrícolas y ganaderos de los caseríos de la zona, organizada por el departamento municipal de Empleo. **Elgoibar** será escenario de una nueva edición de su feria agrícola y ganadera, con exposición y venta de ganado, herramienta agrícola y productos del caserío.

## # XXI Sagardo Eguna en Eibar

Eibar celebra el sábado 5 de octubre su XXI Sagardo Eguna. La jornada congregará en la Plaza Unzaga a unos veinte sagardogiles o productores. Por la mañana y por la tarde, los visitantes podrán visitar los puestos y degustar diferentes sidras y pinchos elaborados por las sociedades gastronómicas, ver en vivo el proce-

so de elaboración de la sidra en tolare, así como una exposición de diferentes variedades de manzana.

Más información: 943.206.776

## # Ardi Gazta en Hondarribia

Llega octubre con una nueva edición del Ardi Gazta en Hondarribia. La organización, a cargo de la Asociación de Hostelería de Hondarribia, mantiene un programa fiel a lo acontecido en años anteriores. Los puestos, cerca de una veintena, situados en la calle San Pedro, abrirán de 9:00 a 15:00. El visitante podrá adquirir una gran variedad de quesos, desde aquellos con Denominación de Origen hasta los de elaboración antigua y elaboración artesanal. Al cierre de esta edición no estaba concretada la fecha.



MARTALANDA

www.martaland.com

T 943 53 46 97 / 653 67 33 67

Ortodoncia invisible invisalign



Niños y adultos



## # Semana de la Sidra en Ezkio-Itsaso

Del 9 al 18 de octubre se celebra la Semana de la Sidra en el Caserío Museo Igartubeiti de Ezkio-Itsaso. Puesta en marcha del lagar, elaboración de sidra, degustación, caracterización

de la familia Kortabarria y exposición de manzanas son las actividades más destacadas.

## # VIII Campeonato de Euskal Herria de Pintxos

El VIII Campeonato de Euskal Herria de Pintxos

se celebrará en el Auditorio Itsas Etxea de Hondarribia del 14 al 16 de octubre. El certamen, organizado por la Asociación de Hostelería de Hondarribia, exhibirá un formato show cooking en el que los cocineros, venidos de Euskadi, Navarra e Iparralde, elaborarán sus pintxos en el escenario del Auditorio ante el público y el jurado. La entrada es gratuita.

Más información: [www.campeonatodeeuskal-herriadepintxos.com](http://www.campeonatodeeuskal-herriadepintxos.com)

## # XVI TOLOSA GOXUA

La Plaza del Triángulo acogerá el sábado día 26 de octubre la Feria especial del dulce y la confitería, la XVI Tolosa Goxua. La cita dará comienzo a partir de las 08:30 y durante toda la mañana, las confiterías Gorrotxategi, Casa Eceiza, Salzar, Gozona y Gorosti deleitarán al público con sus creaciones. Estos expondrán en los puestos su repostería tradicional, y también estarán presentes pasteleros y confiteros de Gipuzkoa, Álava, Bizkaia, Iparralde y La Rioja. Un año más habrá concurso popular, en el que todo el



que lo desee podrá entregar su propio producto y ser evaluado por el jurado.

Más información: [www.tolosakoazoka.com](http://www.tolosakoazoka.com)

## # XX Ardiki Eguna en Zaldibia

Ardiki Kultur Elkartea organiza en Zaldibia una nueva edición del Ardiki Eguna, que se celebrará, como es tradición, el último domingo de octubre, día 27. La cita, que cumple su vigésimo aniversario, comenzará con la tradicional Diana, actuarán txistularis locales, se podrán visitar la feria de artesanía y la exposición de ganado (oveja latxa, yeguas y pottokas de Aralar). Tras la tradicional comida popular, dos nuevas ediciones del XIX Concurso de Mondejus y del XVI Concurso de Queso de Pastor de Aralar. También habrá exposición y venta de productos artesanos. El sábado 26, exposición de perros pastor vasco autóctonos.

Más información: 649.316.534



Si nos sigues en Facebook tendrás mucho más:

- Actualidad gastronómica día a día
- Informaciones exclusivas
- Fotografías inéditas...

... y todo aquello que no podemos o no nos atrevemos a publicar en la edición impresa de

**Ondojan.com**

Bila gaitzazu!

[www.facebook.com/ondojan](http://www.facebook.com/ondojan)

 Me gusta



# HONGOS Y SETAS: TESOROS DE OTOÑO Y PRIMAVERA

Los hongos y setas se reproducen principalmente en los bosques, eriales, helechales y prados. Entre las setas más cotizadas hay que mencionar la oronja (kuleto) o Amanita Cesárea, que hace las delicias de muchos gastrónomos y aficionados. Se encuentran en las faldas de robles y castaños, y son sabrosas y suaves al paladar y muy jugosas. Por otra parte, las setas más conocidas y abundantes son las de la especie Boletus, los populares hongos. Suelen crecer en robledales, aunque también se hallan entre los pinos y pueden llegar a tener un gran tamaño. Suelen proliferar de septiembre en adelante y en Euskal Herria las salidas que se hacen a Navarra en busca de los mencionados hongos tienen casi carácter de expedición. También caben destacar los hongos del género Russula (gibelurdina) o seta del cura o gorra verde de sabor intenso y carne firme, así como la carbenera (urretxa), la lengua de vaca (tripaki), el nisca-

lo, la amanita lamperna, el champiñón.

De todas formas, lo que a los aficionados verdaderamente entusiasma, son las setas de primavera o setas de San Jorge (ziza zuria o udaberriko ziza). La mayoría de las setas empiezan a aparecer poco a poco a final de verano, entre tormenta y tormenta, cuando empiezan las lluvias, sobre todo si las heladas no se adelantan pero las setas de San Jorge, sin embargo, las vemos aparecer en primavera y es, quizá por su rareza, por lo que son tan apreciadas y se pagan tan caro. El revuelto de estas setas constituye el plato típico de la festividad de San Prudencio en Álava junto con los caracoles. También son de mencionar las setas del cura preparadas a la tolosana, la tortilla de setas de Orduña y la de setas a la Navarra. Asimismo se prestan a elaboraciones más novedosas como son el caldo de setas con chacolí, las setas en revuelto al jerez o las setas y pimientos guisados.

## Frutos cotizados

Estos frutos del bosque se han cotizado no sólo ahora: se consumen desde la antigüedad y siempre se les ha tenido en gran consideración. Se cree que el origen de la palabra seta es eslavo y que llegaron a Euskal Herria de manos de los gitanos desde tierras de oriente. En la antigüedad se valían de ellos a modo de fármacos y hoy es el día que también se sirven de las setas a modo de veneno. Los romanos creían que se trataba de alimentos propios de emperadores. Hasta hace algunas décadas sólo los curas, médicos, veterinarios y algunos estudiantes salían al bosque en busca de setas; hoy en día cuando llega el otoño el bosque se llena de gente en busca de estos frutos. En el año 1994 se constituyó la Cofradía de los Hongos y Setas en Navarra, con ánimo de impulsar la micología junto con el respeto a la naturaleza.

## ARATZ ERRETEGIA DELICIAS DE TEMPORADA



Ya hablemos de hongos, de zizas de primavera, de verduras, de pescados... el restaurante Aratz es un auténtico templo de la cocina de temporada. Los hermanos Zabaleta siempre nos sorprenderán agradablemente con los primeros langostinos de Ibarra, excelentes espárragos de Navarra, alcachofas de Tudela... los hongos, concretamente, se cuidan de manera especial, y quien no haya probado el plato de Hongos a la plancha con foie fresco y salsa agri dulce cuya receta ofrecemos junto a estas líneas, debería hacerlo de inmediato, antes de que termine la temporada de este producto. Nos encontramos, sin duda, ante uno de los platos más sorprendentes, suculentos y adictivos de la gastronomía donostiarra.

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

## HONGOS A LA PLANCHA CON FOIE DE PATO FRESCO Y SALSA AGRIDULCE



**Iker y Xabier Zabaleta****RESTAURANTE ASADOR ARATZ**

Igara Bidea, 15 / DONOSTIA / Tf. 943 21 99 89

**Ingredientes (4 personas)**

- 1k de hongos frescos
  - 300-400g de foie fresco
  - 3 dientes de ajo picados
  - Unas gotas de aceite de oliva
  - Sal gorda escamada
  - Perejil picado
- Para la salsa:
- 100g de azúcar
  - Un poco de agua
  - Un chorrito de vinagre de Jerez
  - 200 ml de nata líquida

**Elaboración**

Primero preparar la salsa para lo cual poner el azúcar en una sartén y con un poco de agua elaborar un caramelo al que se le añaden un par de chorritos de vinagre de Jerez y la nata líquida. A continuación ligar. Probar la salsa para ver si está acorde a nuestro gusto y mantener caliente hasta la preparación del plato. Por otra parte, filetear



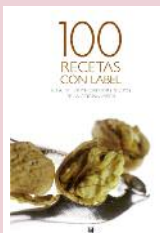
los hongos: los tallos por una parte y las cabezas por otro, pues son de diferente textura. Si no están muy verdes, aprovechar hasta las esporas, pues su sabor casa con el carácter agriodulce del plato.

Hacer los hongos, en la plancha, vuelta y vuelta, con una gota de aceite de oliva y reservar en una fuente. En una sartén con una gota de aceite de oliva, poner el ajo picado y, cuando se empiece a dorar, añadir el foie picado finamente, cuanto más fino mejor. Tener el foie en la sartén hasta que se haya hecho y haya soltado sus jugos, cosa que sucede enseguida. Una vez preparado el foie, dar un golpe de calor a los hongos en el horno y preparar el plato, disponiendo en una bandeja los hongos, dejando un espacio libre para la salsa agriodulce y cubriendo los hongos con el foie y su jugo. Espolvorear con sal gorda escamada y un poco de perejil picado.

## CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

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

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



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

“100 recetas con label” y “Cocina con producto de temporada” pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web [www.elkar.com](http://www.elkar.com)





## JUANMA GARMENDIA, DEL ASADOR KATTALIN DE BEASAIN, GANADOR DEL CONCURSO DE EUSKAL HERRIA DE PARRILLEROS ORGANIZADO POR JAKITEA

**Juanma Garmendia**, del asador **Kattalin**, de Beasain, se alzó con la txapela que le acredita como **mejor parrillero de Euskal Herria** en el Campeonato de Parrilleros que se celebró entre los días 27 y 30 de agosto en la Plaza de la Trinidad de Donostia, por iniciativa de la asociación **Jakitea**. Juanma recibió el Kaiku al mejor parrillero de la mano de **Xabier Zabaleta**, presidente de Jakitea, y fue vestido con la txapela por **Iker Aldalur**, de Noticias de Gipuzkoa.

Por su parte, el bar **Zeruko** se alzó con el **primer premio en el Concurso de pintxos a la parrilla** que se celebró en el marco del campeonato. **Sergio Gurrea**, miembro del equipo de Zeruko durante este verano, fue el encargado de recoger el Kaiku de la mano de **Imanol Apalategi**, miembro de la asociación Etiopía-Utopía. Ambos premiados recibieron, asimismo, un lote de productos Cruzcampo Gran Reserva y otro lote de la casa Cafés Aitona.

### Gran éxito de participación y de público

Las carpas instaladas en la Plaza de la Trinidad acogieron dos cenas para 160 personas cada una en las que los parrilleros participantes tuvieron que esmerarse con las chuletas y el bonito suministrados por **Eusko Label**, colaborador del Campeonato. Todas las entradas puestas a la venta fueron vendidas para alegría de la organización.

En la jornada del día 27 tomaron parte en el concurso el **Asador Altxunea** (Ituren, Nafarroa), el **Restaurante Ametzagaña** (Donostia), el **Asador Kaminoko** (Gernika) y la **Bodega Azpea** (Lumbier).

El día 29 tuvo lugar la segunda jornada en la que participaron el **Asador Mutiloa** (Mutilva, Nafarroa), el **Asador Irigoien** (Zubieta), el



Arriba: Juan Manuel Garmendia, del asador Kattalin de Beasain, campeón del concurso de parrilla. Abajo, Sergio Gurrea, en representación del bar Zeruko, de la Parte Vieja, recogiendo el premio al mejor pintxo. Abajo, los miembros del jurado del Concurso de Parrilla. De izquierda a derecha: Xabier Osa (Restaurante Urgain -Deba-), Edorta Agirre, Álvaro Manso (Restaurante Casa Vergara -Donostia-), Ander Esarte (Asador Txuleta -Donostia-), Alain Etxebeste, Mikel Manterola (Asador Joxe Mari -Orio-), Xabier Gorrotxategi (Asador Casa Julián -Tolosa-), Patxi Larrañaga, Xabier de la Maza (Blogger y crítico gastronómico) e Iñigo Murua



# JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA



**Asador Astarriaga** (Lizarrar) y el **Asador Kattalin** (Beasain), que se hizo finalmente con la txapela. En esta jornada, también debería haber participado el **Asador Despena de Arabarte** de Villanueva de Álava, pero no fue posible por un accidente sufrido por el responsable del mismo.

## Pintxos solidarios.

Por otra parte, dentro del campeonato, en concreto la jornada del 28 de agosto, se celebró un Concurso popular de pintxos a la parrilla en el que participaron los bares de la Parte Vieja **Casa Vergara**, **Piñudi**, **Txuleta**, **Casa Tiburcio**, **La Cueva** y **Zeruko**, resultando éste último ganador. Los beneficios de la venta de los pintxos fueron destinados a la asociación Etiopía-Utopia.

Diferentes estampas del Concurso de Euskal Herria de parrilleros:  
Arriba: El escenario de la Plaza de la Trinidad y la excelente carne ofrecida por Eusko Label.

En el centro, jurados y participantes en el concurso.  
Abajo: Uno de los pintxos que tomo parte en el concurso de pintxos a la parrilla del día 28 de agosto. La última foto muestra la expectación que produjo el burduntzi que se realizó el día 30, previamente a la entrega de premios.



## ZUM EDIZIOAK Y 100 COCINEROS GIPUZKOANOS HOMENAJEAN A JOSÉ JUAN CASTILLO CON UN LIBRO

Lo más granado de la gastronomía guipuzcoana se dio cita el pasado jueves, 1 de agosto, en el espectacular **hotel-restaurante Ametzagaña** de Martutene, durante la presentación de "Las recetas fáciles de José Juan Castillo", libro editado por la empresa legazpiarra **ZUM Edizioak**, que recoge 100 recetas publicadas por el chef goieritarra en Donosti Aisia, reinterpretadas para la ocasión por 100 cocineros y cocineras guipuzcoanos. El acto sirvió, además, para celebrar los 10 años de vida de la publicación OndoJan.com.

### Una larga jornada

Fue una larga jornada para José Juan Castillo pues el homenaje comenzó con una comida oficiada por los hermanos **Xabier e Iker Zabaleta** en el restaurante Aratz. Acompañaron al cocinero los coautores del libro, **Josema Azpeitia y Ritzar Tolosa**, así como otros miembros de ZUM como **Lierni Apaolaza, Tere Madinabeitia, Ander Zudaire y Juanjo García**. También estaban presentes el periodista **Sergio Errasti y Juan Cintero**, de Representaciones Alai.

Los primeros en personarse en el acto del restaurante Ametzagaña fueron los cocineros que protagonizaron junto a Castillo el nacimiento de la Nueva Cocina Vasca: **Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Hilario Arbelaitz y Luis Irizar**. Junto a ellos se encontraban **Martín Berasategui y Juan Mari Humada**. Todos ellos fueron recibidos por **Alberto Benedicto**, gerente del restaurante. Junto a ellos estaba el cronista gastronómico **Mikel Corcuera**, que dirigió unas palabras al público durante la presentación. **Juan José Lapitz**, autor del prólogo, excusó su asistencia debido a los grandes calores que se vivieron esos días. Por parte de la prensa también acudieron **Mikel Soro** (El Diario Vasco), **Teresa Zarco** (Gara), **José Manuel Pérez Rey** (Paladares Siglo 21.com) y el periodista freelance **Aitor Azurki**.

### Gran presencia de hosteleros

La presentación y posterior cóctel reunió a cerca de 200 personas, en su mayoría cocineros. De Donostia acudieron, entre otros, **Bernardo Beltrán** (Bernardo Etxea), **Tibur Eskisabel** (Casa Tiburcio), **Ion Mikel Ibero** (Hotel Londres), **Mikel Gallo** (Nineu), **Ander Esarte** (Txuleta), **Josean Eizmendi** (Illarra), **Mikel Mayán** (Iturrieta Berri), **Xabier Alberdi** (Etxaide 4), **Iban Urresti** (Etxabe), **Mikel Díaz**







*Fueron más de 200 las personas que a lo largo de la tarde del 1 de agosto se acercaron por las magníficas instalaciones del complejo Ametzagaña, lugar que acogió la presentación del libro-homenaje a José Juan Castillo y la celebración del 10º Aniversario de OndoJan.com. En la imagen superior, los cocineros posan ante las cámaras.*

(Boulevard 9), **Sebas Linaero** (Casa Maruxa), **Mayca Madroñal** y **Ángel de la Chica** (Arrikitaun)...

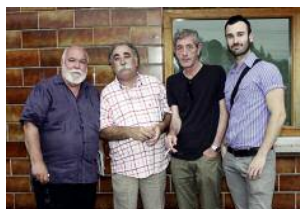
Del resto de la provincia acudieron también gran cantidad de cocineros como **Josu Muguerza** (Belaustegi, Elgoibar), **Xabier Osa** (Urgain, Deba), **Juan Pereda** (Matteo, Oiartzun), **Bixente Egiguren** (Ekeberri, Zumarraga), **Koldo Lasa** (Lasa, Bergara), **Ángela Basabe** y **Félix Manso** (Gaztelumendi, Irun), **Carlos Sagastizabal** (La Agrícola, Irun), **Haritz Ansola** (Sansonategi, Hernani), **Txemari Esteban** (Botarri, Tolosa), **Juan José Martínez** (Aldasoro, Ordizia), **Raquel Soto** (Haizpe, Ordizia), **Carlos Rodríguez** (Hotel Lazkao).

También relacionados con el mundo de la hostelería, la gastronomía y la restauración, hicieron acto de presencia **Anxo Badía**, **Manu Méndez** (La Vinatería), **Luis Mokoroa** (Academia Vasca de Gastronomía), **Iñigo Mas**

# FÁCILES LAS RECETAS DE JOSE JUAN CASTILLO EN EL CENTENARIO DE CASA NICOLASA



JOSE JUAN CASTILLO - JOSEMA AZPEITIA - RITXAR TOLOSA  
... Y 100 COCINEROS Y COCINERAS GUIPUZCOANOS



(Bar Azkena), **Kino Martínez** (Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa), **Kiko Agudo** (Distribuciones Aurki), **Cuque Illa** (Hotel NH Aranzazu), **Virginia Irizar** (Escuela de cocina Irizar), **Enrique Sánchez** (Cofradía del Espárrago de Navarra), **Edu Rubio** (Don Yantar), **Ramón Eder** (Asociación Baccus), **Oscar Cintero** (Representaciones Alai), **Jesús Mari García** (Conservas Olasagasti), **Jesús Mari Pérez Muriel** (Kuskulo), **José Manuel Plo** (Grupo La Navarra), **M<sup>a</sup> Eugenia Bozal** (Restaurante La Muralla), el carnicero **Jon Garmendia**, acompañado de su esposa **Samantha** y su hijo **Adrián**, así como **Careen Irwin**, traductora del libro "The Pintxo Trail" de ZUM Edizioak.

También el editor **Félix Marañá**, la guía gastronómica **June Yamaguchi**, el cervecero **Arnau Estrader**, el fotógrafo **Óscar Oliva**, **Joxean Telleria**, de ACV Multimedia y los publicistas **Txakel Uriarte** (Txakel & Asociados) y **Juan Luis Caballero** (Alfil).

### Un libro original

"Las recetas fáciles de José Juan Castillo" no es un recetario más. Lejos de limitarse a recoger las creaciones del chef goierritarra, este libro recoge 100 versiones de sus platos, elaboradas por los mejores cocineros del panorama actual. Eso sí, aunque algunos han versionado los platos hasta dejarlos casi irreconocibles, las recetas que se ofrecen en sus páginas son las recetas clásicas originales de Castillo, recetas fáciles de llevar a cabo, explicadas de manera sencilla y didáctica y que en su inmensa mayoría pueden elaborarse con los ingredientes que tenemos habitualmente en la nevera o en la despensa.

### Interesante promoción

Este libro podrá ser adquirido o reservado en cualquier librería o mediante la página web [www.elkar.com](http://www.elkar.com). En cualquier caso, gracias a una promoción puesta en marcha por la casa Representaciones Alai, **más de 50 restaurantes de Gipuzkoa regalarán un ejemplar del mismo a todo el que acuda a comer o cenar y adquiera una botella de tinto crianza Domus Dei** para acompañar la comida. La promoción sólo puede ser calificada como un chollo, ya que el libro tiene un coste de 20 euros, que viene a ser aproximadamente el coste de la botella con la que se regala. En la página siguiente se reseñan los restaurantes que toman parte en la misma.

## ¿DÓNDE CONSEGUIR EL LIBRO “LAS RECETAS DE JOSÉ JUAN CASTILLO”?



“Las recetas fáciles de José Juan Castillo” podrá ser adquirido, al competitivo precio de 20 euros, en las diferentes **librerías de Gipuzkoa**, así como en la página web **www.elkar.com**. Asimismo, podrá adquirirse en los siguientes lugares: **Zaporejai Delicatessen** (San Jerónimo, 21 -Parte Vieja-); **Alboka Euskal Denda** (Plaza de la Constitución -Parte Vieja-); **Essencia Ardozenda** (Zabaleta, 53 -Gros-), **Charcutería Patxi Larrañaga** (Nagusia, 39 -Lasarte-Oria-).

Por otra parte, gracias a una promoción puesta en marcha por la casa Representaciones Alai, **más de 50 restaurantes de Gipuzkoa regalarán un ejemplar del mismo a todo el que acuda a comer o cenar y adquiera una botella de tinto crianza Domus Dei** para acompañar la comida. Dichos restaurantes son los siguientes:

### DONOSTIA

- > Aldaba (Antiguo)
- > Ametzagaña (Martutene)
- > Andra Mari (Gros)
- > Aralar (Parte Vieja)
- > Aratz (Igara)
- > Arrikitaun (Igara)
- > Baztan (Parte Vieja)
- > Bernardo Etxea (Parte Vieja)
- > Boulevard 9 (Boulevard)
- > Duit (Benta Berri)
- > Etxabe (Egia)
- > Etxaide 4 (Centro)
- > Ezeiza (Ondarreta)
- > Gambrinus (Bretxa)
- > Iombi (Centro)
- > Iturrieta Berri (Igeldo)

- > Iturrioz (Centro)
- > La Fábrica (Parte Vieja)
- > La Muralla (Parte Vieja)
- > La Perla (Centro)
- > La Tabla Tierra y Mar (Centro)
- > Lukas (Benta Berri)
- > Maruxa (Amara)
- > Mesón Lugaritz (Lorea)
- > Mesón Martín (Centro)
- > Teresatxo (Lorea)
- > Trapos (Parte Vieja)
- > Txuleta (Parte Vieja)

### AIA

- > Altzerri

### ALKIZA

- > Alkizako Ostatur

### ANOETA

- > Bentaldea

### EIBAR

- > Iruki Sagardotegia

### ERRETERIA

- > Gambrinus
- > Zuketz

### HONDARRIBIA

- > Conchita
- > Larra
- > Lekuona
- > Maite

### IDIAZABAL

- > Pilarrenea

### IRUN

- > Café Irun
- > Corner
- > Iñaki
- > La Agrícola
- > La Bellotta
- > Manolo

### LAZKAO

- > Hotel Lazkao
- > Maitte

### LEZO

- > Patxiku-Enea

### OIARTZUN

- > Albistur

### ORDIZIA

- > Aldasoro
- > Haizpe

### PASAI DONIBANE

- > Yola Berri

### VILLABONA

- > Iturrigoxo

### ZARAUZ

- > Kulixka

### ZERAIN

- > Zeraingo Ostatur

## EL CATADOR DE VENENOS



- ★ Inscripción gratuita
- ★ Botellas por valor de entre 6€ y 20€ la unidad
- ★ Lotes de 6 unidades

- ★ Posibilidad de selección entre distintos packs
- ★ Beneficios exclusivos sólo para socios

T. 616 497 745 / info@elcatadordevenenos.com **www.elcatadordevenenos.com**

>> Gipuzkoako jatetxe guztiak **www.ondojan.com** web berrituan





## ALARDE DE BUEN BACALAO CON URANZU

De la mano de **Bacalaos Uranzu** y sus responsables, **Andoni Pablo** y **Rakel Corchero**, el pasado 8 de julio tuvimos el privilegio de acudir a una comida-degustación de sus bacalaos en la sociedad Bi-Errota de Erreterria. Los diferentes platos fueron elaborados por **Juanjo Muñoz** y **Ana González**. Estos dos jóvenes cocineros originarios de Benavente y León respectivamente, llevan años entre nosotros, tras haberse formado en la escuela de **Luis Irizar** y en algunos de los mejores restaurantes de Euskal Herria. Actualmente, por poner un ejemplo, Ana se encuentra trabajando en el Urola de la Parte Vieja donostiarra con **Pablo Loureiro**, mientras Juanjo está a las órdenes de **Eneko Atxa** en el Azurmendi de Larrabetzu, el último restaurante vasco que ha conseguido llegar al Olimpo de las 3 estrellas Michelin.

Estos jóvenes pero más que experimentados cocineros nos dieron una lección de virtuosismo a los fogones elaborando los platos que se muestran en la parte inferior de la página. Hay que subrayar que el recorrido de Juanjo y Ana no termina aquí. En breve, cruzarán el charco para poner en

*Arriba: Andoni Pablo y Rakel Corchero, responsables de Bacalaos Uranzu, en su puesto del mercado de la Bretxa. Abajo: Juanjo Muñoz y Ana González, los dos cocineros que elaboraron los platos que acompañan estas líneas: Bacalao ajoarriero (abajo), Guisantes con patatas y callos de bacalao (columna derecha) y Brandada de bacalao con canónigos y ziza horis (columna derecha)*



marcha, junto a **Josean Calvo**, el **Zeruko Restaurant de New York**, la "versión americana" del conocido bar de pintxos de la Parte Vieja que echará a andar hacia finales de año en una atractiva zona entre el Soho y Chelsea. Si Juanjo y Ana logran transmitir a los yankis la mitad del savoir faire culinario con el que nos deleitaron en Errenteria, está fuera de duda que se van a meter a la gran manzana en el bolsillo.

### Un bacalao de primera

En cuanto al género utilizado, quedó más que probada la gran calidad del bacalao de Andoni y Rakel, que cuentan con sendos puestos en los mercados de Urzuru (Irún) y la Bretxa (Donostia). **El bacalao lo reciben directamente de las islas Faroe, en entero, y son ellos quienes se encargan de despiezarlo para garantizar la calidad de las porciones.** De esta forma, no sólo se garantiza el origen, la trazabilidad y la calidad del producto, sino también su correcta manipulación. Se obtiene así un artículo que además de ser una auténtica delicia, **puede plantearse incluso como regalo, pues en Urzuru ofrecen la posibilidad de envasar el bacalao al vacío**, con lo que nuestra compra puede conservarse durante varios días en perfectas condiciones sin necesidad de refrigeración.

(Ver más información y datos sobre Bacalaos Urzuru en la página 60)

## > BACALAO CLUB RANERO



### Ingredientes (4 personas)

4 trozos hermosos de bacalao; 4 dientes de ajo; 1 cebolla hermosa; 3 pimientos verdes; 1 pimiento rojo; 3 pimientos chorizeros secos o pulpa de pimiento choricero; 1 tomate maduro; 1 guindilla; 4 dl. de aceite de oliva; Sal

### Elaboración

Se corta el bacalao en 4 trozos. Se pone a remojo en una cazuela grande con agua, en el frigorífico, cambiándola cada ocho horas durante 2 días. Se comprueba que el bacalao esté bien desalado antes de utilizarlo.

Una vez desalado, se guarda en el frigorífico, envuelto en un paño.

Se pone a fuego medio una cazuela de barro con el aceite y los dientes de ajo cortados en láminas. Cuando empiecen a tomar color, se retiran con una espumadera y se reservan aparte. A continuación, se echan los trozos de bacalao, que se dejarán cocer (no freír) durante unos 5 u 8 minutos aproximadamente. Transcurrido ese tiempo, se retira la cazuela con el bacalao.

Se pasa el bacalao a otra cazuela caliente, con 2 cucharadas del aceite que se ha utilizado para pocharlo, y se coloca con la

Egilea / Autor:

**Juanjo Muñoz**

para BACALAOs URZURU  
Mercado de la Bretxa  
DONOSTIA - 943 08 58 24  
Mercado de Urzuru  
IRUN - 943 61 25 95



pil hacia arriba. Se empieza a mover la cazuela constantemente hasta que ligue. Una vez ligado, se añade otra cucharada del aceite caliente y se sigue moviendo hasta ligar, calentando poco a poco. Así continuamente, de cucharada en cucharada y moviendo en círculo sin cesar. La salsa tiene que quedar ligada pero no muy espesa.

En otra cazuela se va haciendo sudar la cebolla cortada en juliana. Cuando la cebolla esté blanda, se añaden los pimientos verdes también en juliana, el pimiento rojo y los chorizeros puestos a remojo de víspera y a los que se habrá extraído la pulpa; por último se incorpora el tomate despicado y picado. Se cocina todo junto hasta que quede bien hecho, se sazona con sal y se mezcla a la cazuela donde ya está el bacalao ligado.



## MAITTE: EXQUISITECES PARA LLEVAR... (O NO)

**Maite Garmendia** es una cocinera totalmente autodidacta. Todos sus conocimientos de cocina, que no son pocos, los ha adquirido en los diferentes establecimientos de hostelería en los que ha trabajado desde que, muy joven, salió de su Gaintza natal para trabajar, durante casi dos años, en el restaurante Amaro, de Tolosa. "Aunque estaba de camarera, entraba mucho a la cocina a ayudar, porque siempre me ha gustado".

Terminada su etapa tolosarra, y convencida de que no quería saber nada más de hostelería, no duraron ni un par de meses los propósitos de Maite, que se embarcó durante más de 7 años en la gestión del bar-restaurant del Polideportivo de Ordizia para pasar posteriormente al recién inaugurado Pottoka, en cuya cocina pasó más de 6 años. De ahí, Maite se trasladó al Zelatan de Lazkao, donde trabajó otros 5 años, aunque ya bullía en su cabeza la idea de montar algo por su cuenta en esta población a la que veía muchas posibilidades. La oportunidad llegó al hacerse con un amplio y estratégicamente situado local a la entrada del pueblo, en el que puso en marcha Maite, **un establecimiento ideado inicialmente para preparar comida para llevar, eso sí, dando la oportunidad a quien lo quisiera, de consumir los platos en el propio local**, que desde su inauguración se decoró con un gusto exquisito y un ambiente agradable y acogedor a más no poder.

A día de hoy, Maite es uno de los locales más concurridos de la villa. Mucha gente acude al mismo a comprar comida para llevar, pero desde el momento en que abre sus puertas por la mañana empieza a ser frecuentado por la clientela que acude al mismo a desayunar, a tomar el pintxito de media mañana, o a disfrutar de su excelente menú del día (o del plato del día, otra fórmula que funciona a las mil maravillas). ¿El secreto de su éxito?

La agradable decoración que hemos mencionado anteriormente, la simpatía de su propietaria y, principalmente, la calidad de su comida, porque **Maite practica una cocina tradicional elaborada con ingredientes de calidad y mucho cariño, dando como resultado unos platos sabrosos y suculentos** algunos de los cuales llevan camino de convertirse en auténticos clásicos como los excelentes fritos caseros, elaborados con una exquisita y untuosa bechamel, los Txipirones en su tinta, el Bacalao Maite, la Merluza rellena de Txangurro...

A lo tonto, ya hemos empezado el nuevo curso y se vislumbran en el horizonte las Navidades. ¿Alguien va a complicarse la vida en banquetes teniendo a Maite tan cerca de casa?

### MAITTE

Elosegi, 22 - LAZKAO  
Tf.: 943 08 76 74  
[www.maitte.es](http://www.maitte.es)







1



2



3



4



5



6

## NUESTRA DEGUSTACIÓN: COCINA TRADICIONAL ELABORADA CON CARÍÑO Y PROFESIONALIDAD

Tenemos la suerte de acudir a Maitte un día de buen tiempo, así que podemos disfrutar de la degustación en su terraza, desde la que se distinguen los monumentos de la preciosa entrada de Lazkao. En cualquier caso, al tratarse de una terraza aporticada, puede utilizarse prácticamente a lo largo de todo el año. Maitte (amante de los buenos vinos) elige para acompañar la comida una botella de Finca Las Caraballas, un caldo de Medina del Campo obtenido con procedimientos de agricultura sostenible. Sin duda, una excelente elección.

**1.- Ensalada de antoxas:** Empezamos bien, muy bien, al proporcionarnos Maitte platos calientes para disfrutar más de la comida a su temperatura adecuada. Un detalle que todavía hoy por hoy es descuidado en muchos grandes restaurantes. Las antoxas se presentan fritas con sus ajitos sobre un hermoso bouquet de lechuga aliñado con una reducción de Jerez.

**2.- Milhojas de calabacín, jamón y queso:** Servido sobre una hermosa rodaja de patata, justo confitada en aceite, éste es de los que denominamos un "plato con trampa". Calabacín, queso fundido, jamón crujiente... ¿hay alguien a quien no guste esta combinación?

**3.- Surtido de fritos caseros:** Croqueta de jamón, croqueta de hongos, Brick de puerros y langostinos, Mixto de jamón y queso, Brick de hongos... los pintxos son una de las grandes especialidades de Maitte, que los elabora con una bechamel untuosa y compacta que deja clara su gran experiencia como cocinera.

**4.- Merluza rellena de txangurro:** Estamos en el paraíso. Este plato, llamado a convertirse en uno de los grandes clásicos de la carta, es sencillamente insuperable. El punto de la merluza, el txangurro casero y picado a mano... todo converge en un plato exquisito, succulento... redondo!

**5.- Carrilleras en salsa:** Un plato que no sorprende en su ejecución ni en su presentación, pero que nos maravilla nada más entrar en la boca. Tiernas, esponjosas, sabrosas... las carrilleras de Maitte ni siquiera precisan de ser masticadas. Otro señor plato!

**6.- Degustación depostres:** Pantxineta, Tartaleta de queso, Tarta de mazana, Bizcocho, Natillas... Todo ello, por supuesto, casero, y guardando cada postre su propia personalidad. Una manera perfecta de terminar una gran degustación

## RK

EL RESTAURANTE  
DE IBAN MATE  
Y ARANTXA RANCHO

Este pasado mes de julio se han cumplido 3 años desde que **Iban Mate y Arantxa Rancho** se lanzaran a la piscina inaugurando Dolarea, el primer 5 estrellas del Goierri, una apuesta a la que les llevó los 12 años de experiencia adquirida en el antiguo Dolarea sito frente a la estación de tren de Beasain, emplazamiento actual del bar-restaurant Xerbera.

El cambio tenía que haber supuesto, teóricamente, una continuación literal de la oferta del viejo local en el nuevo, pero no ha sido exactamente así. Al no contar ni Iban ni Arantxa con experiencia laboral en hoteles, esta pareja se ha volcado durante los primeros tres años a aprender los mecanismos de la gestión del hotel, delegando la cocina en diferentes equipos que han funcionado con mayor o menor fortuna.

Consciente de ello, y una vez bien aprendidos los secretos de la gestión del hotel, **Iban ha decidido enfundarse el delantal y volver a encerrarse en la cocina**, mientras que Arantxa ha adquirido una mayor presencia en la sala del restaurante.

Y la primera decisión de Iban ha sido **dotar al restaurante de un nombre independiente para diferenciarlo claramente del hotel**. "Todavía hay gente en Beasain que piensa que el restaurante de Dolarea es sólo para los clientes del hotel", nos explica, "así que hemos decidido rebautizarlo como RK (errek) en referencia al río que pasa a escasos metros de su puerta". Parece que la decisión ha sido acertada, pues tan sólo en una semana con el nuevo cartel, Arantxa e Iban han observado que la afluencia de gente al comedor ha aumentado considerablemente.

Otra de las decisiones de Iban ha sido **bajar el precio del menú, de 21 euros a 18,90**. "Se trata de bajar de la barrera psicológica de los 20 euros. El menú sigue teniendo la misma calidad, y se acompaña



la constituye la sabrosísima **Hamburgursa de Wagyu** (foto inferior), que se sirve desmontada para que el comensal se la monte (o no) en la mesa. Esta excelente pieza de carne se acompaña de las patatas fritas más ricas que hemos degustado en muchos años.

Otra exquisitez que podemos degustar en RK es la Ensalada templada de ventresca de bonito, elaborada con bonito auténtico, asado a baja temperatura en el local, o los Medallones de rape rebozados a la sidra de Goierri. No cabe duda de que RK es un restaurante que nos va a deparar agradables sorpresas en un plazo corto.



de un buen Rioja del año y café, incluidos en el precio". el tema de la calidad nos queda claro al encontrarnos en el menú diario la Ensalada de codorniz escabechada que ilustra este artículo y que destaca por la suavidad del escabeche, que Iban rebaja ligeramente con agua. Otra novedad gastronómica

## RK JATETXEA

NAFARROA ETORBIDEA, 57  
TFNO. 943 88 98 88- BEASAIN  
[WWW.DOLAREAHOTELA.COM](http://WWW.DOLAREAHOTELA.COM)

# EXP'HOTEL BURDEOS

17.18.19 Noviembre 2013

La feria de la Hostelería, la Restauración  
y los Oficios del Paladar

El Salón  
para los profesionales  
del sector **HOSTELERÍA,  
RESTAURACIÓN, CATERING  
Y ALIMENTACIÓN**  
DEL SUROESTE FRANCÉS  
presidido por  
**PHILIPPE ETCHEBEST**



**... DEL MATERIAL PROFESIONAL  
PARA FACILITAR SU TRABAJO**

Productos, técnicas y servicios, descubra  
todas las novedades del sector.

**... DE LOS CONCURSOS Y  
DEMOSTRACIONES PARA  
ALIMENTAR SUS PROYECTOS**

Talleres, conferencias, concursos, una forma  
diferente de abordar las tendencias y los  
entresijos de su profesión.

**... DE LOS ENCUENTROS PARA  
ALIMENTAR SU INSPIRACIÓN**

Con más de 50 Chefs y los mejores  
profesionales de Francia y España  
presentes, realice encuentros estimulantes.

**IMPRIMA SU ACREDITACIÓN EN:**  
[www.exphotel.fr](http://www.exphotel.fr)



[www.exphotel.fr](http://www.exphotel.fr)

OFICINA DE INFORMACIÓN EN EL PAÍS VASCO:



Publicidad Alfífil

Tel. 943 63 98 38 - Móvil: 619 35 10 87 - [exphotel@publicidadalfil.com](mailto:exphotel@publicidadalfil.com)



## > ROLLITOS DE POLLO RELLENOS DE QUESO Y PIMIENTO CON SALSA DE CEBOLLA Y PIQUILLOS



### Ingredientes

3 pechuguitas de pollo fileteadas, finas; 3 lonchas de queso de barra; 2 pimientos del piquillo; 3 lonchas de jamón; 1 patata; Aceite de oliva; Sal; Vino blanco. Para la salsa de cebolla: Cebolla; Nata; Sal; Pimienta blanca. Para la salsa de piquillos: Piquillo; Cebolla; Sal; Nata

### Elaboración

**Salsa de cebolla:** picamos y pochamos la cebolla. Cuando esté un poco morenita, añadimos nata y sal, dejamos cocer a fuego lento 2 ó 3 minutos y añadimos dos cucharadas del vino blanco del horno y pimienta blanca. Batimos y reservamos. **Salsa de piquillos:** Pochamos la cebolla y, cuando esté hecha, añadimos los pimientos del piquillo, sal y nata. Pasamos por el turmix y reservamos. **Rollitos:** Cogemos una pehugueta, le colocamos encima una loncha de queso y medio piquillo abierto. Lo enrollamos todo y colocamos un palillo para que no se abra.

Egilea / Autora:

**Elisabeth Martín Gimeno**

MUÑOZ JATETXEA  
Pelota Vasca, 3  
ORDIZIA  
Tf. 943 08 58 24



Repetimos la operación 3 veces (o las que hagan falta) y colocamos los rollitos en una bandeja de horno. Le echamos por encima un chorrito de aceite de oliva y sal. Calentamos el horno a 180°, introducimos los rollitos, y cuando estén dorados les añadimos un chorrito de vino blanco. Dejamos asar unos cinco minutos más y los sacamos.

Freímos el jamón en aceite muy caliente para que quede crujiente y hacemos unas patatas fritas. Presentamos los rollitos como se aprecia en la foto: napados con la salsa de cebolla y rodeados con la salsa de piquillos.

## > El local

### >Muñoz: pintxos y menús

El Muñoz de Ordizia es uno de esos bares-resaurantes de barrio que una vez atravesada su puerta ofrece mucho más de lo que podría parecer a simple vista. En julio se han cumplido 4 años desde que **Elisabeth Martín Gimeno** se hizo con las riendas de este local, contando con la colaboración en cocina de su hermana **Ruth. Llama la atención la gran variedad de pintxos entre los que podemos elegir:** Morros con setas, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Rabo de toro, Carne guisada, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Champis en salsa, Crujiente de patata y langostino, Chorizo cocido... La mayoría de los pintxos se sirven en cazuelitas individuales y se acompañan, normalmente, de patatas fritas. Los martes, además, Muñoz ofrece, como otros bares de la zona, la fórmula de **Pintxo-pote**.

Los menús son otro de los fuertes del Muñoz. Todos los días se sirve un rico **menú del día** por 8,90 euros, y los fines de semana, el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de rape, Mousse de foie con salsa de frambuesa, Ensalada templada de gulas, Entrecot, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Crepe de txangurro con salsa de piquillo, Rape al ajillo, Bacalao en piperrada, Chuletitas de cordero... El menú incluye el postre, el café, y vino de crianza. En cualquier caso, en Muñoz también se preparan **Menús concertados para cuadrillas** a partir de cualquier precio. Completan la oferta los **bokatats y las raciones**. Lo más original son las Ancas de rana, así como las Bravas, Pintxos morunos o Croquetas de jamón o de hongos.



**SUTAN**

tximiniak, berogailuak, sukaldeak, estaldurak eta pelletak  
chimeneas, calefacciones, cocinas, revestimientos y pellet

tximini garbitzaile  
zerbitzua  
servicio de  
deshollinador



Pol. Mugitegi, Vial B - 6 / URRETXU  
Tf.-Fax: 943 72 06 38 / M. 665 73 73 02  
[www.sutan.biz](http://www.sutan.biz) / [sutan@sutan.biz](mailto:sutan@sutan.biz)

# jatetxe gida

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



## La cumbre del pintxo

Del 14 al 16 de octubre se celebrará en Hondarribia el **Campeonato de Euskal Herria de Pintxos**, organizado por la Asociación de Hostelería de la ciudad, en el que participarán algunos de los más reputados cocineros de nuestro país. La organización del evento incorpora como novedad para este año, un jurado popular que será el encargado de otorgar el I Premio al Mejor Pintxo, que viene a incorporarse a la importante dotación de premios del certamen. Este prestigioso y espectacular campeonato, que alcanza este año su 8ª edición, se celebrará íntegramente en Hondarribia, en las instalaciones del Auditorio Itsas Etxea, con capacidad para 450 espectadores sentados, que podrán asistir de forma gratuita a presenciar a todos los cocineros, que elaborarán sus pintxos en vivo y en directo. Como siempre, ¡Que gane el mejor!!



Garantía de  
productos naturales  
*Elikagai naturalen  
bermea*

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



# ROUTE 33

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA

## ALEGIA

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



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

## ELANE

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS  
ALUBIAS DE ALBIZTUR

## ALBIZTUR

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



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

## SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN  
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

## ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37  
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurant Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Urdala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como **Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína, Chop de cordero con hongos y mollejas, Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...** Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente **Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno**. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú especial diario: 20€ Menú especial Fin de Semana: 30€ Carta: 50€** **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.



## BEASAINGO BATZOKIA

## BEASAIN

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

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



Bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Inigo Sánchez e Itxaso Saratzaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbietta, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitudes tostadas con pan de caseño y aceite de oliva, **pintxos**, **raciones** (Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Ajoarriero...) y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su terraza y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como *Ensalada de pimientos confitados con ventresca*, *Bacalao fresco a la plancha con refrito*, *Sepia a la plancha con ali-oli*, *Entrecot*, *Cabruto asado*... Destaca también la variedad de postres caseros: *Arroz con leche de caseño*, *Tarta de queso*, *Tiramisú*... **Menú Azkarra: 9,20€ Menú Betikoa: 12,50€ Menú Berezia (especial): 23,50€**. **Menú Gure Lurra (fines de semana): 26€**. **Tarjetas: Todas. Cierra: Lunes**

## CASTILLO

## BEASAIN

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES E INTERESANTES MENÚS

CTRA. MADRID-IRUN,  
KM. 417 (OLABERRIA)  
TEL. 943 88 19 58  
WWW.HOTELCASTILLO.INFO



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

## KATTALIN ERRETEGIA

## BEASAIN

LA MEJOR PARRILLA DE EUSKAL HERRIA

KATEA, 4 (FRENTE AL POLIDEPORTIVO)  
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 son 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**. Así lo ha entendido el jurado del Campeonato de Euskal Herria de parrilleros que ha nombrado **Juan Manuel Garmendia Mejor Parrillero de 2013**. Y para completar la oferta, nada mejor que su carta con especialidades tradicionales y de temporada como los auténticos *Espárragos de Navarra*, la *Ensalada templada de almejas y gambas*, 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€ Menú de sidrería: 30€ (Por encargo) Cierra: Domingo. Tarjetas: Todas menos American Express. Amplio aparcamiento junto al local.**

## XERBERA

## BEASAIN

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS EN EL CENTRO DE BEASAIN

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



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

## RK JATETXEA

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE  
Y ARANTXA RANCHO

## BEASAIN

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



**Arantxa Rancho** en la sala, e **Iban Mate** a los fogones, dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolarea, frente al precioso conjunto monumental de Igartza. La cocina de Iban se resume en **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como *Croquetas de morcilla de Beasain*, *Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas*, *Rape negro lacado con vinagre viejo*, *terrina de cochinillo confitado y patata asada*, *Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata*.... Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintxos primorosamente elaborados. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 18,90€ (lun-vier). **Menú especial:** 31€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

## OLAZAL

GASTRONOMÍA CON VISTAS  
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA



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

## LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



## BERGARA

PALACIO OZAETA (ZUBIAURRE, 35)  
TEL. 943 76 10 55 [www.restaurantelasa.com](http://www.restaurantelasa.com)



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína*, *Ahumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas*, *Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo braseado con puré de castañas*, *manzana y jalea de grosellas*, *Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela*... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 25€ **Menú especial:** 31€ **Menú degustación de la semana:** 53€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.



## URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



## DEBA

HONDARTZA, 5  
TEL. 943 19 11 01 /  
943 19 20 48  
[www.urgain.net](http://www.urgain.net)

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

## BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...  
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

## ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL  
(CTR. ELGOIBAR-MARKINA)  
TEL. 943 74 31 02  
[www.belaustegi.com](http://www.belaustegi.com)



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pinceladas de autor y ciertos toques internacionales: **Ensalada templada de chupitos**, **Terrina de foie casero con moidena y compotas**, **Surtido de crujientes orientales**, **Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez**, **Pescados del día**, **Cochinillo confitado en su jugo**... Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpa estilo jaima. **Carta: 40-50€ Menú del día: 12€** (En terraza: 14€). **Menú degustación: 37,50€ Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

## KANTABRIA

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



## EIBAR

ALTO DE ARRATE, N° 4  
TEL. 943 12 12 62  
[www.kantabriajatekxa.com](http://www.kantabriajatekxa.com)

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

## KRABELIN

LOCAL IDEAL PARA CELEBRACIONES  
EN EL ALTO DE ARRATE

## EIBAR

BARRIO ARRATE  
TEL. 943 20 27 27  
[www.hotelkrabelin.com](http://www.hotelkrabelin.com)



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



## ARRAUN ETXEA

## HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



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

## LAIA ERRETEGIA

## HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



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

## URALDE

## HONDARRIBIA

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

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



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

## GAMBRINUS ERRETERIA

## ERRETERIA

CENTRO COMERCIAL  
NIESSEN  
TEL. 943 52 16 61

LA CERVEZA MÁS FRESCA  
Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA



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

## ATALAIA

COCINA TRADICIONAL DE TEMPORADA  
DE LA MANO DE IGNACIO MUGURUZA

## IRUN

ARITZ ONDO, 69  
TEL. 943 63 55 18  
www.hotelatalaia.com



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

## GAZTELUMENDI-ANTXON

PINTXOS DE CAMPEONATO  
EN PLENO CENTRO DE IRUN

## IRUN

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



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

## TRINKETE BORDA

DE LA HUERTA AL PLATO

## IRUN

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



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

## KORTA ERRETEGIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES  
CHULETAS A LA PARRILLA

## GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO  
TEL. 943 88 71 86



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

FÁCILES  
**LAS RECETAS DE  
JOSE JUAN  
CASTILLO**  
EN EL CENTENARIO DE **CASA NICOLASA**

 **zum**  
edizioak



**20€**

JOSÉ JUAN **CASTILLO** - JOSEMA **AZPEITIA** - RITXAR **TOLOSA**  
... Y 100 COCINEROS Y COCINERAS GUIPUZCOANOS



# 100

## **COCINEROS/AS GUIPUZCOANOS/AS REINTERPRETAN LAS RECETAS CLÁSICAS DE JOSÉ JUAN CASTILLO**

Pídelo en tu librería  
o cómpralo en  
[www.elkar.com](http://www.elkar.com)

UN LIBRO-HOMENAJE DE



## SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

## HERNANI

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



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

## OREDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

## ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48



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

## PERLAKUA - SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS

## ITZIAR

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



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

## SALEGI

CASA CENTENARIA CON COCINA  
ACTUALIZADA

## ITZIAR

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



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



## HOTEL LAZKAO

LAZKAO

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

COCINA DE MERCADO ACTUALIZADA,  
PARRILLA Y HORNO DE PIEDRA



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

## MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR  
ELABORADA CON CARIÑO



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

## AZPIKOETXEA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES  
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 943 73 13 87



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

## MIRANDAOLA

LEGAZPI

COCINA TRADICIONAL  
Y EXCELENTE CHULETAS

MIRANDAOLA PARKEA  
TEL. 943 73 12 56



Quien fuera el cocinero del hotel Santakutz, el urrebuarra **Joseba Izagirre**, se ha hecho con las riendas de este restaurante situado a un paso de la ferrería de Mirandaola, junto al Museo del Hierro Vasco. Joseba ofrece una **cocina tradicional en una carta informal dividida en Ensaladas, Entrantes, Raciones, Platos combinados, Segundos platos, Bocadillos...** con el fin de que cada comensal coma a su gusto. Además de la excelente **Chuleta de viejo a la parrilla**, que se sirve al peso o en ración individual, en Mirandaola encontraremos otras especialidades como *Ensalada de ventresca y piquillos*, *Revuelto de hongos*, *Rape al horno con patatas panaderas*, *Cogote de merluza con refrito de la casa*, *Txipirones a la plancha o en su tinta...* **Carta:** 15-25€ **Menú día:** 13€ (café e IVA incluidos) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento.



## ETXE-ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN  
DE XABIER ZAPIRAIN

## OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2  
TEL. 943 49 32 26



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

## GURUTZE-BERRI

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

## OIARTZUN

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



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

## MATTEO

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

## OIARTZUN

IHURRITA BIDEA, 2  
(UGALDETXXO)  
TEL. 943 49 11 94  
[www.restaurantematteo.es](http://www.restaurantematteo.es)



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

## KUKO

INNOVACIÓN Y  
FIDELIDAD AL PRODUCTO

## ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93



Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con **platos tradicionales elaborados con verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los *Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos, Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Ximénez...* **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

# ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por los hermanos **Izaro** y **Ugutx** **Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, el experimentado cocinero **Juan Rubio**. Destacan en su oferta las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por el propio Ugutx es sencillamente espectacular. Especialidades: *Verduras salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Magret de pato con tres salsas, Chuleta de viejo a la parrilla...* **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

## OLABERRIA

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



## ALDASORO

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL  
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

## ORDIZIA

URDANETA, 27  
TEL. 943 88 00 23  
[www.aldasorotaberna.com](http://www.aldasorotaberna.com)



Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del lazkaotarra Juan José Martínez de Retuerto Arregi, que ofrece una cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera que se habían perdido con el tiempo (Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las Ensaladas templadas (De langosta, de bacalao, de txipirón...), los Pescados frescos (Besugo, Rodaballo...) o la Carne, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...). La carta de vinos es igualmente remarcable. Barra con gran variedad de pintxos, vinos y raciones. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú de fin de semana:** 25-28€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

## MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS  
CONCERTADAS PARA GRUPOS

## ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3  
TEL. 943 08 58 24



**Elisabeth** y **Ruth Martín Gimeno** dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos: Morros con setas, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Rabo de toro, Carne guisada, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Champis en salsa, Crujiente de patata y langostino... Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de rape, Ensalada templada de gulas, Entrecot, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Crepe de txangurro con salsa de piquillo, Rape al ajillo, Bacalao en piperrada, Chuletilas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Variedad en platos combinados, hamburguesas y bokatas.



# ETXE AUNDI



OÑATI

TORRE AUZO, 9.  
TEL. 943 78 19 56  
[www.etxeaurdi.com](http://www.etxeaurdi.com)

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS



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

## SORALUZE OSTATUA

OÑATI

C. OÑATI-ARANTZAZU, KM. 1  
TEL. 943 71 61 79  
[www.soraluzeostatua.es](http://www.soraluzeostatua.es)

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL



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

## JARRI - TOKI

MUTRIKU

CARRETERA DEBA - MUTRIKU  
TEL. 943 60 32 39

MÁS DE 25 AÑOS  
MIRANDO AL CANTÁBRICO



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



## CASA MIRONES

TRADICIÓN Y MODERNIDAD  
SOBRE EL PUERTO

## PASAIA

DONIBANE, 80  
(PASAI DONIBANE)  
TEL. 943 51 92 71  
[www.casamirones.com](http://www.casamirones.com)



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

## ZIABOGA

COCINA MARINERA  
Y VISTAS ESPECTACULARES

## PASAIA

DONIBANE, 91  
(PASAI DONIBANE)  
TEL. 943 51 03 95  
[www.ziabogapasaia.com](http://www.ziabogapasaia.com)



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

## BOTARRI

INTERESANTES MENÚS  
Y MARISCOS FRESCOS

## TOLOSA

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



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

## TRIANGULO

PINTXOS, ENSALADAS  
Y RACIONES DE CALIDAD

## TOLOSA

PLAZA DEL TRIÁNGULO  
(PARTE VIEJA)



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

## JAI ALAI

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA  
Y NUEVAS IDEAS

## URRETUXU

IPARRAGIRRE, 10  
TEL. 943 25 38 84



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

## LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE  
EN PLENA NATURALEZA

## ZALDIBIA

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



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

## IRIARTE

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y  
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

## ZIZURKIL

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



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

## OLENTZO

BODAS EN UN ESCENARIO  
ESPECTACULAR

## ZIZURKIL

CARRETERA  
ZIZURKIL - ASTEASU  
TEL. 943 69 34 44



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



## ZERAINGO OSTATUA

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES  
EN UN ENTORNO SINGULAR



Zeraingo Ostatua nos ofrece una cuidada oferta gastronómica de la mano de **Urki Balerdi**, joven cocinero local que nos ofrece una **cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales que delatan su experiencia**: *Ensalada templada de pato, Ensalada templada de salmón ahumado, cebolleta y piquillos, Verduras con foie-gras y toque de Pedro Ximénez, Txipirones rellenos de hongos y langostinos, Carrilleras de cerdo con crema de queso Idiazabal, Muslo confitado de pato con puré ligero de patata, Postres caseros elaborados con leche y huevos de caserío...* Los días de buen tiempo, podemos comer en la **terrazza**, con unas vistas fantásticas sobre Segura, Aralar y el Goierri. En este restaurante, además, podemos visitar la **Prisión Medieval de Zeraín**. **Carta: 20-30€ Menú del día: 10€ (10,50€ con café) Menú fin de semana: 22€ Tarjetas:** Todas menos American Express. Parking. Abierto por las noches.

## ZERAIN

UDALETXKO PLAZA  
TEL. 943 80 17 99

## ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,  
RECONDITO Y ENCANTADOR



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

## ZUMARRAGA

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

## AMETZAGAÑA



ESPECIALISTAS EN EVENTOS, MENÚS Y COMIDAS DE FAMILIA

## DONOSTIA

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



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



## A FUEGO NEGRO

### DONOSTIA

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

**Dastatzte menuak:** 35-50€.  
**Atsedeen eguna:** Astelehena.

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

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

## ARATZ

### DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

## BAR KURSAAL

### DONOSTIA

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

**MENÚS DEL DÍA  
Y TERRAZA DE VERANO**



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

## BERGARA

### DONOSTIA

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

**CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
RECIENTEMENTE RENOVADO**



Dirigido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de anxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de anxoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...*) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros, compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

# BAZTAN

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Claurriz Iraizoz**, de Elizondo, con la colaboración de su primo, **Eki Iraizoz**, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes** como Foie a la plancha, Calabacín relleno con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha o el solicitado Cochifrito. En **raciones** destacan las Verduras de temporada, acarreadas directamente de Elizondo, Queso de Irati, Txistorra de Baztan, Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajoarriero, Txerripatas a la manera de Baztan... No se puede dejar de probar la Koka estilo Baztan o los hojaldres, todo elaborado por la centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.



## DONOSTIA

C/ PUERTO, 8  
(PARTE VIEJA)  
TF. 943 42 42 72

## BORDA-BERRI

## DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!



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

## CAPRICHIO

## DONOSTIA

ZABALETA, 55  
(GROS)  
TF. 943 32 67 34

ATRACTIVOS MENÚS  
Y GENEROSAS MARISCADAS



Los hermanos **Jon y Mikel García Pascual** dirigen este bar que ofrece **una cocina cuidada a precios populares**. En sus atractivos menús ofrecen platos como Txangurro a la donostiarrá, Secreto ibérico, Paellas mixtas, Pescados frescos... y en su carta podemos encontrar especialidades como Verduras en tempura, Cigalas o gambas a la plancha, Verduras asadas, Solomillo con salsa de hongos o Bacalao con emulsión de piperrada, entre otros. Destaca su **pizarra de pintxos** y su amplia variedad de **raciones** que pueden ser consumidas en su agradable comedor o en su **amplia terraza cubierta**. Llaman la atención su generoso **Menú de mariscada** que por 22 euros nos ofrece todo un festín (Mejillones al vapor, Vieira rellena y gratinada, Zamburrias a la plancha, Txangurro a la donostiarrá, Cigalas plancha, Postre casero, Pan y Bebida). Los martes y jueves, además ofrecen servicio de **Pintxo-pote** de 18 a 23 h con una variedad de más de 30 pintxos. **Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 16€ Menú mariscada: 22€ Carta: 12-15€ Tarjetas:** Todas menos A. Express. **No cierra.**



## CASA ALCALDE

### DONOSTIA

CENTENARIO BAR DE PINTXOS  
DE LA PARTE VIEJA

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



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

## CASA TIBURCIO

### DONOSTIA

EL SABOR  
DE LA TRADICIÓN

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



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

## CASA VALLÉS

### DONOSTIA

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN

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



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

## CASA VERGARA

### DONOSTIA

EL PRODUCTO  
AL SERVICIO DEL CLIENTE

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



**Álvaro Manso** lo tiene claro: La principal exigencia en Casa Vergara es la calidad del producto y **trabajar pensando en el cliente**. Este veterano local de la Parte Vieja destaca por su variedad en buenos vinos, con más de 50 de ellos abiertos al público y **cerca de 300 referencias nacionales e internacionales**. En cuanto a sus **pintxos**, hay más de 50 a elegir en su espectacular barra. Casa Vergara ha ganado tres veces el premio **Label Vasco** en el concurso de pintxos de Gipuzkoa con los pintxos "*Manolo*", "*Mauri*" y "*Habanito*", además del segundo premio en el campeonato de pintxos de Gipuzkoa de 2013. En su cocina brilla el Arroz con *Bogavante*, las *Mariscadas*, los buenos *Pescados del puerto de Donostia*, las *Ostras* y las *Chuletas*. **Carta:** 25-30€ **Menú:** 19,95€ (IVA y bebida aparte) **Menú de sidrería:** 34€ (Sidra incluida) **Arroz con bogavante:** 39€ (Precio para dos personas) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles



## ETXAIDE 4

## DONOSTIA

COCINA CASERA Y PARRILLA  
EN EL CENTRO DE DONOSTIA

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



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

## GASTEIZ

## DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



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

## EL MEXICANO DE DONOSTIA

## DONOSTIA

ATRATIVOS MENÚS EN  
EL SITIO DEL MAGÜEYAL

FERMÍN CALBETÓN, 45  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 42 48 66  
[www.elsitiodelmagueyal.es](http://www.elsitiodelmagueyal.es)



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

## IKAITZ

## DONOSTIA

ESCONDIDO, ÍNTIMO  
Y MUY RECOMENDABLE

Pº COLÓN 21 (GRÓS)  
TEL. 943 29 01 24  
[www.restauranteikaitz.com](http://www.restauranteikaitz.com)



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

## ILLARRA

BUENA COCINA  
EN UN ESPACIO NATURAL



## DONOSTIA

ILLARRA BIDEA, 97  
TEL. 943 21 48 94  
[www.restaurantellaarra.com](http://www.restaurantellaarra.com)

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

## ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"



## DONOSTIA

SAN MARTÍN, 30  
(CENTRO).  
TEL. 943 42 83 16  
[www.bariturrioz.com](http://www.bariturrioz.com)

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

## KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



## DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA  
C/ MAYOR (PARTE VIEJA).  
TEL. 943 53 75 27  
[www.kenjihakashi.com](http://www.kenjihakashi.com)

**Kenji Takahashi**, Japonés originario de Kobe y residente desde 2005 en Donostia, ha abierto el **primer Sushi bar japonés de Donostia** estratégicamente situado en la Parte Vieja, frente al Teatro Principal. Kenji y su equipo ofrecen una **gran variedad de platos de la cocina japonesa 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*, *Tempura de langostinos y de verdura*, *Yakitori* (*Brocheta de pollo con puerro*), *Gyoza* (*Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura*), *Ensaladas japonesas*, *Tartar de atún rojo con cebolletas...* **Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.** 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")

## LA BRASSERIE MARI GALANT

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



## DONOSTIA

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

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

# LA CUEVA

50 AÑOS DE TRADICIÓN A LA PLANCHA



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



## DONOSTIA

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

# LA CUCHARA DE SAN TELMO

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE

## DONOSTIA

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



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

# LA TAGLIATELLA

EL AUTÉNTICO  
SABOR DE ITALIA

## DONOSTIA

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



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



## MANEX

EL "SNACK BAR" DE  
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

## DONOSTIA

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



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

## MARTÍNEZ

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

## DONOSTIA

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



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

## MIRADOR DE ULIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

## DONOSTIA

P<sup>o</sup> ULIA, 193 (MONTE ULIA)  
TF. 943 27 27 07  
[www.miradordeulia.com](http://www.miradordeulia.com)



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

## MUNTO

PESCADOS DEL CANTÁBRICO  
Y BUENAS CHULETAS

## DONOSTIA

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



Regentado por la familia Gómez Muñagorri, este restaurante de la Parte Vieja ofrece una cocina tradicional con sus **especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también platos como *Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país*, *Bogavante plancha*, *Kokotxas con almejas* o su *Solomillo "Munto" a las tres salsas*. Su vistosa barra cuenta con deliciosos pintxos calientes como *Foie plancha con salsa de uvas*, *Bola de Idiazabal*, *Tartaleta de hongos con ibérico al horno...* así como una excelente variedad de pintxos fríos. **Precio medio de carta:** 30-35€. **Menú del día:** 17,50€. **Menú especial fin de semana:** 25€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes.

# ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental**: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el *Pato Pekin*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas*, *Verduras a la plancha*, *Langostino Yongbo con salsa oriental*, *Vieira con espárragos verdes*, *Ensalada vietnamita*, *Tartar de atún*, *Sushi* y *Sashimi*, *Dim Sun (Raviolis al vapor)*, *Pollo Xiang Zi*, *Sushi (elaborado con pescado ahumado)*, *Brocheta de gambas y calamares...* En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales*, *Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *Tostadas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta: 30€ Menú del día: 10,70€ Menú especial: 25€ Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.



## PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA



**Javier Bereciartua y Josetxo Perurena**, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir 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* (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabramarroca, Mero...) y la *Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya* son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como *Chipirón Pelayo*, *Kokobas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokobas...* En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, *Cordero asado por encargo* y *Caza en temporada*. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta: 50-60€ Tarjetas:** Todas. **Abre todos los días**

## DONOSTIA

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

## NARRIKA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



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

## DONOSTIA

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



## PAULANER BIERHAUS

GASTRONOMÍA ALEMANA  
EN LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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

## QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA  
Y WOK EN VIVO

DONOSTIA

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



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

## SHAKE

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8  
TEL. 943 42 42 10



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

## TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR  
COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

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



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



## TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

## DONOSTIA

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



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

## TXONDORRA

COCINA DE TEMPORADA  
Y PINTXOS VARIADOS

## DONOSTIA

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



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

## TXULETA

BUEN PRODUCTO Y  
EXCELENTE PARRILLA

## DONOSTIA

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



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

## ZERUKO

CAMPEÓN DE CAMPEONES

## DONOSTIA

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



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

# GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

## A FUEGO NEGRO

La quíntaescencia de la cocina en miniatura.  
31 de Agosto, 31 (Parte Vieja), 650 13 53 73

**Abakando.** Avda. Tolosa, 37, 943 245490  
**Agorregi.** Portuñete, 14, 943 224328

**Agustín.** Sancho el Sabio, 16, 943 471752  
**Aia Mari.** Puerto, 23, 943 431359

**Alelarte.** P. Padre Orkologia, 56, 943 311209  
**Alia.** Parque Arzacónes Igeldo, 943 223662

**Alamendegi.** Urbitearte, 1, 943 362849  
**Alberro.** Alto Zorroaga, 67, 943 468807

**Alberto.** 31 Agosto, 19, 943 422884  
**Albiztur.** Matia, 52, 943 211801

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

## ALEX

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

**Algortzi.** Pol. Zustaiz - Errotaburu-, 943 218479

## ALL I OLI

Cocina catalana de montaña en Martutene  
Cama de Okendietzi, 2, 943 46 02 96

**Allerri.** Ciru, N-1 (8ª Zubieta), 943 366572  
**Alota Mendi.** Fuenterrabía, 31, 943 466538

**Amo-Lur.** Carquizano, 7, 943 274584  
**Amrosio.** Pza. Constitución, 943 428104

## AMETZAGAÑA.

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

**Anastasio Berrí.** Easo, 19, 943 426320  
**ANDRA MARI & CO.**

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

**Antonio.** Bergara, 3, 943 429815  
**Ángea Txiki.** Añorga Hiribidea, 22, 943 362760

## APADERO

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

**Araceta.** Berriñi bidea, 22, 943 362049

## ARALAR

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

## ARATZ ERRETEGIA

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

**Arbelaitz Miramón.** Parque Miramón, 943 308220  
**Ardelegui.** R. Católicos, 7, 943 467477

**Argintzi Jabetzea.** Plaza Ametzakos, 943 474246  
**Arnedo II.** Paseo de Herri, 3, 943 218196

**Arroka.** Sierra de Añor, 3, 943 452192  
**Artola.** Salud, -Amara Viejo-, 943 460815

**Arrai Txiki.** Campanario, 3, 943 431302  
**Arrikitlan.** Camino de Igara, 19, 943 219740

**Arriola Asador.** R. Católicos, 9, 943 457137  
**Arzak.** Alcalde Elosegui, 273, 943 278465

**Asia (chino).** Segundo Izpizua, 15, 943 279088  
**Asinela.** Iñigo, 1, esq. Pl. Constitución, 943 426275

## ASTELEÑA 1997

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

**Atiazarzan.** Irigoyen Baserria -Zubieta-, 943 361229  
**Astori 7.** Sancho el Sabio, 28, 943 445000

**Astar Gastroteke.** Mayor, 18, 943 440792  
**Atxiki.** Teresa de Calcuta, 4, 943 278372

**Atxola Asador.** Sierra de Aralar, 15, 943 461065  
**Azken Muga.** S. Francisco, 48, 943 278183

## AZKENA

Pintos de precioso diseño y mejor sabor.  
Mercado de la Brea, 36, 615 79 26 55

**Bar Kursaal.** Av. Zuriola, 22, 943 291150  
**BARBARIN**

Pescados, mariscos, paelas y variedad de menús  
C/ Puerto, 21, (Parte Vieja), 943 42 18 86

**Barbakana.** S. Jerónimo, 20, 943 421127

## BARKAIZTEGI

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

**Barun.** Pescadores de Terranova, 1, 943 465604  
**Basajaun.** Añorga Hiribidea, 44, 943 367149

## BAZTAN

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

**Bay Bay.** Avda. de la Libertad 37, 943 427068  
**Beartzana.** Pza. Easo, 5, 943 474995

**Bera-Bera.** Goiko Galtzara Berrí, 27, 943 210071  
**BERGARA**

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

## BERNARDO ETXEA

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

**Bidebide.** San Jerónimo, 22, 943 427508  
**Bideluze.** Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880

**Bideluze.** Garibal, 24, 943 430314  
**Bigarren.** Isabel II, 6, 943 469259

**Bihotz.** Plaza Ignacio Mercader 943 464568  
**Bira Taberna.** Igara Bidea, 19, 943 218078

**Bitacora.** J. Zaruaga, 21, 943 446111  
**BODEGA DONOSTIARRA**

El sabor de las bodegas de antaño  
Peña y Gohi, 13 (Gros), 943 01 13 80

## BODEGÓN ALEJANDRO

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

**Bokado-Aquarium.** Pza. J. Cousteau, 1, 943 431842  
**BORDA-BERRI**

Alma cocina en miniatura, respetuosa y trabajada.  
Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja) 943 43 02 42

## BOULEVARD 9

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

**Branku.** P. Eduardo Chillida, 13, 943 317096  
**Buenavista.** K. Balaicaga, 42 -Igeldo-, 943 210600

**Bully Café-Bar.** P. Aves, 5, 943 214287  
**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. Concha, 12, 943 473600  
**Café de la Plata.** Padre Larroca, 4, 943 292076

**Café Kursal.** Ramón María Lili, 2, 943 327173  
**Café Saigón.** Hotel NP Cristina, 943 426689

## CAFE SANTANA

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

## CAFE SYTEE

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

**Café Express.** R. Católicos, 12, 943 463990  
**CAPRICHO**

Atractivos menús y generosas mariscadas.  
Zubieta, 55 (Gros), 943 32 67 34

**Caravanseria.** Plaza Buen Pastor, 943 475418  
**Casa de Alava.** Pescadería, 943 423494

## CASA ALCALDE

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

**Casa Bartolo.** Fermín Calbetón, 38, 943 421743  
**Casa Durán.** Secundino Etxola, 20, 943 287419

**Casa Galicia.** Zubieta, 28, 943 274391  
**Casa Muxia.** Paseo Bizkaia, 14, 943 461062

## CASA TIBURCIO

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

**CASA UROLA.** Fermín Calbetón, 20, 943 441371  
**CASA VALLES**

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

## CASA VERGARA

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

**Cascanueces.** P. Colón, 46, 943 278839  
**Chomin.** Infanta Beatriz, 16, 943 317312

**Claboga.** Easo, 8, 943 425926  
**Cubi.** Adaman, 16, 943 425908

**Dana-Dona.** P. Hipódromo, 15, Zubieta, 943 365347  
**Danena.** Matia, 6 -Antigua-, 943 217320

**Danena.** Enberrain, 9 -Parte Vieja-, 943 425197  
**Dardara.** Gran Vía, 12, 943 270363

**Divinum.** Isabel II, 4, 943 457940  
**DOCTOR LIVINGSTONE**

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

**Diner Kebab.** C. Com. La Bretxa, 943 430285  
**Diner Kebab.** 1, Miracruz, 28,

**Diner Kebab.** 2, Sagarditzi, 1, 943 367620  
**Diner Kebab.** 3, Eustasio Amilibia, 9,

**Duit Cerveceria.** Antonio Arzak, 4, 943 312717  
**Egosiari.** Fermín Calbetón, 5, 943 428210

**Eibararra.** Fermín Calbetón, 24, 943 420442  
**Ekaizt Asador.** P. Padre Orkologia, 131, 943 212024

**El Alamo.** Duque de Mandas, 18, 943 286619  
**El Café de Manio.** Pza. J. Caro Baroja, 2, 943 310577

**El Doble.** Paseo de Colón, 12, 943 278176  
**El Gavilán.** Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998

**El Puento.** Rio Deba, 2, 943 278629  
**El Quinto Pino.** Pza. Sarriena, 4, 943 426153

## EL SITIO DEL MAGUEYAL

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

**El Txoko de Ramiro.** Txofre, 4, 943 279799  
**El Txoko del montañito.** Av. Zarautz, 2, 943 317591

**Elurra.** General Echagüe, 7, 943 420357  
**Erdoiko.** Autonomía, 1, 943 459699

**Erribera.** Camino Portuñete, 14, 943 215503  
**Errota Taberna.** Usurbil, 943 311030

**Esparre.** Avda. Carlos I, 16, 943 456394  
**Etxabe.** Aldakenea, 57, 943 295116

**Etxabe.** Duque de Mandas, 35 (Egija), 943 298254  
**ETXAIDE 4**

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

**Etxaniz.** Fermín Calbetón, 28, 943 426259  
**Etxe Nagusi.** P. Padre Orkologia, Igeldo, 943 216502

**Euskal Pizta.** Estradurra, 9, 943 277300  
**Ezeiza.** Avda. Salmadinea, 13, 943 214311

## EZKURRA

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

**Farfalle.** Avda. Libertad, 21, 943 426054  
**Feng Jing (chino).** Balleneros, 21g, 943 470043

**Foster's Hollywood.** Zubieta, 1, 943 320988  
**GAMBRINUS BARBERA**

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

**Gambrinus Bretxa.** C.C. La Bretxa, 943 426514  
**Garbana.** S. Jerónimo, 21, 943 422575

**Gandarias.** 31 de Agosto, 23, 943 423662  
**Garbera Siderica.** C. Com. Garbana, 943 394358

**Garbota.** P. de Colón, 11, 943 285019  
**Garrax Vegetariano.** Tejería, 9, 943 275269

## GASTEIZ

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

**Gaztelu Txiki.** Carquizano, 3, 943 327997  
**Giroki.** Enberrain, 4, 943 421365

**Golz-Arri.** Fermín Calbetón, 4, 943 425204  
**Gora-Bera.** Bermingham, 3, 943 322477

## GOROSTI

Cocina de temporada, pintos y raciones.  
Plaza del Txofre, 12 (Gros) 943 57 60 72

**Gran Vía.** Gran Vía, 9, 943 271601  
**GUDAMENDI**

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

## HAIZEA

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

## HIDALGO 56

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

**Hípica de Loiola.** Cº de la Hípica, 44, 943 454218  
**Holy Burger.** Pescadería, 6, 943 423759

**Holy Armarg.** Pza. Plaza Pio XII, 7, 943 464600  
**Hotel Ezeiza.** Salmadinea, 13, 943 214311

**H. Monte Igeldo.** Paseo del Faro, 134, 943 210211  
**Hotel Nicol's.** P. Gudamendi 21 -Igeldo-, 943 317665

**Hotel Pellizar.** Zubiaurre, 70, 943 286103  
**Huang Chen (chino).** Larramendi, 11, 943 451968

**Ibai.** Getaria, 15, 943 428764  
**Ibai Lur.** Nabarra Oñate, 1, 943 332555

**Igela.** Pza. Iribar, 2 -Igara-, 943 003473  
**Igeldo Sñit.** Guntzeta Baser-, -Igeldo-, 943 213251

## IKAITZ

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

## ILLARRA ASADOR

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

**Inbaurandio Sagard.** Zubiaurre, 72, 943 292074  
**INTZA**

Equitativo baskalo y la mejor "Ropa Vieja"  
Esterlines, 12, (Parte Vieja) 943 42 48 33

**Iñautzi.** P. de Errotaburu, 8, 943 311109  
**Iñautzi.** Pol. Zustaiz, 4 -Errotaburu-, 943 313933

**Iñomi.** Plaza Gipuzkoa, 15, 943 429423  
**Iraeta.** Pza. Larrañaga, 2, 943 272973

**Iraeta Hamburguesería.** S. Juan, 9, 943 422667  
**Irigoyen Erret.** Cam. Petritza, 10, Zubieta, 943 372875

**Iruia.** Sierra Aralar, 27, 943 466655  
**IRIRINTZ**

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

**Isla del Sol (chino).** Pedro Egoña, 5, 943 458419  
**Isturrieta Berrí.** Campa de Igeldo, 943 226583

## ITURRIOZ

Pintos y raciones de alto nivel, vinos y cavas.  
S. Martín, 30, (Centro) 943 42 83 16

**Ixtaropene.** Emberrain, 16, 943 424576  
**Ixtasale Asador.** Alotzarenka, 8, 943 371585

**Ixtasne.** Iba-Añide -Martutene-, 943 470757  
**Izardite.** Bidiote Berrí Baserria, 943 361470

**Izar.** Pza. de las Américas, 12  
**Izarratzi.** Prim, 4, 943 428747

**Izazpi.** P. Baratzategi, 4, 943 321019  
**Izazpi.** Pl. Baratzategi, 2, 943 279391

## IZKINA

Mejor estilo de cocina tradicional y pintos.  
Fermín Calbetón, 44 (Parte Vieja) 943 42 25 62

**Javier.** Pza. Easo, 4, 943 457152  
**Jolas-ebiza.** Avda. Añ

**Kokotxa.** Campanario, 11 -P. Vieja-. 943 421904

## KOSTALDE

*Especialistas en paella y cocina mediterránea.*

Ayda, Zurriola, 28 (Gros.) 943 27 77 91

**Kota 31.** 31 de Agosto, 27 943 42936

Kuqarti, Vitoria-Gasteiz, 1 (H.Aranzazu), 943 219077

## KURSAAL BAR

*Menú del día y horario continuo de cocina.*

Ayda, Zurriola, 22 (Gros.) 943 29 11 50

**La Albacea.** Baleneros, 19 943 446210

**La Barrouche.** Laramendi, 21 943 454747

## LA BOULE (CASINO KURSAAL)

*El restaurante del casino. Tu mejor apuesta*

Mayor, 1 (Parte Vieja), 943 42 92 14

## LA BRASSERIE MARIE GALANT

*Excelentes menús de temporada en un local ideal.*

Zubieta, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70

**La Cepa.** 31 de Agosto, 7-9, 943 426394

## LA CUCHARA DE SAN TELMO

*Bar imprescindible en la ruta del pincho donostiarra.*

31 de Agosto, 28 -trasea- (Parte Vieja), 647 78 74 44

## LA CUEVA

*Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.*

31 de Agosto, 31 (Parte Vieja) 943 42 54 37

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

**La Espiga.** S. Marcial, 48, 943 421423

## LA FÁBRICA

*Cocina tradicional actualizada y buenos menús.*

C. Puerto, 17 (Parte Vieja) 943 42 31 20

**La Kabuzita.** Igentesa, 9 (Club Náutico), 943 473682

**La Madama.** San Bartolomé, 35, 943 444265

**La Mamma Mia.** S. Bartolomé, 18, 943 465239

**La Mina (pizzería).** Urbietta, 1, 943 427240

## LA MURALLA

*Acogerlos local con una cocina muy personal.*

Arcebarán, 3 (Parte Vieja) 943 43 35 08

**La Perla.** Paseo de La Concha, 312, 943 462484

**La Rampa.** Muelle, 26-27, 943 421652

## LA TAGLIATELLA

*La mayor variedad en pasta italiana.*

San Martín, 29 (Centro) 943 42 73 26

Peña y Goñi, 5 (Gros.) 943 28 91 84

**La Tabla Teyra y Mar.** S. Martín, 42, 943 426092

**La Torre de Pizsa.** S. Vicente, 9, 943 431469

**La Vaca.** Andrestegi, 4, 943 317744

**La Vaca.** Ayda, Libertad, 40, 943 429396

**La Vaca.** Miracruz, 18, 943 326537

**La venta de Curro.** Ayda, Madrid, 32, 943 456087

**La Vida.** San Marcial, 37, 943 244150

**La Wifa.** 31 de Agosto, 3, 943 427495

**La Zurri.** Zabeleta, 9, 943 293886

**Lanziego.** Triunfo, 3, 943 462384

**Las Vegas.** P. Colón, 10, 943 270871

**Lau Haizeta.** Lau Haizeta, 94, 943 352445

**Los Rojanos.** Duque de Mandas, 47, 943 270549

**Lukainkatelgi.** Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 371444

## LUKAS BENTA BERRI

*Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía*

Julio Caro Baroja, 1, 943 22 48 00

## LUKAS URBETA

*Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía*

Ayda, 34, 943 47 12 14

**M2 Cafetería.** Hondarribia, 20, 943 424169

**Makrobiotika Ekarte.** Inbaumendi, 52, 943 288246

**Mamma Mia.** P. Colón, 4, 943 275700

**Manistegi.** Paseo Oriamendi, 14, 943 311570

## MANDARIN

*Cocina china y nuevos sabores asiáticos.*

Zabeleta, 32 (Gros.) 943 32 02 17

## MANEX

*Pintxos, cazuelitas, raciones y buen menú del día*

Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta), 943 31 38 67

**Marifeña.** Muelle, 15, 943 421388

**Marisquería Ondarreta.** Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311873

**Martillu.** Lau Haizeta, 33, 943 351130

## MARTÍNEZ

*La más impresionante selección de pintxos en barra.*

31 de Agosto, 13 (Parte Vieja) 943 42 49 65

**Marugame.** P. Marugame, 1, 943 212988

**Mc Donald's Brezka.** C. Com. Brezka, 943 431148

**Mc Donald's Garbera.** Centro Comercial Garbera

Mei Yuan (chino), Matia, 35, 943 218275

**Mendi.** S. Francisco, 13, 943 287288

**Mendizorrotz.** Plaza Lizardia, 4, Igeldo, 943 212023

**Merendero de Uria.** P. de Uria, 311, 943 271258

**Mesón Lugariz.** Ayda, Tolosa, 79, 943 218503

## MESÓN MARTÍN

*Buena cocina tradicional y gran barra de pintxos.*

Elkan, 7 (Centro), 943 42 28 66

## MIL CATA

*Pintxos, menús y cordero y cochinito asado.*

Zabeleta, 55 (Gros.) 943 32 16 56

## MIRADOR DE ULIA

*Gastronomía innovadora con espectaculares vistas.*

P. de Uria, 193 (Monte Ulia) 943 27 27 07

**Miramón Arbelaitz.** P. Mikeletzi, 53, 943 308220

**Mompas Cerverría.** Sagüés, 943 277236

**Morgan.** Narrika, 7, 943 424661

**Moto-Club.** Urdulaz, 3, 943 269904

## MUNTO

*Gran barra de pintxos y gastronomía tradicional.*

Ferrnín Calbetón, 7 (Parte Vieja) 943 42 60 88

**Munto Berri.** Munto, Bº Aiete

Muxarga, Igardia, 16, 943 310797

**Nagusia Iru.** Mayor, 4, 943 433991

## NARRIKA

*Los mejores kokotxos de setas del mundo mundial.*

Narrika, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27

**Narru.** Zubieta, 56, 943 423349

**Néstor.** Pascadería, 11, 943 424873

**Nikolas Asador.** Duzinturri, 10, 943 217151

**Nineu.** Zurriola, 1, 943 003162

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

**Nuevo Olindo.** Camino Gólkotzi, 100, 943 330653

**Nuevo Siglo (chino).** Euskal Herria, 8, 943 427300

**Olivus.** Erregezarain, 4, 943 214989

**Oquendo.** Oquendo, 8, 943 420736

**Ordiña.** San Lorenzo, 6, 629 526802

## ORIENTAL

*Gastronomía vietnamita y china de alto nivel.*

Reyes Católicos, 6 (Centro) 943 47 08 55

## ORIENTAL II

*Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.*

Mantelera, 6 (Centro) 943 47 08 55

**Orlegi.** Portuñete, 10, 943 312601

## ORMAZABAL ETXEA

*Bar de pintxos con un sabor y encanto especiales*

31 de Agosto, 22 (Parte Vieja), 943 429907

**Osnaga.** Corsarios Vascos, 21, 943 451327

## OSTADAR

*Ambiente universitario y gran variedad gastronómica.*

Pº Berrio, 13 (El Antzoki) 943 21 99 40

**Paco Bono.** Mayor, 6, 943 431073

**Pagadi.** General Arceite, 1, 943 284299

**Pagoboa Catedral.** Pº Arribas, 23, 943 218330

## PALACIO DE CHINA

*Cocina china y nuevos sabores asiáticos.*

Laramendi, 11 (Centro), 943 45 19 68

## PANPOTA BOKATEGIA

*Gran selección de bocatas horneados al momento.*

C. Comercial Garbera (Inbaumendi), 943 39 47 76

**Pantxika.** Muelle, 31, 943 421719

## PASALEKU MARISQUERÍA ASADOR

*Excelentes mariscadas a precios sin competencia.*

C. Ilumbite, 11 (Amara-Aneto), 943 46 16 65

**Pata Negra.** Isabel II, 15, 943 450147

## PAULANER BIERHAUS

*Cottidos, salchichas y gran variedad de cervezas.*

San Vicente, 7 (Centro), 943 42 18 08

**Pedro Enea.** Gipuzkoa, 64, 943 130081

**Peggy Sue.** S. Marcial, 5, 943 429532

**Pekin (chino).** General Jauregui, 5, 943 428930

**Perus.** Bº Igeldo, 943 211591

## PIÑUDÍ

*Buen foto, pintxos y bocadillos desconocidos.*

Narrika, 27 (Parte Vieja),

**Pitxi Yulo.** Eskalanteiti, 118, 943 520770

**Playa de Ondarreta.** Playa, 31, 943 310896

**Plaza Café Buen Pastor.** B. Pastor, 14, 943 445712

**Politeña.** S. Jerónimo, 3, 943 425779

## PUTXETXE

*Centenario asador y templo del producto de calidad.*

Quiroga, 43 (Igora) 943 21 50 18

## QUEIX WOK

*El primer wok de Donostia, con tiki-parque infantil.*

Gran Vía, 4, esquina Zurriola (Gros) 943 28 62 56

**Ramuntxo Berri.** Peña y Goñi, 10, 943 321661

**Raviolina.** Puerto, 9, 943 428745

**Recalde 57.** Recalde, 57, 943 363126

**Regata.** Fuenterabata, 20, 943 424169

**Rekalde.** Aldamar, 1, 943 430352

**Rekondo.** P. de Igeldo, 57, 943 212907

**Rialto.** Pza. Artizkura, 9, 943 282881

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

**RK.** Pza. José María Sert, 2, 943 313155

## ROBIN BANANA

*Club de sushi y cocina de autor*

Secundino Etxeola, 7 (Gros) 943 27 79 71

## ROJO Y NEGRO

*Gran variedad en pintxos y cocina ininterrumpida.*

San Marcial, 52 (Centro) 943 43 18 62

**Salaberria Sideria.** J.Mª Salaberria, 15, 943 456311

**Salpiti.** Calzada Vieja de Alegoria, 3, 943 323310

**San Bartolomé.** S. Bartolomé, 32, 943 437638

**San Marcial.** S. Marcial, 50, 943 431720

**S. Telmo Esp. Gastro Cultural.** Pza. Zugazua, 943 573626

**Sebastián.** Muelle, 14, 943 425862

**Senra.** S. Francisco, 32, 943 293819

## SHAKE (JAPONES)

*Gastronomía japonesa, menús y plancha in vivo.*

San Marcial, 6-10 (Centro) 943 42 42 10

**Sideria Ametz.** Ametz Gólkotzi-Igeldo 943 217323

**Sideria Donostiarra.** Enbeltañ, 5, 943 420421

**Sideria Inbaumendi.** Pº Zubiarre, 72, 943 292074

**Siabon Café.** Urbietta, 44, 943 464208

**SM Café.** Urbietta, 6-C.C. San Martín, 943 427610

**Sorri.** Ferrnín Calbetón, 10, 943 426888

**Staaft.** Mº Dolores Agirre, 12, 943 326596

**Sulhaz.** Juan de Bilbao, 17, 943 421780

## SYRAH

*La vinoteca de Amara. Fantásticas tortillas*

Pza. Irún (Amara), 943 46 66 43

**Tamborili.** Pascadería, 2, 943 423507

**Tedone.** Korta kalea, 10 -Gros-, 943 273561

**Tejiera.** Tejiera, 9, 943 282304

**Telepizza.** Ayda, Tolosa, 13, 943 313255

**Telepizza.** Bermingham, 25, 943 286033

**Telepizza.** Etxeola, 27, 943 451377

**Tendido S.** Secundino Etxeola, 38, 943 276040

**Tenis Ondarreta.** Pº Eduardo Chillida, 3, 943 314118

**Terast**





## // ELGOIBAR

**Atxep.** San Roke, 5. 943 742595  
**BALAUTEGI BASERIA**  
*Casiero con cocina de autor y fogues exóticos.*  
 Atxi. M. Miguel (Carretera a Markina) 943 74 31 02  
**Bide-Gain.** Urlandi, 11. 943 743295  
**El Gaucho.** Errostarri, 41. 943 531771  
**Gabi.** Plaza Navarra, 21. 943 741230  
**Gorbea.** Sita Ana, 10. 943 740580  
**Harzuhi.** Olaso, 1. 943 741244  
**Herr-Gain.** San Pedro, 4. 943 743040  
**Ibai-Ono.** Parque Dichos Humanos, 1. 943 256028  
**Iriondo.** Pedro Muguruza, 2. 943 740015  
**Iruki sagardotegia.** Otaloa, 3. 943 206844  
**Lanbroa.** Pedro Muguruza, 27. 943 741029  
**La Bodega Asador.** Pedro Muguruza, 22. 943 742500  
**Lanbroa.** Pedro Muguruza, 5. 943 740806  
**Lerun.** Poligono Lerun, 3. 943 743196  
**Mintxeta.** Zona deportiva Mintxeta, 943 748744  
**Madigan's Irish Pub.** Bernardo Ezarzo, 2. 943 531557  
**Otak.** San Roke, 5. 943 743411  
**Salento.** Pn. Urzuzuno, 10. 943 740196  
**San Pedro.** S. Pedro, 21. 943 740010  
**Sigma.** Xixion, 1. 943 748531  
**Txaridua.** Ermuarribat, 1. 943 740793  
**Ussu.** Parque Dichos Humanos, 1. 943 256028  
**Wok 999.** Otaloa, 3. 943 121672

## // ERRETERIA

**Alameda Marisquería.** Al. Gamón, 21. 943 521704  
**Alanda.** Fuerte San Marcos, 943 522271  
**Aratz.** María de Lezo, 7. 943 519654  
**Borda Berri.** Campos de Listorreta, 2. 943 529274  
**Deportivo.** Alta Donostia, 4. 943 511047  
**Donosti Sidería.** Zamalabide, 4. 943 526041  
**Egiburu.** Zamalabide-Zentelon, 943 518131  
**Egi-Luze Sidería.** Zamalabide, 943 523905  
**Eguzki.** Oreta, 2. 943 541225  
**El Tokete.** María de Lezo, 20. 943 527701  
**Erraka.** Zamalabide, 2. 943 515913  
**Erreterriak Batzoka.** Pn. K. Mitxelena, 4. 943 002468  
**Frantilla.** Asitxirragako benta, 943 511445  
**Frantilla-Berri Asador.** Ctra. Cuevas, 21. 943 524418  
**GAMBRINUS ERRETERIA**  
*Menú del día. Platos combinados, Códigos...*  
 C. Nissen, 943 52 16 61  
**Gaztelu Hostal.** Andri Mari, 6. 943 511084  
**Gran Muralla (chino).** Ayda, Navarra, 75. 943 521363  
**Gurkale.** Txirrita, 1. 943 003195  
**Irritziri.** Kapitán Enea, 943 511086

## IZADI

*Pintxos especiales y gran carta de picoteo*  
 Alfonso XI, 9. 943 34 04 68  
**KB.** Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404  
**Juli.** Viteri, 27. 943 512807  
**La Capa Navarra.** Viteri, 27. 943 511081  
**Lapiko.** Cors. Iruza, 5. 665 755540  
**Las Cazuelas.** Alta Donostia, 12. 943 511046  
**Leku-Zarra.** Magdalena, 3. 943 516441  
**Listorreta Merendero.** Ctra. Cuevas, 943 529273  
**Maita.** Alameda Gamón, 2. 943 516392  
**Merino.** Sorigorribu, 23. 943 529614  
**Mesón Extremo.** P. Izetia, 3. 943 511033  
**Muguritz.** Aldura Alda, 10. 943 522455  
**Orso Sidería.** Zubiaurre, 8. 943 515956  
**Onena.** Zamalabide, 3. 943 527997  
**Ostolaza Asador.** Asitxirragako, 6. 943 514105  
**Perurena.** Asitxirragako Benta, 943 515252  
**Pizza Strip.** Morniglietta, 5. 943 522000

## POLLO RICO

*Pintos asados y platos combinados para llevar.*  
 C. Nissen (Gambirinus), 943 52 16 61  
**Pollo Rico.** Piscinas. Alt. Beraun, 943 521661  
**Rong Hua (chino).** Ollobet, 5. 943 340124  
**Supersugi.** Zona Aldura, 2. 943 580055  
**Sutondo.** Pollo, Masti-Lodi, 21. 943 344290  
**Tai Mahal.** Sorigorribu, 23. 943 529614  
**Tejiz.** Alfonso XI, 9. 943 513651  
**Tey.** S. Marcos, 4. 943 511052  
**Venezia Pizzeria.** Santa Clara, 1. 943 511992  
**Versalles.** Alt. de Capuchinos, 943 512045  
**Viteri.** Viteri, 29. 943 510096  
**Zamalabide.** B. Zamalabide, 21. 943 519001  
**Zuketz.** Pn. Koldo Mitxelena, 943 518835

## // ERREZLI

**Antonion berroa.** Zelatun, 943 414981  
**Borondegi.** Errezeilgo jena, 2. 943 151728  
**Letea.** Letea, 943 812887

**Izarre.** Letea auzoa, 2. 943 813524  
**Granada.** Granada Baseria, 943 815355  
**Trinxera.** Letea, 14. 943 681206

## // ESKORIATZA

**Benta-Moz.** Gaztariñatza, 1. 943 714822  
**Maulanda.** Maulandua, 2. 943 714720  
**Mendiola Asador.** Mendiola Elizate, 5. 943 714345  
**Olzet.** Aranzubatzeta, 9. 943 715190  
**San Miguel.** Apurtzaga elizate, 943 714871  
**Txalaparta.** Aranzubatzeta, 26. 943 715046

## // EZKIO-ITSASO

**Argindio Ostalua.** Argindio elvea, Ezkio, 943 720267  
**Itsasoko Ostalua.** Itsaso, 2. 943 880315

## LABEKO BERRI

*Excelentes menús y cocina molecular.*  
 B. Sita. Lucia, 943 725 25 52

**Mandubiko Benta.** Mandubia, 2. 943 882673

## // GABIRIA

**Aztiria Asador.** B. Aztiria, 2. 943 733622  
**Benta Lehor.** B. Aztiria, 943 730094  
**KORTA ASADOR MARISQUERIA**  
*Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.*  
 S. Lorenzo, 943 88 71 86  
**Gabiriko Ostalua.** Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## // GAINTZA

**Kale Txiki.** S. Miguel, 2. 943 886243  
**Oteñe.** Larrazti Bidea, 2. 943 889848

## // GETARIA

**Abeta.** Meagas, 21. 943 132496  
**Agote-Haundi.** Askizu, 943 140455  
**Asitilero Asador.** Portua, 1. 943 140412  
**Azku.** Alo Meagas, 21. 943 130500  
**Baltzarri.** Portua, 2. 943 580911  
**Ekane.** Herrieteta, 2. 943 140124  
**Giroa Nabarra.** Nabarra, 20. 943 140800  
**Iribar.** Kaia, 1. 943 140406  
**Irbas Etxe.** Kaia, 1. 943 140021  
**Kaia-Kape.** General Arana, 4. 943 140500  
**Ketari.** Txorlonpe, 27. 943 140194  
**Mayflower.** Katrapona plaza, 4. 943 140658  
**Nautika.** Kaia, 17. 943 140264  
**Pollina.** Nagusia, 9. 943 140113  
**S. Prudencio.** S. Prudencio, 4. 943 140627  
**Talal-pe.** Puerto Viejo, 21. 943 140613  
**Txoko.** Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

## // HERNANI

**Akarregi Sidería.** Akarregi Baseria, 943 553495  
**Albora Sidería.** Sita. Bárbara, 61. 943 550019  
**Albuzeta Sidería.** Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502  
**Ariz.** Zana, 8. 943 531506  
**Arrigain.** Sita. Bárbara, 61. 943 550097  
**Artola.** Unzaga, 7. 943 206348  
**Artzi.** Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455  
**Belazarte Asador.** Ctra. Goizuetan km 9,5. 943 331569  
**Benta Berri.** P. Urumea. Arano, 943 541018  
**Cerales de Oro.** Txirrita, 8. 943 332196  
**Deportivo.** Kardaberaz, 36. 943 556269  
**Eizimendi Sidería.** Osiñaga Bailara, 38. 943 556405  
**Elorriari Sidería.** Osiñaga Bailara, 13. 943 336990  
**Errioguarda-Enea.** Iturnaga, 10. 943 330291  
**Etxeberri.** Etxeberri, 2. 943 551267  
**Euskal Pizzeria.** Laramendi, 6. 943 33337  
**Fagollaga.** E. Garretzu, 64. 943 550031  
**Gala Arretza.** Galaretza, 943 331116  
**Galizia Enea.** B. Zukuñaga, 33. 943 556124  
**Gran Nafar.** 10. 943 550022  
**Golkio-Lesbe Sidería.** Zorobu, 89. 943 553272  
**Gure Amargu.** 2. 943 332529  
**Gure Amargu.** Pn. Ezdago, 5. 943 330986  
**Iparagurri Sidería.** B. Osiñaga, 10. 943 550328  
**Irdiola.** Epele, 7. 943 552480  
**Irdiola.** Kardaberaz, 31. 943 555724  
**Irtxasburu Sidería.** Osiñaga, 943 556879  
**Iturnalde.** E. Lestozu, 50. 943 330461  
**Izarre.** Polig. Lastoia, 2. 943 550640  
**Jaregui Asador.** Caserio Jaregui, 29. 943 550034  
**Karreo.** Juan de Ubieta, 15. 943 552607  
**Kixkal.** Nagusia, 15. 943 336699  
**Larre-Gain Sidería.** B. Erreñizu, 2. 943 555846  
**Lekuzarra Bodega.** Zukuñaga, 84. 943 556555  
**Oindi.** Nagusia, 15. 943 336699  
**Olatzola Sidería.** B. Osiñaga, 38. 690 698484  
**Osa-Enea Sidería.** Osiñaga, 38. 943 556894  
**Pedro Mari.** Irtxasburu plaza, 11. 943 550009  
**Rioja.** Nagusia, 943 550026  
**Rufino Sidería.** Akarregi, 2. 943 552739

## SANSONATEGI

*Gran cocina de temporada. Ideal para celebraciones.*  
 Martindegi, 13. 943 331572

**Santa Bárbara.** B. Sita. Bárbara, 2. 943 331387  
**Sareto.** Santa Bárbara, 92. 943 556481  
**Triponzi.** Kardaberaz, 31. 943 555724  
**Txinbua.** B. Zukuñaga, 76. 943 552199  
**Ugaldeko.** Pagogara, 19. Erreñizu, 943 550240  
**Zelaia Sidería.** B. Martindegi, 29. 943 555851  
**Zingü-Zanga.** B. Florida, 54. 943 330397  
**Zumardi.** Orkologia, 2. 943 330656  
**Zumitza.** Nagusia, 50. 943 351633

## // HERNIALDE

**Elketa.** San Miguel Bailara, 2. 943 652116  
**Ostatu.** S. Cruz Apaitza plaza, 1. 943 652496

## // HONDARRIBIA

**Abarka.** P. Baserriar, 36. 943 641991  
**Aeropuerto.** Gabarri, 21. 943 668508  
**Ainere Asador.** Nagusia, 31. 943 643500  
**Alameda.** Minareteta, 1. 943 642789  
**Ama Iru.** Itassargi kalea, 943 643462  
**Antontxu Merendero.** Santiago, 47. 943 640059  
**Antxiña.** San Nicolás, 943 641880  
**Aratz Asador de pollos.** P. Butrón, 12. 943 644989  
**Arrika Vintolata.** San Pedro, 32. 943 643169  
**Arriera.** Foru Kalea, 2. 943 644555  
**Aranzalea Txoko.** S. Pedro, 21. 943 643034

## ARRAUN ETXEA

*Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza.*  
 P. del Muelle, 5. 943 64 49 39

**Aranaurri.** P. Butrón, 3. 943 641581  
**Arroka Berri.** Higuer bidea, 13. 943 642712  
**Balestanesa.** Arkoll-Santiago, 39. 943 641420  
**Batzaki Merendero.** Alameda, 943 645364  
**Beko-Errieta.** Jazubia, 943 643194  
**Camping Jazubik.** Ctra. Guadalupe, 943 641847  
**Cantina Guadalupe.** Camino Guadalupe, 943 641211  
**Casa Manolo.** Amute, 38. 943 642732  
**Confradía de Pescadores.** Puerto Refugio, 943 644212  
**Conchita.** S. Pedro, 33. 943 640497  
**Danzotz.** Dendak, 6. 943 645663  
**Enbata.** Zuluaga, 5. 943 641454  
**Erandoneta.** Camino Guadalupe, 943 642933  
**Gaxen.** Matxin de Arzu, 11. 943 641462  
**Goxodenda.** S. Pedro, 78. 943 641952  
**Gran Sol.** S. Pedro, 65. 943 642701  
**Güell.** B. Amute, 943 643297  
**Gure Etxea.** S. Pedro, 34. 943 645597  
**Hernandiz Pescadores.** Zuluaga, 12. 943 642738  
**Hiruza.** B. Zuluaga, 269. 943 646089  
**Hondar.** Zuluaga, 20. 943 642793  
**Horixe.** Santiago, 47. 943 640455  
**Hotel Jazubik.** Baserriar Etxe, 1. 943 646040  
**Ignacio.** S. Pedro, 20. 943 643557  
**Il Capo.** Minaretta, 82. 943 643332  
**Itaspe.** S. Pedro, 40. 943 644940  
**Itxaropena.** S. Pedro, 67. 943 641197  
**Justiz Merendero.** P. Montaña, 21. 943 645557  
**Kai-Aide.** Itassargi, 8. 943 644622  
**Kalea.** Itassargi, 4. 943 111965  
**Kalifornia Hamburgueseria.** Santiago, 65. 943 642552  
**Kulluxka.** S. Pedro, 19. 943 642440  
**Kupela.** Zuluaga, 12. 943 642025

## LAIA ASADOR-ERRETEGIA

*Asador espectacular con una cuidada gastronomía.*  
 B. Arkolla, 33. 943 64 63 09  
**Larra.** Damari, 4. 943 642704  
**Lekuona.** S. Pedro, 45. 943 642762  
**Lokate Sidería.** Bidasoa, 19. 943 645880  
**Loreduna Berri.** Santiago, 67. 943 643298  
**Maitane.** Javier Ugarte, 6. 645711  
**Matte.** S. Pedro, 35. 943 642771  
**Mamutzar.** Ezkuz, 8. 943 645032  
**Mañoli Asador.** Santiago, 63. 943 643712  
**Olurta Azpi Sidería.** Jazubia, 21. 943 643708  
**Ondarritzi.** 7. de Septiembre, 943 642789  
**Oztardar Concepción.** Itassargi, 12. 943 642374  
**Pizzeria Portubux.** P. Butrón, 943 645655  
**Rafael.** S. Pedro, 10. 943 642734  
**Ramón Roteia.** Iruñ, 1. 943 641693  
**Sebastián.** Nagusia, 11. 943 640167  
**Sugarri.** Nafarroa Behera, 1. 943 645408  
**Tiralinas.** Santiago, 3. 943 645944  
**Txanxangorri.** S. Pedro, 27. 943 642102  
**Txori.** P. del faro 56, bis. 943 644170

## URALDE

*Carnes y pescados a la parrilla. Buen menú.*  
 Santiago, 75. 688 61 49 90

**Urdin Marisquería.** Bidasoa, 10. 943 644614  
**Yola Berri.** S. Pedro, 22. 943 645611  
**Zabalza.** S. Pedro, 8. 943 642736  
**Zeria.** S. Pedro, 8. 943 642780

## // IBARRA

**Danon Txokoa.** Euskal Herria, 12. 943 675542  
**Euska.** Euskal Herria, 5. 943 671374  
**Izaskun.** Monte Izaskun, 2. 943 675017  
**Zumardi.** Euskal Herria, 2. 943 675636

## // IDIAZABAL

**Alai Hostal.** Alt. de Ebeagete, 21. 943 187655  
**Ostatu.** Deseminarado rural, 212. 943 187193  
**Guardi.** Goardi industrial, 943 801918  
**Mugica.** Nagusia, 46. 943 187319

## // IKAZTEGIETA

**Begiristain Sidería.** Caserio Iruñitzi, 943 652837  
**Ostatu.** Lorenzo Deuna, 7. 639 439582  
**Toki Alai.** S. Lorenzo, 10. 943 653343  
**Zubiaurre.** Deseminarado, 13. 943 654676

## // IRUN

**Atalegi Bistrotika.** B. Olaberria, 49. 943 631964  
**Aialede.** Ayda, Jazubia, 943 630440  
**Aitana Hostal.** Ayda. Iparralde, 51. 943 635700  
**Altor Asador.** Juncal Lanbanditx, 7. 943 624477  
**Alberto Asador.** Ayda. Iparralde, 42-44. 943 630768  
**Aldapa.** Pinar, 1. 943 616033  
**Alt. de Arretze.** Ayda. Elizabaz, 52. 943 627438  
**Anaka Berri Asador.** Peñas de Aia, 7. 943 611300  
**Anastasio.** Serapio Migorria, 46. 943 615048

## ANTXON-GAZTELUMENDI

*Pintxos y cocina de autor en pleno centro de Irun.*  
 Pn. San Juan, 3. 943 63 05 12  
**Ara.** Mayor, 5. 943 630859  
**Arroka Berri.** Ayda. Iparralde, 12. 943 627332  
**Artia.** Dario de Regoyos, 13. 943 621473

## ATALAIA

*Exquisita cocina de la mano de Iñaxio Muguruza.*  
 Ariztondo, 69. 943 65 55 18  
**Atxep.** Estación, 21. 943 613213  
**Baserri.** Errotazar, 4. 943 627907  
**Baserri Asador.** Berrotar, 5. 943 627445  
**Bidasoa.** Eiren Migorria, 3. 943 619913  
**Bidasoa Asador.** Eiren Migorria, 3. 943 632843  
**Bikote.** Pilar, 1. 943 633706  
**Boi-Miren.** Behobia, 21. 943 624521  
**Biribi Palmera.** Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570  
**Borda Txiki Ibarra.** B. Meaka, 6. 943 630914  
**Burger King.** C. Mendibila, 943 639614  
**Café Irun.** Leburbunro, 21. 943 637377  
**Cantina Mariachi.** C. Com. Txingudi, 943 628845  
**Casa Barandiaran.** Polig. Soroarza, 3. 943 610262  
**Casa Merino.** Ayda. Iparralde, 57. 943 625703  
**Claboga.** P. Colón, 9. 943 619507  
**Cornet.** C. Fueros, 2. 943 621964  
**D-Vora-Vora Hamburg.** C. Com. Txingudi, 943 635187

## DANAKO

*Cocina vanguardista y excelente variedad en pintxos.*  
 Antizar, 11. 943 11 89 24  
**Don Jabugo.** Plaza del Ensanche, 8. 943 615089  
**Don Jabugo.** C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867  
**Eguzki.** Cipriano Larrañaga, 4. 943 616769  
**Eguzki.** J. Talharnas Labandir, 943 630185  
**Eciano.** Jaso Ego, 9. 943 660014  
**Enrique.** Edif. Zaisa-B. Behobia, 943 622629  
**Errola Berri.** Bertsolari Uztapide, 12. 943 630481  
**Estebenea.** B. Olaberria, 51. 943 621962  
**FATN.** Hotel. Komete Senea, 5. 943 634100  
**Eiñan.** C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
**Ferton.** C. Com. Comercial Behobia, 21. 943 632766  
**Fuenterabía.** Fuenterabía, 3. 943 616028  
**Gambirinus.** C. Com. Txingudi, 943 626662  
**Gaztelumendi.** Plaza S. Juan, 1. 943 630512  
**Gran Muralla.** Ayda, 5. 943 613176  
**Gran Borda.** J. Esteban Indart, 3. 943 632915  
**Gran Etxea.** Teodoro Muruz, 8. 943 620595  
**Han-Bar.** Mayor, 5. 943 628790  
**Haria.** Anzarán, 9. 943 537631

## IBAIONDO

*Cocina tradicional actualizada y buenos pescados.*  
 J. Tadeo Murgo, 1. 943 63 28 86  
**Ibaraki Olagorri.** B. Meaka, 21. 943 621846  
**Iñaki Hostal.** Ayda. Leburbunro, 21. 943 636232  
**El Capo.** C. Mendibila, 943 639615  
**Iñaki Asador.** Santiago, 34. 943 630933  
**Iñaki.** Gabilu, 3. Polig. Ventas, 943 633217  
**Iñigo Lavado.** Ficolab, 943 639639





# GIPUZKOAN NON JAN?

Carretera de Aranzazu, z/g. 943 78 13 06  
Zola, Bº Zubillaga, 2, 943 783545  
Zurrut. Bidebarrieta, 6. 943 716296

## // ORDIZIA

### ALDASORO

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

### ALTAMIRA

Gastronomía catalana en el corazón de Goiierri.  
Altamirako Kirolegua. 865 79 47 55

Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023  
Haizepe. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960  
Hertz. Anpuero, z/g. 943 160471

### MARTINEZ

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

### MUNOZ

Menú del día, Platos combinados, pincho-pote...

Ousial. Plaza, 3. 943 08 58 24  
Eusko. Oiangui Parkea, 943 161371  
Populus (pizzería). Pza. Domingo Uruace, 4. 943 160421  
Potokita Cafetería. Legazpi, 3. 943 160304  
Tximista Sideria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128  
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049  
Zubbi. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

## // OREAINDA

### OSTATU JATEXEA

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

## // ORIO

Aitzondo. C/ra. Nac. 634, km. 13. 943 832700  
Aizperru Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419  
Albiana. Abeslari, 2. 943 832309  
Andorra. Ondartza, 67. 943 134835  
Arantz. Abeslari, 4. 943 831657  
Erreta. Oskiolegia Auzoa, 943 890197  
Goizko Etorbidea. Alta Lertundi, 33. 943 832855  
Hotel Rest. Bala. Hondartza bidea, z/g. 943 894440  
Jose Mari. Herriko Etorbidea, z/g. 943 830032  
Kaktia Sideria. Bº S. Martin, 943 831407  
Kolon Txiñi. Herriko Etorbidea, 4. 943 830044  
Kresala. Antillako Hondartza, 943 890475  
Lorezu. Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007  
Oliken. Ortaizua Auzoa, 44. 943 830883  
Oriundo. Benta. Camino Orio-Igeldo, 943 835751  
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 880058  
Sarazas Asador. Eusko Gudarian, 29. 943 830005  
Txalupa. Antillako Hondartza, 943 886034  
Xixaro Asador. Eusko Gudarian, 2. 943 830019

## // ORMAIZTEGI

Aranza. San Andres, 13. 943 882822

### ITXUNE

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

### KUKO

Cocina de temporada con pinchadas de autor.  
Plaza Berjaldia, z/g. 943 88 28 93

## // PASIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 390009  
Alkartzete. Donibane, 65. Donibane, 943 511241  
Aranza. Aranzurri, 30. 943 393994  
Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510068  
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042  
Bakia. Eskalantein, 21. Antxo, 943 521552  
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470  
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027  
Canta Jaizbelbi. C/ra. Jaizbelbi. Donibane, 943 511003  
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525  
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 525699

### CASA MIRONES

Cocina tradicional y marinera con vistas al mar.  
San Juan, 80. (Donibane-San Juan), 943 51 92 71

Confrades. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150  
Dini. Hamarretzeta, 8. Antxo, 943 511180  
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006  
Donibane Mariscos. Bías de Lezo, 16. 943 525057  
Donostiarra. Euskadi, 1. 943 399071  
E-16. Eskalantein, 16. Antxo, 943 528169  
Fornis. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008  
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintuerpe, 943 404424  
Erdibana. Leizola. Armandegi, 8. 943 247246  
Erdibana. Pablo Enea, 14-16. Trintuerpe, 943 390357  
Erekatxuri. Donibane, 138. Donibane, 943 512638  
Etxe Ona. Eskalantein, 9. Antxo, 943 525696

Ezer. Eskalantein, 40. Antxo, 943 513362  
Ganbarra. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445  
Gohierri. Eskalantein, 36. Antxo, 943 510019  
Gure Borda. Aranzurri, 36. S. Pedro, 943 391846  
Guria. Arandegi, 5. Trintuerpe, 943 394026  
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300  
Iparra. Pº Nafarroa. Antxo, 943 340164

### IZKINA

Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos  
Euskadi Etorbidea 19. Trintuerpe, 943 39 90 43  
Jumio. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061  
Kamari. Gure Zumardiz, 29. Antxo, 943 510020  
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067  
Leunda. Oarsa, 8. Antxo, 943 515414  
Marisú. Etsabide, 18. Trintuerpe, 943 394751  
Marisú. Euskadi Etorb. 2. Trintuerpe, 943 399062  
Matxel. Donibane, 4. Donibane, 943 529074  
Migeli Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 528383  
Miguel (Araceli Crest). Torre Atxé, 8. 943 394944  
Nicolas. Donibane, 59. Donibane, 943 515469  
0 Fardal. Arandegi, 2. 943 247688  
Ongi Etorb. Donibane, 60. Donibane, 943 524588  
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857

### PAULANER BIERHAUS

Gastronomía alemana y excelente menú del día  
Euskadi Etorbidea, 80. 943 39 23 86

Pitxibulo. Eskalantein, 118. Antxo, 943 520770  
Romerak. Eskalantein, 40-42. Antxo, 943 528032  
Ternera. Aukzene, 2. Trintuerpe, 943 399074  
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane, 943 523952  
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane, 943 341353

### ZIABOS

Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional.  
Donibane, 91. 943 51 03 95

Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro, 943 399120

## // SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377

Izkiña. Zubarno, 17. 943 800251

## // SORALUZE

Armenida Asador. Ezozia, 7. 943 751002  
Bodega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144  
Beti Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007  
Eduzita. Santana, 18. 943 751383  
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581  
Ultras Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

## // TOLOSA

### 19-90

Pinchos de día... y cócteles de noche!  
Plaza Euskadi Atea, 5. 943 11 90 11

### 66 TABERNA

Ensaladas. Pinchos... y más de 30 bokatos!  
Martín Jose Irazola, 1. 943 671937

Agustín-Enea. Euskadi Etorbidea, 6. 943 650105  
Aldaki. Bachiller Zaldia, 10. 943 653649  
Alliri. Paseo Alliri, 13. 943 655694  
Amaroz. Bº Amaroz, 10. 943 671296  
Amets. Laramendi, 1. 943 675405  
Asteasuara. Herreros, 18-20. 943 673186

### ASTELENA

Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa  
Pza. Euskadi Atea, 5. 943 65 09 96

Bar Ordizia. Martín Jose Irazola, 4. 943 016797

### BENTA ALDEA

Chufetas de primera categoría y venta de vino  
Pº In. Benta Aldea, 943 65 40 79

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619  
Beti Alai. Arrostegia, 16. 943 673381  
Bidebide. Alai Kirolegia, 943 577573

### BOTARRI

Menús, tradición actualizada y mariscos frescos.  
Oria, 2. 943 65 49 21

Buruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559  
Café Inuita. Gorril plaza, z/g. 943 016655  
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

### CASA JULIÁN BAR

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

Eguzkitza Sideria. Bº Usabal, 35. 660 654317  
Ekaltz. Amaroz, 9. 943 673897

Euskadi Pizka. Gudari, 16. 943 655655  
Fornis. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008  
Gorrotategi Gorroategi. Plaza Zahara, 7. 943 670727

Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370  
Ilang. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229  
Iratzo. Pablo Gorosabel, 29. 943 675237  
Iruña. Amaroz, 10. 943 119828

Irrintzi. Oria, 3. 943 654334

Isastegi Sideria. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Izarpe. Oria, 6. 943 655757

### K-2

Espectacular barra de pinchos en lo viejo de Tolosa  
Plaza Nueva, 943 11 71 47

Kupela. Pza. Beria, z/g. 943 672070  
Lanbroa. Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 651062

Larrea. Lurrarmendi Auzoa, 15. 943 675998  
Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943

Nicolas Asador. Zumalakarregi, 6. 943 654759  
Orbela Taberna. Erremental, 10. 943 016780

Ordizia Taberna. Pº Martín J. Irazola, 647 007275  
Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911

Plan B. Laramendi, 8. 943 598486  
Sausta. Pº Belate, 7-8. 943 655453

Solana 4. Solana, 4. 943 017636  
Telepizza. Plaza Trintuerpe, 1. 943 108800

Tolosalde. In-Itin-Madrid, km 432. 943 650656

### TRIANGULO

Pinchos, ensaladas y raciones de calidad.  
Triángulo plaza, s/n

Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659  
Usabal Sideria. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna. Sta. Lucia, 25. 943 655772  
Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 698513

Zarauzartza. Beñitoir, 5. 943 650995  
Zuloaga. Bº Beldi, Montseque, 29. 943 650036

Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

## // URNIETA

Aballari. Irazabal, 21. 943 330525  
Altuna. Bº Lete, 943 554917

Adarra. Bº Gobiuru, 37. 943 552036  
Benta. Gobiuru, z/g. 943 554415

Besabi. Bº Gobiuru, z/g. 943 330131  
Bosteko. Erratzu, 943 337357

Elutxeta Sideria. Bº Otzarán, 34. 943 556881  
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089

Eula Sideria. Bº Lete, 19. 943 552744  
Fronton. Estación, z/g. 943 009077

Galarreta Sideria. 943 554917  
Guria. Irazabal, 46. 943 005650

Gurutea Berri Sideria. Bº Otzarán, 943 551014  
Kostegi Sideria. C/ra. Urrieta-Lasarte, 30. 943 556888

Oianume Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556883  
Oñiti. Pol. Ergoien, 57. 943 557786

Polo Deportivo. Pintor Kalea, 3. 943 009408  
Setiñ. Moko Sideria. Bº Otzarán, 11. 943 551014

Uzturre. Elutxeta Baserria, 943 556881  
Zaldundegi. Irazabal, 34. 943 551008

## // URRETUXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230  
Apain. Ipiñaneta, 18. 943 725887

Ategin. Barrenkale, 13. 943 532667  
Brannigan s. Pub. Lebeaga, 37-39. 943 723796

Exaburu Merendero. C/ra. S. Barbara, 943 722277  
Etze-Azpi. Poligono Mugitegi, 8-37. 943 725165

Goiñko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200  
Hokaba. Areizaga, 18. 943 532292

### JAI-ALAI

Buenos menús y cocina con toques modernos.  
Iparraige, 10. 943 72 14 65

Navarro. Iparraige, 10. 943 721867  
Palacio Oriental (chino). Lebeaga, 33. 943 725243

Santa Kutz. Carretera Sta. Barbara, 943 725959  
Sta. Barbara. Sta. Barbara, 943 723387

## // USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710  
Antxeta. Zubizarrena, 6. 943 370344

Aratzatzen Etxea. Aratzatzen Baserria, 943 366663  
Atxega Jauregia. Altezarrá, 1. 943 371150

Cantina Mariachi. C. M. Urbil, 943 363682  
Etxebeste. Eriberia, 2. Aginaga, 943 362740

Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 362781  
Ibarrola Agroturismo. Kaleaz, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113  
Ilumbé Sideria. Bº Txoko Aite, 943 371649

Iruñe. Borta Berri, 5. 943 36 91 35  
Maykar Asador. Poligono Ugaildea, 36. 943 366698

Patxi. Nagusia, 14. 943 362725  
Saizar Sideria. Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597

Saltxipi. Txoko-Aude, 23. 943 361127  
Saltxipi Asador. Aginaga, 22. 943 362773

Tragatza. Santa Eneza Auzoa, z/g. 943 362734  
Txapelund. Mura-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki. C. M. Urbil, 943 360772  
Txiki Erdi. Ertolalde, 1. 943 362735  
Txingarta Sagard. C. M. Urbil, 943 376698  
Txiriboga. Irazu, 6. 943 361398

Txiripi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

Txirrista. Kontsejo Zaira, 13. 943 360466

Urdaira Sideria. Bº Aginaga, 943 372691

Zumeta. Bº Txoko Aite, 34. 943 362713

## // VILLABONA

Aitzol. Etxevendo, 943 690296  
Altoz. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Iztalpe. Berria, 29. 943 690623  
Iurgurro. Anasako plaza, 943 691210

Urti Etorri. Berria, 18. 943 691236  
Sagasti-Berri. Obabizka, z/g. 943 692365

Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 691558  
Txapelund. Berria, 23 bajo, 943 696449

Urrizpe. Berria, 25. 943 690146

## // ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496  
Kixurgune. Olaeta Agnoldea, 6. 943 510086

## LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional y casa rural en un entorno natural.  
Nestaban Erreka, z/g. 943 88 00 44

Aizabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146  
Urti. Santa Fe, 8. 943 887146

Zubi-Ono. Sta. Fe, 2. 943 882876

## // ZARAUZ

Alten-Etxe. Elikano, 3. 943 831825  
Alameda Hotel. Seibimneta, 4. 943 830143

Amala. Nafarroa, 9. 943 130549  
Anaiak. Altzola, 2. 943 835975

Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959  
Argintxo. Luzeko Parkea, Argoin, z/g. 943 890184

Arralde. Araba, 41. 943 834433  
Azpi-Enea. Seibimneta, 4. 943 130586

Barlo. Gipuzkoa, 62. 943 835694  
Basarri. Pakio, 10. 943 133457

Beach Cafeteria. Pº del Malecón, z/g. 943 831262  
Berazadi-Berri. Talaí Mendia, 72. 943 130003

Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329  
Egoik Asador. Bizkaia, 1. 943 132766

Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116  
Eratiz. Araba, 32. 943 890096

Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892  
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373  
Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264  
Itas-Lur. Santurtzi plaza, 3-4. 943 890138

## KANDELA

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

Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000  
Kier, Azara, 1. 943 835807

Kirkila Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982  
Kirkila. Bokonde, 1. 943 134604

Laguak. San Francisco, 10. 943 833701  
Mollari (pizzería). Pakio, 2. 943 890168

Montra Cafeteria. Mitxelena, 27. 943 834561  
Nagarak. Barren Plaza, 1. 943 13519

Oreogesto Taberna. Indemendi, 6. 943 834074  
Oztazeta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081  
Pio. Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314  
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272

Sta. Barbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993  
Sunset Bar. Mandadoia 34 (Malcen), 943 000355

Talai-Berri Txokolegieta. Talai Mendia, 728. 943 132750  
Telefon Asador. Plaza Donibane, 6. 943 8309

## // ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-B. 943 147194  
**Arocena Hotel**, S. Juan, 16. 943 147040  
**Baleario de Cestona**, S. Juan Bidea, 30. 943 147140  
**Bekoetxe Merendero**, Iraeta, 943 147344  
**Iraeta**, Errola etxea z/g. 943 147067  
**Katzaola**, Caserio Katzaola, z/g. 943 147684  
**Landa**, Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954  
**Lorentxia**, Iraeta, 2. 943 147198  
**Portu**, Erdikale, 1. 943 147096  
**Txiniduri**, Karmengo Ama, 20. 943 148016

## // ZIZURKIL

**Abeletxe**, Zarate Bidea z/g. 943 693983  
**Abulondo**, J. Arregi Pza - Elbarrena, 943 694490  
**Belarritz Jan**, Belaritzeg Baseria, 943 696480  
**Elizondok Pantxikane**, Pza. P. Maria Otano, 5. 943 691893  
**IRIARTE**  
*Cocina tradicional. Carnes y pescados a la parrilla.*  
 Pza. Pedro Mari Otano, 1. 943 69 25 37

## OLENTZO

*Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.*  
 Carretera Zizurkil-Asteasu, 943 69 37 50  
 Pasas, Elbarrena, z/g. 943 249775  
**Plaza Etxeberri**, Pza. Pedro Maria Otano, 1. 943 691936  
 Toki-Eder, Bultandegi Bidea, 17. 943 692073

## // ZUMAIA

**Abeig-Leku**, (Zelai Talasoa Hotel), 943 865166  
**Algorri Sidreria**, Puerto deportivo, 943 865617  
**Basusta Asador**, Patxita Ebezarreta, 25. 943862073  
**Bedua Asador**, Bº Bedua, 943 860551  
**Bodegón Goika**, Erribera, 9. 943 861391  
**El Ciervo**, Erribera, 20. 943 861405  
**Iriondo**, Txikiendi, 38. 943 861390  
**Jesuskoo**, Bº Oikina, z/g. 943 861739  
**Juaristi**, Basadi, 3. 943 143118  
**Kalari**, Pza. Upela, 8. 943 862517  
**Lagun Artea**, Estazioak, 23. 943 861394  
**Lubaki**, Basadi, 15. 943 143484  
**Marina Berni**, Puerto Deportivo 943 865617

**Muniosoro**, Ctra. GI-2633, km 7. -Oikina- 943 147683  
**Talai-Pe Asador**, Faro Zumaia, 943 861392  
**Talalaia**, Santiago Auzoa, 943 143370  
**Tomas**, Pza. Eusebio Gurrubaga, 8. 943 860571  
**Txortena**, Oikina plaza, z/g. 943 861052  
**Zaila**, Upela plaza, 3. 943 862387  
**Zelai Hotel**, Playa de Itzurun, z/g. 943 865166  
**Zumaia Hotel**, Iraeta, 943 860784

## // ZUMARRAGA

**Alexander**, Piedad, 16. 943 721821  
**ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE**  
*Hotel-restaurant centenariano con una cuidada cocina.*  
 Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11  
**Ezkioarra**, Pza. Euskadi, 2. 943 722964  
**Hirukia Kafetegia**, Piedad, 16. 943 721757  
**Iburreta**, Piedad, 14. 943 720819  
**Kabia**, Legazpi, 5. 943 726274  
**Korta Taberna**, San Gregorio, 20. 943 722786  
**Saski**, Piedad, 4. 943 721397  
**Txurru**, Agixao taldea, z/g. 943 721043  
**Zelaikoa**, Secundino Ensaola, 6. 943 724626

## AVISO

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



¿Buscas restaurantes?

¿Buscas recetas?

¿Buscas la información gastronómica más actual?

**www.ondojan.com**



*¡tu gastronet!*

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



# PLACERES GASTRONÓMICOS



## ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

SAN JERÓNIMO, 21 (PARTE VIEJA) - DONOSTIA - 943 422 882 - [WWW.ZAPOREJAI.COM](http://WWW.ZAPOREJAI.COM)

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

**BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN**



## DON YANTAR: BUEN COMER, BUEN BEBER

PLAZA ATOTXA, 4- -DONOSTIA- - TF. 943 32 70 13

En **Don Yantar**, dirigido por **Edu Rubio**, encontraremos **gran variedad de Vinos de Pago**, vinos de tierra y vinos de autor. (Pago de Ayles, Pago de Chozas Carrascal, Pago de las Encomiendas, Piedra Estancia...) vinos de D. O. Lanzarote, Riesling, **Cervezas artesanas, Cavas, Champagnes**... Cuenta también con **Productos Artesanos** como Ahumados Sabal, **productos Artesanos de Castilla y León** como Embutidos Cardena (morcillas de autor), **aceites** de La Golosa, Casa Emilia (antxoas de Santoña)... una **gran selección de Quesos**, su gama de **embutidos** de D. O. Guijuelo, D. O. Teruel y sus **embutidos procedentes de la caza (Ciervo y Jabalí)**, así como **embutidos con trufa**. Destacar su selección de **chocolates y turrones artesanos de Manuel Segura** (una de las pastelerías más antiguas del estado). Cuenta con **Menús para llevar** de precocinados y conservas de alta gama con un vino seleccionado, por un precio que oscila entre los 11 y los 30 euros.



## GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

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

Con **más de 20 años de experiencia** sobre sus espaldas, Gourmet es un establecimiento **especializado en cafés, tes y tisanas**. En sus agradables dependencias podrás degustar y adquirir entre una variedad de **más de 40 tipos de cafés y tés de los más variados estilos y procedencias**: Tés verdes, semifermentados, rojos, negros, desteinados, perfumados... Tés chinos, japoneses, de Formosa, de India, de Vietnam... ¿Conoces el té azul? ¿Y el Tokyo tea o "té de las modelas"? ¿Te atreves con un té verde con Aloe Vera o un té negro con trufa? Todo ello y más es posible en Gourmet, así como adquirir las **teteras, tazas, o accesorios para café y té** más originales y bonitas del mercado. [gourmet12.blogspot.com](http://gourmet12.blogspot.com)



# PLACERES GASTRONÓMICOS



## BACALAO URANZU: ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

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

Andoni Pablo y Rake! Corchero regentan, desde 2007 en Irun y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalaos del mundo. En Urantzú, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos** (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras** de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Urantzú una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Guindillas de Ibarra, Hongos, Pimentón, Sales... Más información en **Facebook** y en **[bacalaosuranzu.blogspot.com](http://bacalaosuranzu.blogspot.com)**



## GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

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



## BAZTAN GOURMET: MALKORRA EN DONOSTIA

SAN JERÓNIMO 23 (PARTE VIEJA) - TF. 943 44 17 24

Dirigido por los **hermanos Ciauriz Iraizoz**, del bar Baztan (Ver sección "Restaurantes"), Baztan Gourmet cuenta como buque insignia los productos de la prestigiosa y centenaria **Pastería Malkorra de Elizondo, artesanos chocolateros desde hace 4 generaciones**: Chocolate al peso, o en tortas (Con leche y avellanas, con almendras, negro...), Tejas, Resbalones (pastas artesanales de mantequilla), Financiers (madalenas con almendras), Pastas de té, Helados artesanos de avellana o cuajada... Aquí también encontraremos gran cantidad de **productos de Baztan en particular** (Carne, Txistorra, Queso de oveja...), **y de Euskal Herria en general**: Licores Ordoki (Patzarán, Orujo de miel, Mandrágora...), Productos de Ezpeleta, Patés de Iparralde, Conservas de la huerta navarra, Txakolis, Conservas de la costa vasca (Antxoas, bonito...), Aceites de Navarra y **todo tipo de productos gourmet** provenientes, principalmente, de casas pequeñas y de confianza.

# PLACERES GASTRONÓMICOS



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



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

Kalitatezko haragien salmenta:  
**Baztango Txekorra, Galiziar**  
**Behia, Segoviako Txerrikumea**  
eta **Gaztela-Leongo Arkumea**

Elaboración artesana de **Txistorra** (Campeones  
de Euskadi 2008) y **Morcillas** (1º premio en  
Ormaiztegui 2006 y 2º premio en Beasain 2008)



## PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. **943 372 668**  
[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com) | [patxilarranaga@telefonica.net](mailto:patxilarranaga@telefonica.net)



## VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

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



## KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

MERCADO DE SAN MARTÍN -DONOSTIA- TF. 943 53 75 27

**Kenji Takahashi**, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...). Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc... Más información en las página web [www.kenkosushi.es](http://www.kenkosushi.es) y [www.kenjitakahashi.com](http://www.kenjitakahashi.com)





# DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



## HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

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



## HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

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



## PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

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

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

[www.nekatur.net/pastain](http://www.nekatur.net/pastain)



## HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 26 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes). [www.hotelanoeta.com](http://www.hotelanoeta.com)



# HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN

*pensiones*  
con  
Encanto

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



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](mailto:aida@pensionesconencanto.com)



KURSAAL



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

Peña y Goñi 2 (Gros)  
**943 29 26 66**  
[kursaal@pensionesconencanto.com](mailto: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](mailto:itxasoa@pensionesconencanto.com)



## ¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES DEL VINO!

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

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS URBieta** es tu espacio!  
¿A qué esperas para conocerlo?

**Lukas**  
gourmet



### LUKAS URBieta:

➤ C/Urbietta 34 - DONOSTIA  
T. 943 47 12 14

### Y TAMBIÉN EN EL ANTIGUO

➤ C/Julio Caro Baroja - Antiguo Berri  
(Junto a la delegación de tráfico)  
DONOSTIA / T. 943 22 48 00

**P** Parking Antiguo Berri. justo debajo del establecimiento

