

DOMUS DEI

Rioja

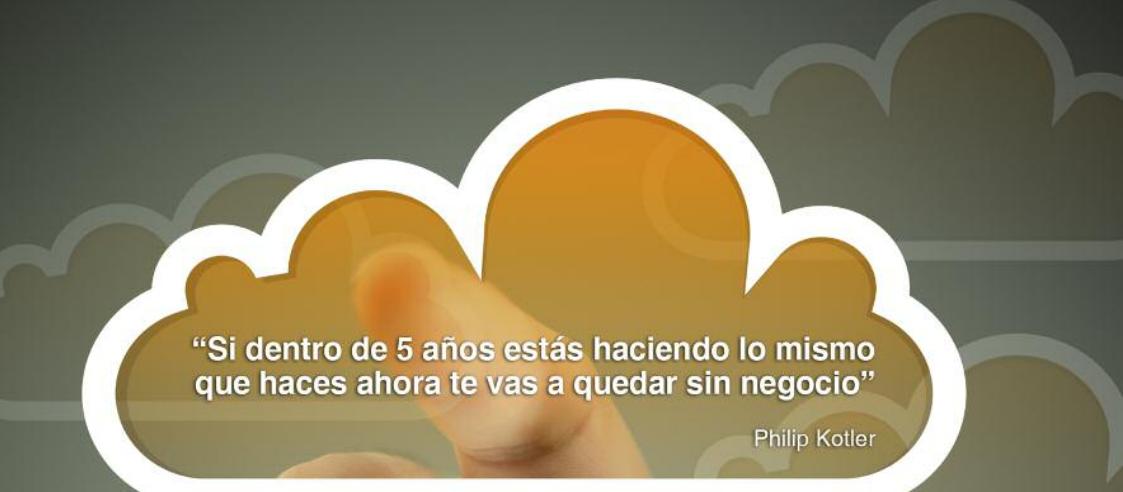
DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

COMPLEJO
Ametzagaña
RESTAURANTE

RESERVAS: 943.45.90.92 / info@ametzagana.com

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





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

Philip Kotler



hacemos crecer tu negocio

Apartado Correos 1.258, 20060 Donostia // Tel: 943 53 28 43 // Email: josenan@ondojan.com

Coordinación y edición: Josenan Azpeitia, Iñaki Pividencio (Barri Goxoak) //

Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Coman, Arnau Estrader, Imanol A. Salvado y Jakitea Elkarte.

Portada: Ritxar Tolosa // Fotografías: Ritxar Tolosa // Archivo // Diseño: Enric Maiz // Maquetación: Rikar Tolosa.

Publicidad: Josenan Azpeitia (Tel.: 609 47 11 26), Iñigo Ezkine (Tel.: 655 74 46 57)

// aurkibideaíndice

> iritziaopinión

Mikel Corcuera 4

> kolaborazioakcolaboraciones

Burp...! (Arnau Estrader) 6

Di... vinos (Manu Méndez) 6

Lecturas reconstituyentes (Joséma Azpeitia) 7

Essencia de vid (Dani Cormán) 7

> berrigoxoaknoticiasconsabor

Ferias 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

Ardi Eguna en Zaldibia 8

> producto detemporada

Hongos y setas 10

> jakiteaelkartea

Concurso de parrilleros de Euskal Herria ..12

> pilpileanaliente

Libro-homenaje a José Juan Castillo14

Alarde de buen bacalao con Uranza18

> kartaraalcarta

Maitte (Lazkao) 20

> gomendatuararecomendado

RK Jatetxea (Beasain)22

> errezetareceta

Muñoz (Ordizia)24

> jatetxegida

La Guía de restaurantes de Ondoian.com25

Guía de restaurantes36

> gipuzkoannonjan?

Guía de TODOS los restaurantes

de Gipuzkoa52

> placeresgastronómicos

Tiendas de vinos y delicatessen59

> loengindormirengipuzkoa

Guía de hospedajes de Gipuzkoa62



// azala portada

Bacalao Club Ranero

(Bacalao Uranza. DONOSTIA - IRUN)

Fotografía: Ritxar Tolosa. Receta en pág. 19

// Homenaje a un maestro

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, bromó, 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 hilabetero baratzen da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orriean iragarizten 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.

Ondoian.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 deforme 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 agraciado, 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 all-i-oli 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 *pixín* en Asturias, que es allí como deno-

HACE UNOS OCHENTA AÑOS EL RAPE ERA DESPRECIADO POR EL CONSUMIDOR VASCO Y CONSIDERADO UN PESCADO DE POCO 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 emparrillado 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 Sebastián, 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 auténtica delicia gatativa. 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 gastronet!*

E S S E N C I A
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

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
Cerveceros



MIKRO BREW FESTIVAL

Cerveceras como Olaieta, Gross, Dougall s, Pagoa y Mateo&Bernabé, con la compañía de la mejor cervecería de Donostia, 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 Malenkonika (banda liderada por Zuhaitz Gurrutxaga), oler 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 cervezas artesanas, más bocadillo en plan delicatesen a la parrilla; y además... un heladito para pasar el sofocón del mes de agosto Donostiarrá. 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 comentarlos que los hermanos Olaieta 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 cervecería 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 cervecerio 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 Benjamín (Txakoli K5 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'Anoia. 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 Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

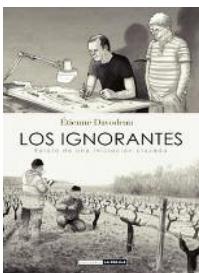
itu gastronet!

LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSÉMA AZPEITIA
Periodista

ENSEÑANZAS RECÍPROCAS

Hay comics 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 respeto por los modos de vinificación sostenibles o técnicas como la biodinámica, además de hacer que aumente nuestra conciencia 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 comics francés, **Étienne Davodeau**, propone a un vitícola del Loira, **Richard Léroy**, pasar un año juntos. **Étienne presenciará 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 impresiones, 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 comics. 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 vitícola 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 vitícola 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 comic: hace un mes disfruté como pocas veces con una botella de "Les Noëls de Montbenault", uno de los más afamados vinos de Leroy, 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. Eran mis comienzos en el mundo del vino, una época en la que disfrutábamos con los vinos de uva sobre-madura, 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. Desde 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 hablarle, 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 Charemagne** de los años sesenta (no se podía ver la añada con exactitud) de Lupe-Cholet y otras dos estaban bastante buenas, como un **Murieta** Reserva del 64 o la de la foto, un Riesling de **Rheingau** de 1966 cuyo destino fue ser disfrutado con un excelente queso de Baraibar. Todavía queda medio centenar para disfrutar... ¡salud!



Encuentra más artículos de Joséma Azpeitia en:
www.ondojan.com
RENOVADA

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:
www.ondojan.com
RENOVADA

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 **Onati**, exposición local de ganado, concursos y degustaciones. El domingo 6, en **Bulaunta** 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 Baserrirako, con venta de productos locales, y en el barrio Elosu de **Bergara**, concursos de diferentes tipos de ganado de montaña. **Ormaiztegi** celebra el domingo 13 su feria ganadera, con exhibición y exposición de razas

autéctonas del País Vasco. Ese mismo día, **Leaburu** 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. **Eigoibar** 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

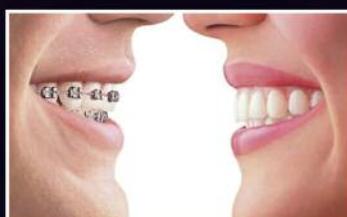
Ardi Gazta en Hondarribia

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.

MARTA LANDA
www.martalanda.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

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 Gorrotategi, Casa Eceiza, Sائز, 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

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.campeonatodeeuskalherriadepintxos.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 potokas de Aralar). Tras la tradicional comida popular, dos nuevas ediciones del XIX Concurso de Mondejús 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



Me gusta



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

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 carbonera (urretxa), la lengua de vaca (tripaki), el nísca-

lo, la amanita lampemba 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, quizás 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 Ordizia 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



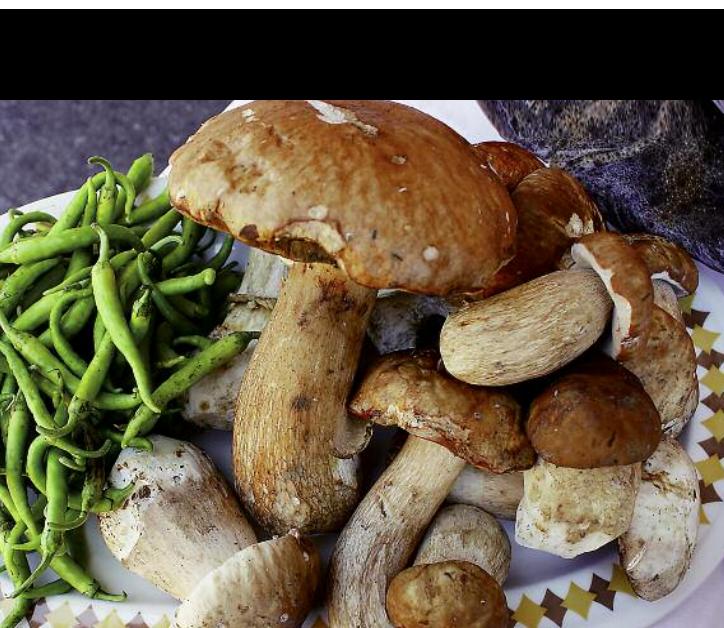
Ya hablamos de hongos, de zizas de primavera, de verduras, de pescados... el restaurante Aratz es un auténtico templo de la cocina de temporada. Los hermanos Zabaleta siempre nos sorprenderán agradablemente con los primeros langostinos de Ibarra, excelentes espárragos de Navarra, alcachofas de Tudela... 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 agridulce cuya receta ofrecemos junto a estas líneas, debería hacerla 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

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



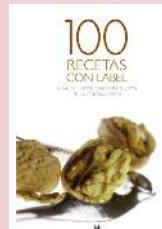
>> Eta orain... bila gaitzazu Facebook-ean!!! (Ikus 9. orrialdea)



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.



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 agudulce 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 agudulce y cubriendo los hongos con el foie y su jugo. Espolvorear con sal gorda escamada y un poco de perejil picado.

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 Etiopia-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** (Iurreta, Nafarroa), el **Restaurante Ametzagaña** (Donostia), el **Asador Kamioñoko** (Gernika) y la **Bodega Azpea** (Lumbier).

El día 29 tuvo lugar la segunda jornada en la que participaron el **Asador Mutiloa** (Mutiloa, 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 Elxebeste, Mikel Manterola (Asador Joxe Mari -Orío-), 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 Asturriaga (Lizarrá) y el **Asador Kattalin** (Beasain), que se hizo finalmente con la txapela. En esta jornada, también debería haber participado el **Asador Despensa 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 tomó parte en el concurso de pintxos a la parrilla del día 28 de agosto. La última foto muestra la degustación que produjo el burdunzi 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 goierritarra en Donostia Aisia, reinterpretadas para la ocasión por 100 cocineros y cocineras guipuzcoanas. 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 Ritxar 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 Corcuerá**, 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** (Paladezas 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**





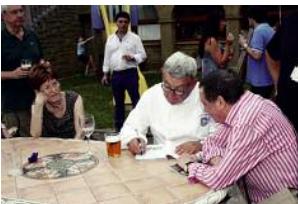
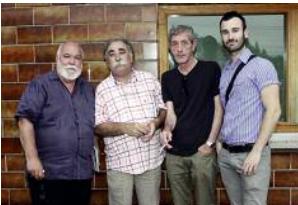
Fueron más de 200 las personas que a lo largo de la tarde del 1 de agosto se acercaron por las magníficas instalaciones del complejo Ametzagaña, lugar que acogió la presentación del libro-homenaje a José Juan Castillo y la celebración del 10º Aniversario de Ondojan.com. En la imagen superior, los cocineros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

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

 zum
edizioak



JOSÉ 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 Auri), **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), **Mª 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 Maraña**, 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 goieritarrá, este libro recoge 100 versiones de sus platos, elaboradas por los mejores cocineros del panorama actual. Eso sí, aunque algunos han vensioneado 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. 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 Del 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: **Zaporejal Delicatessen** (San Jerónimo, 21 -Parte Vieja-); **Alboka Euskal Denda** (Plaza de la Constitución -Parte Vieja-); **Essencia Ardodenda** (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)

ALKIZA

- > 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

- > Altxerri

ANOETA

EIBAR

- > Bentdaldea
- > Iruki Sagardotegia

ERRENTERIA

- > Gambrinus
- > Zuketz

HONDARRIBIA

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

IDIAZABAL

- > Pilarrennea

IRUN

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

LAZKAO

- > Hotel Lazkao
- > Maitte

LEZO

- > Patxiu-Enea

OIARTZUN

- > Albistur

ORDIZIA

- > Aldasoro
- > Haizpe

PASAI DONIBANE

- > Yola Berri

VILLABONA

- > Iturrigoxo

ZARAUTZ

- > Kulixka

ZERAIN

- > Zeraingo Ostatua

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 Errerteria. 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 Erretería, 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 Uranzu (Irun) y la Bretxa (Donostia). **El bacalao lo reciben directamente de las islas Faroe, en entero, y son ellos quienes se encargan de despiecearlo 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 Uranzu 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 Uranzu 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 choriceros secos o pulpa de pimiento choricero; 1 tomate maduro; 1 guindilla; 4 dl. de aceite de oliva; Sal

Egilea / Autor:

**Juanjo
Muñoz**

para BACALAO URANZU
Mercado de la Bretxa
DONOSTIA - 943 08 58 24
Mercado de Uranzu
IRUN - 943 61 25 95



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

piel 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 choriceros puestos a remojo de víspera y a los que se habrá extraído la pulpa; por último se incorpora el tomate despepitado 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-restaurante del Polideportivo de Ordizia para pasar posteriormente al recién inaugurado Pottoka, en cuya cocina pasó más de 6 años. De ahí, Maitte se trasladó al Zelatán 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 Maitte, 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, Maitte es uno de los locales más concorridos 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 **Maitte practica una cocina tradicional elaborada con ingredientes de calidad y mucho cariño, dando como resultado unos platos sabrosos y succulentos**

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 Maitte, 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 Maitte tan cerca de casa?

MAITTE

Elosegi, 22 - LAZKAO
Tf.: 943 08 76 74
www.maitte.es



1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: COCINA TRADICIONAL ELABORADA CON CARIÑO 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 antxoas: 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 antxoas 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 frutos 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 Maite, 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 de postres: Pantxineta, Tartaleta de queso, Tarta de manzana, 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-restaurante 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 (erreka) 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 **Hamburguesa 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

NAVARROA ETORBIDEA, 57
TFNO. 943 88 98 88- BEASAIN
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



OFICINA DE INFORMACIÓN EN EL PAÍS VASCO:



www.exphotel.fr

Publicidad Alfil

Tel. 943 63 98 38 - Móvil: 619 35 10 87 - exphotel@publicidadalfil.com

Agenzia di Pubblicità e Events

> 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 pehuguita, 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 JATEIXEA
Pelota Vasca, 3
ORDIZIA
Tf. 943 08 58 24



> El local

> Muñoz: pintxos y menús

El Muñoz de Ordizia es uno de esos bares-restaurantes 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 piparrada, Chuletilas 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 **bokatas y las raciones**. Lo más original son las Ancas de rana, así como las Bravas, Pintxos morunos o Croquetas de jamón o de hongos.



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



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

jatetxe gida

restaurante
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



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.hogeyitahamahiru.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 ininterrumpido** (Pintxos, bocadillos, raciones...) y un excelente y variado **Menú del día**. Integrada en el local, la **panadería, gestionada por Ogi Berri**, ofrece panes artesanos que se elaboran en el **hornos 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 **txipipark** hace las delicias de los txikis 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 amezketares 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 Arrepeita, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo. Es éste un negocio familiar que lleva funcionando cerca de 50 años, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado. Posee una amplia carta de vinos de diferentes procedencias. En Elane podemos disfrutar de diferentes platos de cocina tradicional como las mencionadas **Alubias con todos sus sacramentos; Revuelto de hongos; Txipirones a la plancha; Pollo de caserío; Chuleta; Postres caseros...** **Precio medio carta:** 20-25€ **Precio menú del día:** 11€ **Cierra:** Tardes de lunes a jueves. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Urdia, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iriak 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 trío y 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

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



Bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez e Ixas Sarabaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbieta, en Aitaun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (Ibericos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tomaca, 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, Cabrito asado... Destaca también la variedad de postres caseros: Arroz con leche de caserío, Tarta de queso, Tiramisú... **Menú Azkarrá: 9,20€ Menú Betikoa: 12,50€ Menú Berezia (especial): 23,50€. Menú Gure Lurra (fines de semana): 26€. Tarjetas: Todas. Cierra: Lunes**

BEASAIN

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

CASTILLO

COCINA TRADICIONAL, CELEBRAZIONES E INTERESANTES MENÚS



Dirigido por el cocinero ordizariarra Juan Manuel Pérez, con la ayuda en cocina de Soledad Iparragirre, 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 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

LA MEJOR PARRILLA DE EUSKAL HERRIA

BEASAIN

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 mayúsulas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables **piqueños 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.**

BEASAIN

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

XERBERA

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS EN EL CENTRO DE BEASAIN

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, Verdueras 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 **Taquito 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



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 Igartzá. 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

BEASAIN

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

OLAZAL

GASTRONOMÍA CON VISTAS EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA



Este moderno hotel-restaurante cuenta con unas **vistas privilegiadas al altiplano de Bidegoian y sus valles**. Dirigido por un joven y experimentado equipo, Olazal ofrece una **cocina de base tradicional con ligeros toques contemporáneos** acompañada de una serie de sugerencias de temporada. Destacan opciones como Ensalada de Ventresca de atún con vinagreta de tomate concásé, 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 **alubiasadas 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



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasas 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 cristalerías corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasas**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillotte de hongos con trufas, Almohada de molleras de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaina, Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Cierzo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela... Lasas 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.

BERGARA

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



URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

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



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

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



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 chipotles, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de buey con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinita 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 carpita 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, Nº 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantariatxeam.com



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristalerías 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, Chuleton 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



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

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 destaca la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades:** *Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Tortilla 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.

HONDARRIBIA

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

LAIA ERRETEGIA

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 Lo-dosa asados dos veces, Antoñas 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

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



HONDARRIBIA

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

GAMBRINUS ERRENTERIA

LA CERVEZA MÁS FRESCA
Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA

ERRENTERIA

CENTRO COMERCIAL
NIESSEN
TEL. 943 52 16 61



Gambrinus Errenteria 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 salsa, 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**" (Entrecorte, rúcula, queso, foie y vinagreta de frutos secos). **Bandejas** para compartir, como la opípara "**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 elabora, en su restaurante de Irún, 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 Irún 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 Irún, 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 brioche empapada en tres leches...** Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

TRINKETE BORDA

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 Hernández Aranburu**, galardonado con el Diploma 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 saltadas, 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, Melocotonero al horno, Leche frita, Torrijas, Arroz con leche... Cuatro comedores con capacidad para 65, 33, 14 y 21 personas. Salón privado para 11 personas. Conviene reservar. **Carta:** 50€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra**. Amplio parking

KORTA ERRETEGIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86



Situado 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 saltadas 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 dia:** 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

GASTI, JON AYALA, ENEKO AZurmendi, UKI BALERDI, JUAN BAUTISTA, BERTEGUEI, JON BIZARRO, INIGO BOZAL, M^a EUGENIA BOZAL, EDUARDO BRETÓN, JUREN, JOSEAN FIZMENDI, JAVIER ELOSEGI, ANDER ESARTE, LLIVIA ESCOLAR, EBERRERIA, NAIKAR, TNIKET, A. FERNÁNDEZ, GUSTAVO FICOSECO, MIKE ARRANZO, JON M. GONZALEZ, JOSÉ MIGUEL GONZÁLEZ, RAÚL GONZALO, UANJO XABISTI, LUIS IRIZAR, KOLDOK LASA, SEBAS LINÉ, DÑAL, FERNANDO MUNOZ, MATEROLA, IKER MARKINEZ, SUSANA MARTÍN, JOSU MURUA, ALEXANDER EREZ, DONI RIAÑO, CARLOS RODRÍGUEZ, CARLO CHEZ, ANTONIO SOTO, PEDRO SUBIJANA, RUBÉN TRINCADO, ANA, XABIER ZAPIRAIN, MARI ZABALETA, IOSU ZABALO, XABIER ZAPIRAIN

100

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

Pídelo en tu librería
o cómpralo en
www.elkar.com



UN LIBRO-HOMENAJE DE

ZUM
edizioak

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 autopista, entre hermosos paisajes. **Aritz Ansola 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 mediaida, y las noches de viernes y sábado. Parking. Acceso minusválidos. **Parque infantil.** **Menores de 8 años:** Menú gratis.

ORENDAINGO 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 Ostatua es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores, con especialidades como Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas de cerdo rebozadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Chuleta, Postres caseros... Los domingos hay Paella, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (Rape, Besugo, Txitxarro...). Ahora, además, es la época del **Cordero**, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostatua 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, Chuleton... y por encargo, Cordero y Cochinillo 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 Bres confitada... Llama la atención su variedad de arroces 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, Chuleton 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 parcamiento. **Carta:** 50€ **Menú especial:** 19€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Noches de domingo a jueves y martes todo el día.

HOTEL LAZKAO

COCINA DE MERCADO ACTUALIZADA,
PARRILLA Y HORNO DE PIEDRA



Establishment reopens on January 7 by the Lazkaotarra **Carlos Rodríguez Rubio** and **Liliana Patricia Acosta**, who have made a clear bet on the gastronomic part. In Lazkao we can taste a **cocina de mercado** that is reflected in dishes like *Espárragos rellenos de txangurro sobre crema de marisco; Ensalada verde con arbojas 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...* Open every day at 7:30 h. of the morning with a **wide selection of pinchos as well as bocadillos and combined plates**. The hotel has **12 rooms completely equipped** with a price around 45 euros per room. **Carta: 30-35€ Menú del día: 12€ Menú degustación: 25€ Tarjetas: Todas. Parking propio. Abre todos los días.**

LAZKAO

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

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO



LAZKAO

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

Inaugurated in September 2008, Maitte is a precious establishment that combines the sale of pre-cooked products with a cafeteria service where, in addition, we can consume the specialties of the house. Whoever wants to, can opt for the **Menú del día** (12€ in local, 8,5€ for delivery) or the **Plato del día**, consisting in one dish that varies daily (Paella, Alubias, Ensaladas...) accompanied by bread or water and coffee at competitive prices of 6 euros. **The cooking of Maitte is homemade and elaborated with care**, with specialties such as *Fritos (de hongos, de txampi, de jamón, de bacalao, mixtas, tigres...), Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxinet...*

Horario: Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA



LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

In its bar, Azpikoetxea offers one of the most spectacular bars of pinchos in the interior of Gipuzkoa with pinchos created by the chef Juanjo Intxausti such as *Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salada 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...* Passing through the restaurant, we can taste the *Merluza en salsa en todas sus variante*, *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

COCINA TRADICIONAL
Y EXCELENTE CHULETAS



LEGAZPI

MIRANDAOLA PARKEA
TEL. 943 73 12 56

Whoever was the cook of the hotel Santakutz, the Urretxuarr **Joseba Izagirre**, has done well with the reins of this restaurant located just a step from the Feria of Mirandaola, next to the Museum of the Iron Age. Joseba offers **a traditional cooking in an informal menu divided into Salads, Entrances, Raciones, Combined plates, Second courses, Bocadillos...** with the aim that each customer can eat according to his taste. In addition to the excellent **Chuleta de viejo a la parrilla**, which is served by weight or on individual request, in Mirandaola we will find other specialties such as *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€ (coffee and IVA included) 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 succulencia 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*, *Chuleton 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 HOTEL A LOS PIES DE PEÑAS DE AIA

OIARTZUN

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



Hotel Restaurante familiar 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 succulenta 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 Idiazábal... 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
(UGALDETXO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.es



Tras ocho años de ausencia, M^a Luisa Eceiza vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4^a generación**, con la ayuda de sus hijos, Imanol y Maitane. La de M^a Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales** y especialidades como Ensalada templada de cigalas y hongos, Hojaldre de puerros tradicional, Merluza con espárragos, salsa de txakoli y tomate concassé, Bogavante, Moros de temera, Callos al estilo tradicional, Carrilleras de temera 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 fumarados, 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 a 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 saltados**, **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 Ugutz 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 Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: *Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, 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, 2/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



Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del lazaotarra Juan José Martínez de Retuerto Aregi, 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 pueros 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, Aroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...) La carta de vinos es igualmente remarcable. Barra con gran variedad de pinchos, 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 llaman la atención su gran variedad de pintxos: Moros 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 piparrada, 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 bocatas.

ETXE AUNDI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS



OÑATI

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



Precioso hotel-restaurante sito en un entorno natural y ubicado en una espectacular casa palaciega de los siglos XIII-XIV. Etxe Aundi resulta ideal para la celebración de bodas, o todo tipo de acontecimientos, en sus dos grandes comedores con capacidad para 100 y 220 comensales y su preciosa terraza privada (ver imagen) ideal para cócteles de bienvenida en la que pueden celebrarse bodas civiles. Etxe Aundi cumple en 2013 sus Bodas de Plata y todas las parejas que se casen en sus instalaciones entrarán en un sorteo de una semana en Tenerife a pensión completa. En su comedor y sus reservados para 20 y 12 comensales podemos disfrutar de la mejor cocina tradicional vasca de la mano de un sólido equipo que lleva 15 años al frente de la cocina del restaurante, con platos como Brick relleno de puerros y langostinos, Kokotxas de bacalao al pil-pil con txangurro, 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

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL



OÑATI

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

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 crema, Txipirones a la plancha con vinagreta de Módena y pimientos del país, Presa de cerdo ibérico asada sobre crema de patata y pimientos rojos de Bizkaia, 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

MÁS DE 25 AÑOS
MIRANDO AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

CARRETERA
DEBA - MUTRIKU
TEL. 943 60 32 39



Al borde de la preciosa carretera que une Deba y Mutriku y con unas espectaculares vistas al Cantábrico, este restaurante dirigido desde hace 25 años por la familia Urresti ofrece una cocina tradicional basada en el producto de mercado en cuya carta destacan las ensaladas y los pescados a la parrilla traídos a diario desde el puerto de Ondarroa (Besugo, Rodaballo,...). El chef Gorka Urresti ofrece una carta acompañada por diferentes tipos de pan elaborado día a día en el horno del propio local. Sobresalen ejemplos como Ensalada templada de langostinos, chipirones y foie fresco, Mi cuít de foie de oca con helado de Módena y framboesas, Revuelto de hongos con foie fresco, Bacalao fresco laminado acompañado con hueva frita y pimiento del Cristal, Paletilla de cochinillo en su jugo, Chuñetón 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



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 **terraza sobre el puerto de Pasai**: Ensalada tibia de txipiron, hongos y crujiente de jamón ibérico de bellota, Ensalada templada de bogavante, Milhoja de foie mécuit 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, Cochinchillo 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.

PASAIA

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

ZIABOGA

COCINA MARINERA
Y VISTAS ESPECTACULARES



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 anboas 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 **arroses por encargo** (Caldo 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



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 Botarri 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 con 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 minusvalidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

TOLOSA

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

TRIANGULO

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD



Este céntrico local **cuenta desde julio con una nueva dirección** a cargo de Ander y Joseba Tellería y Miren Irizarburuondo. 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 txipiron plancha. En **ensaladas** destacan la exitosa *Templada de rape y Gambas*, y la de Queso de cabra. En **raciones**, sobresalen los *Txitxí fritos* y el *Pulpo*, así como los *Txarxis Etxebito* (picanteras). Triángulo cuenta también con una gran variedad de **Bocadillos en pan recién tostado** destacando el de *Setas, bacon y pimiento 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



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 semífera 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

URRETXU

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84

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 currículum en el que destaca 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 agriturismo 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



Iazkun Aizpura y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terraza 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 (Tizas 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 kokotax 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.

ZIZURKIL

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

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

ZERAINGO OSTATUA

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR



Zeraingo Ostatua nos ofrece una cuidada oferta gastronómica de la mano de **Urki Balderi**, joven cocinero local que nos ofrece una **cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales que debatan su experiencia**: *Ersalada templada de pato, Ersalada templada de salmón ahumado, cebolla 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 **terraza**, con unas vistas fantásticas sobre Segura, Aralar y el Goierri. En este restaurante, además, podemos visitar la **Prisión Medieval de Zerain**. **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

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



ZUMARRAGA

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

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 *Ersalada templada de pato con manzana asada, Risotto de rabo de buey, Merluza a la Vasca, Lengua 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.

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.ametzagaina.com



Situado en un entorno natural, con entrada directa al Parque Ametzagaina, entre Garbera y Martutene, y a 4 Km. de la Concha, Ametzagaina 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 Ametzagaina 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, Ersaladas templadas, Cogote o cola de merluza a la parrilla, Rodaballo salvaje con refrito tradicional, Chuletón de viejo a la parrilla, Sorbetes caseros...* Ametzagaina 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 Ametzagaina:** 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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



Dena garrantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harrera. Gaze ekintzaile hauek filosofia horrekin aurrera doaz eta hori da isladatu nahi dutena. Zure eskura, **dostoniar pintxoen kulturaren aurpegi berri bat**, sukaldaritzaz original eta divertigarrir baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongietorri gure exbera!

Dastatze menuak: 35-50€.

Atseden eguna: Astelehena.

DONOSTIA

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

ARATZ

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 agrodulce*, *Suprema de merluza con salsa de hongos*, *Kokotxas de merluza en salsa o rebozadas*, *Patas de cerdo con hongos*, *Mollejas de cordero con hongos y langostinos*, *Carnes y pescados a la parrilla*, *Mousse de yogur casero*, *Sorbete de café al ron...* **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 10,20€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAR KURSAAL

MENÚS DEL DÍA
Y TERRAZA DE VERANO

DONOSTIA

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



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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

DONOSTIA

GENERAL ARTEXE 8,
ESQUINA BERMINGHAM
(GROS)
TEL. 943 27 50 26



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 tienen con los clásicos de siempre (*Falsa lasagnia de antoñas*, *Cocktail Bergara*, *Txalupa*, *Udaberri*, *Ibaxo*, *Revuelto de antoñas 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, acodarnos 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 Ciaurriz 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

AKÍ SE GUISTA!!



DONOSTIA

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

Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. Marc Clua e Iñaki Gulin, 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 plantka 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, Pikitxo relleno de carri-cabra, Canelón de morcilla de Beasain, Croketa cremosa de asado, Oreja de cerdo crujiente, Calçots de Valls con Romesco, 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

CAPRICO

ATRACTIVOS MENÚS
Y GENEROSAS MARISCADAS



DONOSTIA

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

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 donostiarra, 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 **pizza de plumbos** y su amplia variedad de **raciones** que pueden ser consumidas en su agradable comedor o en su **amplia terraza cubierta**. Llama la atención su generoso **Menú de mariscada** que por 22 euros nos ofrece todo un festín (Mejillones al vapor, Vieira rellena y gratinada, Zamburiñas a la plancha, Txangurro a la donostiarra, 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

CENTENARIO BAR DE PINTXOS
DE LA PARTE VIEJA



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*, *Txipiron 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.

DONOSTIA

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

CASA TIBURCIO

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



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 **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Terrina de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces...* En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduritas*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas...* y suculentas *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

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN

DONOSTIA

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 **celíacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor en el que triunfa el *Chuletón a la parrilla de carbón*, los *Pescados a la parrilla*, las *Verduras de temporada a la navarra*, el *Cordero y cochinillo asado*, las *Kokotxas a la parrilla* o el exquisito *Txangurro*. **Carta:** 35€ **Menú:** 18€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas.

CASA VERGARA

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE

DONOSTIA

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

COCINA CASERA Y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIA

DONOSTIA

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



El emblemático local conocido hasta ahora como **Hikamika**, ha iniciado en marzo de 2013 una **nueva etapa de la mano de Xabier Alberdi y Romica Rusu**, experimentados cocineros que nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante** con ejemplos como **Pimientos a la parrilla con anchoas del Cantábrico**, **Verduras de temporada**, **Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón**, **Rodaballo a la parrilla**, **Chuleton 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 **Pintxos** 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

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, **Chuleta a la parrilla**, **Pollo de caserío** y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de las tres últimas ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: **Cocktail de gambas**, **Buñuelo de marisco**, **Morro de ternera**, **Buñuelo de carne picante o marisco**, **Txistorra en 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

ATRACTIVOS MENÚS EN
EL SITIO DEL MAGÜEYAL

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 45
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 48 66
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 **musica ambiental**. En El "sitio" destaca su **AMPLIA OFERTA DE MENÚS**: **Menú del día:** 9,95€ (Lunes a viernes al mediodía) **Menú de noche:** 12,95 y 13,95€ (de lunes a jueves) **Plato del día:** 4,95€ (Incluye un plato principal, bebida y postre. Lunes a viernes al mediodía) **Carta:** 15€. **Tarjetas:** Todas. Se admiten **Ticket restaurant**, **Sodexho**, **Cheque gourmet**. No cierra. **Zona wi-fi. "TAKE AWAY" en 5 minutos**. (Contacto: restaurante@elsitiodelmagueyal.es) **Centro de reunión ERASUS**. Cuenta con **Menú infantil** todos los días, mediodía y noche.

IKAITZ

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

Pº COLÓN 21 (GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restaurantekaitz.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 Ficoseco**. 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 cochinillo asado a baja temperatura**, **Tentación semífrica 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



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 (*Verbras 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.

DONOSTIA

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

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



DONOSTIA

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

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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 cebollitas...* **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")

DONOSTIA

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

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 situado 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 buelta 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, pintxos y raciones**. En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como **Bonito (en temporada) Chipirones plancha, Entrecot o Chuletillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...)**. La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-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



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 carilleras, 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 taziki*, *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.

DONOSTIA

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

LA TAGLIATELLA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

DONOSTIA

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



Abierto en noviembre de 2009 y situado a un paso de la Catedral del Buen Pastor, La Tagliatella ofrece una extensa carta de sabor italiano en la que el comensal puede elegir entre más de 400 combinaciones de pastas y salsas. Las raciones son generosas e ideales para compartir. En sus entrantes destacan la *Provolella*, 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



Juan Mari Aramendi, responsable del bar-restaurante Gasteiz (ver pág. 47) se ha hecho cargo de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones** con especialidades como *Tortilla 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.

DONOSTIA

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

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 surtidoras 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 *Champones 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 ULLA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

DONOSTIA

Pº ULLA, 193 (MONTE ULLA)
TEL. 943 27 27 07
www.miradorddeulia.com



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

MUNTO

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

DONOSTIA

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



PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA



DONOSTIA

POR TUETXE, 43 (IGARA)
TF. 943 21 50 18
www.asadorportuetxe.com

Javier Bereciartua y Joseba 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, Cabrilla, Merlu...) 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 *Chiripón Pelayo*, *Kokotxas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokotxas...* 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 **cuídada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas. **Abre todos los días**

NARRIKA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



DONOSTIA

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

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

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 ali-oli, Pulpo...) **Pintxos** (**Croqueta de jamón**, **Pintxo 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.

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.**

QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

DONOSTIA

GRAN VÍA, 4 (ESQUINA
ZURRIOLA, GROS)
TEL. 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 cerdo, 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.

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

PORLUETXE 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 *Txiplorones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletillas 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 txiprón 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* (háztela 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.txuletarestaurante.com](http://txuletarestaurante.com)



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este local ganador del Concurso de España de Parrilla en el congreso SS Gastronomika, ofreciendo una cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada: Guisantes de 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 gámbas, 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

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



Galaronado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "Bob ilmón", Joxean Calvo sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros Áxel y Ángel y la imparable labor de barra de su hermana Marill. Recientemente reformado, este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia: Hoguera, Rosagante, Kokobas 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 txiprón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaína*, *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 quintaesencia de la cocina en miniatura.
31 de Agosto, 31 (Parte Vieja). 650 13 53 73
Abakando, Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi, Portugalete, 14. 943 224328
Agustín, Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mira, Puerto, 23. 943 431359
Akelarre, Pº Padre Orlikaga, 31. 943 311029
Alaia, Parque Atracciones, piso. 943 223662
Alamandapi, Urbitarralde, 1, 943 362849
Alberto, Allo Zorrilla, 67. 943 468807
Alberto, 31 Agosto, 19. 943 288984
Albiztzu, Matía, 52. 943 211801
Aldonando, Euskar Hera, 6. 943 422852
Alderedi-Zahar, F. Calbetón, 9. 943 425254

ALEX

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

Algorti, Pol. Zuatzu - Erronabu, 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña en Martutene

Camino de Okendotegi, 2. 943 46 02 96

Alleru, Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 366572

Aloia-Mari, Fuenterribia, 31. 943 466538

Ama-Luri, Carriquiano, 7. 943 274584

Ambrosio, Pla. Constitución, 943 428104

AMETZAGAÑA

Menú familiar y celebraciones en un entorno natural.

Camino de Ubi, 61 (Martutene) 943 45 90 92

Anastasio Berri, Easo, 19. 943 426320

ANDRA MARI & CO.

Nueva etapa en el Gastrobar pionero de Donostia.

Zabaleeta, 2, (Gros) 943 28 81 91

Antonio, Bergara, 3. 943 492815

Añorga Txiki, Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

APEADERO

Pintxos de alto nivel y menús exquisitos.

Pº Mons., 28 (Ibaizburu). 943 218 14

Arreta, Berrieta bidea, 22. 943 362049

ALARAL

La tradición culinaria vasca más auténtica

Puerto, 10 (Parte Vieja). 943 42 63 78

ARATZ ERRETEGA

Asador que rinde culto al producto de temporada.

Igara, Larraga, 15. (Ibaeta-Igara) 943 21 92 04

Arbelaitz Miramón, Parque Miramón, 943 300220

Arizandegi, R. Católicos, 7. 943 467477

Argintz Jatetxea, Plaza Ametzabarrena, 943 474246

Arnedo II. Paseo de Sánchez, 3. 943 216196

Aroka, Sierra de Alora, 5. 943 452192

Artola, Salud., -Amara Viejo-, 943 460815

Arrai Txiki, Campanario, 3. 943 431302

Arrikituen, Camino de Igara, 19. 943 219740

Arriola Asador, R. Católicos, 9. 943 457137

Arzak, Alcalde Elósegui, 273. 943 278465

Asia (chino), Segundo Izquierdo, 15. 943 270908

Astelena, Iñaki, 1, esa. Pl. Constitución. 943426275

ASTELENA 1997

Cocina vasca basada en el producto de mercado.

Euskal Herria, 3 (Parte Vieja) 943 42 58 67

Astiazaran, Irigoyen Basera - Zubietza-, 943 361229

Astoria 7, Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Afari Gastroteka, Mayor, 18. 943 447092

Atxoko, Teresa de Calcuta, 4. 943 276372

Atxiki Asador, Sierra de Aralar, 15. 943 461065

Azkena Muga, 3. Francisco, 49. 943 278183

AZKENA

Pintxos de precios diseño y mejor sabor.

Mercado de la Bileta, 36. 615 79 26 55

Bar Kursaal, Av. Zurriola, 22. 943 291150

BARBARIN

Pescados, mariscos, paellas y variedad de menús

C/ Puerto, 21. (Parte Vieja). 943 42 18 86

Barkakanra, S. Jerónimo, 20. 943 421127

BARKAIZTEGI

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

Barun, Pescadores de Terranova, 1. 943 465604

Basaiajau, Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y variedad en pintxos.

C/ Puerto, 8 (Parte Vieja) 943 42 42 72

Bay Bay, Avda. de la Libertad 37. 943 427068

Bertziana, Pza. Easo, 5. 943 474495

Berria-Bera, Gólok Galzarta Bern, 27. 943 210071

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura donostiarra.

General Artebe, esp. 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

Bidehile, San Jerónimo, 22. 9434727508

Bidehile, Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880

Bidehile, Garibai, 24. 943 493034

Bigarren, Isabel II, 6. 943 462959

Biñoz, Plaza Ignacio Mercader 943 464568

Bira Taberna, Ivara Bidea, 19. 943 210078

Bitácora, J. Zarautza, 4. 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

El sabor de las bodegas de antaño

Peña y Gorri, 13 (Gros). 943 01 13 80

BODEGÓN ALEJANDRO

Puesta al dia de la cocina tradicional vasca.

Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 71 58

BOKADO-AQUARIUM

Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA-BERRI

Alta cocina en miniatura, respetuosa y trabajada.

Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja) 943 43 03 42

BOULEVARD 9

Gran variedad de pintxos e interesantes menús

Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

Branka, Pº Eduardo Chillida, 13. 943 317096

Buenavista Cafè-Bar, 24 -Ibilbo-. 943 210600

Bulky Cafè-Bar, Pº Avels, 3. 943 214287

Cachón, S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central, Logroño, 2. 943 313272

Café Concha, Pº Concha, 12. 943 473600

Café de la Plata, Pilar Larraona, 14. 943 292076

Café Kursal, Ramón María Ll., 2. 943 321713

Café Saigon, Hotel Mº Cristina, 943 426689

CAFÉ SANTANA

Cocina ininterrompida y buenas desayunos.

Reina Regente, 1 (Parte Vieja). 943 42 21 62

CAFÉ S7TE

Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!

Javier de Barrientos, 13 (Amara) 943 46 94 00

CAFETERIA EXPRESS

R. Católicos, 12. 943 463990

CAPRICHO

Atractivos menús y generosas mariscadas.

Zabaleta, 55 (Gros). 943 32 67 34

CARAVANSERA

Paseo Juan Paster, 943 475418

CASA ALCALDE

Pintxos tradicionales y gran variedad en cazuilletas.

Mayor, 19. (Parte Vieja) 943 42 62 16

Casa Bartolo, Fermín Calbetón, 38. 943 421743

Casa Durán, Secundino Etxalosa, 20. 943 287419

Casa Guicilia, Zabaleta, 28. 943 274391

Casa Maruxa, Paseo Bizkaia, 14. 943 461062

CASA TIBURCIO

Tradición culinaria y gran variedad de pintxos.

Fermín Calbetón, 40. (Parte Vieja) 943 42 31 30

Casa Urola, Fermín Calbetón, 20. 943 441371

CASA VALLES

Buenos ibéricos, excelentes chuletas y mejor trato.

Reyes Católicos, 10. (Centro) 943 45 22 10

CASA VERCARGA

Impresionante variedad de pintxos y vinos.

Mayor, 21. (Parte Vieja) 943 43 10 73

Cascaneuces, Pº Colón, 46. 943 278839

Chomin, Imanta, Beatzin, 16. 943 317312

Claboga, Easo, 5. 943 422826

Cubi, Aldamor, 18. 943 425908

Dana-Orta, Pº Hippódromo, 15. 943 365347

Danena, Mata, 6 -Antiguas-. 943 212730

Dardara, Gran Vía, 12. 943 270363

Dimash, Isla, 4. 943 457540

DOCTOR LIVINGSTONE

Menú, ensaladas, raciones... y variedad en pintxos.

Avenida, 24 (Barakaldo). 943 57 31 58

Dito Vito, 8 (Parte Vieja). 943 420285

Dóner Kebab 1. Miracruz, 28.

Dóner Kebab 2. Sagarribia, 16. 943 367620

Dóner Kebab 3. Fusión Amilhita, 9

Duit Cervecería, Antonio Aratz, 4. 943 312717

Egosari, Fermín Calbetón, 5. 943 428220

Eibartarra, Fermín Calbetón, 24. 943 420442

Ekaitz Asador, Pº Padre Orlikaga, 13. 943 212024

El Atomo, Dique de Mandas, 13. 943 421507

El Café de Manzana, 2. 943 287176

El Doble, Paseo de Colón, 12. 943 278176

El Gavilan, Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

El Puente, Rioja, 2. 943 278269

El Quinto Pino, Pza. San Gregorio, 4. 943 426153

EL SITIO DEL MAGUEYAL

Gastronomía mexicana. Menú de día y noche.

Fermín Calbetón, 45 (Parte Vieja). 943 42 48 66

El Tokilo de Ramiro, Av. Zarautz, 19. 943 317591

Elturri, General Echagüe, 7. 943 420357

Erdoña, Autonomía, 14. 943 315969

Erreka, Camino Portués, 14. 943 210300

Errota Taberna, 1. 943 315153

Esparru, Avda. Carlos I, 16. 943 456394

Etxabe, Dikakos, 15. 943 291516

Etxabe, Dique de Mandas, 35 (Egia). 943 298254

ETAIXDE 4

Cocina tradicional y gran variedad en pintxos

Etxarria Centro, 943 69 25 37

Etxaniz, Fermín Calbetón, 29. 943 426259

Etxagusi, Pza. de la Plata, 1. 943 421602

Etxarri, Avda. Larraga, 21. 943 426054

Feng Jing (china), Balmaseda, z/g. 943 470043

Foster's Hollywood, Zabaleta, 1. 943 320988

GAMBIRINUS GARBERA

Pintxos, raciones, bocatas... y parque infantil.

C. Com. Garbera, (Ibaizburu) 943 39 64 47

Gambirinus Brexa, C. C. Brexa, 1. 943 426514

Ganbara, S. Jerónimo, 21. 943 422575

Gandarias, 31 de Agosto, 23. 943 426362

Garbera Sidrería, C. Com. Garbera, 3943538

Garbolá, Pº de Colón, 11. 943 285019

Garrazi Vegetariano, Tejeria, 9. 943 275269

GASTEIZ

Especialista indiscutible en Alubias de Tolosa.

Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta) 943 21 07 13

Gaztelu Txiki, Carriquiano, 3. 943 327997

Giroki, Enbiltear, 4. 943 421365

Goiz-Argi, Fermín Calbetón, 4. 943 425204

Gora-Bera, Gólok Galzarta, 9. 943 322477

GOROSTI

Cocina de temporada, pintxos y raciones.

Plaza del Txofe, 12. (Gros) 943 57 60 72

Gran Vía, 9. 943 271601

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones para bodas.

Paseo Guadamendi, 26. (Igeldo) 943 21 00 00

HAIZEA

Pintxos de autor

Aldamor, 8. (Parte Vieja). 943 42 57 10

HIDALGO 56

Pintxos de vanguardia y menús variados.

Paseo de Colón, 15 (Gros) 943 27 96 54

Hipica de Loiola, C. de la Hipica, 44. 943 454218

Holy Burger, Pescadería, 6. 943 223759

Hotel Amara Plaza, Plaza Pío XII, 7. 943 464600

Hotel Ezkerra, Satrustegi, 13. 943 214311

H. Monte Igueldo, Paseo del Faro, 13. 943 421021

Hotel Nido, 21 (Gros) 943 21 00 24

H. Montaña Igueldo, 21 (Gros) 943 21 00 24

H. Montaña Igueldo, 21 (Gros) 943 21 00 24

H. Montaña Igueldo, 21 (Gros) 943 21 00 24

H. Montaña Igueldo, 21 (Gros) 943 21 00 24

H. Montaña Igueldo, 21 (Gros) 943 21 00 24

H. Montaña Igueldo, 21 (Gros) 943 21 00 24

H. Montaña Igueldo, 21 (Gros) 943 21 00 24

H. Mont

GIPUZKOAN NON JAN?

Kotokxa. Campanario, 11 -P. Vieja-. 943 421904

KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea.

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

Kota 31, 31 de Agosto, 22, 943 429396

Kukuarri. Vitoria-Gasteiz, 1 (Hárranzo), 943 219077

KURSASAAR BAR

Menú del día y horario continuo de cocina.

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

La Albarca. Balleneros, 19, 943 446210

La Barranquesa. Larramendi, 21, 943 454747

LA BOULE (CASINO KUSSAAL)

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 428394

LA CUCHARA DE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pintxo donostiarra

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

LA CUEVA

Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.

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

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

La Espiga. S. Marcial, 49, 943 421423

LA FÁBRICA

Cocina tradicional actualizada y buenos menús.

C/ Puerto, 17 (Parte Vieja) 943 43 21 10

La Kabutx. Igereta, 9 (Club Náutico), 943 473682

La Madame. San Bartolomé, 35, 943 442469

La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18, 943 465293

La Minia (pizzería). Urbieta, 1, 943 427240

LA MURALLA

Acogedor local con una cocina muy personal.

Enbilerratz, 3 (Parte Vieja) 943 43 35 08

La Perla. Paseo de La Concha, z/g, 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 Góñi, 5 (Gros) 943 28 91 84

La Tabla Tierra y Mar. S. Marín, 42, 943 426092

La Torre de Pizza. S. Vicente, 9, 943 431469

La Vaca. Andreategi, 4, 943 317744

La Vaca. Avda. Libertad, 40, 943 429796

La Vaca. Miraroz, 18, 943 326937

La Venta de Curna. Avda. Madrid, 32, 943 456087

La Vida. San Marcial, 37, 943 244150

La Villa. 31 de Agosto, 3, 943 427495

La Zurría. Zabaleta, 9, 943 293886

Lanzüeg. Trinturi, 3, 943 462384

Las Vegas. Pº Colón, 10, 943 270871

Lau Haizea. Lau Haizea, 94, 943 352445

Los Riojanos. Duque de Mandas, 47, 943 270549

Lukainakaitz. Cam. Aingeru Zaldarri, 85, 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía

Julio Caro Borda, 1, 943 22 48 00

LUKAS URBIETA

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía

Urbieta, 34, 943 47 12 14

M2 Cafetería. Hondarribia, 20, 943 424169

Makrobikota Etxarkoa. Ibaizabal, 52, 943 288246

Mamma Mia. Pº Colón, 4, 943 275700

Mamisteig. Paseo Ondamendi, 14, 943 311570

MANDARIN

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.

Zabaleta, 32 (Gros), 943 32 02 17

MANEX

Pintxos, cazzuelas, raciones y buen menú del día

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

Marinela. Muñiz, 15, 943 421388

Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311783

Martillón. Lau Haizea, 33, 943 351130

MARTINEZ

La más impresionante selección de pintxos en barra.

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

Manegane. Pza. Marzapane, 1, 943 212898

Mc Donald's Bretxa. C. Com. Bretxa, 943 431148

Mc Donald's Barbería. Centro Comercial Barbería

Mei Yuan (chino). Matx, 35, 943 212787

Mendi. S. Francisco, 13, 943 287288

Mendizorrotz. Plaza Lizardia, 4, Igeldo, 943 212023

Merendero Ulla. Pº de Ulla, 311, 943 271258

Mesón Lugaritz. Avda. Tolosa, 79, 943 218503

MESÓN MARTÍN

Buena cocina tradicional y gran barra de pintxos.

Elcano, 7 (Centro), 943 42 28 66

MIL CATAS

Pintxos, menús y cordero y cochinillo asado.

Zabaleta, 55 (Gros) 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía innovadora con espectaculares vistas.

Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla) 943 27 27 07

Miramón Arbelaitz. Pº Mikelategi, 53, 943 308220

Mompson Cervecería. Sagüés, 943 277236

Morgan Serrano. 7, 943 424661

Mo-Club Usandizaga, 3, 943 289904

MUNTO

Gran barra de pintxos y gastronomía tradicional.

Fernán Calbetón, 17 (Parte Vieja) 943 42 60 88

Munto Berri. Munto, Bº Alteira

Muxara. Igara Bidea, 10, 943 310797

Naugusia Iau. Mayor, 4, 943 433991

NARRIKA

Los mejores bocatas de setas del mundo mundial.

Narrika, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27

Narubia. Zubieta, 56, 943 423349

Nestor. Pescadería, 11, 943 424673

Nikolas Asador. Zubizuri, 10, 943 217151

Nineu. Zurriola, 1, 943 003162

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

Nuevo Oládia (chino). Euskal Herria, 8, 943 427030

Olivios. Ereizaga, 4, 943 214989

Quendo. Oñate, 9, 943 420736

Ortizla. San Lorenzo, 6, 629 520602

ORIENTAL

Gastronomía vietnamita y china de alto nivel.

Reyes Católicos, 6 (Centro) 943 47 09 55

ORIENTAL II

Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.

Mantilla, 6 (Centro) 943 47 08 55

Orlegi. Portuebla bidea, 23, 943 312601

ORMAZABAL ETXEA

Bar de pintxos con un sabor y encanto especiales

31 de Agosto, 22 (Parte Vieja) 943 429207

Ostiratu. Aita Zauratz, 85, 943 213308

ORTALOS ASADOR-ERRETEGIA

Especialidad en pescados y carnes a la parilla.

31 de Agosto, 28 (Parte Vieja) 943 42 57 58

Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22, 943 276263

Tse Yang. Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TSI TAO

Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.

Paseo Salamanca, 1 (Parte Vieja) 943 42 45 05

Tutu Tún. S. Jerónimo, 25, 943 246882

Txalua. Alta Orolaga, 63 -Igeldo-, 943 214969

Txalupa. Fermín Calbetón, 3, 943 249875

Txepetxa. Pescadería, 5, 943 422227

Tximista. Pza. Constitución, 10, 943 422370

Txitxapa. Avda. Navarra, 8, 943 291506

Txitxapa Sagardotegia. Ibarraibarri, 2. Barrio Igarra

Txitxira. Isabel II, 4, 943 456960

Txitxita. Pza. Constitución, 14, 943 426619

Txitxu. Igeldo, Balmaseda, 9, 943 212979

Txoko. Martí, 12, 943 425412

Txoko. Asador Manterola, 4, 943 463491

TXOLA

Menús pintxos y raciones para rendir en el trabajo.

Portuetxe, 53 (Ibaeta-Igara) 943 31 67 84

Txomin. Asador Sideria. Pº Antzieta, 6, 943 451950

TXONDORRA

Cocina de temporada y gran variedad en pintxos.

Fernán Calbetón, 7 (Parte Vieja), 943 42 07 82

Txoxa. Kristóbal Balenazaga, 47, 943 311511

TXUBILLO

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa.

Matia, 5 (El Antiguo), 943 21 11 38

Txuleta

Producto de temporada y buena cocina tradicional.

31 de Agosto, 40 (Parte Vieja) 943 44 10 07

Txurru. Pza. Constitución, 9, 943 29181

Urecharena. Puerto, 16, 943 428352

Udama. Isbel I, 6, 943 451401

Urbano. Pío Baroja, 15, 943 317950

Urdinola. Martí, 16, 943 450410

Urdinola. Trento, 6, 943 312606

Ravoliola. Puerto, 9, 943 428745

Recalde 57. Recalde, 57, 943 463162

Regata. Euentzarrak, 9, 943 424169

Rekalde. Aldamari, 1, 943 430052

Rekondo. Pº Igeldo, 57, 943 212907

Rialto. Pza. Artillera, 9, 943 422881

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

RK. Pza. Jota. María Sert, 7, 943 313135

ROBIN BANANA

Club de sushi y cocina de autor

Secundino Estrada, 7 (Gros) 943 27 79 71

ROJO Y NEGRO

Gran variedad en pintxos y cocina ininterrumpida.

San Marcial, 52 (Centro) 943 45 18 67

Salaberria. Sidrería. I.M. Salaberria, 15, 943 456311

Salitxi. Calzada de Atapuerca, 3, 943 223310

Sant Bartolomé. S. Bartolomé, 32, 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720

S. Telmo Esp. Gastro cultura. Pza. Zubizuri, 943 573626

Sebastián. Muñiz, 14, 943 425882

Senra. Francisco, 15, 943 29 23 9819

Serrano. Igeldo, 1, 943 4293 29 23 9819

Shake (japonés). Pza. Juan de la Cierva, 1, 943 428745

Sidrón. P. Gómez, 1, 943 4242 10

Sidrón. Ameztia, 1, 943 423533

Sidrón Donostiarra. Eribarriola, 5, 943 420421

Sidrón Itxurraldea. Eribarriola, 5, 943 429204

Sidrón Txurru. P. Gómez, 1, 943 422323

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// ALTZO

Arandia. Segorete etxea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA

Arkatzite. Plaza Beltzañez, 1-8. 943 655848

Bartolome. Deunaren, 18. 943 650695

Txindoki. Ertzeta Aldo, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Arteia. Arteia, 5. 943 593094

Bambó (pizzeria). Plaza Goiko, 7. 943 300289

Burutzu. Kale Txiki, 15. 943 576308

Hiru. Juan Bautista Ero, 2-4. 943 593600

Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532

Iturri. Paseo, 943 594044

Gaztañaga. Sidrería. Bº Burutzu, 943 591968

Goiburu. Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845

Leizárraga. Kafe Berria, 39. 943 593205

Mizpiridi. Sidrería. Bº Leioz, z/g. 943 593294

San Esteban. Golburu Auzoa, z/g. 943 590693

Trainlerum. Kafe Nagusia, 6. 943 393692

Txakala. Atxarramendi, 943 591600

Txertxa. Golburu, z/g. 943 590721

Txitxbar. Zumaia Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera categoría y venta de vino

Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956

Goikoetxea. San Juan, 9. 943 651907

// ANTZUOLA

Haize-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051

Larraea. Kalebarren, 15. 943 787068

Leku Berri. Irimo Auzoa, 943 766094

Ongi Etxori. Buztintzuri, 6. 943 766349

// ARAMA

Toki Alai. Herniko plaza,s/n. 943 888953

// ARETXABALETA

Aretx Taberna. Márkole, 5. 943 791467

Anduaga. Arlabar bilbaina, 31. 943 791047

Basabe. Polig. Industrial. 943 799184

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

Berri Taberna. Durango, 26. 943 792067

Bodegaria. Narroño, 6. 943 792045

Goyarán. Solihundu, 8. 943 796357

Gurea. Durango, 32. 943 792064

Hirusta. Plaza Iñaki, 943 790657

Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803

Mathku. Bº Atxala, 943 791668

Zaraka. Pº Araba, 20. 943 790895

// ARRASATE

Aldale. Iruñorri, 41. 943 796369

Arteaga. Garagarza, 11. 943 791181

Bittori Asador. Arala Etxordia, 3. 943 795582

Bolíbide Asador. Zaragüile, 24. 943 793991

Buenuena. Jokin Zaitet, 6. 943 797960

Cassolo (pizzeria). Amazain, 2. 943 794564

Cafetería. Express. Maialen, 8. 943 798514

Dirapón Oriental. Arala Etxordia, 3. 943 712500

Elizondo. Garagarza Auzo, 943 791599

Eristarrak. Bedon, 18. 943 791013

Gaindegia. Lapurdi, 4. 943 797060

Goiz Alde Degustación. Iruñorri, 33. 943 791115

Gran Muralia. Olotora, 36. 943 791175

Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169

Kanpanzar. Kanpanzar Gain, 943 582912

Katala. Poligono Katala, z/g. 943 771080

Larrinete. Beldia, 16. 943 792215

Lortegi. Iruñorri, 7. 943 790467

Lukas. Zerkausia, Iruñorri, 11. 943 794879

Meneta. Etxepoko Etxordia, 943 796531

Mesón Manolo. Bález, 3. 943 792240

Muxibar. Biziola Etxordia, 943 791125

Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional y de mercado con toques de autor.

Bº Urbarri, 37. 943 794 49 39

Sara Merenderue. Meatzera, 943 771586

Txirrila. Taberna. Gesalbar auzoa, 943 791035

Txoko II. Olatza Lizentz, 12. 943 798580

Txondorra. Biziola etorbidea, 9. 943 794726

Uarkape. Olatza, z/g. 943 772004

Ugaran. Garagarza, 2. 943 797658

Urni. Urniarrat Etxordia, 22. 943 799524

Uxarte. Bº Urda, 943 791250

// ASTEASU

Iurreti Ondo. Henrike Plaza, 5. 943 691331

Iurzuri Asador. Alto de Andarrate, 943 580866

Matxetako Sidrería. Zebelata, 11. 943 692222

Olarrea Goikoa. Goibaltzarraga z/g. 943 690251

Patxine. Errmentari, 1. 943 691025

Sarasola Sidrería. Bebilarraga auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Alekena Sidrería. Camino Olájume, 57. 943 333333

Alorrenea Sidrería. Camino Petregui, 57. 943 336999

Amets. Poligono 26. 943 551838

Astarloa Sidrería. Txoritoekia, 13. 943 551527

Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042

Bereziarria Sidrería. Beren Aitzetx, 1. 943 555798

Bienventura Sidrería. Cami Altza, z/g. 659 100392

Bukoi Taberna. Tómas Alba, 2. 943 551204

Ekoia. Tomás Alba, 9. 943 553543

Erobika Sidrería. Erobika plazan, 19. 943 553301

Etxeberrya Sidrería. Santiago-Enea Baserra, 943 555697

Gartzerraga Sidrería. Pº Martutene, 1. 943 469674

Góiko Iurreti. Foru Enguratz, 1. 943 557867

Gurutzea Sidrería. Camino Olájume, 63. 943 552242

Ibar-Iur. Nabarra Oizte, 1. 943 332525

Ikatzka Taberna. Mayor, 32. 943 554985

Ireztza Sagardotegia. Trilo ibilbidea, 25. 943 330030

Iriquoen Sidrería. Iparlde txikia, 12. 943 550333

Kako. Mayor, 19. 943 551741

Kizki Bokateka. Nagusia, 29. 943 330647

Larrarie Sidrería. Caserío Muñoz, z/g. 943 555647

Las Vegas. Errekalde plaza, 2. 943 553498

Lizpea Sidrería. Caserío Gartzerraga, z/g. 943 468290

Matxua. Nagusia, 40. 943 550038

Mendiburu. Olájume, 21. 943 357202

Mendizabal Sídr. Olájume txikia Baserra, 943 555747

Mikelaka. Nagusia, 18. 943 551007

Mina Sidrería. Txoritoekia, 943 555220

Oñálmur. Zar Sidrería. M. Aranzadi, 6. 943 552938

Ordiaribe. Biziola etorbidea, 2. 943 552888

Petritegi. Sidrería. Petritegi Bide, z/g. 943 457188

Rezola Sidrería. Casona Iñaki, 2. 943 556567

Roxaria. Nagusia, 943 551138

Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14. 943 555746

The Robin Taberna. Plaza Iñaki, 3. 943 332342

Txinxuri Berri. Donostiarra Ibilbidea, 9. 943 333944

Yalde. Camino Olájume, 34. 943 330530

Zapalin Sidrería. Errekalde Etxea, 943 330033

// ATAUNA

Lizarrieta Parketxea. Parque Aralar, 943 582069

Trosketa. Etxabarren, 59. 943 180037

URBITARTE

Sidrería y asador, abierto en verano.

Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Herriberaria, 71. 943 180033

// AZKOTIA

Atxola Zahar. Madragera auzoa, 943 581186

Ba-Zakutia. Julio Urtijo, 11. 943 026851

Basterretxe. Basterretxe Industrialde, 943 851061

Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 552888

Geltoki. Txenbidearen Zamarria, 9. 943 852228

Ibarra. Kale Nagusia, 10. 943 850771 (Pintxoak)

Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003

Kale Nagusia, 120. 943 850017

Iztizi. Albergu auzoa, 943 853756

San Agustin. Aitzurruna auzoa, 943 853492

Suharri. Atzibarri etorbidea, 9. 943 257174

Tikuan. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)

Txikigof. Txorito auzoa, z/g. Tel.943 851008

Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZKOTIA

Anetsa. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)

Añota. Elosaia auzoa z/g. 943 812092

Barralena. Kalea, 14. 943 815754

Berri. Etxarri, 6. 943 814464

Bigeria. I. Salbe auzoa, 34. 943 812389

Bost. Erdi Aitzetx, 28. 943 810927 (Pintxoak)

Diz-diz. Engranaria nagusia, 1. 943 810097

Eskuzta Ostatura. Bº Ibarreko, 24. 943811128

Irurgi. Idefontxo Gurutxaga, 10. 943080416

Jai Alai. Jai alai etxe, Urrestilla bidea,943812271

Juntxo Txiki. Jose Artekete, 17. 943150311

// AZTEASU

Iurreti Ondo. Henrike Plaza, 5. 943 691331

Iurzuri Asador. Altzo, 14. 943 811180

Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180

GIPUZKOAN NON JAN?

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roque, 5. 943 74295
BELAUSTEGI BASERRIA

Caserío con cocina de autor y toques exóticos.

Alto S. Miguel (Carretera a Markina) 943 74 31 02

Bide-Gain. Urasandi, 11. 943 743295

El Gaucho. Errósaro, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, 29. 943 741230

Orbea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Harzubi. Olasapea, 1. 943 741244

Herri-Gain. San Pedro, 4. 943 740340

Ibai-Ondo. Parque Otxos Humanos, 1. 943 256028

Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Iruki sagardotegia. Itxala, 3. 943 206844

Jaika. Pedro Muguruza, 27. 943 741029

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 741936

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 747844

Madigan's Irish Pub. Bernardo Etxarri, 2. 943 531557

Oitzak. San Roque, 38. 943 743411

Salento. P.M. Urruña, 10. 943 740196

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

Sigma. Xulion, 1. 943 748531

Txarriduna. Erramurainde, 1. 943 740793

Usua. Parque Otxos Humanos, 1. 943 256028

Wook 999. Itxala, 3. 943 121672

// ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, 3. 943 521704

Alduña. Fuente Marcos, 3. 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7. 943 516554

Borda Berri. Campos de Listorreta, z/g. 943 529274

Deportivo. Alts Donostia, 3. 943 511047

Donostia Siderria. Zamaldebi, 8. 943 526041

Egiburu. Zamaldebi-Zentolen, 943 341931

Egi-Luze Sideria. B. Zamaldebi, 943 523905

Eguzki. Otereta, 2. 943 341225

El Txikiteo. María de Lezo, 20. 943 527701

Erreka. Zamaldebi, z/g. 943 515913

Errenteriako Asador. Pk. Mikelena, 4. 943 002468

Frantxilla. Astigarragako benta, 3. 943 11445

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

GAMBRINUS ERRENTERIA

Menú del día, **Platos combinados**, **Codillos**....

C.C. Nielsen, 10. 943 52 16 61

Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084

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

Gurkale. Txirrilla, 1. 943 003195

Irrintzi. Kapitan Enea, 943 511086

IZADI

Pintxos especiales y gran carta de poteado

Alfonso XI, 9. 943 34 06 69

K.B. Gamon. Zumardia (Alameda), 943 247404

Juli. Bera, 31. 943 51 2887

La Cepa Navarra. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Conk Ikuza, 5. 665 75540

Las Cuezas. Alta Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zubia. Magdalena, 3. 943 516441

Listoretta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorginbidea, 23. 943 529584

Mesón Extremeño. Pº Ixtella, 3. 943 511033

Mugaritz. Alura Aldea, 20. 943 522455

Ordo Sideria. Zubiaurre, 6. 943 519596

Onena. Zamaldebi, 2. 943 527977

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

Perurena. Astigarraga Bentak, 943 515252

Pizza Spiri. Monrigolle, 5. 943 522000

POLLO RICO

Pollos asados y platos combinados para llevar

C.C. Nielsen (Gambrinus), 943 52 16 61

Pollo Rico. Piscinas. Alba Berria, 943 521661

Rong Hu (chino). Olibet, 5. 943 340124

Susperregi. Zona Aludra, z/g. 943 580055

Sutondo. Poliz. Mast-Loidi, z/g. 943 344290

Tai Mah. Sorginbidea, 23. 943 529614

Telepizka. Alfonso XI, 6. 943 513651

Tey. S. Marcos, 4. 943 511052

Ur-Gain. Fanderia, 943 344245

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510096

Zamaldebi. B. Zamaldebi, z/g. 943 519001

Zuket. Pza. K. Pk. Mikelena, 943 518835

// ERREZIL

Antxonio borda. Zelatun, 943 814981

Bordegui. Errezingo gunea, 2. 943 151728

Leetea. Leetea, 943 812887

Izare, Leetea azuza, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baserria, 943 815355
Trintxera. Leetea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gatzarribia, 21. 943 714822

Maularria. Manuela, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

Otxeta. Aranburuña, 9. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714971

Txalaparta. Aranburuña, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegia Ostatura. Argindegia ebea, Ezkio, 943 720267

Itsasoa. Itsasoa, z/g. 943 880315

LAKBEOA BERRI

Excelentes menús y cocina molecular

B. Sta. Lucía, 943 72 25 52

Mandubain Benta. Mandubain, z/g. 943 882673

Asteasu. Asteasu, 1. 943 882673

Benta Lehorr. B. Asteasu, 943 73 0904

Benta. B. Asteasu, 943 73 0904

KORTA ASADOR MARISQUERÍA

Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón

S. Lorenzo, 10. 943 88 71 86

Gabiria Ostatua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINTZA

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

Oteñe. Larrañaga Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abarta. Meagaz, 943 512496

Agape-Haundi. Aitzulu, 943 104055

Asillero Asador. Portua, 1. 943 140412

Azku. Alto Meagaz, z/g. 943 105000

Balearrin. Portua, 2. 943 380911

Elkano. Herrieta, 2. 943 140204

Giroa taberna. Nagusia, 29. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Irazu Etxea. Kaka, 1. 943 140201

Kai-Kaige. Portua, 4. 943 140500

Ketaria. Txorionte, 27. 943 140194

Mayflower. Katrapona, 2. 943 140558

Nautic. Kaitza, 17. 943 140264

Nagusia. Kaitza, 17. 943 140264

Politeama. Nagusia, 29. 943 140113

S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627

Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613

Txoko. Katrapona Errengaitz, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sideria. Akarregi Baserria, 943 553495

Alberro Sideria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019

Altzuetza Sideria. Osimaga Auzera, 7. 943 551502

Aralar. Zaraia, 8. 943 331506

Arrigain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097

Artola. Unzaga, 2. 943 206348

Artzai. Zikunaga, 57. 943 330455

Belazarte Etxea. Ctra. Gorlaria, km. 943 531569

Benta Berri. B. Urumea. Arano, 943 514010

Cereales de Orio. Xirira, 4. 943 332196

Deportivo. Kardaberri, 36. 943 552629

Etximendiz Sideria. Osimaga Balerria, 38. 943 556405

Etxorri Sideria. Osimaga Balerria, 13. 943 336990

Errogaundia-Enea. Txorriga, 10. 943 330329

Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Irungo Atxegia, S. Marcial, 9, 943 628934

Iurreta, Pza. Urduñabia, 4, 943 621059

Jaiotza, Kaskotegi, 6, 943 618606

Jantxaka, Avda. Iparralde, 11, 943 620490

José Mari Etxea, Luis Mariano, 7, 943 622040

Josune, Cipriano Larrañaga, 20, 943 615154

Junkal Taberna, C. Comercial Mendibiz, 943 639831

Karrakoa, Polib. Lezamako, 60, 943 614661

Ketan, Luis Mariano, 2-4, 943 623040

Kostorbe, Avda. Iparralde, 30,

Kulunka, Uztapide Berrotarán, 7, 943 630481

La Agricola, Alkatzuz, 1, 943 626561

La Belotti, C.C. Txingudi, 943 625330

La Cansata, Plaza del Ensanche, 5, 943 618477

La Casa de Jemete, Avda. Iparralde, 37, 943 627845

La Cepa Riojana, Belaskoenka, 92, 943 626447

La Llave, Fuenterrabía, 3-5, 943 618357

La Rotonda, Zumalakarregi, 13, 943 625556

La Venta de Curro, Parque Com. Mendibiz, 943 639831

Labeo Etxea, Izquierdo, 49, 943 61964

Lagun Arteen, Serapio Mujica, 24, 943 61437

Larin, Javier Esteban Indart, 5, 943 617401

Lasaia, Muriñeira Mitxelena, 2, 943 619766

Las Ruedas, Estación, 20, 943 615426

Laxoa, Javier Esteban Indart, 943 614042

Le Mur Bar, Luis Mariano, 2, 943 628880

Leones, Serapio Mujica, 23, 943 615132

Los Cudatios, Juan Arana, 5, 943 615111

Luberti, Bº Bidassoa, 16, 943 22997

Manólo, Mayor, 14, 943 621195

Marino, Zubeliz, 6 - Bº Aranka, 943 615001

Matxinbeta, Pº Colón, 21, 943 621384

Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452

Mesón del Jamón, Fuenterribia, z/g, 943 615066

Mikel, Avda. Iparralde, 59, 943 623396

Morondo, Pauinea, 2, 943 621395

Muga, Herribide, 1, 943 615151

Naharro, Zubeliz, 13-16, 943 620071

Narao, Avda. Iparralde, 5, 943 620762

Nerea, Zubeliz, 943 631914

Novoa, Avda. Puitana, 4, 943 616064

Nuevo Salamanca, Serapio Mujica, 28, 943 613979

Oki-Doky, Avda. Pujanza, 13, 943 614564

Olá Sagardotegia, Pº Ibarra, Mikel, 102, 943 623130

Ongi Etxori Taberna, Andreamendi, 943 622909

Ortzar Cervecería, Lugar de Urzain, 4, 943 611571

Ostebi, Pza. Etxera, 7, 943 612010

Picollo, Avda. Navarra, 2, 943 630986

Patxeta, Edificio Patabo -Anaka-, 943 613924

Patrxi Asador, Sita, Elena, 4, 943 622245

Pello, Labandiar, 30, 943 630339

Pizza Queen, Centro Comercial Txingudi, 943 629934

Pollos asados a domicilio, Pinar, 1, 943 610233

Pollo Rico, C. Com., Txingudi, 943 639063

Pulana, Avda. Pujanza, 7, 943 616544

Real Unión, Plaza Ercinante, 943 615023

Romeo, Javier Esteban Indart, 943 612846

S. Marcial, Bº Behobia, 26-28, 943 633557

Sirimiri, Pº Colón, 27, 943 625752

Sotober Bodegón, Fuenterrabía, 7, 943 616023

Stop, Serapio Mujica, 6, 943 626844

Telexipiz, Lugar de Iriplien, 1, 943 619999

Tenis Txingudi, Behobia, 20, 943 627266

Toki Gozo, Pº Ibarra, 7, 943 631224

Tres Hermanas, San Marcial, 3, 943 621048

Tres J. Y. J. C. Com., Txingudi, 943 629923

TRINKETE BORDA

Cocina tradicional vasca y huevera propia.

Bº Olaberria, 39, 943 62 32 35

Trinquette, Mº Junktal Labandiar, 38, 943 621288

Txakola, Pza. Etxera, 3, 943 618328

Txangu, C. Com., Txingudi, Local 15, 943 634090

Txingu, C. Com., Txingudi, Local 13, 943 625330

Txitxu, Fuenterrabía, 4, 943 619317

Vitoria, Aretxu Etxea, 19, 943 620795

Virginia, Luis Mariano, 37, 943 612123

Vollmer, Aretxu Etxea, 5, 943 117992

Waumma s. Hobeña, 4, 943 629890

Yong Feng (japonés), Zubiaurre, 8, 943 616445

Zaisa, Área Servicio A-B, 943 623109

Zura, Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

// IRURA

Aizpurua, Nagusia, 22, 943 692708

Ernesto, Gregorio Azkotetx, 1, 943 691 432

Loatzo, Polígono Laskiberri, 1, 943 690497

// ITASOANDO

Kaxintxe, Nagusia, 27, 943 887614

Náutico, Nagusia, 13, 943 880012

// ITZIAR

Bikain, Mutxarie, 39, Itzcar, 943 199370

Burugorri, Mutxarie, 8, Itzcar, 943 199242

Ixasper, z/g, Itzcar, 943 199401

Itzcar, Bº Itzcar, 943 199061

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas.

Arraia auzoa, Itzcar, 943 60 80 52

SALEGI

Cuidada oferta gastronómica y salones para bodas.

Galtzada, 13, Itzcar, 943 19 90 04

Santuaran, Mandari, z/g, 943 199397

Txundirri-Iruna Sidrería, Mandari, 943 199369

Txomin, Mandari, z/g, Itzcar, 943 199056

Urberu Sidrería, Bº Elorrieta, 2, 943 199237

Zubikaray Buru Gorri, Muxiria, 8, 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cervecería, Pablo Muñozabal, 5, 943 372089

Avenida, Hipódromo etorbidea, 2, 943 362709

Bugat, Pº Hippódromo, z/g, 943 371412

Bungy Hamburguesería, laibekiz, 943 365607

Dakara, Nagusia, 943 575859

Errekatzox, Ctra. Etorbidea, 1, 943 365557

Gonegi, Hiribide Barlaia, 1, 943 361404

Jaiak, Nagusia, 67, 943 372760

Lare, Larrakoeite Bidea, 10, 943 361012

Lurra XXI, Nagusia, 21, 943 363956

Martín Berasategui, Lodi, 4, 943 364671

Ori Txiki, Zirkutu ibilbidea, 15, 943 370379

Otegi Sidrería, Camino Illarratza, 2, 943 365029

Paras Shangai (chino), Pablo Muñozabal, 3, 943 371883

Peña, Adarrá, 5, 943 361551

Riojanos Asador, Ustolin, 13, 943 362720

Roxana, Nagusia, 71, 943 363941

Tatí, Juan de Garai, 1, 943 371605

Tatí, Juan de Garai, 1, 943 371605

Zaldua, Pº Hippódromo, 8, 943 366620

// LAZKAO

Amebi Sidrería, Zubiri Etxea, 9, 943 162523

Batzoka, Hiriogaina, 4-6, 943 888308

Goberna Taberna, Etxelegi, 1, 943 889943

HOTEL LAZKAO

Cocina tradicional, parilla y cordero en horno de leña

Zubierroka auzoa, 17, 943 88 15 88

MAITTE DELIKATESSEN

Excelente oferta de platos preparados y menús.

Etxesq, 22, 943 08 74 76

Nerea, Uhartz, 943 08 80 88

Pipas, Lazkamendi, 943 98 880805

// LEABURU

Otxaztu Sagardotegia, Otxaztu etxea, 943 670044

/// LEGAZPI

ATXURI

Especialista en buenos menús para grupos

Legazpiko industrialde, 943 73 06 00

Andrés-Enea, Nafarros Kalea, 943 730445

AZPIKONETXEA

La mejor barra de pintxos del sur de Gipuzkoa.

Azpikontakte, 1, 943 73 13 87

Aztraria erregetzia, Aztria Auzia, 943 733622

Benta Lehorr, Aztria Auzia, 943 730094

Etxe-Eliza, 943 09 31550

Gurutxaga, Nagusia, 10, 943 731271

Kantoi Cafetería, Labatzegi, 10, 943 731457

Katilu, Euskal Herria Errepatzua, 943 081198

Lagiraketa, Labatzegi, 8, 943 730494

Lau Bide, Lau Bide, 2, 943 371249

Mandolika, Plazaola, 10, 943 731751

OLARRA

Carta informal y variada y excelentes chuletas

Parque Mirandaldea, 943 73 12 56

/// LEGORRETA

Aulia Sidrería, Bº Guadalupe, z/g, 943 860666

Barzelona Espanola auzoa, 7, 943 860206

Guadalupe Taberna, Bº Guadalupe, 1, 943 806554

Insauti, Nagusia, 2, 943 806121

Autogirr, Autopista A8, Km. 10, 943 490068

Baleto, Aran Eder bidea, 16, 943 491304

// LEINTZ-GATZAGA

Aratz, San Inazio, 2, 943 741371

Gaia-Zain, Alto de Arlaban, 943 715522

Gatzaguna, Zelai, 943 714767

Gure Ametsa, Alto de Arlaban, 943 715164

Ostatu, San Inazio, 3, 943 715371

Sorain Etxea, Santiago de Compostela, 3, 943 715398

// LEZEAL

Bide Alda, Bº Ergoien, 943 492112

Bidebitarte Sidrería, Aragua-Núcleo, z/g, 943 492101

Bikain, Zubazaran, 9. Ugaldebitar, 943 492749

Erreka, Ctra. Errekalde, 943 490087

Esnoa, Zubazaran, 72, Ugaldebitar, 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en pleno centro de Oizartza.

Pubutxoera kalea, 2, 943 49 32 36

Fortaleza, Camino Ergoien, 15, 943 491029

Ganbara, Euskal Herria, 2, 943 494256

Gofe, C. Com., Carretera, 943 491241

Goko-Etxe, Bº Ugaldebitar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.

Pza. Bizkaia, 7, 943 49 32 26

Inbitxu Asador, Bº Ugaldebitar, 943 491100

Irribarri Asador, Camino Ergoien, 9, 943 490041

Iru Bild, Elorriondo, 2, 943 490201

Irunderri, Bº Albariz, 1, 943 490535

Iasisti Sidrería, Rafael Picabea, 52, 943 260656

Kapeo, Tornilla, 21, 943 491254

Lala, Laredo, 3, 943 493839

Lantzin Hotel, Ctra. Madrid-Irun, km. 49, 943 492000

Lushe, Ugaldebitar, 35, 943 492101

Marcos, Zelaiamur-Pola, Ugaldebitar, 943 494390

Masusta, Olagarri, 9, 943 490412

MATTEO

Cocina de calidad con toques actuales.

Iturritxu bidea, 2, Bº Ugaldebitar, 943 49 11 94

Mendiñola Cafeteria, 943 492106

Merka Olaberria, 2, 943 493020

Miren Taberna, Domingo, 1, 943 491227

Nuevo Alzamora, Ctra. Madrid-Irun, 54, 943 491196

Olatzola, Tomilla, 2, Bº Ergoien, 943 492050

Olliden, Polig. Lantzin, 2, 943 493 490701

Ordo Zelai Sidrería, Caserío Orla, Zelai, 943 491686

Pagoa, Bº Ergoien-Papalegoa, 943 492613

Palk, Etxe-Ergoien, 33, 943 490915

Plikoleta, Bº Gurutz, 33, 943 491333

Sorondo, Sorondo Etxe, 18, 943 490574

Toki Alai, Bizarria plaza, 2, 943 492120

Tolare, Tomilla, 20, 943 490701

Treku, Apdo. Bidea, 13, 943 362402

Txikiderri Sagardotegia, Astigarraga Bidea, 943 490768

Usategieta Hotel, Matalburu avenida, 15, 943 260531

Zuberotx, Beldokos, 1, 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta, Olaberria kasko, 24, 943 880002

CASTILLO HOTEL-JATETXE

Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.

Ctra. Madrid-Irun, Km

GIPUZKOAN NON JAN?

Carretera de Aranzazu, z/g, 943 78 13 06
Zotz, Bº Zubillaga, 2, 943 783545
Zurrust, Bidebarren, 6, 943 716296

// ORDIRIA

ALDASORO

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

ALTAMIRA

Gastronomía catalana en el corazón de Goierri.
Altamira kirolgunea, 685 79 47 55

ECHANIZ

URDAIBAI

2.943 880023

HAIZEA

Gudarien Etorbidea, z/g, 943 883960

HERTZA

APUERO

z/g, 943 160471

MARTÍNEZ

El restaurante del mercado de Ordizia

Santa María, 10, 943 88 06 41

MUÑOZ

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

Euskal Piota, 3, 943 08 58 24

OIANGU

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// ZESTOA

Aguetin, Okerra, 5-8. 943 147194
Arcenoa Hotel, S. Juan, 16. 943 147040
Balneario de Gestóna, S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero, Iraeta, 943 147344
Iraeta, Errola ebeza z/g. 943 147067
Katzaoia, Caserío Katzabia, z/g. 943 147684
Landa, Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentz, Iraeta, 2. 943 147198
Portu, Erdialde, 1. 943 147096
Txindurri, Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeleite, Zarate Bidea z/g. 943 633983
Atxulondo, J. Aregi Pza - Elbarrena, 943 694490
Belaritz Jan, Belatxegi Baserrin, 943 696480
Elizondo Pantxikane, Pza. P. María Olano, 5. 943 691893
IRIARTE
Cocina tradicional. Carnes y pescados a la parrilla.
Pza. Pedro Mari Olano, 1. 943 69 25 37
OLENTZO
Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.
Carretera Izturil-Asteasu, 943 69 37 50
Pasus, Elbarrena, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri, Pza. Pedro María Olano, 1. 943 691936
Tokiz-Eder. Bulangeli Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIÀ

Abegi-Leku, (Zelai Talasso Hotel), 943 865166
Algiorr Sidrería. Puerto deportivo, 943 865617
Basuña Asador, Patxiña Etxezarreta, 25. 943 862073
Bedua Asador, Bº Bedua, 943 861051
Bodegón Golk, Errerena, 9. 943 861391
El Cíervo, Errerena, 20. 943 861405
Iriondo, Txikiendit, 38. 943 861390
Jesukoa, Bº Olikia, z/g. 943 861739
Juariñi, Basadi, 3. 943 143118
Kalari, Pza. Upela, 8. 943 862517
Lagun Artea, Estazioki, 23. 943 861394
Lubaki, Basadi, 15. 943 143484
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617

Muniñosoro, Ctra. GI-2633, km 7.-Olkina- 943 147683
Talai-Pe Asador, Faro Zumai, 943 861392
Talaiá, Santiago Auzoa, 943 143370
Tomas, Pza. Eusebio Gurutzeaga, 8. 943 860571
Txortena, Olikia plaza, z/g. 943 861052
Zalla, Upela plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel, Playa de Iztuñen, z/g. 943 865166
Zumaia Hotel, Iraeta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander, Piedad, 16. 943 721821
ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE
Hotel-restaurante centenario con una cuidada cocina.
Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11
Ezkutarra, Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirukia Kafetegia, Piedad, 16. 943 721757
Iburretx, Piedad, 14. 943 720819
Kabila, Legazpi, 5. 943 726274
Korta Taberna, San Gregorio, 20. 943 722786
Saski, Piedad, 4. 943 721397
Txurru. Argiako taldea, z/g. 943 721043
Zelaikoia. Secundino Esnaola, 6. 943 724626

AVISO

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



¿Buscas restaurantes?

¿Buscas recetas?

¿Buscas la información gastronómica más actual?

www.ondojan.com



¡tu gastronet!

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

ZUM
edizioak

PLACERES GASTRONÓMICOS



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

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

La calidad es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. **Aurkene Etxaniz y Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico de Bellota de Guijuelo y de Jabugo cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesús del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes, quesos** de excepción de ambos lados de la muga, **foie gras y patés**, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas** de bonito y antxoxas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...**Ongi 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 Cardeña (morcillas de autor), aceites de La Golosa, Casa Emilia (antxoxas de Santona)... una gran selección de Quesos, su gama de embutidos de D. O. Guijuelo, D. O. Teruel y sus embutidos procedentes de la caza (Cerdo 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, tés 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, semfermentados, 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 modelos"? ¿Te atreves con un té verde con Aloe Vera o un té negro con trufa? Todo ello y más es posible en Gourmet, así como adquirir las **teteras, tazas, o accesorios para café y té** más originales y bonitas del mercado. gourmet12.blogspot.com



PLACERES GASTRONÓMICOS



BACALAO URANZU: ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

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

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en 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 Uranzu, 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, Carrilleras, 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 bacaladadas 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 Uranzu una corta pero cuidada variedad de productos delicatessen como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Guindillas de Ibarra, Hongos, Pimentón, Sales... Más información en Facebook y en bacalaosuranzu.blogspot.com



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

Esta pequeña carnicería atendida de manera personal, amable y profesional por Jon Garmendia atesora mucho más de lo que parece, destacando su gran variedad de quesos: más de 50 tipos de quesos de toda Europa: Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeler y Sbrinz suizos, Taleggio, Peccorino y Mozzarella de Italia... así como Idiazabal, Iratí, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En Carnes, destacan las Chuletas de vaca vieja, la Temera 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 DONOSTI

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

Dirigido por los hermanos Ciaurriz Iraizoz, del bar Baztan (Ver sección "Restaurantes"), Baztan Gourmet cuenta como buque insignia los productos de la prestigiosa y centenaria Pastelería 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, Patxarán, Orojo 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 provinciales, 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 CARÍNIO)
**¡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
Ormaiztegi 2006 y 2º premio en Beasain 2008)



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

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



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 elaborarlos 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 páginas web www.kenkosushi.es y www.kenjitakahashi.com

H
H+
P*

DORMIR EN **GIPUZKOA**_N 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



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

Situado sobre la ladera del Monte Igueldo, 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 añan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta, con alma y un servicio exquisito.

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

TELLERIARTE 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 **Ferrea de Mirandaola** y a 15 minutos en coche se puede acceder a **Oñati** y el **Santuario de Arantzazu**. Asimismo, son accesibles a pie el pantano de Barrendiola y la **cordillera de Aizkorri**, que ofrece incontables opciones de senderismo. Parking propio.

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

HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN

pensiones
con
Encanto

www.pensionesconencanto.com

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

Iztueta 9, esq. Iparragirre (Gros)

943 32 78 00

alida@pensionesconencanto.com



AIDA

KURSAA

ITXASOA

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

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

San Juan 14

943 42 01 32

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/Urbieta 34 - DONOSTIA
T. 943 47 12 14

Y TAMBÍEN 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

