

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 220: abril 2023



MARCO REAL

47

CALIDAD . TRADICIÓN . SABER HACER



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



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



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



Steak Tartar
Restaurante Belaustegi Baserría
(Ver receta en pág. 21)

ondojan.com

Nº 220 Abril 2023
ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com
Impresión Leitzaran Grafikak
Depósito Legal: SS-1097/03
josema@zumedioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia
Redacción: Josema Azpeitia e
Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Lito Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Carol Archeli, Carolina Rin, Txemari Esteban, Carlos Lahoz, Ainara López y Javier Étayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,
Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

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



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

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

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

estúpido concienzudo

MESAS VACÍAS

El “No show”, forma como se conoce internamente a la práctica, a veces consciente y malintencionada, de realizar una reserva en un restaurante y no presentarse a cubrir la misma ha saltado al candelero a lo largo del último mes debido al pleito mantenido por un notario bizkaitarra contra el restaurante Amelia de Donostia que cobró al “despistado” cliente la friolera de 510 euros por no haber avisado de la cancelación de su reserva. Un juzgado de primera instancia dio finalmente la razón al restaurante con lo que el demandante no solo no recuperó el dinero cobrado sino que tuvo que asumir las costas del juicio. Este hecho ha hecho surgir otro debate, el de la conveniencia de que al hacer una reserva se exija un adelanto del coste de la misma que no sería devuelto en el caso en el que el cliente no acudiera y no avisara sobre su renuncia a la reserva.

Más allá de la cantidad abonada por el protagonista de la anécdota, que ha ocupado a veces el centro del debate, ha quedado claro que la mayoría de los hosteleros y, nos atrevemos a decir, el público en general, aprueban la medida ya que a un restaurante le supone un gran problema esta lacra que a veces alcanza proporciones insospechadas. En no pocas ocasiones los hosteleros y restauradores han tenido que rechazar grupos de clientes al tener todas las mesas reservadas y cuando son conscientes de que algunas de ellas van a quedarse vacantes por la no afluencia del reservante, ya es demasiado tarde para suplirlo por otro, con



lo que el restaurador pierde lo que hubiera ingresado por la mesa, cuando no todavía más porque hay ocasiones en las que incluso hacen compras de más o contratan personal extra para atender a reservas que se quedan al final en agua de borrajas.

En este ejemplar de Ondojan.com hemos hecho una encuesta a varios hosteleros y hosteleras que, en muchos casos, no ven muy clara la implantación de una fianza al hacer la reserva. Consideran incluso que puede hacerles perder clientes.

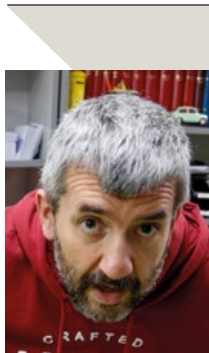
Pero, si al reservar un hotel, un avión, un concierto, un espectáculo... estamos acostumbrados a adelantar el importe del mismo... ¿Por qué sería un problema implantarlo en Hostelería? Los restaurantes de la Galaxia Michelin llevan ya años haciéndolo, por lo que no debería ser un problema hacerlo en el común de la restauración. Estoy, estamos convencidos de que los clientes lo comprenderían.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 220 IN MEMORIAM: ATXEN JIMÉNEZ 04 REPORTAJE: NO SHOW 08 EN PORTADA: BELAUSTEGI BASERRIA 16 DURA LEX 24 TURISMO GASTRONÓMICO 26 LA RUTA SLOW 28 CERVEZA ARTESAMA 32 DI... VINOS 32 ARTE LÍQUIDO 34 DIETÉTICA 38 AINARA LÓPEZ 40 ITSASOTIK 42 MENÚ PICANTE 44 ENTREVISTA: CARLOS LAHOZ 46 JAKITEA: URKIOLA ERRETEGIA (BEASAIN) 50 SAGARDOTEGIAK / SIDRRERÍAS 52 LA SENDA DEL PINTXO: ARATZ 58 A LA CARTA: RITA / ARÍNZANO 60 GUÍA RESTAURANTES GIPUZKOA 62 RESTAURANTES DONOSTIA 82 ORENDAINGO OSTATUA 97 RESTAURANTES EUSKAL HERRIA 98 LISTADO RESTAURANTES 100 PLACERES GASTRONÓMICOS 107 DORMIR EN GIPUZKOA 110 CON LAS MANOS EN LA MASA: ASIER MARTÍNEZ 112

ATXEN JIMÉNEZ: LA GRANDAMA DE LA COCINA NAVARRA



**JOSEMA
AZPEITIA**

Periodista
gastronómico

Desde el pasado 21 de abril el mundo es un lugar un poco más triste. Ese día nos acostamos con la noticia del fallecimiento de Ascensión Jiménez Esquiroz, Atxen Jiménez, impulsora del Restaurante Tubal de Tafalla, fundado como bar por sus padres y llevado por ella a la máxima expresión tanto culinaria como social, una tasca de pueblo que en sus manos pasó a convertirse en el que fue, durante muchos años, el restaurante más importante de Navarra llegando incluso a enarbolar durante una larga temporada una estrella Michelin.

Atxen llevaba ya más de cinco años retirada de sus responsabilidades al frente del restaurante por motivos de salud, pero su labor al frente del mismo había sido tan intensa y tan decisiva que salvo quienes frecuentaban con regularidad el establecimiento, el común de los mortales seguía uniendo el Túbal a la multiubicua presencia de esta mujer que con su arrolladora personalidad hacía funcionar con la precisión de un reloj suizo todas y cada una de las secciones de su casa.

Y es que Atxen cocinaba, compraba, administraba, decidía, atendía, recibía, despedía... Atxen era el alma y la gasolina del Túbal, el engranaje de todos sus apartados, una fuerza de la naturaleza capaz de solventar todo tipo de retos y dificultades sin perder la sonrisa y arrugarse el elegante vestido con el que invariablemente acudía a diario a sala tras finalizar sus labores de cocina.

Trabajadora incansable, madre, abuela, hacendosa guisandera, dama de la cocina navarra, alegría de la casa... Atxen dotó de calidad, personalidad y humanidad al que hoy, de la mano de su hijo Nicolás Ramírez Jiménez, sigue siendo uno de los mejores restaurantes de Euskal Herria. Atxen nos hizo sentir, siempre que tuvimos el placer, la grandísima suerte de acudir a su casa, como si estuviéramos en la nuestra. Esta mujer enamorada de su trabajo y de su familia exultaba oficio, elegancia, don de gentes, cariño... no hay máster de sala que enseñe a ser como esta mujer que tan pronto se remangaba para tomar comandas, como se vestía el mandil para preparar el mejor patorrillo del mundo, como se marcaba unas suites de piano para la clientela que la quería como a una madre.

Con Atxen desaparece una referencia insustituible, una persona que rompió moldes y alegró miles de estómagos agradecidos, una manera de ser que cada vez escasea más, un modelo de empresario de hostelería que, como subraya acertadamente su hijo, "nunca trabajó por el dinero" y que, precisamente por eso, convirtió su establecimiento en una máquina de hacerlo...

Descansa en paz, Atxen, nunca desaparecerás de nuestra memoria gastronómica, siempre seguirás viva en nuestra mente y en nuestro corazón !!

Imposible desligar, por similitud física, por cariño, por respeto mutuo, la figura de Atxen Jiménez y la de su hijo, Nicolás Ramírez, orgulloso continuador de la labor emprendida por su madre y heredero de su arte en los fogones. Ambos conformaban y, en el fondo, seguirán conformando el corazón de este templo de la gastronomía. (Fotografía: Ritxar Tolosa)





Atxen Jiménez fue uno de los máximos exponentes de un fenómeno hostelero que se dio en Navarra hace más 40 años: una serie de mujeres de una raza única que se desenvolvían en la sala como diosas, que definieron una gastronomía navarra elegante y sofisticada, con un carisma único, y que además fueron auténticos talentos como empresarias. Nos ha dejado una rubia irrepetible, una mujer visionaria e icónica, una Dama de la Gastronomía navarra... Atxen, eres leyenda!

CRISTINA MARTÍNEZ "GARBANCITA", *gastrónoma*

Mi querida e inolvidable Atxen. En todos los años que te conocí siempre me sentí a tu lado como pez en el agua y aunque no tenía tu talento con el piano nunca me cansé de escucharte. Cuando vino la Cantante Sabina Puertolas a la fiesta del Cuto Divino pasé un día memorable porque entre tu menú exquisito y la bondad de tu hijo Nicolás y su profesionalidad habéis conseguido que siempre que vamos al Tubal parezca que vamos a nuestra casa. Atxen, guárdame un sitio en el Cielo que quiero ser allí tu pinche de cocina. Recibe el recuerdo y el amor de tu amiga Angelita.

ANGELITA ALFARO, *cocinera, Pamplona*

Atxen fue siempre una mujer maravillosa, generosa y demostró siempre su amor por su familia y compañeros de profesión. Gracias a Atxen la cocina navarra no tiene fronteras y el legado que nos ha dejado continúa presente con sus hijos y el equipo del Tubal

ELENA y JUAN MARI ARZAK, *Donostia*

El encuentro con Atxen y Nicolás para que formaran parte de mi libro « Sublimes Produits par des chefs et des producteurs

PALABRAS PARA ATXEN

du Pays Basque » fue un día único. Fue un placer descubrir la personalidad de Atxen, pequeña mujer pero muy grande por su alma y su pasión por la gastronomía. Atxen hizo vanguardia en la temporalidad de los productos, llevando a las verduras a la excelencia de los productos de alto nivel como el caviar, la langosta... Dedicó varias décadas a poner en valor los productos locales utilizándolos en una cocina creativa e inigualable. Nunca olvidaré su maravilloso plato de "Crêpes de borraja", tan elegante como sencillo... Una gran artista, Atxen.

CATHERINE MARCHAND, *periodista gastronómica de "La Semaine du Pays Basque"*

Atxen... siempre que pienso en ella la primera imagen que me viene a la mente es la de su eterna sonrisa y ese gesto siempre dulce en el rostro de una gran mujer luchadora la cual nos ha dejado un gran legado gastronómico. Siempre ha tenido palabras amables para todos, haciéndose un huequecito eterno en nuestros corazones. Recuerdo una conversación con ella hace unos años en la que me contaba que el secreto de la tersura y luminosidad de su piel con su edad no era otro que usar una gota de aceite de oliva virgen extra cada día que se aplicaba en el rostro. Allá donde esté seguirá entre cazuelas y fogones con esa sonrisa que atrapa... Cuánto la vamos a echar de menos!

SILBIA REDONDO, *cocinera y gastronoma*

Con el fallecimiento de nuestra querida Atxen Jiménez, la Academia Navarra de Gastronomía -y por ende todo Navarra- ha quedado huérfana de su matriarca gastronómica de los tiempos modernos. Atxen ha sido una maravillosa mujer capaz de sacar adelante ella sola todos sus proyectos vitales con la mayor brillantez, sonrisa y elegancia, tanto humana como estética. Madre y abuela queridísima, "robó" a su familia el tiempo suficiente para emprender en un mundo de hombres, y logró que su restaurante, su sala y su cocina, partiendo de producto cercano, autóctono y de temporada, fueran una referencia para todo buen comidista español. Además, sin alharacas, nos fue introduciendo discretamente en la cocina "moderna", sin despegarse de sus raíces. Comer en el Túbal ha sido y seguirá siendo una de las mejores experiencias que uno puede vivir. Gracias y hasta siempre, Atxen.

ANA LAGUNA, *presidenta de la Academia Navarra de Gastronomía*

Desde el primer momento que conocí a Atxen en el antiguo Túbal, me causó una buenísima impresión, de mujer con un carácter emprendedor. Ninguna tarea le asustaba y formó un gran equipo, empezando con su marido y luego con su hijo, que

en cocina ha funcionado de una manera fantástica. Imposible olvidar su faceta social, cómo se entretenía con los clientes de toda la vida tocando el piano, cantando... Siempre la recordaré con muchísimo cariño como una mujer alegre, muy trabajadora y muy amante de su familia.

MARI MAR CHURRUCA, presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía

Claro ejemplo de pasión hacia la Gastronomía Navarra. Figura del matriarcado de guisanderas. Su legado continúa a buen recaudo en su Túbal con la nueva generación. Vuela alto, Atxen... Gracias por tanto!

LUIS SALCEDO IRALA, cocinero. Restaurante Remigio, Tudela

Atxen Jiménez fue un ser excepcional. Su inteligencia natural, su capacidad de trabajo, su ilusión contagiosa, su sencillez, su simpatía... convincente como muy pocas personas, como escasos profesionales. Por eso recogió con creces el éxito en su esplendor culinario: Túbal fue uno de los dos restaurantes notables del país que figuraba en Lo Mejor de la Gastronomía y que más clientes tuvo durante 4 décadas. Llenos diarios y admiración del público, que la aplaudía y quería. Fue la gran Señora de la cocina popular navarra en ese tiempo. Su pantagruélico patorrillo; su primoroso costillar de cordero al chilindrón; sus expresivos ajoarrieros con mariscos o caracoles; sus espectaculares alcachofas fritas con tocino ibérico, hongos, cigala y almendras; sus immaculadas menestras de verduras de invierno y primavera al dente; sus legendarios crêpes de borraja con almejas en salsa verde; sus pulcrísimas pochas con verduras; sus sabrososas alcachofas a la plancha con papada; sus primaverales espárragos salteados con perretxikos y lechuzuelas; sus buñuelos al viento; sus ancestrales fricagea y sopa cana... Una historia de la gastronomía navarra... inolvidable. Nunca olvidaremos tanto placer, tanta felicidad, tanta amistad. Conquistaste la Plaza Mayor de Tafalla y a gourmets del mundo entero.

RAFAEL GARCÍA SANTOS, crítico gastronómico

Atxen es un ángel, una luz que todavía nos ilumina y que en nosotros sigue presente con su sonrisa, su amistad, su guitarra, sus canciones. El Restaurante Túbal fue su casa, su hogar y a todos nos hizo sentir ese calor de hogar. Excepcional como persona y como cocinera. Gracias Atxen!

MANOLO CHOCARRO, Director General de AEHN (Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra) 1978-2019

Siempre he tenido una gran amistad con ella y con su hijo Nicolás. Ha sido una mujer increíble, una mujer muy grande en todos los sentidos. Una mujer que amaba su profesión,

una mujer que sabía estar, trabajadora, luchadora incansable, elegante, buena cocinera, buena guisandera y muy amiga de sus amigos. Tuve el placer de coincidir con ella como jurado en varias ocasiones y era una maravilla compartir con ella esas jornadas. Atxen ha llevado la gastronomía navarra a todos los rincones del mundo con mucha pasión, con mucha dedicación, con una filosofía de defender las verduras y el producto local tan grandioso que tenemos en Navarra. No tengo palabras para describirla. Fue una grande de la Cocina Navarra. La llevaré siempre en mi corazón porque para mí fue como una madre profesionalmente hablando.

JAVIER DÍAZ, cocinero. Restaurante Alhambra, Pamplona

Persona siempre muy ligada a las Cofradías Gastronómicas, nuestra Cofradía del Espárrago de Navarra la nombró por ello Cofrade de Honor en su segundo capítulo en 1992 celebrado en el Monasterio de la Oliva. Fue, sin duda, el "alma máter" del Restaurante Túbal.

ENRIQUE SÁNCHEZ SACRISTÁN, presidente de la Cofradía del Espárrago de Navarra

Hace aproximadamente unos 35 años, a finales de los 80, surgieron varias iniciativas organizadas por la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra y otras instituciones. Por aquel entonces yo había oído hablar de los restaurantes que destacaban de Navarra pero muchos no los conocía, hasta que alguien tomó la iniciativa de que todos los que por allí salseáramos los conociéramos. Y fue en la visita a Tafalla donde tuve la oportunidad de descubrir el Restaurante Túbal y conocer a Atxen. Ese día me dejó una huella imborrable porque hubo dos cosas que me impresionaron mucho: una, el restaurante, una casa señorial, con clase, repleta de cuadros y arte por doquier. Y la otra, conocer a Atxen, una mujer que nada más verla me causó un gran impacto. Su gran personalidad, su elegancia, su hospitalidad, su generosidad al enseñarnos todos los secretos del comedor y de la cocina, sus orígenes, la historia de sus comienzos en el negocio y, cómo no, su gran pasión por esta profesión. Nos contaba que a primera hora de la mañana bajaba a la cocina y trabajaba en los fogones hasta tener la mise en place lista para seguidamente asearse, cambiarse y bajar al comedor como una dama, fina y elegante. Pero no acababa ahí su papel, sino que además, en determinados momentos, una vez acabado el servicio se sentaba delante del piano y era capaz de transformar una velada gastronómica en un recuerdo difícil de olvidar para los clientes que han tenido la oportunidad de vivir estas experiencias. Ésa era Atxen, el alma máter del Túbal, una mujer que transmitía, contagiaba y derrochaba felicidad a sus clientes, una mujer única que sentía una gran pasión por lo que hacía.

ÁLEX MÚGICA, cocinero



Reservas anuladas sin cancelación

LA LACRA DE LA RESTAURACIÓN

Josema Azpeitia

Sábado y domingo al mediodía. Únicos dos momentos en los que el restaurante se llena. Todas las mesas están reservadas y el teléfono no para de sonar. Los responsables del local han dicho ya a más de 20 personas que no hay sitio para comer. Sin embargo, una mesa reservada para 4, para 6, para 8 personas permanece vacía. Los clientes se retrasan. Finalmente, los clientes no se presentan. No han llamado para anular la reserva y no cogen el teléfono y, si lo hacen, se hacen los suecos. El restaurante ya no puede llenar esa mesa con lo que, claramente, ha perdido dinero, y mucho. Pero no pueden reclamarlo. Es uno de los grandes problemas del sector de la Hostelería y la Restauración, un tema siempre en boca de los profesionales del ramo que, sin embargo, apenas trascendía a la opinión pública... hasta que el restaurante Amelia de Donostia ha ganado un pleito tras haber cobrado a un cliente 510 euros por tres reservas que no fueron anuladas. El sector está de acuerdo, de manera unánime, con la decisión del jurado así como buena parte de la opinión pública que empieza a ser consciente del problema. Hemos hecho una encuesta entre restauradores y hosteleros para que nos cuenten su experiencia y su opinión al respecto y, como es habitual en este tipo de iniciativas, hay respuestas para todos los gustos.

PREGUNTAS A LOS HOSTELEROS:

- 1.- ¿Os han fallado muchas veces reservas que no llaman para anular?
- 2.- ¿Cuál es la mayor o más perjudicial que recordáis?
- 3.- ¿En alguna ocasión habéis podido hablar con el cliente que se había "escaqueado"? ¿Cuál fue su reacción ante vuestra queja o reclamación?
- 4.- ¿Tenéis la costumbre de cobrar una señal por adelantado a las reservas?
- 5.- ¿Creeis que debería establecerse por ley el cobro de un adelanto para realizar una reserva?



ANGEL DE LA CHICA

Bar Arrikitaun, Donostia

1. Afortunadamente no. Estimativamente no llegaría al 1%.
2. Una mesa de 15 personas en la prepandemia.
3. Por lo general, no contestan a nuestra llamada. Urgencia médica, avería con el coche, etc... como en el colegio.
4. No.
5. Complicado asunto. Verás, nosotros no somos restaurante, somos taberna y no creo que sentara bien a nuestros clientes este tema. Soy de la opinión que no hay que legislar absolutamente todo, de hecho somos el segundo estado de la UE con más leyes.



CARMEN COBREROS

La Mera Mera, Donostia

1. Bastantes.
2. Una reserva para 16 personas, eran 3 mesas de las únicas 6 de las que dispone mi local. De las 3 que quedaron libres 2 de ellas solo sirven para 2 personas. Era un domingo al mediodía, te puedes imaginar a la cantidad gente a la que dije que estaba completo... una gran putada.
3. Hablé con la persona que había hecho la reserva y todavía la tía se decejonaba y que menudo cabrón su colega Gorka que le había dicho que había llamado él para anular la reserva. Que ella estaba deseando venir

a comer y que si le guardaba la mesa venían 4 a comer, que esperara una hora que estaban en Anoeta!!!! En fin que tenía yo muchas ganas de esperarle media hora para que apareciera y darle un par de tortazos que es lo que se merecía. Me limité a colgar el teléfono. Eso sí, el número lo dejo grabado en mi teléfono con el nombre de VETADO. Así todos los compañeros saben que no se le coge nunca más.

4. No, nunca hemos cobrado.

5. Pues creo que no, manda huevos, confío en que la gente tenga un mínimo de educación y respeto por el trabajo de los demás!!! Igual es mucho confiar? Me da bajona.



EDUARDO RUBIO

Cafetería Garibai 21, Donostia

1. Algunas, muchas no, un 25% pero en Fiestas, Semana grande, etc...
2. 10 tortillas variadas, pues a regalar a los clientes ya que no se guardan: es todo hecho en el día y con huevos, no huevina.
3. Pues una vez una señora mayor, pero está perdonada. Es habitual y se le pudo pasar.
4. Si es gente que pide en el bar y no es habitual siempre por adelantado. Si son habituales no.
5. Sí, pero eso ya en restaurantes, ya que fastidian mucho si el producto es fresco y de temporada y si son mesas grandes.





EDUARDO BRETÓN

Bar Iturrioz, Donostia

1. Alguna sí, pero no muchas
2. No recordamos pero sí hay un par de ellas que nos fastidió.
3. Sí, incluso alguna que se han ido sin pagar, unas cuantas, y fastidia mucho ver cómo nos toman el pelo.
4. Nuestros clientes nos suelen pagar cuando nos encargan cosas que van a llevar más tarde o al día siguiente.
5. Por ley no sé, me parece un poco duro por lo menos en nuestra clase de establecimiento, pero puedo comprender que en otros sí lo necesiten.



ESTEBAN ORTEGA

Bar Bergara, Donostia

1. Nos fallan muchas veces las reservas.
2. Ha habido varias, pero que recuerde la última un guía que reservó para un grupo de 40 personas y no se presentaron.
3. Sí en alguna ocasión hemos hablado con el cliente, pero si son guías dicen que dependen del grupo y que se les ha hecho tarde, y otras disculpas, pero lo más normal es que no te atiendan el teléfono cómo nos ha

pasado la última vez con un pedido de pintxos.

4. No tenemos costumbre.
5. Lo vemos primordial.



ESTHER VALLÉS

Bar Haizpe, Donostia

1. Sí nos ha pasado a menudo.
2. Hace poco nos encargaron 18 bocadillos, los hicimos y no se presentaron.
3. Cuando he llamado no me han cogido, o no habían dejado el teléfono.
4. Hace un tiempo que cuando me reservan tortillas o bocadillos cobro o el precio completo o la mitad por adelantado.
5. Cuando leí en prensa lo de Villa Favorita me pareció exagerado, pero al pensarlo fríamente, creo que tiene razón. Deberíamos cobrar por adelantado al menos el coste de los alimentos que vamos a adquirir para esa reserva.



HARITZ JAUREGI

Restaurante Txola, Donostia

1. Sí, suele pasar de vez en cuando.
2. No suelo tener reservas muy grandes. En estos últimos años sí que he tenido un par de anulaciones sin

avisar, pero eran mesas pequeñas así que la pérdida no ha sido muy grande.

3. En una ocasión me dijeron que habían tenido que ir al hospital (habrá que creerlo). En otra me dijeron que no habían reservado... y yo le dije que entonces cómo es que tenía yo su teléfono... pero les da igual.

4. Yo no suelo cobrar.

5. Habría que pensar igual en cobrar cuando son grupos de más de 10. De todas formas, yo he empezado a pedir el teléfono cuando reservan y mando un whatsapp la víspera y me va mucho mejor.



JOSU LANDA

Argindegi Ostataua, Ezkio

1. Han fallado alguna que otra. Además en nuestro caso se lía la gente entre nuestro ostatu y el de Itsaso.

2. De todo, incluso hasta algún simpa hemos tenido. Una vez nos hicieron una reserva para 25 personas con pollo de caserío y todo y resulta que habían reservado en dos sitios. Pero por un casual les pillamos y les hicimos pagar el género. Ni tan mal. Y también pasa mucho que te reservan para 10 y vienen 4, que reservan para 8 y vienen 6, que no te especifican que algunas personas son niños...

3. No, no tenemos costumbre aunque a veces nos dan ganas.

4. Creo que sí, cada vez lo tengo más claro, sobre todo viendo cómo se porta la gente. Deberíamos cobrar por adelantado la mitad del precio del menú.

JUANJO MARTÍNEZ DE RITUERTO

Restaurante Agirretxea, Ezkio

1. Muchas no, pero alrededor de 6 veces de unas 4 personas cada una.

2. En octubre nos reservaron una mesa de 10 personas, el restaurante estaba lleno y dijimos a más de 20 personas que no.



3. La mayoría de las veces hemos llamado y no han cogido. Una vez después de mucho insistir nos cogió el hijo y nos dijo que su padre no estaba, (qué risa Maria Luisa... y el móvil olvidado en casa, ja, ja...)

5. No tenemos hábito de hacerlo, pero al reservar por teléfono es muy complicado, sobre todo en restaurantes como el nuestro.



MANUEL ENCISO

Asador Mutiloa, Mutilva, Navarra

1. Pues sí. Casi todos los fines de semana nos pasa. Entre semana la gente se preocupa más en anular, pero el fin de semana anula la memoria y la gente no se acuerda. La respuesta siempre al conseguir que te cojan es la misma, "lo siento". Nadie pregunta a ver si tiene que pagar algo.

2. Una mesa de 12 que dos días antes nos habían confirmado que venían.

3. El pasado domingo, una mesa que me falló. Le llamo, no coge, le vuelvo a llamar. Al día siguiente le llamo, no coge, le vuelvo a llamar. Le mando un whatsapp. No me contesta. El miércoles al final me coge y me suelta una parrafada sobre que el marido ha tenido un accidente viniendo de Zaragoza y que se siente acosada por mis whatsapps y mis llamadas y que va a

escribir una reseña negativa sobre mi restaurante... en fin, una puta vergüenza.

La reacción siempre es que se les ha olvidado, que iban a hacerlo... excusas varias. Yo trato de explicarles el daño que hacen, pero creo que les da igual.

4. No tenemos costumbre, pero deberíamos hacerlo..

5. Sí que creemos que debería de hacerse por ley. 20 euros por persona a descontar de la cuenta final podría estar bien. De hecho, nos encantaría que se estableciera.



MIKEL MAYÁN

Asador Aldanondo, Donostia

1. La gente que reserva por teléfono, que además suele ser cliente, no falla. Suele llamar para anular, a veces llaman con poco tiempo pero por lo menos ves que hacen el esfuerzo para llamar. En cambio en más problemático la gente que reserva a través de motores de reservas tipo The Fork, Trip Advisor, etc... a esa gente le importa un bledo que le pongan un no show, son personas a las que les importa un carajo anularte la mesa 5 minutos antes de la hora. Estos sí hacen realmente daño. Como es tan impersonal y no hay que dar la cara, pues adelante. Posiblemente es gente de paso a los que les da igual la falta de respeto que conlleva no presentarse.

2. En mi caso quedarnos con una mesa colgada de 10 personas un día festivo con el comedor lleno y mandando gente para atrás

3. Sí, en alguna ocasión sí he hablado con la persona que no se ha presentado y te pone cualquier excusa, (no llegábamos de viaje, tuvimos problemas con el coche, ya llamé para avisar y hablé con un compañero tuyo...) mentira cochina.

4. No tenemos costumbre de cobrar una señal, pero cada vez esto es más habitual... habrá que meditar si cobrar por adelantado algo o no.

5. En lo que me gustaría hacer hincapié es en cómo se lavan las manos las plataformas de reservas tipo The Fork. Bien se preocupan de cobrar comisiones por cada mesa que se reserva a través de ellos (cobrando comisión por cada cliente de la mesa, da igual si come un plato único o no). Creo que la ley debería actuar sobre estas plataformas ya que los no show suelen ser casi siempre reservas a través de ellos, y si fallan sus clientes, al que le dejan el culo al aire somos nosotros. Bien se preocuparían ellos de que esto no pasase tan habitualmente.



NICOLÁS RAMÍREZ

Restaurante Túbal, Tafalla

1. Lamentablemente. Principalmente los fines de semana. Es casi raro que no falle una mesa.

2. Ninguna en concreto. Principalmente mesas grandes, de 12-14 personas. Lo que más duele es cuando no acuden en días que estás completo y el teléfono no para de sonar. Dices a muchísima gente que no y luego te fallan 3-4 mesas. La pérdida por comensal en mi caso puede ser 50-60 euros, que es el ticket medio en fin de semana. Hace apenas un mes nos falló una mesa de 14. Llamaron dos días antes para añadir una persona más y confirmar que sacáramos la tarta, les llamé y estaban comiendo en Olite. Que había sido una confusión, esgrimieron.

3. Normalmente no responden, cuando lo hacen hay de todo, un imprevisto familiar y no hemos llamado por la trascendencia del tema y lo hemos olvidado (enfermedad, etc.)... también te dicen que llamaron para anular y te dejan con la duda de si fue así realmente... "lo siento pensaba que había llamado mi pareja o mi primo..." Otras veces te dicen que han llamado y nadie ha respondido, o te dicen que no han reservado nada y que te habrán dado el teléfono equivocado... de todo.

4. No cobramos nada pero lo estamos valorando. Lo único es que esto implica más tiempo de atención

telefónica para pedir el número de tarjeta, etc... pero terminaremos haciéndolo ya que las consecuencias económicas de estas acciones son muy grandes al final del año.

5. No sé si es necesario que se establezca por ley. Cada restaurante debe hacer lo que crea más conveniente. El público en general avala esta implantación, ya que normalmente cuando reservas acudes. En el sector hotelero es algo habitual y nadie se queja por ello.



PABLO LOUREIRO
Casa Urola, Donostia

- 1.** Pues desgraciadamente sí, se está poniendo de moda el reservar en varios sitios a la vez y no llamar para anular.
- 2.** Que recuerde yo una mesa de 12 comensales que encima nos pidieron una tarta de cumpleaños y ni rastro.
- 3.** Normalmente no cogen el teléfono cuando les llamas, el que lo coge te dice que pensaba que había anulado, que se le ha pasado...
- 4.** No solemos cobrar señal, eso sí, si un grupo es grande, que no solemos coger muchos, sí les pedimos un 25 % del coste del menú por adelantado.
- 5.** No sé si por ley, pero algún mecanismo para disuadir a los que realizan estas prácticas es necesario. Y ya se están añadiendo a algunos motores de reservas.

SEBASTIAN LIÑEIRO
Ex Casa Maruxa, Donostia

- 1.** Cientos de veces
- 2.** Me dejaron una mesa tirada de 14 personas. Iban a venir a las 14:45 así que no pude rellenar las mesas.
- 3.** Sí, pero te dicen que han tenido un accidente, que ha habido un problema con el hijo... ellos nunca han llamado.



- 4.** Jamás lo hacíamos. Eso solo lo hacen los hoteles.
- 5.** Por supuesto.

SERGIO HUMADA
Txixardin, Lasarte-Oria

- 1.** Me alegra que me hagas esa pregunta... es una de las lacras de nuestro sector desde siempre. Se ha tocado poco el tema pero siempre ha estado ahí. No acaba de respetarse el oficio o creo que no se entiende el daño que hacen acciones así.
- 2.** Hay mesas grandes que duelen más porque aparte del producto, has traído personal extra que por supuesto tienen que cobrar el día venga el cliente o no. Y duele también los días que has dicho que no a otras reservas y podías haberlas recibido.
- 3.** Cuando llamas en el momento para ver si se están retrasando o ha pasado algo no te suelen responder el teléfono. Al día siguiente ya estás en otra cosa y es mejor no disgustarse.
- 4.** Yo creo que habría que hacerlo aunque a algunos nos perjudicaría, ya que o lo hacemos todos o mucha gente no te haría la reserva y llamaría a otro restaurante que no pidiese señal. No está en nuestra cultura pagar por reservar para comer, aunque sí para dormir, viajar, un espectáculo, un servicio...
- 5.** No creo que haga falta legislar. No hay leyes en



otros ámbitos. Hay que sentar las bases para que se respete nuestro servicio como cualquier otro.



WILLIAM ARISTIZABAL
Restaurante Bakar, Irun

1. Sí, muchas
2. Sin ir más lejos, hace unos domingos 13 personas, y ni contestar al teléfono.
3. "Lo siento, se me había olvidado..."
4. Ahora mismo si la reserva es de más de 10 pax cobro 10€ por persona por adelantado.
5. Sí, debería hacerse.

XABIER ZABALETA
Aratz Erreteria, Donostia

1. Pues bastantes veces
2. La mayor faena que recordamos, una víspera de San Sebastián una mesa de 8.
3. Hace muy poco llamamos a una que nos falló y nos dijo que se le había olvidado.
4. No cobramos y la verdad es que es muy complicado para nosotros.
5. Algo debería hacerse, porque aunque no lo parezca esto es mucho más de lo que parece, porque no solo es lo que pierdes... es que a veces contratas personas extras para atender esas mesas y te fallan dos o tres...



GURE EGUNEROKO OGIA
EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

- BASERRIKOAK** Caseros
- ZEREALDUNAK** Cereales
- OPIILAK** Bollos
- BIOLOGIKOAK** Biológicos
- BAGETAK** Baguettes
- TXAPATAK** Chapatas



Notre Pain

Aukera ezazu gustokoen duzun ogia eta erreserba ezazu zure dendan.
50 ogi motatik gora duzu aukeran.
Elige el pan que más te guste y reservalo en tu tienda.
Tienes más de 50 variedades a elegir.



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



NUESTRO SANTO Y SEÑA: EL PATO

Desde 1994, en Aurki somos especialistas en foie gras y productos del pato. Todos estos años de experiencia con nuestros clientes nos han hecho trabajar con el máximo rigor de calidad, ser altamente eficientes en el servicio y conocer las necesidades del mercado en cada momento. A pesar de las dificultades por la gripe aviar, hemos podido atender a todos nuestros clientes. Nos preocupamos mucho por el cuidado de los patos en las granjas y como no, en su alimentación siempre con maíz semi-cocido para su cebado. Así conseguimos productos como nuestro "Foie fresco extra" y nuestro "Foie mi-cuit" que son santo y seña de la empresa desde hace ya 29 años. A su vez, ofrecemos una amplia gama de productos frescos del pato como magret, solomillo, jamón curado y loncheado, muslos confitados, manchones, mollejas y escalopes de foie ultracongelados y en diferentes gramajes.

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

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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA Y TEXTURAS

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS ASIÁTICOS Y MEXICANOS



**COMERCIAL
AURKI**

Productos del Pato • Alimentos selectos

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

BELAUSTEGI BASERRIA:

LA CASA DE IOSU Y XABI

Si hay un lugar ineludible en cuanto empieza a despuntar el buen tiempo, ése es Belaustegi Baserría, el paradisíaco caserío dirigido por Iosu Muguerza y Xabier Albizu. Si ya de por sí la casa natal de Iosu, su cuidado interior y su entorno se las traen, en la temporada estival, hace ya no pocos años, es instalada una imponente jaima en su zona de terraza que dota de sombra, cobijo y frescura a un espacio en el que la gastronomía también se cuida de una manera especial.

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa

BELAUSTEGI BASERRIA

Alto de San Miguel (Carretera Elgoibar-Markina)

Tf: 943 74 31 02 - ELGOIBAR

www.belaustegi.com





Belaustegi es uno de los espacios más singulares que podemos encontrar en Gipuzkoa. En un momento en el que los restaurantes alejados de los centros urbanos llevan varios años con la luz de alarma encendida debido a que la tendencia a prescindir del coche sumado al recrudescimiento de los controles de alcoholemia hacen que la gente cada vez se desplace menos para comer, este precioso caserío sigue poniéndose a tope todos los días y no necesita para ello tirar los precios del menú del día u ofrecer nada que se salga de lo normal para atraer a la gente.

Eso sí, si algo no es Belaustegi es convencional. La decoración está cuidada al máximo dando a todo el espacio una **sensación tremendamente acogedora**, ya estemos en la recogida zona de barra o en su comedor principal, que no por grande deja de ser coqueto y

“goxua”, al igual que lo son sus muy especiales **reservados para 6, para 5 y hasta para 2 personas**, habilitados en lo que fueron las dependencias originales de este viejo caserío donde vio la luz el chef y propietario, Josu, una persona cuya imponente estatura contrasta con su carácter afable y humilde. Y es que Josu es de esas personas que a pesar de levantar dos metros del suelo pasa desapercibido allá donde va, volcando toda su fuerza en sus guisos y preparaciones donde derrocha arte y expresividad a raudales.

Nos lo mostró el pasado 20 de abril cuando acudimos a su casa y pudimos disfrutar de una opípara comida en la terraza, ya cubierta con la **espectacular jaima** que instalan todos los años llegadas estas fechas. El homenaje consistió en una sucesión de platos en los que primaba el color, la temporalidad y la cercanía, empezando





por unas sabrosas pochas con guindilla como detalle de temporada, siguiendo con unos succulentos espárragos cocidos y planchados con cardo, continuando con dos preparaciones de pescado como fueron el jugoso atún ahumado con reducción de teriyaki y salsa de ostras y la vieira sobre un fondo de vaina apio y cebollino cubierta de un jugoso carabinero cocido en el propio caldo de sus pieles con reducción de coco y terminando con dos piezas de carne tales como el steak tartar que decora la portada de este ejemplar de OndoJan.com y cuya receta os ofrecemos en las siguientes páginas, y un exquisito corzo estofado que dejó más que clara la capacidad guisandera del veterano chef de Belaustegi.

Por supuesto, no faltó el dulce en esta casa que hemos calificado de "goxua". Éste consistió en dos de los más solicitados postres de la carta del local: la copa de tres

chocolates con helado de vainilla y su tarta de queso, elaborada al más puro estilo donostiarra.

Además de estas exquisiteces, la actual carta de Belaustegi ofrece **otras tentaciones** como la Cecina de bisonce con queso de Mausitxa, el Queso de cabra con jamón de pato, cebolla caramelizada, sésamo y miel, el Cochinillo confitado a baja temperatura con sus jugos o todo tipo de pescados a la parrilla. Los postres cuentan con una atención especial en esta casa con ejemplos como el Tiramisú, el Goloso de queso con frutos secos y helado de yogur, la Tarta Sacher, la Torrija caramelizada o los Frutos rojos con fondo de pasta quebrada, crema de limón y helado de mango.

Belaustegi es, sin duda, un lugar para el disfrute de los sentidos, un oasis de tranquilidad perdido en los montes del Bajo Deba que merece ser visitado y degustado.





Las imágenes de esta página muestran los platos comentados en las páginas anteriores, una muestra más que evidente de la técnica, la expresividad y el color imperantes en la cocina de Josu Muguerza. La degustación, además, estuvo acompañada de una excelente selección de vinos, otro punto muy bien cuidado en esta casa. Comer a la **carta** en Belaustegi tiene un precio aproximado de 60 euros. Asimismo, este restaurante ofrece un cuidado **menú del día** de lunes a viernes compuesto por platos de categoría de carta al precio, con bebida incluida, de 19,80 euros (24,20 euros en terraza). Por lo demás, toda la semana está también disponible su colorista **menú degustación** al precio de 48,40 euros (bebida aparte). Belaustegi Baserria cierra los martes por descanso semanal.



Steak Tartar

El plato que decora nuestra portada es una preparación no muy habitual en nuestros restaurantes que Josu, siempre atraído por la gastronomía internacional, gusta de elaborar e incluir en sus menús.

INGREDIENTES:

(Para una ración -ideal para compartir-)

- 225 g de carne de vacuno
- Pimienta rosa
- Pimienta blanca
- Pimienta negra
- Pimienta gris
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Un chorrito de salsa Perrins
- Unas gotas de angostura
- Un chorrito de ketchup
- Media copita de Cognac
- Sal gruesa
- Picante oriental (u otro picante al gusto del consumidor)
- Yema de huevo de caserío

ELABORACIÓN:

Cortar la carne a cuchillo muy finamente y colocarla en un bol para mezclarla con el resto de ingredientes salvo el huevo que se añade al final. En el caso de Josu, éste usa una mezcla de cuatro pimientas e incluso hasta una quinta, pero no tienen por qué ser

La receta de...

Josu Muguerza
BELAUSTEGI BASERRIA
(Elgoibar)



necesariamente las mismas, pudiendo cada cual hacer su propia mezcla.

Asimismo, Josu Muguerza utiliza unas gotitas de picante oriental para aportar un poco más de "vidilla" al plato, aunque cada cual puede optar por el picante de su gusto o, sencillamente, prescindir de él.

Una vez realizada la mezcla, dejar reposar entre 3 y 4 minutos en el cuenco antes de colocarlo en el bol o recipiente en el que lo vayamos a servir y añadir, en el último momento, una yema de huevo de caserío. Se sirve acompañado de dos pipetas, una con aceite de oliva y otra con Cognac.

ENERTY

ASESORES ENERGÉTICOS
Euskadi - Navarra - La Rioja - Madrid

OPTIMIZAMOS LA ENERGÍA
DESDE LA TRANSPARENCIA

San Francisco 21 - Galerías - Oficina 9 - DONOSTIA
email: direccion@enerty.es - web: WWW.ENERTY.ES

- 1 Optimizamos tu contratación en Energía, Gas e Iluminación
- 2 Asesoramiento Profesional y Continuo
- 3 Servicios Totalmente Gratuitos
- 4 Optimización de Gastos Generales de Empresas
- 5 Proyectos de Eficiencia Térmica y Fotovoltaica (Llave en mano)

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

Tf. 943 44 20 38 - 666 86 00 52

GOIERRI

zerbitzuak eta
alokajamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16
Dolarea 943 88 98 88
Guregas 943 80 54 80
Kattalin 943 88 92 52
Kikara 943 88 62 34
Mandubiko Benta 943 88 26 73
Salbatore 943 88 83 07
Urkiola 943 08 61 31

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55
Pilarrena 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
Zeizilonea 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia 843 73 97 97
Martinez 943 88 06 41
Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGAROTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbirtarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88
Guregas** 943 80 54 80
Igartza* 943 08 52 40
Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58
Zeizilonea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOKAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89
Petit Goierri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18
Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi ... 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91
Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa ... 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte
..... www.ordizian.com

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11

www.goierriturismo.com



IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETATIO ZENTROAK

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

- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.es
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.net
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus



943 16 18 23



Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

● ÉSTE VA DE PROPINA

Hace unos días leía en un periódico la noticia de la indignación de una camarera estadounidense por la propina recibida de unos clientes españoles, ya que, por lo visto, aunque sí habían dejado propina, no le parecía suficiente. Dejando de lado el habitual ego norteamericano que impulsa a los estadounidenses a imponer sus

costumbres a todo el resto del mundo, y las malas formas de las declaraciones de la camarera, lo cierto es que siempre he encontrado muy atinado el dicho de "donde fueres haz lo que vieres". Al otro lado del charco, lo adecuado es dejar una propina de entre un veinte y un veinticinco por ciento de la cuenta, y así viene especificado en las notas, y es impensable que un comensal no lo haga. Este carácter obligatorio tiene mucho que ver con las nóminas de los trabajadores y el derecho laboral.

En los EEUU, meca de la democracia representativa, la legislación laboral es bastante distinta, es una colección heterogénea de leyes federales y estatales, y se centran básicamente en los motivos de despido, el salario mínimo, el derecho a sindicarse y a la huelga y la no discriminación, pero la legislación es difusa y cada estado puede mejorar las condiciones básicas que impone la ley federal. Según la propia web del Departamento de Trabajo, en Estados Unidos, para un camarero, el salario mínimo básico combinado en efectivo y propinas es de \$7.25, mientras que el "crédito de propinas" es de \$5.12 por hora. Esto se refiere a que el empleador tendría que pagar al trabajador si éste no recibió al menos esa cantidad en propinas por hora durante un período de pago.

Por otro lado, la remuneración mínima en efectivo es de \$2.13 a nivel federal. Tomando como ejemplo un estado turístico como Florida, según la legislación, este estado forma parte



de la lista de los que exigen que los empleadores paguen a los empleados que reciben propinas un salario mínimo en efectivo por encima del exigido por la Ley Federal de Normas Laborales Justas (\$2,13/hora). Por eso, en el gigante norteamericano, las propinas forman parte del salario, y los trabajadores se esfuerzan por prestar un buen servicio que les sitúe en la parte alta del porcentaje socialmente pactado. De ahí la importancia de las propinas y el consiguiente enfado de la camarera.

En nuestro país, y en Europa en general, cada trabajador recibe un salario según convenio, que prevé todos los conceptos, por lo que las propinas se configuran como un premio a un servicio especialmente bueno, y se entiende como algo voluntario. Aunque por lo visto algunos locales de Madrid y Barcelona están empezando a sugerir las propinas adecuadas en las cuentas.

Personalmente soy partidaria de reconocer en forma de propina el trabajo de quien nos atiende con excelencia. La que escribe estas líneas, que fue camarera antes que abogada, agradecía enormemente que le dejaran una propinilla, no sólo por la cantidad en sí, sino por el reconocimiento que ello suponía a mi trabajo, y eso que, en mis tiempos, las camareras extra no siempre teníamos derecho a entrar al reparto de las propinas, pero de esa y otras malas costumbres ya habrá tiempo y artículos para hablar. Mientras tanto, queridos lectores, rásquense un poco el bolsillo, y agradezcan cuando les tratan por encima de los estándares, su camarero se lo agradecerá.



CONSULTING T&U ABOGADOS

Despacho especialista en: • **Laboral y Seguridad Social**

- Civil
- Penal

Paseo Duque de Mandas 35. DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN. 943 45 63 35 info@consultingtu.net

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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

www.urbitartesagardotegia.com



Nere Ariztoy
Consultora de turismo

EL VINO MÁS ESPECIAL DE BODEGA K5

Dicen que lo que se rodea de belleza acaba siendo bello y que la buena energía que transmite un lugar, se contagia a todo lo que allí se realiza. Tal vez estos sean algunos de los motivos por los que me encanta visitar la **Bodega K5**.

Situada en un paraje espectacular, a 300 metros de altitud, desde donde se disfruta de unas maravillosas vistas del Puerto pesquero de Orio y del famoso Ratón de Getaria, **la finca de 30 hectáreas** (15 de viñedo y 15 de preciosos caminos y bosque de robles, hayas y castaños) se ubica en

Aia, a un paso de otra maravilla de la naturaleza, el parque de Pagoeta, el otro motivo por el que ya van unas cuantas visitas a la bodega, creo que lo tendréis claro.

Siempre es un placer disfrutar de sus txakolis **KPilota y K5**. Y a partir de ahora, también del nuevo miembro de la familia, **Kaiaren 2016**, un vino especial, fruto de aquel año en el que los contrastes térmicos hicieron que alcanzara una maduración lenta, pero a su vez excepcional. Ante la excelente calidad de aquella uva, el equipo de Bodega K5 decidió separar una parte de la producción para crear un vino único. Y lo han logrado.

Seis años más tarde y después de un cuidadoso proceso (48 meses de crianza sobre lías finas y maduración en botella de 24 meses más) acaba de ser presentado en sociedad este vino **monovarietal** (Hondarribi zuri), elaborado en exclusiva a partir de mosto flor tras una maceración prefermentativa en frío. El largo tiempo de crianza sobre lías hará que se convierta en un excelente vino de guarda, cuya evolución habrá que ir observando con detenimiento porque apunta maneras.

Un vino con gran volumen y glicérico en boca, complejo



en sabores gracias a su larga guarda. A pesar de su edad, es un vino fresco debido a su buena acidez y también un genial acompañante gastronómico.

La **edición limitada de 6.739** botellas es otro buen motivo para hacerse con una cuanto antes. No os arrepentiréis.

[IG @bodegak5](mailto:IG@bodegak5) www.bodegak5.com

(catas, visitas, baños de bosque, experiencias premium)



Zurrumuru
KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

Prensa nacional y extranjera
Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones

C.C. La Bretxa (Parte Vieja) • Tf. 943 42 79 77 • DONOSTIA



Lo nuestro es la Higiene®

**GANAR ES GRATIFICANTE
PERO MÁS LO ES DARTE**

el mejor servicio

COMPROMISO
 EQUIPO
 CALIDAD
 MEDIO
 AMBIENTE
 HIGIENE
 EXPERIENCIA
 LIMPIEZA
 TRABAJO
 TRAYECTORIA
 PASION

Desde 1982 ofreciéndote **SOLUCIONES**
PARA LA LIMPIEZA, LA HIGIENE Y
EQUIPAMIENTO PROFESIONAL

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



Lo nuestro es la Higiene®

Síguenos en

www.roldannetya.com



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

~~~~~  
Junto al restaurante  
puede visitarse “La  
Robleđa de los Sue-  
ños”, único bosque  
visitable del país  
que unifica obras de  
arte en sus robles  
~~~~~

DE RUTA SLOW POR ARCOS DE QUEJANA

Cada vez nos maravillamos más de la suerte de país que tenemos de Norte a Sur y de Este a Oeste. En primer lugar, por la naturaleza que nos rodea, por nuestro mar Cantábrico, por sus variopintas comarcas... Hoy nos acercamos a una de ellas, la del Valle de Aiala en territorio alavés colindando con Bizkaia. Nos acercamos hasta Quejana donde convergen tres aspectos que, desde una óptica Slow Food, nos apasionan: el arte, la cultura,

y la gastronomía, que casi, casi... vienen a ser lo mismo, ciertamente. Hoy nos centraremos en la primera.

Invitados por el “alma mater” del Hotel-Restaurante “Arcos de Quejana”, **Angel San Mamed**, conocemos en primer lugar “La Robleđa de los Sueños”, único bosque visitable del país que unifica obras de arte en sus robles. En el año 2020, Arcos de Quejana cumplía 25 años y este gallego de Allariz afincado en Euskadi desde hace media vida ideó que el Bosque Solidario podía vestirse para la ocasión con colores vivos y además sus robles engalanados podían hermanarse con diferentes causas sociales para así cobijar bajo sus ramas aquellas causas que preservar e incentivar. Dicho y hecho: hoy en día son ya 26 robles, 26 pintores y 26 asociaciones/fundaciones benéficas las que conforman el proyecto cuya Comisaria es **Sonia García**, y que, además, cuenta con el pintor **José María Pinto**, como gran “culpable” de reunir a las personas que, con su arte, poblan esta robleđa.

Por cierto, ya se puede ver y tocar, en parte, este espectáculo gracias al original libro de arte específico de “La Robleđa de los Sueños”, en el que se ilustra el trabajo de los pintores en el bosque, sus sensaciones en el momento de pintar, su propia interpretación de su obra y cómo se germinó la idea. En este homenaje a la obra de los artistas han intervenido **José María Arenaza**, catedrático de Historia, **Massimiliano Tonelli**, catedrático de arte.

Y ya que estamos allí, qué mejor que dejarse llevar por el menú gastronómico de un restaurante como “Arcos de Quejana” que tiene el certificado Slow Food por su apuesta por los productos de tempora-



da. Un restaurante que es más bien un Palacio del siglo XVII, con obras pictóricas de artistas, exposiciones temporales de pintura... Y ojo que el exterior del hotel acoge el mural “Homenaje al Japón” y la gran escultura-fuente “Flor de Vida” de otro artista de renombre como es **Santxotena**. Y en breves fechas verá la luz también el Conjunto Monumental de Quejana.

Pues eso... arte y gastronomía. De esta última hablaremos otro día...

Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)



*"Ez dugu inor baino
hobeagoak izan nahi,
atzo egindakoa
hobetzea baizik".*

*"No intentamos
ser mejor que nadie,
sino mejorar
lo que hicimos ayer".*



MACERACIÓN
CARBÓNICA



EDICIÓN
LIMITADA



BLANCO VIURA

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





Lito Leibar

HOPA Beer Denda - Donostia

BEER SUMILLER

¿Quién no ha estado en un restaurante con un sumiller atendiéndote o no ha oído hablar de ellos?

Según la wikipedia, un sumiller es un experto en maridaje que conoce qué vino casa mejor con una comida u otra. También se encarga de administrar la bodega del restaurante, del control de los vinos y de su correcta conservación.

Dispone de amplios conocimientos de geografía vitivinícola, de la cosecha, de la crianza, de la industria del vino y de su comercialización. También conoce los aspectos legales de las denominaciones de origen.

¿Y qué es un **beer sumiller**?, exactamente lo mismo que el sumiller que nos viene a la cabeza, aunque queda claro que su mundo es la cerveza artesana.

Se trata de una persona que, además de un conocimiento exhaustivo de los diferentes estilos de cerveza y sus características en la cata, controla la materia prima, el proceso de elaboración, envasado y distribución, sabe sobre aspectos gastronómicos y sensoriales, y empatiza con el consumidor final. Son como navajas suizas, en una misma figura tienes todas las herramientas necesarias. Nos van a transmitir cultura cervecera a través de catas, de maridajes, de formación al personal de hostelería, para que no solo sean tiradores de cañas, sino que además te hagan disfrutar de una una experiencia inolvidable.

Son consejeros que pueden estar en todo el ámbito de la cerveza artesana. En una fábrica para decidir desde qué materia prima es mejor para un estilo concreto hasta qué línea seguir según sus procesos de elaboración. En hostelería, para indicar cómo servir cada estilo de cerveza, en qué recipiente servirlo, su conservación, su maridaje perfecto... se podría decir que son traductores entre el mundo de la cerveza artesana y el consumidor final.



¿Y cómo llegar a ser un beer sumiller? Por supuesto, estudiando. Puedes formarte, por ejemplo, en *Sabeer*, o también sacandote el *Certified Cicerone* en escuelas de hostelería, primero formándote como sumiller de vinos y luego especializándote en cervezas. Hay muchas posibilidades de disfrutar de tu mayor pasión y convertirlo en tu profesión.



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos y festivos 13 h.



Sábados, 17 h.



BAI REFORMAS (Idiazabal)

EXPERIENCIA, SERVICIO Y PROFESIONALIDAD

“En nuestra empresa, lo que se habla es lo que se hace” es la frase que emplea **CRISTIAN ILBAN**, responsable de Bai Reformas, para expresar la seriedad de esta casa que dirige desde 2013, aunque su experiencia data de antes del año 2000.

Son, por lo tanto, 10 años los que Cristian lleva dirigiendo Bai Reformas, pero más de 23 los de su experiencia en un sector del que conoce todos los recovecos: “Antes nos dedicábamos más a la edificación, pero ahora sobre todo trabajamos reformas. Eso sí, una reforma no es solo el baño o la cocina, hay **reformas integrales, reformas parciales**, reformas de locales comerciales, fachadas, locales de hostelería... también reformamos **caseríos**, algo que se nos da muy bien, y podemos construir una casa de arriba a abajo”.

Un equipo integral y especializado

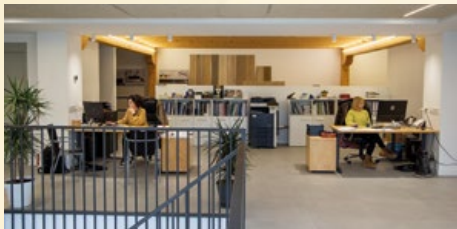
Para llevar a cabo todas estas labores, en Bai Reformas cuentan con una plantilla de **más de 15 personas** especializadas en todos los ámbitos: “Tenemos fontaneros, pintores, pladuristas, electricistas, carpinteros y albañiles. Salvo la fabricación de ventanas, nos encargamos de todos los aspectos de una obra. Y la mayoría de la gente que utilizamos están en plantilla, no son subcontratas. Así no estamos pendientes de gremios externos y cumplimos los plazos acordados”.

Diseño 3D, asesoramiento... y realidad virtual

En Bai Reformas no se limitan a acometer las obras. Desde hace más de 10 años cuentan en su plantilla con una **diseñadora** de interiores, Nagore, gracias a la que elaboran planos y preparan **diseños en 3D** para mostrar al cliente cómo quedará su reforma. “No sólo reformamos. También aportamos ideas para mejorar las obras. Ofrecemos, incluso, la posibilidad de usar la **realidad virtual**. Ponemos unas gafas al cliente y este puede ver cómo será su baño o cocina y moverse por él” comenta orgulloso Cristian. Y, por supuesto, en Bai Reformas colaboran también con **arquitectos e ingenieros** para los trabajos que requieran de un servicio técnico especializado.

Nuevo local en Idiazabal

Para ofrecer un mejor servicio a sus clientes Bai Reformas cuenta desde julio de 2022 con un completo **tabellón** en el polígono Goardi de Idiazabal en el que además de una **atención personalizada** pueden verse ejemplos de baños y cocinas ya terminadas y los materiales que se utilizan (cerámicas, maderas, puertas, mamparas...). “Otra ventaja que ofrecemos” subraya Cristian, es que nosotros mismos **fabricamos** los muebles de cocina en el estilo que necesite el cliente: moderno, rústico, mezclado... a gusto del consumidor”.



Bai Reformas

BAI REFORMAS

Tf: 943 887 640 - 677 577 339 - www.baireformas.com

Exposición: Goardia Industrialdea, 4 - IDIAZABAL



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

SIDRA NATURAL JAUREGI

La sidra natural Jauregi debe su nombre al apellido de la familia del caserío illarramendi que se construyó a principios de 1662. Empresa familiar que se dedica a la actividad sidrera desde 1984, fue entonces cuando se realizaron las primeras elaboraciones de la sidra natural en el antiguo caserío de Andoain, actualmente se elabora en la siedería Etxeberria de Astigarraga.

Astigarraga se ha considerado desde siempre el pueblo de la sidra. Sus tierras siempre se han caracterizado fértiles e idóneas para la cosecha de la manzana, posteriormente para la fabricación de la sidra, poco a poco la elaboración de sidra fue ganando terreno y comenzó su comercialización y distribución.

Sidra natural Jauregi se ha convertido en un referente en la elaboración de sidra natural manteniendo el carácter familiar al servicio de la tradición, el respeto y agradecimiento a su fiel clientela.

Fácil de beber, viva, de buen sabor y de color limpio y claro. Con un punto de aguja cuando rompe con el vaso y un sabor dulce y ácido a la hora de beberla.

Sidra obtenida como resultado de la mezcla de diferentes tipos de manzanas silvestres como Txalaka, Urtebia, Judeline, Judor, etc. Debido a su elaboración siguiendo el método tradicional puede contener poso.



GANA UN LOTE



**bacalaos
uranzu**

Tu tienda de bacalao online
www.bacalaosuranzu.com



DEL MEJOR BACALAO

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

CADA LOTE ESTÁ COMPUESTO DE:

1 Bacalada de 3 Kg.

**1 Kilo de Bacalao
desmigado**

**1 tarro de Miel de las
Hurdes**

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

SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES

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

- 1> ¿Por qué nombre se conoce también al "Filete selección" de bacalao?
- 2> ¿Cómo se llaman los dos responsables de Bacalao Uranzu?
- 3> ¿Se vende bacalao desalado en los puestos de Bacalaos Uranzu?

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

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

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

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



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

EL FUTURO DE LA COCTELERÍA: ELEGANCIA, TÉCNICA Y RAPIDEZ

Como ya sabéis, para mí la **coctelería es el Arte Líquido de la gastronomía**, pero no

solo eso sino también es una ciencia y una cultura en sí misma. El acto de mezclar bebidas para crear deliciosos cócteles es una tradición que se remonta a siglos atrás, y que sigue siendo popular en la actualidad.

A pesar de la creencia popular de que la coctelería clásica se originó en la época de la Prohibición en Estados Unidos (1920-1933), se remonta un siglo antes, al siglo XIX, cuando en 1806 aparece la primera descripción de la palabra cocktail en un periódico New Yorkino, que decía: "una bebida estimulante, compuesta de varios licores, azúcar, agua y bitters". Posteriormente, en 1862 es cuando se publica el primer libro de coctelería *Bar-tender's guide or How to mix drinks* de Jerry Thomas. Por tanto, en esta época es en la que realmente se creó el coctel moderno, tal y como lo conocemos ahora o bien la coctelería clásica, tal y como ha sido clasificada.

Si es verdad, que en la época de la Prohibición se crearon bebidas icónicas como el Martini, el Old Fashioned y el Manhattan. **La coctelería clásica es conocida por sus mezclas de alta calidad y por la atención al detalle en la preparación de cada bebida.** Los bartenders utilizan ingredientes frescos y de calidad, y las bebidas se preparan una por una para garantizar la consistencia en el sabor y la calidad.

¿Os ha pasado alguna vez que habéis ido a una coctelería y han tardado mucho en atenderos? Seguro que sí, y no es porque el bartender estuviera parado sin hacer nada, sino porque un coctel lleva una elaboración meticulosa y cada coctel tiene su propio "ritual", pero al igual que ocurrió en la cocina hace años, debemos aprender a mejorar nuestras técnicas, adelantando trabajo, es decir, realizando una mise et place correcta para que a la hora de atender al cliente seamos más eficientes y podamos dedicar mas tiempo a la "cultura del detalle".

Una de estas técnicas es elaborar previamente un premix o batch, que al igual que en cocina consiste en elaborar previamente diferentes preparaciones intermedias para que lo único que debamos hacer cuando nos pidan un coctel sea emplatarlo, es decir, añadir nuestro premix junto con el destilado, agitarlo en la coctelera y decorarlo con sumo detalle.

Este formato de coctelería, esta evolucionando hasta el punto de crear cocteles totalmente acabados con el fin de facilitar al bartender su trabajo, y así podemos realizar cocteles gastronómicos con complejas elaboraciones intermedias en tan solo minutos.

Yo siempre hago una comparación, cuando vas a un restau-



rante, y pides por ejemplo una merluza, en el restaurante ya la tienen limpia, desescamada y marcada para llegar y acabar el plato de forma rápida y elegante, ¿Por qué nosotros debemos estar "machacando" la lima y mezclándolo con el azúcar para hacer un mojito si puedo tener ya preparada una mezcla de zumo de lima y sirope de caña de azúcar?

MOJITO EN TEXTURAS

INGREDIENTES: 5 cl. Plantation 3 Star; 2,5 cl. Zumo de lima; 2,5 cl. Sirope de menta fresca Monin; Top de Agua con gas; 3 rodajas de lima;

2 ramilletes de menta / hierbabuena; Aire de menta y ron; Gelatina de lima y menta

ELABORACIÓN: Previamente realizaremos mezclaremos el zumo de lima y el sirope, de esta manera conseguiremos conservar el frescor de la lima ya que el azúcar es un conservante. Por otro lado, haremos una gelatina de lima y menta así como un aire de menta y ron.



HERAS CORDÓN

BODEGAS Y VIÑEDOS



**DISTRIBUIDORES OFICIALES
PARA GIPUZKOA**

DONOSTIALDEA



CASA JAUREGI

Txingurri Pasealekua 28, local 31
20017 DONOSTIA
Tf. 943 39 91 56
email: donostisl@gmail.com

TOLOSALDEA

B O D E G O N

BENTA-ALDEA

ANOETA: Polígono Industrial 38
TOLOSA: Paseo Belate 1
Tf. 943 65 40 79 / 943 50 66 38
email: info@bentaldea.com

EIBAR Y COMARCAS

COLONIALES ANSELMO GONZÁLEZ

Barrena kalea 46
20600 EIBAR
Tf. 943 12 02 02
email: coloniales@clubsibares.es

*"Precisión, elegancia y frescura de
60 hectáreas de viñedos propios"*

Ofrece a tus clientes experiencias culinarias
únicas y exclusivas en su viaje a Donostia.

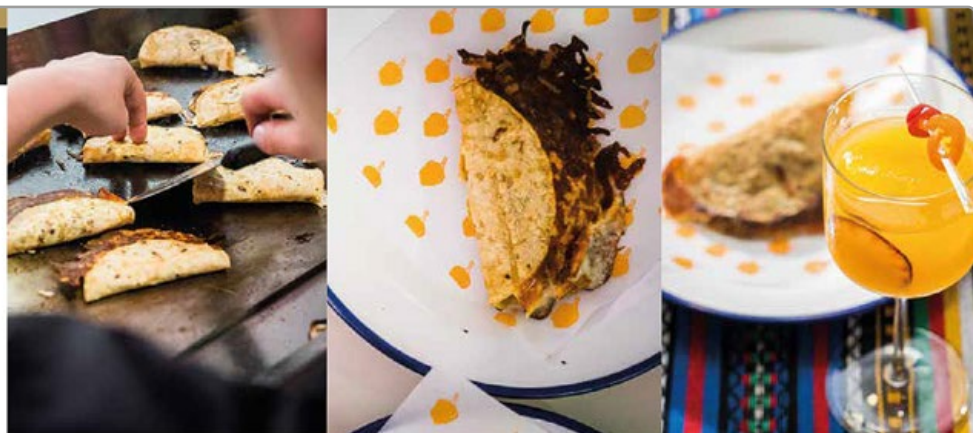
Talleres gastronómicos y catas a medida



Aqua Vitae
Xperience

Experiencias gastronómicas
para el turismo





Damos un toque exclusivo a tu evento poniendo el foco en una experiencia de cliente única.

01
Eventos corporativos

Dirigidos para que las empresas puedan realizar un workshop o bien dar un valor diferenciador a una comida o cena.

02
Armonías

Versión 2.0 de un maridaje tradicional. Eventos destinados a diseñar una armonía de platos y cócteles.

03
Eventos privados

Eventos exclusivos: que se puedan realizar en nuestro showroom o bien en nuestras instalaciones de la escuela de cocina.

¡Solicita información sin compromiso!



Carolina Rín
Dietista Colegiada nº 1887

HUELE A VERANO... ¿VAS A VOLVER A HACER LA "OPERACIÓN BIKINI"?

Chis...chis... ¡Qué llega el calorcito, la playa, el mar y el bañador! Y me pregunto ¿te estás planteando hacer operación bikini?

Una de las mejores cosas que han traído las redes sociales es el acceso a la divulgación, y si sigues cuentas de calidad, verás que han traído el desterrar la palabra y el hábito de hacer dieta. Ahora entendemos mejor que hay que tener unos hábitos saludables durante todo el año en relación a la alimentación y el ejercicio físico.

El hacer operación bikini supone aceptar dietas revolucionarias, ayuno extremo, palizas en el gimnasio... cualquier milagro para estar satisfechos o satisfechas con nuestro cuerpo. En muchas ocasiones remedios sin referencias científicas que acabamos desterrando o consiguiendo el efecto yoyó, mucha veces acompañada de déficit de nutrientes y castigos al cuerpo.

Hacer dietas cortoplacistas y restrictivas están abocadas al fracaso. Nos tenemos que enfocar en buscar nuestro autocuidado a lo largo del año a través de la alimentación, el ejercicio y sin olvidar nuestra salud mental y el descanso. Busca profesionales que te motiven para no perder la constancia a lo largo del tiempo en el que se necesitan asentar los nuevos hábitos.

Si necesitas ayuda en este ámbito, no dudes en contactar conmigo. Si sientes que el verano ya está aquí, empieza por proponerte hábitos saludables: Los alimentos que nos apetece en verano son más fresquitos: gazpachos, ensaladas, frutas... te resultará más fácil llevar una alimentación algo más ligera. Aprovecha para salir al aire libre y hacer algo de ejercicio, que además te ayudará a mantener la masa muscular y

beneficiarte de la vitamina D que te proporcionará el sol. Y empieza a construir los hábitos para todo el año.

En mi época de socorrista de la playa, alrededor de mis 18 años, edad en la que siempre tienes algún complejo y encima estaba todo el día en bañador descubrí la gran diversidad de cuerpos que había y que no había que compararse con nadie, porque según lo miremos todos somos imperfectos o perfectos. Quírete y olvídate de los estereotipos. Sin olvidar buscar la salud.



Carolina Rín
Dietista col. 1887
T. 661544675

Carolina Rín: Consulta especializada en sobrepeso y obesidad, Salud en la mujer (Menopausia), Alimentación infantil y Educación nutricional

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

HOPA

BEER DENDA

—

TIENDA DE CERVEZA ARTESANA |

CRAFT BEER SHOP |

ARTISAU GARAGARDO DENDA |

Novedades semanales km0, nacionales e importación



* Y ADEMÁS... CERVEZAS FRÍAS | SERVICIO A DOMICILIO |
CATAS Y DEGUSTACIONES | DISTRIBUCIÓN A BARES

📍 Padre Larroca, 8
20001 Donostia (Gros)

🌐 hopabeerdenda.com

☎ 943 043 097

☎ 655 804 404

✉ hopa@hopabeerdenda.com

📷 📺 📧 [hopabeerdenda](https://www.instagram.com/hopabeerdenda)

La receta de AINARA LÓPEZ TESOROS DE KOSTA AROA

Es posible que aquel día que pasamos por Kosta Aroa fuera uno de los mejores del mes, no es difícil porque veníamos de cielos grises y aquel día el cielo era bien azul y lucía el sol como las sonrisas de mis acompañantes... qué bonito es rodearse bien y de personas tan bonitas (@emulsiongourmet, @marquesadegourmand, @irmaa.aguilar y una servidora). En la bonita localidad de Getaria se encuentra este mágico lugar donde crecen hortalizas y frutas con maestría y mucho trabajo. Jaime Burgaña, capo de este paraíso verde es capaz de transmitir esa historia y sabiduría que lleva en las venas. Él habla y su producto también y en cuanto te lo metes en la boca te callará para solo poder esbozar un gemido que roza el gozo, ése que dejamos para los momentos mas íntimos. De allí me traje su maravilloso tesoro que es el guisante lágrima, también alcachofas y habitas, flores preciosas y piquillos. Todo podría ser parte de un bodegón perfecto, de una cucharada infinita y de un capítulo especial en este libro que es la vida.

HABITAS Y ALCACHOFAS CON CALDO Y HUEVO

INGREDIENTES:

- Alcachofas y habitas cocidas de Kosta Aroa.
- Caldo de verduras.
- 1 yema de huevo por persona.
- Flores comestibles

ELABORACIÓN:

1. Haremos un caldo de verduras con puerro, zanahoria y el sobrante de las alcachofas y reservaremos. Lo cocinaremos durante una hora para después dejarlo reposar otro tanto o mas.

2. Nos haremos con unas alcachofas cocidas de Kosta Aroa, las marcaremos en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra.

3. En un plato hondo podremos los pétalos de habitas, las alcachofas marcadas y la yema de huevo en la mitad



del plato.

4. Pondremos el caldo de verduras bien caliente y terminaremos con unos pocos pétalos de flores.

Mi web: <http://unrincondemicocina.com/>

Youtube: <https://www.youtube.com/user/ainaralo>

Instagram: @ainaralo

Facebook: Un rincon de mi cocina

Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica
DONOSTIA



Zure bidelagun digitala

Zure proiektura egokitutako
diseinu eta aholkularitza
estudio bat gara

...acv

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

info@acvmultimedia.com
www.acvmultimedia.com

Qué frío está haciendo!

Me puedo imaginar un gran banco de verdeles viajando por las aguas del Atlántico Noroeste, dirección al Golfo de Bizkaia. Muchos, rápidos, inexorablemente unidos por ese instinto milenario que les hace nadar sin parar hacia un destino único: su reproducción.

¡Qué maravilla de animales! ¡Qué preciosidad! No cabe duda, el día de su creación la Madre Naturaleza estaba inspirada.

Las aguas que surcan son frías, por eso están bien protegidos con la abundante grasa que les caracteriza. Nadan libres, nadie los puede domar.

Así, cuando llegan a nuestro plato podemos estar tranquil@s de que han vivido en plena libertad y que tan sólo hemos alterado su rutina al capturarlos en nuestras redes.

Reflexionemos: de todos los alimentos que consume el ser humano, vegetales o animales; ¿cuántos han nacido y vivido naturalmente, sin la intervención humana hasta el breve instante de ser sacrificados para su consumo?

Ahí lo dejo.

El verdel o caballa pertenece a la amplia familia de los escómbridos, pescados muy comunes en todos los océanos del planeta.

La cocina vasca no ha sido a lo largo de su historia muy benévola con nuestro protagonista. Lo ha tratado con cierto desdén, relegando su uso, en muchas ocasiones, al triste final de convertirlo en harina para alimento de otras especies, debido seguramente a la gran abundancia de verdeles en nuestras aguas.

Pero desde que la ciencia ha descubierto el altísimo contenido en omega 3 en su organismo, y siendo conscientes de la gran importancia de este ácido graso en la prevención de graves enfermedades, las cosas han empezado a cambiar. Parece que llevamos unos años poniendo al pequeño escombrido en el lugar que se merece: "pescado sanísimo", "producto de proximidad", "kilómetro 0", "capturado con artes y métodos de pesca sostenibles y respetuosos con el medio marino"... ¡Aleluia!

Se me ocurren tantas maneras de cocinar el verdel que me cuesta elegir una de ellas. Pero lo tengo claro, voy a empezar por algo fácil.

Sé que a much@s os asusta algo del verdel: sus espinas, por eso sois reacios a consumirlo. Pues ¡no preocuparse!, Las espinas se quitan muy fácil. Así que vamos a cocinar verdel sin espinas para empezar, y luego, ya veremos.



VERDEL REBOZADO

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 4 verdeles
- Sal
- Limón
- Harina y huevo para rebozar
- Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Filetear los filetes de verdel, despojarlos de todas las espinas y dejarlos macerar en sal y limón durante 10 minutos.

Al cabo de ese tiempo pasarlos primeramente por harina, después por huevo y rebozarlos con cariño en aove aromatizado con ajo machacado.

Una delicia para el gusto y un regalo de salud para nuestro cuerpo, proteínas de altísima calidad, múltiples vitaminas y omega tres a tope.

Y además otro regalo para nuestro bolsillo, ya que el verdel, normalmente, y especialmente en su campaña está muy bien de precio.

Producto de mercado, producto fresco, kilómetro cero, pesca sostenible.

Euskal produktua!

Carol Archeli

Pescadería Espe-Mercado de la Bretxa
DONOSTIA



JUAN MARÍA GÓMEZ, DIRECTOR DE LA ASESORÍA ENERGÉTICA ENERTY

“UN BUEN ASESORAMIENTO ES VITAL PARA EL AHORRO”

Al igual que hicimos hace unos meses, entrevistamos a Juan María Gómez, de la Asesoría Enerty, en un momento en el que a todos, particulares o empresas, nos preocupa la situación energética y las consecuencias económicas de la misma que estamos sufriendo, más que nunca, en nuestro propio bolsillo.

Como asesor muchas veces tienes que intentar adelantarte a los acontecimientos... ¿Se está desarrollando todo según lo preveías o la situación es incontrolable?

El año pasado entramos en una espiral ascendente que no cesaba de depararnos sustos, alcanzamos cuotas que nunca jamás se habían visto, por mera lógica era imposible que la situación se mantuviera ya que la energía es básica para la economía y la vida de las personas, por tanto era insostenible la situación y previsible que descendiera. La pendiente descendiente es pronunciada y prevemos que siga descendiendo, pero desgraciadamente la situación internacional es volátil. Por tanto, tenemos una confianza moderada en que los precios de la energía sigan descendiendo poco a poco, ahora bien, la inestabilidad nos hace tener que monitorizar continuamente la situación.

¿Va a seguir afectando la situación internacional a nuestro bolsillo? ¿Por qué y hasta cuándo?

Mientras persistan las turbulencias internacionales y las dudas sobre el suministro energético, el precio seguirá alto si bien con tendencia a la baja una vez el mercado ha descontado la situación actual y su evolución mas cercana dentro de las previsiones, cualquier cambio inesperado haría que los precios de la energía se dispares de nuevo.

Como asesores energéticos, afirmáis que ayudáis a las empresas, incluso a las de hostelería, a mejorar su situación económica... ¿Es esto así?

¿Cómo lo hacéis?



Con conocimiento del mercado, manejando los datos históricos, y estando encima de todo cambio normativo. Como dato en los últimos dos años ha habido más de quince. Es por esto que tener un buen asesoramiento es vital para el ahorro.

¿A qué tipo de empresa dirigís principalmente vuestra labor?

Trabajamos todos los sectores, en lo que refiere a la hostelería, tenemos clientes que van desde el pequeño bar a grupos hoteleros, cuanto mayor sea el gasto en energía mayor es el ahorro posible ya que se nos abren más posibilidades, pero independientemente del mayor o menor gasto en energía logramos sacar ahorros interesantes.

ENERTY
ASESORES ENERGÉTICOS

Euskadi - Navarra - La Rioja - Madrid

OPTIMIZAMOS LA ENERGÍA
 DESDE LA TRANSPARENCIA

San Francisco 21 - Galerías - Oficina 9 - DONOSTIA
 email: direccion@enerty.es - web: WWW.ENERTY.ES

- Optimizamos tu contratación en Energía, Gas e Iluminación
- Asesoramiento Profesional y Continuo
- Servicios Totalmente Gratuitos
- Optimización de Gastos Generales de Empresas
- Proyectos de Eficiencia Térmica y Fotovoltaica (Llave en mano)

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

Tf. 943 44 20 38 - 666 86 00 52

Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

EUSKAL SEDUCTION

Compartir la comida, comer con las manos, usar un único plato para los dos, dar de comer al otro... son cosas que a mí al menos me resultan eroticonas. Son divertidas y requieren un cierto grado de confianza y complicidad o ayudan a lograrlo. Si estamos de acuerdo ahora hay que pensar qué preparamos para comer. En los tiempos que corren podríamos proponer unas fresas para dárselas en la boca a nuestra pareja, un guacamole con nachos para "dippear", sorber a la par del mismo vaso de "smoothie" o alguna otra modernez envuelta en el anglicismo de turno. Pero no. Cual galos en su pequeña aldea nos resistiremos ahora y siempre al invasor. Nosotros, los vascos, tenemos nuestras propias armas de seducción.

Sea la moza autóctona o de importación vamos a intentar conquistarla sin impostar nada, enseñándole parte de nuestra cultura gastronómica y con un producto maravilloso y de temporada. ¿Nos atrevemos a intentar seducirla preparándole unas anchoas?

La receta es tan sencilla que la mayor parte del trabajo se la lleva la limpieza, incluso hay ocasiones en las que nos las limpian en la pescadería. La elaboración no puede ser más simple. Picamos unos dientes de ajo en láminas y los ponemos en una sartén con bastante aceite y un par de cayenas. Cuando se doren los sacamos y los reservamos.

Secamos bien las anchoas con papel de cocina y en tandas no muy numerosas las metemos en el aceite bien caliente. Apenas unos segundos por cada lado bastarán. Lo más importante es no echar muchas anchoas a la vez, para que no baje la temperatura del aceite y podamos manejarlas bien sin que se nos rompan.

Todas al mismo plato o bandeja, ponemos por encima los ajos y al centro de la mesa, sin cubiertos. Cada filete de anchoa se desprende de la espina con facilidad, podemos comer o dársela a nuestra pareja. Es un auténtico manjar. Para que la cosa fluya no hay mejor lubricante que un vino. Como hemos decidido apostar por lo vasco y como nada le va mejor a la anchoa que un buen txakoli bien frío,



pues está decidido. Si queremos salirnos un poco del corsé podemos optar por un txakoli rosado o uno espumoso, no vaya a pensar que somos tan clásicos que no va a haber forma de sacarnos del misionero y con la luz apagada.

Carlos Lahoz

Miravientos Distributions
ELGOIBAR




segura
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irratia!!

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA

Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKAZ BLAI

www.segurairratia.eus

943 80 10 41 - 943 80 13 47

669 47 33 37 Goizerokoa - 655 74 46 57 Musikaz Blai



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

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

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339

CARLOS LAHOZ, RESPONSABLE DE MIRAVIENTOS DISTRIBUTIONS (ELGOIBAR)

“LA HOSTELERÍA DEBE SER LA RESISTENCIA, EL ESPACIO QUE PERMITA QUE LOS SERES HUMANOS NOS SIGAMOS JUNTANDO Y RELACIONANDO”

Texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

Pocas personas saben tanto de vino y hostelería en nuestro entorno como **Carlos Lahoz**, fundador y propietario de **Miravientos Distributions**, una comercial que siempre ha tratado de aportar diferenciación y color al mundo de la distribución ofreciendo a sus clientes productos que se salen de la norma. La creación del vermouth “**Viva la Virgen**”, la exclusiva de marcas de vino como “**DeMuerte**” cuyas etiquetas muestran calaveras de diferentes colores o la apuesta por vinos de nombres tan curiosos como “**Gorgorito**”, “**Perroflauta**”, “**Viuda Negra**”, “**Tunante**”, o “**El Gordo**” reflejan el carácter informal, ácrata y cachondo de este hedonista nacido en Zaragoza en 1969 y que vino con sus padres a Elgoibar cuando contaba tan sólo con 3 años de edad.

“En el fondo es como si no fuera de ningún sitio” comenta Carlos reflexionando sobre sus orígenes. “Durante una temporada trabajé como bombero en Navarra, a caballo entre mi lugar de nacimiento y la tierra en la que me crié. Pues bien, allí me llamaban “**Patxi**”, y cuando volvía a Elgoibar, era “**el maño**”. De hecho, hasta tuve un bar en Zaragoza entre los 20 y los 30 años llamado “**La Frontera**”. Era un bar de copas que sólo abría los viernes y los sábados a partir de las 12 de la noche. Aquello sí que era un bar de noche, o mejor dicho, de noche-noche” afirma.

De vuelta a Elgoibar, Carlos Lahoz siguió en contacto directo con la hostelería. Durante unos años llevó la cafetería del Instituto de Máquina Herramienta, y posteriormente cogió el restaurante **Gabi**, en el centro del pueblo, junto a **Eneritz Burunza**, que todavía lo dirige. Finalmente, en 2011, inauguró el gastrobar **Viento Sur**, donde aplicó lo aprendido en su dilatada trayectoria hostelera. “En la cafetería del Instituto llegamos a dar 130

menús al día, pero te puedes imaginar que aquello era “a batalla”. Fue muy distinto en **Gabi** con **Eneritz**. Allí practicábamos una gastronomía más fina, usábamos vinos buenos... y me fue aficionando a ello”. **Viento Sur**, por lo tanto, fue un compendio de lo vivido en sus anteriores ocupaciones: un gastrobar en el que se servían buenos pintxos y platos gourmets y en el que los vinos y los vermouths adquirían un protagonismo especial. “En **Viento Sur** se llegaron a hacer cosas muy chulas, como una cata de vinos cantada que organizamos en una ocasión. También fuimos los creadores e impulsores de un “**pintxo-pote erótico**” en el que llegaron a participar varios bares del pueblo”.

Este contacto tan directo con el mundo de la enología y la gastronomía fue, de hecho, el que le hizo decantarse por el mundo de la distribución. “Empecé a acudir a ferias como la Alimentaria de Barcelona y similares y me di cuenta de que eso era realmente lo que me gustaba, así que hace cosa de 7 años creé la distribuidora e inicialmente la compatibilicé con la dirección del bar, pero era demasiado así que se lo cedí a **Dorelin Castillo** que es quien lo dirige, y muy bien, desde hace cinco años”.

Preocupación por el mundo de la hostelería y por la sociedad en general.

Mucho han cambiado las cosas en el sector hostelero desde que Carlos lo sustituyó por el de la distribución. “No quiero parecer conspiranoico” afirma nuestro interlocutor, “pero sea planificado o no, sea una tendencia o no, el caso es que **la gente cada vez está más aislada**, y creo que es uno de los efectos de habernos dejado tanto tiempo sin poder disfrutar de la hostelería. El encerrarnos tres meses en casa, seguido de los continuos cierres generales o perimetrales, la prohibición de entrar dentro de los bares y limitarnos a las terrazas, las restricciones de aforo, los controles como el “**Pase Covid**”... todo ello ha hecho que mucha gente opte por quedarse en casa. También ha habido un desprestigio de la hostelería, del salir... se hablaba mal de la gente que protestaba por el cierre de los bares usándose expresiones despectivas como decir que lo único que quería esa gente era “**tomarse unas cañitas**”... y no es así. Muchos echábamos de menos los bares no por echar unas cañitas, sino porque son los espacios en los que siempre hemos socializado, hemos hablado con los amigos, hemos conocido gente... los bares son los lugares en los que nos comunicamos, nos interrelacionamos... ya lo decía claramente la canción de **Gabinete Caligari**: “**No hay como el calor del amor en un bar**””.



Carlos observa con preocupación que esa utilización de los bares ha disminuido de una forma alarmante. “Nuestros padres socializaban mucho más que nosotros y nuestros hijos lo hacen mucho menos. Antes salías a la calle y te encontrabas en los bares con gente de otros pueblos. La gente de La Salle de Eibar bajaba a Elgoibar, nosotros subíamos... ahora **los jóvenes tienden más a quedarse en sus locales y se limitan a mirar a la pantallita del móvil**”.

Tampoco ve Carlos con buenos ojos el **auge de la comida para llevar**. “Es una tendencia que está creciendo exponencialmente. Y habrá venido bien en ciertos momentos de la pandemia, pero a día de hoy es una muestra más de este aislamiento del que hablo. Antes salíamos a cenar con los amigos, y hablábamos con ellos y con los de la mesa de al lado. Ahora pedimos comida para llevar o nos la traen a la puerta y nos la comemos en casa solos o con los de siempre”. Carlos cree que hay que ir contra esa tendencia, que **hay que reivindicar la figura de los bares como un lugar de encuentro, de relación...** “Los bares y restaurantes cumplen un papel muy importante en la socialización de la gente, y nos hacen más personas... es lo que nos hace humanos. La Hostelería tiene que ser la resistencia, ese lugar que permita que los seres humanos nos sigamos relacionando” afirma convencido.

La Hostelería, cada vez más uniformizada.

Carlos también observa que se está dando un gran cambio en la hostelería, cambio que se aprecia mucho desde el mundo de la distribución. “Cada vez nos solicitan a las casas comerciales más **productos de cuarta y quinta gama**. En lugar de cocinar en el restaurante, compran una gran parte del trabajo ya hecho. Y eso creo que es algo negativo. No cabe duda de que en quinta gama hay grandes diferencias de calidad y productos de mucho nivel. Hay productos de fritanga infames que te dejan una sed y un reseco similar a haberte corrido una juerga y otros muy bien elaborados. Pero sea como sea **esta tendencia tiene un claro peligro, el de la uniformización**. Si no se frena esta tendencia, al final todo el mundo va a tener la misma croqueta, el mismo preparado para hacer tortilla... ¿Y entonces, qué? No se puede vender por una parte que te has formado con **Martin Berasategui** y luego limitarte a abrir envases y calentar platos”.

“Y ojo” sigue Carlos, “comprendo que esto es debido a una necesidad. Cada vez cuesta más rentabilizar los negocios, y los márgenes son cada vez menores. La subida de los precios, el **Ticket Bai**... todo esto hace cada vez más dificultoso el trabajo de los hosteleros. Pero precisamente por esto deben tratar de diferenciarse, destacarse en lo que no hacen otros, lucirse como guisanderos, organizar eventos... si se limitan a levantar la persiana, tener una cubitera y una cafetera, servir cervezas y calentar platos, lo único que se va a hacer es **facilitar la entrada a las corporaciones y las franquicias**, que hacen lo mismo pero rentabilizan mucho más los negocios”.



Preocupación por el mundo del vino.

Tampoco ve Carlos con muy buenos ojos el futuro del mundo del vino. “Hay más bodegas que nunca y el mercado está saturado, pero el consumo ha bajado y los jóvenes no lo están recuperando. **Si se quiere captar a las nuevas generaciones el mundo del vino tiene que modernizarse**. Se debe ver como algo más divertido y menos serio”.

A este respecto, Carlos hace un interesante paralelismo entre el mundo del vino y el del brandy. “Para mí, y creo que para todo el mundo, el brandy es una bebida que le da mil vueltas, en sabor, en calidad, en sano, en natural... al mundo de la ginebra. ¿Pero qué pasa? Sólo hay que ver las marcas: “Veterano”, “Soberano”, “Magno”... es serio, es caduco, es casposo... y los jóvenes prefieren la estética y el mensaje del mundo de la ginebra. Y eso se está trasladando al mundo del vino, y **si siguen las cosas así en un futuro la juventud solo va a beber cerveza**. Sería bueno que el mundo del vino mirara, por ejemplo, a la música, como hace Heineken patrocinando el Festival de Jazz, o que organicen iniciativas como el “pinto-pote erótico” que hacíamos nosotros en su día... hace falta imaginación y constancia”.

Él, al menos, está en esa onda. “Estamos apostando por bodegas familiares, como **Señorío de Pastor** en Entrena, Rioja Alta, una bodega sin apenas marketing pero con muy buenos vinos, o por **Belezos** en Rioja Alavesa, que también ha ido pasando de padres a hijos pero con unos estándares de calidad y de profesionalidad impresionantes... también trabajamos con la bodega **Erre** de Nieva (Segovia), perteneciente a la familia Herrán, que trabaja el verdejo con dignidad, y en comida hemos firmado con **Txogitxu** para distribuir carne de calidad, con **Mackintosh** para distribuir buen atún rojo... por intentarlo que no quede”.



ATÚN ROJO SALVAJE



JC MACKINTOSH
TARIFA

LOS 5 PASOS JC MACKINTOSH

Evitan el sufrimiento del atún rojo.
Deben ejecutarse a mano en el instante de la captura.
Potencian así toda su textura y sabor.



PESCA SIN
SUFRIMIENTO



SACRIFICIO
IKE JIME



DESANGRADO
COMPLETO



EVISCERADO



ENFRIAMIENTO
CONTROLADO

Miravientos Distributions 618 25 93 39

www.jcmackintosh.es

URKIOLA ERRETEGIA (BEASAINI)

BENDITA CONTINUIDAD

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Si hay un problema que están sufriendo muchos establecimientos de hostelería además de todo lo derivado de la epidemia y la posterior crisis es la falta de relevo. Las nuevas generaciones no quieren hacerse cargo de los negocios familiares y sagas gastronómicas se están perdiendo y vendiendo sus locales a gentes ajenas a los mismos.

Afortunadamente, ese no es el caso del Asador Urkiola, ese maravilloso restaurante situado en pleno centro de Beasain, dirigido desde 1989 por **Jose Inazio Urkiola** junto a su mujer, **M^a Carmen Katarain** y que desde hace año y medio está dirigido por el hijo de ambos, **Iñigo Urkiola**, que al haberse criado observando a su padre manejar la parrilla era el relevo natural perfecto para un establecimiento en el que la calidad y el género tienen importancia pero el trato directo con el cliente supone la clave definitiva del éxito.

Iñigo, así pues, es un sibarita que sabe conocer, valorar y trabajar el producto, pero también cuenta con ese punto de "salsero" que tiene también su padre, y que le hace moverse entre las mesas y los comensales con naturalidad y desparpajo, ofreciendo un punto de **complicidad** que se agradece y se disfruta mucho cuando salimos a comer fuera.

Este joven parrillero, además, es **decorador de interiores**, con lo que su pase a la dirección del local no ha supuesto solo hacerse cargo de los fogones, sino que se ha encargado, además, de renovar la decoración y el mobiliario del comedor, convirtiéndolo en un espacio más cálido, actual y **acogedor**.

El secreto: la frescura del producto

En lo que respecta a la cocina y de momento, Iñigo ha



optado por la **continuidad**, y es que cuando algo funciona bien tampoco es cuestión de cambiarlo sin mediar un motivo poderoso. Eso sí, el actual responsable del Urkiola tiene muy claro que no va a rebajar ni un milímetro los **estándares de calidad** de la casa. "El secreto es que el producto esté fresco. En el caso de los pescados, que vengan del mar a la mesa y que estén recién hechos" afirma sin ocultar cierta preocupación ante la posibilidad de que en un futuro cercano haya algunas restricciones con ciertos pescados. En cualquier caso, lo acata y lo comprende "Nos lo estamos cargando todo y alguna medida hay que tomar" sentencia.

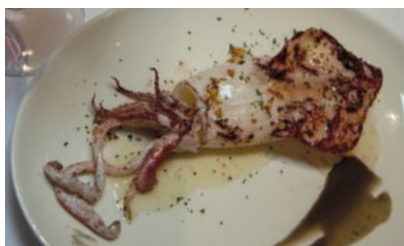
Visitamos hace unas semanas Urkiola y compro-



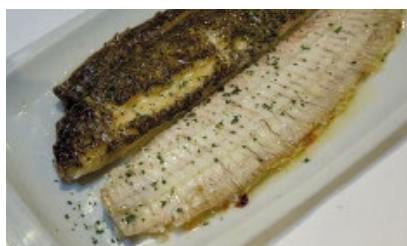


URKIOLA ERRETEGIA
Kale Nagusia, 7 - BEASAIN
Tf. 943 08 61 31 www.asadorurkiola.com

bamos que, efectivamente, Iñigo lo está haciendo de cine. El producto de temporada y el buen género fueron los hilos conductores de una comida en la que no faltaron las Alcachofas de Tudela en un punto de cocción sublime, uno de los Txipirones a la parrilla más exquisitos que hemos degustado en mucho tiempo y un Lenguado a la brasa impecablemente ejecutado. No faltó una refrescante ensalada de tomate con bacalao ni la tradición en la forma de unos melosos y succulentos callos caseros que muestran el lado guisandero de este asador. En carnes, Iñigo sigue apostando por Goya y nos comenta que las Kokotxas de merluza a la parrilla “arrasan”. Esperamos probar ambas exquisiteces en una próxima visita.



Acercándose a los dos años al frente de la nave, Iñigo está satisfecho con la respuesta del público, “Veo que la gente joven acude al restaurante y tiene la cultura de ahorrar para disfrutar de una buena comida” y espera como agua de mayo la llegada de las zizas, producto que le encanta trabajar.



CARPE DIEM

**TATTOO
PIERCING**

WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM

ESPECIALISTAS EN PIERCING DESDE 2002

Máxima higiene + materiales de 1ª + trato personalizado

SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA 617071130



TODOS LOS
39€
PIERCING

SALVO
49€
LENGUA

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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



Urbitarte

Urbitarte D.O.

Jenfilen Lurra

Sidra Saarte

PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN • Tf: 943 18 01 19 • www.urbitartesagardotegia.com

R. ZABALA SAGARDOTEGIA

SIDRA 100% LOCAL... Y EXQUISITA PARRILLA

ADUNA

GARAGARTZA BASERRIA
TEL. 943 69 07 74
www.rzabala.com



La Sidrería R.Zabala dirigida por los hermanos Martín y Luis R.Zabala, situada a **solo 12 minutos de Donostia**, ofrece sidra natural de la mejor calidad, elaborada con mucho mimo y arte. Esta sidrería, que lleva **más de 200 años elaborando sidra natural con manzanos propios** y autóctonos 100% de Gipuzkoa, ha sido en tres ocasiones ganadora de la Txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra. La experiencia de muchos años de plantar más manzanos propios para mantenerse fieles a su filosofía de abastecerse de su producción propia, les ha demostrado que es el camino a seguir. R.Zabala es colaboradora activa de la **Asociación Jakitea**. Su cocina está a la altura de su Sagardoa y presenta como novedad, previo encargo, **Lomo de Bacalao a la parrilla**. También ofrece Bacalao en salsa, Bacalao ajoarriero y **menús para veganos, celíacos, etc.** Abre de Enero a Julio de miércoles a sábado para comidas y cenas. Para grupos y para otros días, consultar. El **precio** ronda los 45€.

Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



EGUZKITZA

SIDRA ELABORADA CON MANZANAS DE TOLOSALDEA

TOLOSA

USABAL AUZOA, 25
TEL. 943 67 26 13
sidreriaeguzkitza.com



Jon Zipitria dirige esta sidrería abierta en 1995 por sus padres, Rufino y M^a Luisa y que en 2020 cumplió 25 años. Cuenta con 13 depósitos de inoxidable en los que se elabora su sidra, hecha **exclusivamente con manzanas de Tolosaldea**. Además del menú de sidrería, en Eguzkitza ofrecen Bacalao con tomate y Bacalao al pil- pil. Menú de sidrería: entre 35 y 40 € (en función de la carne que se consuma) Eguzkitza guarda, en su planta superior, un pequeño **museo** con artículos antiguos relacionados con la elaboración de la sidra. En diciembre, abierto viernes y sábado para comidas y cenas y domingo al mediodía. A partir del 5 de enero, Cenas a partir de las 20:00h. de martes a sábado y comidas los viernes, sábados, domingos y festivos. **Cierra:** Lunes

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano** y **M^a Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una cocina con especialidades como Ensalada de queso de cabra y confit de pato, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Chuletón, Entrecot, Costilla, Tartas caseras... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** Alrededor de 35€ **Menú fin de semana:** (24 €, IVA incluido) **Cierra:** De lunes a jueves. En temporada de Txotx, a partir del 20 de enero, abierto de miércoles a domingo, comidas y cenas. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*



GURUTZETA X TXULETA

NUEVOS Y ORIGINALES RUMBOS EN UNA SIDRERÍA CENTENARIA

ASTIGARRAGA

OIALUME BIDEA, 63
TEL. 943 55 22 42
www.gurutzeta.com



Gurutzeta x Txuleta es una de las más sonadas novedades de esta temporada de sidra. Estamos ante un nuevo concepto creado por el propietario de la sidrería, **Joxean Goñi**, que seguirá elaborando y distribuyendo su propia sidra, mientras que **Ander Esarte**, chef y propietario del **Txuleta** de la Parte Vieja, se ocupará de la parte culinaria del local. Gurutzeta x Txuleta permanecerá **abierto todo el año**, además del menú de sidrería, en temporada de sidra ofrecerá también bacalao al pil-pil, además de una serie de especialidades que se ofrecerán también fuera de temporada. **Gurutzeta x Txuleta ofrece diferentes Menú de sidrería**, desde los menús **"Urdirin" y "Urtebi"**, que se servirán únicamente los lunes y los jueves y se facturan a 24,90 y 29,90 respectivamente, hasta los menús **"Txalaka", "Goikoetxe" y "Errexila"**, que oscilan entre 32,90 y 39,90. **Cierra:** Domingo tarde y martes todo el día.

BEREZIARTUA

UNA DE LAS MÁS ANTIGUAS E IMPORTANTES SIDRERÍAS VASCAS

ASTIGARRAGA

BERE ARAN ETXEA
IPARRALDE BIDEA, 16
TEL. 943 55 57 98
www.bereziartuasagardoa.com



Situada en las afueras de Astigarraga, Bereziartua es una de las más importantes sidrerías de Euskal Herria, con una producción que ronda el millón de litros. Su historia, que **este año ha cumplido nada menos que 150 años**, comienza en el año 1870, y desde entonces la cuarta generación continua en ella. En temporada ofrece el típico menú de sidrería contando con una capacidad para unas 180 personas y un **espectacular parque de barricas, tanto de madera como inoxidables**. Bereziartua abre de lunes a viernes, de 13:30 - 17:00 y de 20:00 a 00:00 (también abre los mediodías de lunes a viernes para grupos y con reserva previa). Sábados: De 13:30 a 17:00 y de 20:00 a 0:00. Domingos y festivos cerrado. Menú entre 32 y 35 euros.

GIPUZKOAKO SAGARDOTEGIAK - SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

BIDASOA

IRUN

OLA Barrio Meaka, s / n. Tf. 943 62 31 30

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA

TXINDURRI-ITURRI Bº Mardari, 12. Tf.943 19 93 89

DONOSTIA

DONOSTIA

ARAETA Berridi Bidea 22 (Zubieta). Tf. 943 36 20 49

BARKAIZTEGI Barkaiztegi Bidea, 42. Tf. 943 45 13 04

CALONGE Padre Orkolaga, 8 (Igeldo). Tf. 943 21 32 51

GARTZIATEGI Martutene Pasealekua, 139. Tf. 943 46 96 74

DONOSTIALDEA

ANDOAIN

GAZTAÑAGA Buruntza Auzoa. Tf. 943 59 19 68

ASTIGARRAGA

BEREZIARTUA Bere-Aran Etxea. Tf. 943 55 57 98

GURUTZETA Ojalume Bidea 63. Tf. 943 55 22 42

PETRITTEGI Petritegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88

ZAPIAÍN Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33

ALORRENEA Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

ETXEBERRIA baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97

LARRARTE baserria.Tf Muñagorri-enea. 943 55 56 47

REZOLA Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20

IRETZA Troia Ibilbidea 25. Tf. 943 33 00 30

HERNANI

ALTZUETA Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02

IPARRAGIRRE Osinaga 10. Tf. 943 55 03 28

ITXAS-BURU Osinaga 54. Tf. 943 55 68 79

ZELAIA Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51

OTSUA-ENEA Osinaga Auzoa, 36. Tf. 943 55 68 94

AKARREGI Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

URNIETA

OIANUME Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83

ELUTXETA Oztaran bailara 34. 943 55 69 81

USURBIL

AGINAGA Auzoa Aginaga. Tf. 943 36 67 10

SAIZAR Kale-Zahar 39. Tf. 943 36 45 97

ARRATZAIN Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

GOIERRI

ALTZAGA

OLAGI Altzaga Bidea, 1. Tf. 943 88 88 26

ATAUN

URBITARTE Barrio Ergoiena s / n. Tf. 943 18 01 19

LEGORRETA

AULIA Barrio Guadalupe s / n. Tf. 943 80 60 66

ORDIZIA

TXIMISTA Gudarien Etorbidea, 2. Tf. 943 88 11 28

ZERAIN

OIHARTE Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO

ITURRIETA Bº Arraga 2, Ibarra. Tf. 945 44 53

OARSOALDEA

ERREENTERIA

EGI-LUZE Auzoa Zamalbide. Tf. 943 52 39 05

OIARTZUN

ETXE-ZAHAR Putxutxoerreka, 2. 943 49 32 26

ARISTIZABAL Txalaka bidea 4 (Iturriotz). Tf. 943 49 27 14

TOLOSALDEA

ADUNA

ABURUZA Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

ZABALA baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

IKAZTEGIETA

BEGIRISTAIN baserria Iturriotz. 943 65 28 37

LIZARTZA

GOIKOETXEA Elbarrena 9 Aroztegi Baserria. Tf. 943 68 21 75

TOLOSA

EGUZKITZA Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13

ISASTEGI Aldaba Txiki Auzoa 16. Tf. 943 65 29 64

UROLA ERDIA

AZPEITIA

ANOTA Barrio Elosiaga s / n. Tf. 943 81 20 92

UROLA KOSTA

AIA

IZETA Auzoa Elkano. Tf. 943 83 29 86

SATXOTA Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

ZARAUTZ

ARIZIA Aitze Auzoa, 531. Tf. 943 10 04 89

ZESTOA

EKAIN Irure Txiki baserria, Astotxiki bidea 4. Tf. 943 14 80 33

ARATZ ERRETEGIA
(DONOSTIA)

FALSO TXANGURRO

Josema Azpeitia
(texto y fotografías)

Con este pintxo, los Zabaleta han ganado el Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa 2023



Falso Txangurro a la Donostiarra es el exquisito pintxo con el que en Aratz Erretegia se han proclamado vencedores del **Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa 2023** disputado el 28 de marzo en Pasaia.

Según nos explican los hermanos Zabaleta, es éste un pintxo en el que llevaban discurriendo así como tres años. La idea parte de darle una “vuelta de tuerca” a un plato tan arraigado en nuestra tradición como es el Txangurro a la Donostiarra, pero elaborándolo con bacalao, eso sí, una elaboración un tanto meticulosa.

Para empezar, los Zabaleta se trabajan una **crema de callos de bacalao** que contiene jamón Basatxerri y cebolla pochada a la que añaden un poco de plancton y colocan como base en la cabeza de una nécora, que simula la cáscara del Txangurro a la Donostiarra, solo que en formato pintxo. A continuación, elaboran un Txangurro a la Donostiarra clásico, con sus verduritas picadas, bien salteado, pero elaborado con bacalao en vez de con la carne del centollo.

Finalmente, como última capa, Iker y Xabier preparan una **bechamel** suave con leche de oveja, un poco de **Queso Idiazabal** muy fino rallado por encima y, finalmente, un poco de gel ahumado al que aplican fuego para terminar de darle un toque de humo en el que radica la gracia final de este complicado, pero muy efectivo pintxo.

Con esta minuciosa preparación los Zabaleta han conse-



guido por primera vez hacerse con la Txapela de un concurso en el que siempre habían quedado como “segundones”, entendido esto como los que siempre sacaban el segundo premio, algo que no está nada mal en un certamen en el que participan una nada despreciable cantidad de bares y restaurantes de Gipuzkoa !!

Sea como sea, al fin estos dos fanáticos del producto y la tradición que son Iker y Xabier Zabaleta han conseguido hacerse con el triunfo de este veterano concurso, una espinita que llevaban clavada mucho tiempo y que se han sacado con gran satisfacción... Zorionak, Zabaleta anaiak !!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK

5

MASKARADA
Euskal Gastronomia

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

Eskura ezazu!



YON PAVON COCKTAIL EVENTS



El barman perfecto para tu fiesta,
evento o celebración

Los mejores cocktails
donde los necesites

BODAS - COMUNIONES - ANIVERSARIOS - FIESTAS - EVENTOS DE EMPRESA

 @yonpavoncocktailevents

669 666 624

EN PRIMAVERA, DISFRUTA DE LAS MEJORES VERDURAS



ESTAMOS EN EL **MERCADO**
DE ABASTOS DE TUDELA



Asier Martínez
Frutas y verduras de la Ribera

- ESPÁRRAGOS EXTRA
- ALCACHOFA DE TUDELA
- ACHICORIA (para cocer y ensalada)
- GUISANTES
- JUDÍA FINA
- BISALTOS O TIRABEQUES
- HABAS FINAS
- COGOLLOS DE TUDELA
- LECHUGA BLANCA DE TUDELA
- ACELGAS
- BORRAJA
- ESPINACA
- TOMATE FEO
- PIMIENTO DE GERNIKA
- OLIVAS CASERAS
- CEBOLLA EN MANOJOS
- AJOS TIERNOS

DE TUDELA A TU CASA!!

HAZ TU PEDIDO EN EL TFNO: **636 411 345**
ENVÍOS A TODO EL PAÍS

**DÉJATE SEDUCIR POR
LA HUERTA NAVARRA**



RESTAURANTE RITA
 Duque de Mandas, 6 -Atotxa-
 DONOSTIA - Tf: 943 50 72 88
www.restauranterita.com



BODEGAS ARINZANO
 Carretera Nacional 132, Km 3
 ABERÍN (Navarra) - Tf: 948 55 52 85
www.arinzano.com

RITA Y ARINZANO... MANO A MANO !!

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Ismael Iglesias es un cocinero que, a pesar de su juventud y su capacidad de innovar y jugar con las últimas tendencias, sigue manteniendo los preceptos de la vieja y buena cocina de toda la vida. La suya es una **cocina basada escrupulosamente en la tradición** y en la que los fondos, los caldos, los sabores... tienen la última palabra. Así lo demostró el pasado 14 de abril en una atractiva cena-maridaje que ofreció en Rita, un excelente menú que supuso un

recorrido por su cocina en 6 pasos, armonizado con los más representativos vinos de **Bodegas Arinzano** de Navarra, representada por su amable comercial **Julien Schell**.

Haciendo honor al día en el que nos encontrábamos, el chef toledano asentado en Donostia lucía pin republicano y nos sorprendió con un primer plato basado en la que debería ser, en un estado normal, la bandera legal: Calabacín en flor con sus emulsiones (**Foto 1**). Sólo faltó el Himno de Riego, aunque



1



2



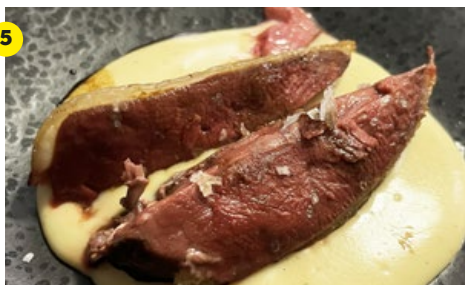
3



4



5



6



la verdad sea dicha, a lo largo de la cena fuimos perfectamente "regados" (interiormente, se entiende) con los excelentes caldos de la bodega navarra.

El hilo conductor de la cena, como explicó Iglesias, fue la temporada. Así comimos espárragos en un punto de cocción sublime (**Foto 2**) acompañados de foie y crema de tupinambo, verdel curado (**Foto 3**) con torreznos y crema de almendras (plato en el que, a su vez, había un hilo conductor que era la grasa: la porcina, la marina y la vegetal), buñuelo de caza con ali-oli de curry y papada (**Foto 4**) pichón sangrante (**Foto 5**) con bagna cauda y sus interiores en dos elaboraciones, y culminamos con un soberbio flan de huevo (**Foto 6**) que supuso un final feliz al caudal de sensaciones que nos ofreció este encuentro. El propio chef presentó cada uno de los platos en solitario o acompañado del representante de Arinzano, que también se ocupó de presentar y comentar sus vinos.

Así, disfrutamos de la sutileza de **A de Arinzano**, rosado de parcela elaborado con tempranillo fresco y de paso agradecido que supuso un suave y fresco inicio y acompañó de cine al primer y "republicano" entrante y seguimos maravillándonos

con **Hacienda de Arinzano Chardonnay** que aguantó heroicamente a los potentes espárragos que lo siguieron.

Asimismo, disfrutamos enormemente con los tintos **Hacienda de Arinzano tempranillo** y **La Casona de Arinzano** que acompañaron a los platos más fuertes del menú. La bodega, una de las muy pocas reconocidas en el estado como elaboradora de "**Vinos de Pago**" demostró que no ha conseguido dicha calificación por casualidad sino como consecuencia de elaborar unos vinos realmente remarcables. El responsable de la bodega, además, atendió a todas las dudas de los asistentes a la cena y fue un ejemplo de amabilidad y paciencia con los comensales.

Ismael Iglesias está en un buen momento. Se le ve seguro de sí mismo, satisfecho, curioso, juguetón... nos lo demostró claramente en esta divertida cena en la que pudimos, además, compartir con él un buen rato en el que nos contó sus proyectos, sus sueños, y nos habló sobre algunas locuras en las que está trabajando. Se mire como se mire siempre es un enorme placer acudir a ese acogedor y sorprendente espacio que es el Restaurante Rita... volveremos !!



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

 *¡tu gastroweb!*

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde diciembre de 2021 este Ostatu situado en los bajos del Ayuntamiento de Albiztur ofreciendo una cocina casera en la que encontraremos **algunos toques de su tierra** como Ensalada de bacalao con tomate confitado, Risotto de hongos (sin nata), Conejo en salsa, Pollo con setas... además de platos combinados elaborados con Merluza, Txipirones a la plancha, Chuletillas de cordero, Costilla de cerdo... y, como no, **alubias completas** con todos los sacramentos todos los días de la semana. Los viernes se sirve pintxo-pote por las tardes. **Menú:** 12€ **Menú fin de semana:** 25€ **Alubias:** 25 € (Iva y bebida incluida) **Cierra:** Tardes de lunes a jueves (lunes y miércoles hasta las 17:00; martes y jueves hasta las 20:00).

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21
www.restaurantetxintxarri.com



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



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

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 943 79 49 39 / 620 733 179
www.santaanamondragon.com



Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Salmón ahumado e Hígado de pato elaborado en casa, Habitas o alcachofas con huevo escalfado, Sopa de pescado, Cordero y cochinito asados, Ciervo a la plancha, Coulant de chocolate con sorbete, Helados variados elaborados en casa, Todo tipo de postres caseiros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. **Menú del día (también noche): 18,50€ Menú Degustación: 37€ Carta: 50€ Tarjetas: Todas.**

KATTALIN ERRETEGIA



MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



La gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las **Chuletas**, chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte hizo ganar a su responsable, el fallecido **Juanma Garmendia** el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Su mujer, **Arantxa Agirrezabala**, sigue al frente con la misma filosofía en lo referente a la carne de vacuno que sigue cuidando con el mismo mimo y profesionalidad. Y para completar la oferta, **especialidades** de temporada como Espárragos de Navarra, Ensalada templada de almejas y gambas, Revuelto de zizas, Alubias con todos sus sacramentos o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...), junto a una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40-45€

URKIOLA



NUEVA ETAPA, MISMA ESENCIA, DE LA MANO DE IÑIGO URKIOLA

BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31
www.asadorurkiola.com



Desde febrero de este año este veterano asador beasaindarra vive una nueva etapa de la mano de **Iñigo Urkiola** que sigue la estela de sus padres, quienes inauguraron el restaurante en 1989: **Producto de temporada, buenos Pescados frescos a la parrilla (Besugo, Rodaballo...)** y **Txuleta de viejo de Goya a la brasa**. Este joven parrillero y diseñador de interiores se ha encargado, además, de renovar la decoración y el mobiliario del comedor convirtiéndolo en un espacio más cálido, actual y acogedor. **Carta:** 50-60€ **Menú Urkiola (Para 2 personas):** 84 € (Bebida incluida) **Cierra:** Domingo y lunes. Resto de la semana: abierto para comidas y cenas.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

DOLAREA JATETXEA



COCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

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



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

BODEGA RIOJANA

UN CLÁSICO REINVENTADO
CON GRAN GUSTO

BEASAIN

SAN INAZIO, 1
(FRENTE AL
AYUNTAMIENTO)



Este céntrico bar de toda la vida, ha sido retomado desde noviembre de 2021 por **Nerea Landa**, beasaindarra con gran experiencia en hostelería, que le ha dado un **giro de 180 grados convirtiéndolo en una coqueta y acogedora cafetería** con un moderno y agradable diseño ejecutado por Nekane e Idoia de **360 Factory**, a quienes Nerea está enormemente agradecida. En la nueva Bodega, que abre todos los días de 7:00 a 22:00 (hasta las 03.00 el finde) encontramos **desayunos saludables con café orgánico** (tostadas, dulces caseros, yogur, chocolate a la taza...) así como una sencilla pero atractiva variedad de **pinxtos** como Tortilla, Txanpís, Chorizo, Callos, Gildas, Montaditos... Asimismo, Nerea cuida que su bar cuente con una interesante oferta de **vermouths, vinos, cervezas artesanas** y diferentes productos biológicos.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pincladas de autor y toques internacionales: Atún rojo con reducción de cítricos, miel, teriyaki y soja; Queso de cabra con jamón de pato, cebolla caramelizada, sésamo y miel; Cecina de bistonte con queso de Mausitxa; Cochinitillo confitado a baja temperatura con su jugo; Pescados a la parrilla, Tres chocolates con helado de mandarina; Tarta de queso... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 19,80€ (En terraza: 24,20€). **Menú degustación:** 48,40€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 50
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto y **Marijo Domínguez Cambil** dirigen este mítico restaurante dotado de parking privado, amplia terraza, zona infantil, dos comedores para 50 comensales, bar y sidrería. Agirretxea abre a las 8:00 y cierra a las 17:00. Cuenta, además, con **zona de sidrería con txotx de Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería y de parrilla, bajo reserva. **La cocina es casera** con importante presencia de **platos de casquería de toda la vida (callos, morros, orejas, manitas...)**, Txuleta de viejo, Pescados de temporada a la parrilla y postres caseros, y no faltan los pintxos hechos al momento. **Menú del día: 12,20€**, **Menú fin de semana: 29€**. Además, disponen de menús para empresas y celebraciones.

TOPA OSTATUA

BAR, TIENDA RESTAURANTE...
UN ESPACIO DE ENCUENTRO

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 9)
943 72 95 37



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

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

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

www.sakabaserria.com



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

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR



HONDARRIBIA

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



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

LAIA ERRETEGIA



LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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



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

OROBIONE

VARIEDAD Y TRADICIÓN A LA ENTRADA DE LAZKAO

LAZKAO

ELOSEGI, 34
TF. 943 54 08 17



Dirigido por Mónica Rado, y situado a la entrada de Lazkao, en Orobione encontramos **platos y raciones** como Brochetas de gambón, Txipis a la plancha, el Bacalao al pil-pil con piperrada y patatas panadera, las Chuletillas de cordero, el Entrecot a la plancha... y para quien quiera cuidarse, siempre está disponible el "**Plato vegetariano**". En Orobione también cuentan con una hermosa barra de **pintxos** como la Tortilla de patata, el Calabacín rebozado, las Gildas... También se preparan **menús concertados a partir de 30 euros**, así como platos combinados y raciones que cambian en función del mercado. **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 20€ **Menú de domingos y festivos:** 25€. Excelente y amplia terraza cubierta.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

gipuzkoa

TRIPONTZI

COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL

HERNANI

ANDRA MARI, 11

943 55 57 24

www.tripontzi.com



Igor Muñoa (Berrobi) y Amaia Aizpurua dirigen desde 2004 este bar restaurante, el antiguo Iruntxi, situado en pleno casco histórico de Hernani y en el que encontraremos **una cocina vasca honesta y muy bien trabajada** en la que destacan entrantes como el Jamón Duroc, las Gambas blancas de Huelva, el Txangurro a la donostiarrá elaborado en casa, la Brocheta de langostino y bacon, las Almejas a la marinera, el Txuleton de viejo con piquillos confitados... Los fines de semana, además de carta se ofrece un **espectacular menú degustación** de 7-8 pases que goza de una enorme aceptación y que termina siempre con pescado y txuleta. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12,50 € **Menú degustación:** 35€ (Bebida aparte).

AITXURI

AMPLIO Y FUNCIONAL RESTAURANTE A UN PASO DEL CENTRO

LEGAZPI

INDUSTRIALDEA

(UROLA KALEA, 8)

943 73 06 00



23 años después de su inauguración, el restaurante Aitxuri vuelve a estar dirigido por **José Luis Arrazola** que ha delegado en su hermana **Irene** la coordinación del mismo. Aitxuri **abre de lunes a viernes a las 6:30** de la mañana (a las 10:00 los sábados) ofreciendo desde primera hora desayunos y pintxos variados. Al mediodía encontraremos un variado **menú del día** a 11 euros (15 euros los sábados) y aunque entre semana cierra a las 21:00, los viernes y sábados se ofrecen **cenar a base de raciones, cazuelitas, ensaladas, hamburguesas y platos combinados**, destacando el **plato especial "Trapalata"** (Ensalada, arroz o pasta con patatas y croquetas acompañado, a elegir, de Entrecot, Hamburguesa, Confit de pato, Merluza o Albóndigas. Otra especialidad son los **Huevos rotos** (con bacon, jamón, chorizo, txanpis...)

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1

TEL. 943 73 13 87



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

AVENIDA TABERNA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



“Hacer que la gente se sienta como si estuviera en casa” es la obsesión de **Yon Mikel Rodríguez**, que lleva dirigiendo el bar abierto por sus padres desde 2012, y al que ha dotado de un **ambiente más joven y canalla, pero manteniendo la tradición gastronómica que siguió su madre**, haciendo que se mantenga la clientela que antes y ahora venía buscando **una cocina casera y sencilla en la que prima el sabor y la calidad**. Entre sus raciones y pintxos destacan la Ensaladilla rusa, la Oreja rebozada, los Callos caseros, la Tortilla de patata, los Mejillones, con salsa de tomate casero, las Albóndigas, los Torreznos.... También llaman la atención sus generosos bocadillos, destacando el de Albóndigas con patatas, Sopa de pescado, Carrilleras, Repostería casera....
Carta: 15 - 25€ **Menú día:** 13,50 € (**Sábados:** 18 €) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos todo el día.

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS... Y EL SERVICIO DE IZASKUN

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



Javi Penas e Izaskun Gurrutxaga inauguraron el **14 de mayo** su nuevo restaurante en pleno centro de Lasarte-Oria. Este amplio local cuenta con un **luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. En su nuevo destino este chef ofrece, como hizo en el Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente los **productos locales y de temporada**. En la barra, además, hay una cuidada selección de pintxos y raciones de pikoteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinitillo a baja temperatura, Postres caseros... **Menú del día:** 22€ **Carta:** 35-40€ **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Dos horas de **parking público** gratuito en caso de consumir carta o menú.

TXITXARDIN (CASA HUMADA)



BRASA, COCINA TRADICIONAL ACTUALIZADA Y TAKE AWAY

LASARTE-ORIA

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



Sergio Humada va afianzando su cocina a pesar de los pesares en el antiguo Txitxardin Beltza, que ha reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos más personales y elaborados**. Así, podemos encontrarnos desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... **y sus extraordinarios Callos**. En Navidades, Sergio ha elaborado una **carta "Delivery"** con cantidad de propuestas para echar un cable a todo el que no quiera complicarse en casa, y además **abre el restaurante los días 25, 1 y 6. Carta:** A partir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú "a jugar":** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.

MUTILOAKO OSTATUA

NUEVO EQUIPO Y APUESTA POR LA COCINA TRADICIONAL

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66



Joseba Baez, joven nacido en Donostia con raíces familiares n el caserío Arimasagasti, cercano al centro de Mutiloa, junto a su pareja, la hondureña **Marbelli Mejía**, son los nuevos responsables del Ostatu de Mutiloa. Esta pareja ha apostado por la comida de cuchara con platos como Sopa de pescado, Puerros, Alubias... muchas veces procedentes de la huerta de Joseba. Otras especialidades son el Revuelto de hongos, el Pollo de caserío, el Cordero o Cochinillo asado, el Rape, las Croquetas o los postres caseros como la exitosa Tarta de queso o el Flan, las Torradas, las Natillas, etc... **Menú del día:** 14 € (15 € con café) **Cierra:** Lunes todo el día y noches salvo los viernes que se ofrecen cenas. También se ofrecen cenas el resto de días pero solo por encargo. Joseba y Marbelli también gestionan la parte de hotel del Ostatu con **6 completas habitaciones cuyos precios oscilan entre los 35 y los 55 euros**.

GURUTZE-BERRI

RESTAURANTE FAMILIAR Y HOTEL A LOS PIES DE LAS PEÑAS DE AIA



OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com



Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdiz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 15€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

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



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. **La carta de vinos**, actualizada continuamente por Ugutz cuenta con una cuidada y amplia variedad que abarca desde Txakolis elaborados a 1 Km. del local hasta vinos de Borgoña, Riesling, Italia, Jura, Ródano... **Especialidades:** Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Salteado de espárragos con alcachofa y trufa (en temporada), Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-70€ **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Amplio aparcamiento

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

OREDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

PASAIA

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



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

KIKO ENEA

RELEVO GENERACIONAL EN UN LOCAL CON SOLERA

ORDIZIA

GIPUZKOA KALEA, 13
660 678 949 - 680 907 690



Enclavado en pleno barrio de Bustuntza, Kiko Enea es un bar popular dirigido por **Asun Saavedra**, hija del barrio, apoyada, desde este mes de julio, por su hija, **Tania Fernández**. La **Tortilla de patata** es el fuerte de este establecimiento que abre a las 7 de la mañana (7:30 los sábados y 8:00 los domingos) y durante todo el día ofrece **tortillas** de patata normales y rellenas, su famosa **tortilla de bacalao**, y generosos **bocadillos** de Tortilla, lomo, filete, vegetal... Kiko Enea cuenta con un **interior climatizado**, ideal para huir de los calores del verano, y una hermosa **terrazza** donde además de lo comentado podemos degustar **raciones** como Ajoarriero, Carne guisada, Albóndigas... También se elaboran paellas variadas y menús concertados por encargo. **Cierra:** Jueves.

KUKUARRI

NUEVA ETAPA AL CARGO DE MAIALEN ETXEBERRIA BOSQUE



ORDIZIA

ETXEZARRETA, 7
TEL. 633 558 177



La joven cocinera autodidacta ordiziarra **Maialen Etxeberria Bosque** dirige desde el pasado mes de julio este bar-restaurante sito en el mismo local que ocupara desde los años 60 **el mítico Miami**. Maialen, que cuenta con una amplia experiencia como cocinera pretende ofrecer una **cocina sencilla y hogareña** sin pretensiones ni complicaciones dirigida a todos los bolsillos con especialidades como Ensalada templada de gambas y almejas, Bacalao en piperrada, Rape en salsa verde... En Kukuarri también encontraremos **especialidades veganas y platos sin gluten**. A destacar su **amplia y cuidada oferta de vinos** y su atractiva terraza en pleno centro de la villa. **Carta:** 25€ **Menú del día:** 13€ **Cierra:** Martes. Cenas todos los días.

MARTÍNEZ



TRADICIÓN Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

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



El Martínez se ha consolidado como “el restaurante del mercado de Ordizia”. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, en simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo.... y **novedades a la parrilla**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 13,50€ **Menú Empresa:** 30€ (Bebida aparte) **Menú Degustación Fin de semana:** 40€ (3 entrantes, pescado, carne a elegir y postre, bebida aparte). **Cierra:** Lunes

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



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

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO, MANTENIENDO LAS RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40



Haritz Urretabizkaia y **Ane Echeverria**, responsables de Orient Berri Gastroteka de Beasain, dirigen desde el pasado 2 de marzo el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegi que cerró por jubilación a mediados de 2021. Arantxa **abre todos los días a las 6 de la mañana** arrancando con cafés y tortillas y para las 9 ya tiene montada una espectacular barra en la que encontramos gran cantidad de **pintxos clásicos y todo tipo de embutidos**, además de las **tortillas de patata** que tan bien se le dan a Ane: De patata normal, de patata con pimientos y cebolla, con bacalao, con chorizo... En cocina, por supuesto, se mantienen, con la receta original, las **especialidades** de la casa: Caldo, Callos caseros, Carne cocida... así como su chorizo y la morcilla en temporada. **Cierra:** Sábado tarde y domingo

KUKO

GARIAIAN, GARAIOKA



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



Tras pasar 5 años al frente de Mutiloako Ostataua, **Iñaki Telleria** toma el relevo de Iker Markinez en el Kuko, y lo hace junto con el ordiziarra **Iñigo Urkijo** como jefe de sala. La cocina de Kuko seguirá manteniendo la filosofía habitual de Iñaki: Cocina de mercado, de producto y de temporada elaborada con productos frescos adquiridos día a día en las ferías, mercados, pescaderías y carnicerías del Goierri, dejando siempre un espacio a la improvisación, respetando el producto, aportando toques de autor y creatividad en su justa medida y ofreciendo una carta de vinos variada y muy personal. **Menú del día:** 27,50€ **Menú "Pikoteo":** 38,50€ (Ambos menús, de lunes a jueves, con bebida incluida). **Menú degustación (8 platos):** 44,00€ (De lunes a sábado, bebida aparte). **Cierra:** Domingos. **Cenas:** Sólo viernes.

ASADOR BOTARRI

INTERESANTES MENÚS Y COCINA A LA PARRILLA



TOLOSA

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



Txemari Esteban dirige este ya veterano restaurante que destaca por su excelente parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuletón de viejo... **Menú del día (Mediodía y noche): 18,60 € Menú degustación Ana Mari: 33€ con solomillo/ 36€ con txuleta Menú infantil: 8,50 €. Menús de celebraciones** desde 32 €. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Jueves todo el día y domingos tarde-noche.

FRONTON TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN PLENO CENTRO DE LA VILLA

TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



La iruratarra **Sonia Tapia**, vinculada desde 1999 a la hostelería tolosarra y el hostelero **Egoitz Goikoetxea (Bar Orbela)** se han asociado para relanzar el Frontón de Tolosa, espacio que han reformado de arriba a abajo convirtiéndolo en **un espectacular espacio en el que se ofrecen diferentes experiencias gastronómicas y culturales**. El bar ("Motz") abre todos los días a las 8:00 ofreciendo desayunos, una vistosa barra de pintxos y una carta de comida de corte informal y canalla. A las 10:00 abre el "Txiringito" (la churrería de toda la vida) con su atractiva terraza, y a partir de las 11:00 se abre "Luze", la parte superior, un espacio en el que se ofrece menú, carta, y diferentes experiencias gastronómicas como catas de cervezas, vinos o Champagnes, exhibiciones de sushi, showcookings... a destacar también su terraza sobre el Paseo de San Francisco.

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA



TOLOSA

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



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

AMA

NUEVA ETAPA EN BERAZUBI



TOLOSA

MARTIN JOSE IRAOLA 4
(BERAZUBI)
943 38 20 59
www.amataberna.net



El restaurante AMA, abierto en 2018 en el Casco Viejo de Tolosa, cuenta desde mediados de abril con una **nueva ubicación en el dinámico barrio de Berazubi**. Siempre bajo la batuta de **Javi Rivero** y **Gorka Rico**, este espacio mantiene el principio de "cocinar como una madre lo haría para sus hijos" con una carta elaborada con los **productos de los pequeños productores de la comarca de Tolosaldea** en la que puede optarse por elegir platos a compartir como Croqueta de sobras, Ensaladilla de cangrejo, Puerros asados, Hongos en salsa verde, Merluza y caldo de oreja, Albóndigas guisadas de conejo, Oveja y apionabo... o dejarse llevar por el **"Menú degustación de la comarca y caseríos"** facturado a 75 euros (bebida aparte). Un paso más en una historia que acaba de empezar.

AITUBE BERRI

NUEVAS ENERGÍAS
EN UN CLÁSICO DE URRETUXU

URRETUXU

AREIZAGA PLAZA, 6
TF. 673 840 937
@aitube_berri



El mítico bar Aitube, que llevaba cerrado toda la pandemia, ha sido retomado en agosto de 2021 por los jóvenes **Artur Pereira** y **Asier Merino**, que decidieron desde el primer momento centrarse en la comida, ofreciendo una gran variedad de **tortillas de gran éxito** (normal, con chaka, con jamón y queso...), **pintxos** de embutido, gildas, rabas, alitas, croquetas... Aitube Berri abre todos los días a las **7 de la mañana** (sábados y domingos a las 8) ofreciendo desayunos y bollería, pasando a las 9 a ofrecer sus tortillas y cerrando a las 12 de la noche. A lo largo de tantas horas, además de su oferta gastronómica, ofrecen todo tipo de **dulces** como tartas, bizcochos, brownies... y preparan **Cola-caos especiales** que tienen gran éxito entre la gente joven. Una hermosa y animada terraza de 12 mesas complementa este dinámico bar.

ARTZABAL BASERRIA

MENÚ DEL DÍA, RACIONES, COCINA TRADICIONAL... Y KULTUR POTE !!

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8

TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **criterios Kilómetro 0**. Destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Pulpo a nuestro estilo, Txipirones plancha, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante con columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 11,20€ (12,20 con café) **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €. **Alubia:** 17€ (Bebida aparte) **Y ahora, los jueves... KULTUR POTE !! (Pintxo pote acompañado de actuaciones, monólogos u otras expresiones culturales)**

BERIT

LA TORTILLA
MÁS SOLICITADA

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 10
TF. 943 72 35 75



El urretxuarra **Javi Quintana** cumplirá en octubre 10 años al frente del mítico bar Berit, aunque no fue hasta el 4º año de su etapa cuando le dio por apostar por la **tortilla de patata**, producto que se ha convertido en el **buque insignia del bar**. Elaborada principalmente sin cebolla, aunque también la prepara con cebolla, rellena de jamón y queso y en otros formatos, **la tortilla del Berit es posiblemente la más solicitada de la comarca, disponible todos los días a partir de las 9 de la mañana** y también por encargo siempre que se solicite el día anterior, al precio de 18 € la tortilla normal y 20 € la rellena. Con la colaboración de Elena Reta, Javi también ofrece Jamón ibérico de bellota recién cortado, pintxos de Lomo ibérico adobado y, los fines de semana Rabas y Croquetas que tienen también una gran aceptación.

GURE TRENA

UN TREN
FAMILIAR

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 6
TEL. 943 631 258
646 245 262



Laritz Pérez dirige, junto con su hermano **Carlos** y su madre **Olga**, este bar en plena plaza de Areizaga que han rebautizado como "Gure Trena" en referencia al cercano y desaparecido tren del Urola y como **símbolo de su "aventura familiar" que la comparan a subirse a un tren**. En este local encontraremos desde propuestas habituales en los bares locales de **pintxos y raciones** como tortillas de patata, pintxos variados, chopitos, pollo asado... hasta **especialidades colombianas** elaboradas por Olga como **Empanadas de ternera o pollo, "Bandidos", "Patacones", "Carimañola", "Perros calientes", "Perras calientes", "Cachorros", Hamburguesas de carne halal...** Gure Trena abre a las 8 (las 9 los fines de semana) y mantiene la **cocina abierta hasta el cierre** a última hora de la tarde. También preparan batidos naturales al momento con leche o agua: de mora, mango, papaya, maracuyá...

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA

TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradición**, **siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 14€ **Menú fin de semana:** 28€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL



ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A

AIZARNAZABAL - ZESTOA

TF. 943 14 80 92 - 626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019, trabaja con maestría sus fuegos** en los que se asan sin descanso excelentes Chuletas y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega... También cuenta con **sugerencias de temporada** como Alcachofas a la parrilla, Revuelto de zizas u hongos... En su **extensa bodega** apenas se cargan los vinos y rotan continuamente. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA



ZUMAIA

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



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este acogedor restaurante con terraza en pleno centro. Los **pecados y carnes asadas a la parrilla** de carbón se cuidan especialmente, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef lo abarca todo. En su carta sobresalen el Pulpo a la parrilla sobre espuma de patata con mojo palmero, la Presa ibérica a la parrilla con nuestras patatas fritas y cazuelita de piquillos, el Arroz con bogavante, sugerencias del fin de semana y una **remarcable Chuleta de vaca vieja así como Rodaballo, Besugo y Rape a la parrilla** disponibles todos los días. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Mimado menú del día, y **cuidada y variada carta de vinos**. **Carta:** 45-50 € **Menú del día:** 15 € (16 € en terraza) **Cierra:** Miércoles todo el día. Cenas todos los días.

BERRI TABERNA

CÉNTRICO, ACOGEDOR Y CERCANO

ZUMARRAGA

SORALUZE KALEA, 3
TF. 943 25 04 19



Desde septiembre de 2020 el emblemático Berri, situado a un paso de la Plaza de Zumarraga, está dirigido por **Flor Blanco**, veterana hostelera con más de década y media de experiencia en el sector, donde pasó más de 10 años trabajando en el Alexander, un referente de la zona. Flor abre la persiana todos los días a las 11 de la mañana para ofrecer **almuerzos** con tostadas, jamón, etc... y a partir del mediodía una amplia variedad de **pintxos, raciones, bocadillos, etc...** La especialidad indiscutible son los **Ibéricos** que se sirven como pintxo, ración o media ración, aunque no hay que dejar de probar las **Rabas** (solo el fin de semana), los Torreznos, el Pulpo a la gallega, el Queso de Idiazabal de Berroeta, los "Bandidos" o sus excelentes **conservas** de Anxoas, Sardinas o Sardinillas. Ah, y no se pierdan sus **vermouths** preparados... repetirán !!

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR



ZUMARRAGA

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



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



Comer en
DONOSTIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

ALDANONDO

PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA



DONOSTIA

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

www.asadoraldanondo.com



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

AMA-LUR

PINTXOS, MENÚS Y
COMIDA PARA LLEVAR

DONOSTIA

KARKIZANO, 7
(GROS)
TEL. 943 27 45 84

www.amalurdonostia.com



Los hermanos **Lertxundi** dirigen desde hace más de **40 años** este bar-restaurante situado en la animada calle Karkizano del barrio de Gros donde podemos disfrutar de una **gran variedad de pintxos variados fríos y calientes, pintxos morunos, brochetas, bocadillos y raciones**, así como menús del día y fin de semana y **productos para llevar a casa como Pollos recién asados, Codillos al horno, Paellas variadas, Tortillas de todo tipo o, incluso, menús completos**. **Carta:** 20-22€ **Menú:** 12,50€ **Menú de fin de semana:** 16€ (sábado) 20€ (domingo) **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Horario: 10:30 - 15:30 y 18:30 a 23:00 h.. Más información en la página web www.amalurdonostia.com

ALL I OLI

CALÇOTADAS CON D.O. EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

OKENDOTEGI, 2
(MARTUTENE)
TEL. 943 46 02 96

www.alliolidonosti.com



El restaurante All i Oli de Martutene se encuentra sumergido en plena **temporada de Calçots**, la rica verdura catalana que se consume braseada y untada con salsa romesco. Este plato se sirve en la forma de un muy recomendable **Menú de calçotada** a 36 € (29,50 € de miércoles a viernes) que incluye Aperitivo+Calçots de Valls+Mixto de butifarra con mongetes+Pan de payés tostado con tomate+Café+Copa de Cava+Bebida, una excelente propuesta que se suma a su igualmente atractivo **Menú del día** (16,50€) y a su **Menú degustación** (31,50€). All i Oli abre los mediodías de miércoles a domingo y para cenas los viernes y sábados, cerrando lunes y martes por descanso semanal. Este restaurante se encuentra a **100 metros del apeadero de Renfe de Martutene** y cuenta con un parking gratuito a pocos metros.

ARATZ ERRETEGIA

TRADICIÓN, MODERNIDAD, GRAN PRODUCTO... Y MEJOR COCINA



DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
(IBAETA)
TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 33 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de bogavante, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agridulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 45€ **Menú del día:** 14€

AKARI

EL NUEVO HOGAR DE
HITOSHI Y AKARI KARUBE

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



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

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERIA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO

DONOSTIA
BERRIDI BIDEA, 22
(ZUBIETA)
TEL. 943 36 20 49
www.araeta.com



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

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GRÓS)
TEL. 943 01 13 80
www.bodegadonostiara.com



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

ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA
EN UN LOCAL INIMITABLE

DONOSTIA

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



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

BERGARA



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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos por 25 euros**, compuesto de 6 pintxos, postre y dos bebidas, incluyendo algunos de los pintxos más representativos y solicitados de la casa.

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

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



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

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

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

www.casaurolojajetxea.es



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

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

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



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

EL VASKITO



PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y cursado en las parrillas del Elcano de Getaria, dirige junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito, **referencia en pescados y mariscos**, nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, buenas carnes asadas, pintxos, platos combinados, bocadillos, raciones... y una extraordinaria tortilla de patata**. El vaskito abre todos los días a las 9 de la mañana. **Carta:** 50-60€. No cierra.

EZKURRA

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

DONOSTIA

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



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

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde
Amara, Easo y Antiguo-



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

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

INTZA

90 AÑOS EN MANOS DE LA MISMA FAMILIA... Y ADELANTE !!

DONOSTIA

ESTERLINES, 12
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 48 33



Koldo Astrain dirige este mítico bar restaurante fundado por su abuela Paulina Garmendia y que **este año cumplirá 90 años** de su apertura. Y cuenta para ello con la ayuda en cocina de su mujer, **Inés Acero**, su cuñada, **Luz María**, y su hijo **Asier**, cuarta generación familiar al frente del negocio. Dotado de una atractiva **terrazza cubierta** en pleno corazón de la Parte Vieja, en Intza podemos disfrutar de **especialidades tradicionales** como Bacalao encebollado, Manitas, Callos caseros, Antxoas rebozadas, Ajoarriero... en barra cuenta con una atractiva **selección de pintxos** destacando la "Tortilla de ropa vieja" aprendida de su abuela, o el Revuelto de hongos. Precios populares y ambiente familiar en uno de los locales más auténticos de "lo viejo". **Cierra:** Lunes y martes.

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA



DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



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

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



DONOSTIA

SAN MARTIN, 30
(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16

www.bariturrioz.com



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

KATA-4 OYSTER BAR

10 AÑOS DE OSTRAS, VINOS,
VERMOUTHS Y COCINA VASCA



DONOSTIA

SANTA CATALINA, 4
(CENTRO)

TEL. 943 42 32 43

www.kata4.com



En septiembre de 2021 se cumplieron 10 años de la apertura de este precioso local creado por **Eulalia Córdoba** y **Goiko** como el primer Oyster bar de Donostia y en el que podemos degustar hasta **8 tipos de ostras** (7 francesas y una asturiana) en el local o llevándolas abiertas a casa, tanto por unidades como por medias docenas o docenas. La carta, dirigida a los fogones por el chef **Carlos Silva** ofrece una amplia variedad de platos de **cocina vasca** salpicados de **propuestas peruanas** como Ceviche de mero o Pulpo con salsa anticucho. Los vermouths gozan de gran fama, así como el jamón cortado a cuchillo y los vinos seleccionados por **Goiko** y **Joanna**, presente en el local desde su inauguración. **Carta:** 40€ **Menú del día:** 27,50€ **Cierra:** Domingo.

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

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

www.kapadokiabar.com



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

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

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



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

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

OFERTA GASTRONÓMICA INTEGRAL
CON COCINA ININTERRUMPIDA

DONOSTIA

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



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

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN

**DONOSTIA**

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



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

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

donostia

MARIÑELA

NUEVA ETAPA DE LA MANO DE IÑAKI AZKUE "EL VASKITO"

DONOSTIA

PASEO DEL MUELLE
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 13 88



Iñaki Azkue, responsable del restaurante El Vaskito, dirige desde el 1 de abril el restaurante Mariñela, en pleno muelle donostiarra, ofreciendo una **cocina de puerto sencilla con precios asequibles para todos los públicos** y especialidades como Sardinias, Rape a la plancha con refrito, Cogote de merluza, Parpadele con almejas, Txipirón plancha, Ensalada de tomate, Mejillones con tomate picante, Ensalada templada de bacalao, Kokotxas, Sopa de pescado, Almejas a la sartén, Gambas a la plancha, Antxoas fritas... Con su preciosa terraza con vistas al puerto, Mariñela es también un lugar **ideal para disfrutar del tardeo** con un buen Gin-tonic, cervezas variadas, embutidos de Álvaro parra, latas de conservas de calidad... **Menú Mariñela:** 35 € (Bebida aparte) **Carta:** 35-40 € **Cierra:** Lunes

PIÑUDI

PINTXOS Y COCINA TRADICIONAL EN UNA TASKA AUTÉNTICA

DONOSTIA

NARRIKA, 27
(PARTE VIEJA)



Regentado por **Oscar Campo**, en este bar de ambiente futbolero y canalla situado en una de las calles más populosas de la Parte Vieja encontramos propuestas de picoteo, destacando los **pintxos de foie** (con miel, con queso, a la pimienta...) y los **bocadillos**, pensados para que el comensal no se quede con hambre (Setas-bacon-queso, Vegetal con pechuga de caserío, Pollo con setas y bacon...). También se elaboran generosas **Hamburguesas** con bollo de pan auténtico y una amplia variedad de **Pintxos:** Piñudi, Taco ibérico con foie, Setas al ajillo, Croquetas caseras, Tortillas rellenas... Todo ello, además, **servido en raciones y formatos generosos y abundantes**. Cocina ininterrumpida hasta las 12:30 de la noche. **Cierra:** lunes.

RITA by ISMAEL IGLESIAS

ALTA COCINA A PIE DE CALLE



DONOSTIA

DUQUE DE MANDAS, 6

(ATOTXA)

TEL. 943 50 72 88

www.restauranterita.com



Instruido en la escuela Irizar y formado en algunos de los mejores restaurantes de Donostia, **Ismael Iglesias** ofrece una **cocina tradicional avanzada y muy personal con toques castellanos y corazón netamente donostiarra** en su precioso restaurante con **terracea** cubierta dotado de una gran **parrilla** de carbón y un armario de maduración de txuletas. **Sorprender y sobre todo agradar** es el objetivo de una cocina con especialidades como Arroz elaborados al momento (de bogavante, de begihaundi en su tinta...), Carpaccio de txuleta "dry age", Tartar de gamba blanca, habitas y oxalis, Cigalas a la parrilla con crema de tupinambor, foie y jugo reducido de pollo, Pase de paloma en tres tiempos, Txuleta de buey o de rubia gallega... **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Domingo noche y Lunes

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

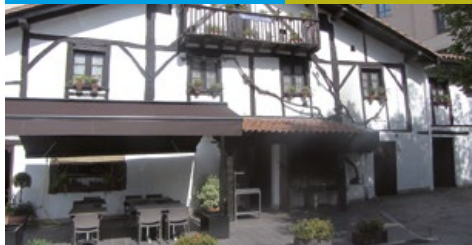
DONOSTIA

PORTUETXE, 43

(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com



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

TATAMI

ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO

DONOSTIA

C/ USANDIZAGA, 3

(GROS)

TEL. 943 29 04 07



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

TERESATXO

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

DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85
(LOREA)

TEL. 943 21 33 08

www.teresatxo.com



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

PORTUETXE 53
(IGARA).

TEL. 943 31 67 84

www.txola.com



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

TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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

www.txuletarestaurant.com



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla, sugerencias de temporada** y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. Es de destacar, asimismo, **su nuevo y cuidado menú del día**. **Carta:** 40-45€. **Menú:** 25€. **Menús para grupos:** Entre 46 y 73€. **Cierra:** Lunes noche y martes

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

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

www.hotelanoeta.com



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



OREDAINGO OSTATUA (Orendain)

EL ENCANTO DE LO LOCAL

En este momento de cada vez mayor saturación de corporaciones, grupos hosteleros y cadenas de comida basura, es un alivio que existan todavía establecimientos como Orendaingo Ostata, en los que sin alejarnos en exceso de los centros urbanos podemos refugiarnos en una burbuja de buen gusto, tradición, amabilidad, tranquilidad y precios accesibles. Esta "posada" es un pequeño Paraíso al alcance de nuestra mano... y de nuestro bolsillo.

Paulo Garaialde cumplirá, el año que viene, 40 años al frente de Orendaingo Ostata, establecimiento situado en los bajos del precioso ayuntamiento de esta localidad de Tolosaldea que estrenó junto con su mujer, **Enkarni Garmendia**, en febrero de 1983, de hecho, como afirma este alegitarra volcado en su trabajo, "seguramente será la persona que más tiempo lleva en activo dirigiendo un Ostatu en Gipuzkoa".

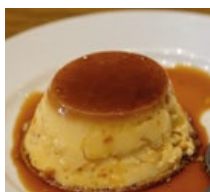
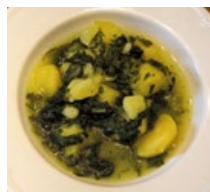
Lo de Paulo es totalmente vocacional. En su juventud saltó prácticamente de los estudios de secundaria a un taller mecánico donde trabajó casi dos décadas hasta darse cuenta, por diferentes circunstancias, de que lo que a él le gustaba era servir a la gente, trabajo que desarrollaba a menudo de manera totalmente voluntaria en la sociedad gastronómica de su pueblo.

Así pues, según surgió la oportunidad, esta pareja se embarcó en esta aventura en la que llevan 4 décadas, y aunque Paulo podría estar jubilado hace ya cinco años, no tiene ninguna intención de hacerlo hasta que no sea totalmente necesario, no al menos hasta que su esposa alcance también la edad del retiro. Entonces, ya se verá.

Mientras tanto, Paulo y Enkarni siguen ofreciendo a sus muchos clientes y amigos **una riquísima cocina tradicional** que se refleja, de lunes a viernes salvo los miércoles, día de descanso, en un completo **menú del día** por 12 euros en el que nunca faltan los **platos de cuchara** como alubias, lentejas, sopa, verduras, garbanzos... y en el que siempre encontraremos platos como ensalada, macarrones, filete, lomo, pescado del día, huevos en todas sus formas... Si acudimos el fin de semana, podremos disfrutar de una **carta** con especialidades como el cordero lechal de Orendain asado a la manera tradicional, el pollo de caserío asado, los pescados al horno, zizas y hongos, así como morcillas y mondejús en temporada... una oferta auténtica y suculenta por un precio que raramente supera los 30 euros por comensal.

Kilómetro 0 de verdad

Antes de que existiera el "Kilómetro 0" como concepto, Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia ya eran "Kilómetro 0". Esta pareja ha hecho siempre sus compras en las tiendas y los mercados de los pueblos limítrofes a Orendain, las verduras las han adquirido a los baserritarras de los alrededores, la leche para hacer la cuajada y los yogures al cercano caserío **Larreta**, el cordero y el queso al también caserío local **Zelaieta**, el vino siempre de Rioja Alavesa, concretamente de Bodegas Berruoco... lo de los responsables de Orendaingo Ostata es, sencillamente, **pasión por lo local**. Y los que de vez en cuando tenemos la suerte de poder acudir a este templo sabemos apreciarlo y es más, sabemos que así lo seguirá siendo hasta el día que decidan cerrar la persiana.



OREDAINGO OSTATUA
Errosario Plaza - ORENDAIN

Tf: 943 65 30 48



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

KROMATIKO



COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ

CALLE BEATO TOMÁS
DE ZUMARRAGA, 2
TEL. 639 476 066

www.kromatikorestaurante.com



Kromatiko, es un restaurante abierto a mediados de 2020 que **conjuga el recetario popular y una cocina tradicional de base con las tendencias más vanguardistas así como ramalazos internacionales e intercontinentales**. Osadía, frescura y técnica son el denominador común de una propuesta gastronómica divertida y cambiante en la que la técnica y la brasa adquieren una importancia primordial y el **respeto a la tierra** y los pequeños productores está marcado en el ADN de la casa y sus impulsores: Mejillones a la brasa, Lobster roll, Parpatana de atún rojo tuétano y raíces, Pochas ecológicas de Orbiso con calamar de la bahía y oreja de Euskal Txerri, Cordero nazarál al sarmiento... Saber y sabor. **Carta:** 50-55 €

VILLA LUCÍA



PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL
EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

LAGUARDIA - ÁLAVA

CTRA. LOGROÑO S/N
TEL. 945 600032

www.villa-lucia.com



Espectacular espacio gastronómico en el que además de **más de 200 vinos de Rioja** encontraremos una **excelente cocina tradicional de la mano del chef Juanan Gómez Antuñano** que se ofrece a la carta o en diferentes menús como el **Menú de Primavera** (27,95€), el **Menú asador vintage** (34,65€), el **"Menú Euskadi Gastronomika"** (38,50€) o el **"Menú Gente Menuda"** (13,95€), mientras que la **carta** oscila entre los 30 y los 40 euros. **Especialidades:** Carpaccio de novilla de Rioja Alavesa, Sukalki de potro de la montaña, Callos caseros con morros y patas, Corde-ro, Pimientos rellenos a la alavesa, Lechazo o cabrito asado (por encargo), Chuletillas de cordero al sarmiento, Chuletón de viejo a la parrilla, Torrija con crema de la abuela Luchy...

CASERÍO MARUTEGI

MENÚS PARA TODOS LOS BOLSILLOS EN UN ENTORNO NATURAL

ARAIA - ÁLAVA

CASERÍO MARUTEGI
TEL. 945 31 45 58
www.marutegi.eus



El pollo de caserío a la manera de la Amama es la especialidad de este precioso caserío perdido en las faldas de Aizkorri, ideal para una escapada con amigos o en familia donde encontraremos una **cocina tradicional, auténtica y honesta que se sirve en copiosos menús** entre 26 y 37 euros. Entre los platos encontraremos especialidades como Pollo de caserío, Callos y morros, Carrilleras estofadas, Litiruelas de cordero, Txipirones en su tinta, Huevos de Caserío con txitxikis de casa, Bacalao sobre vizcaína y Pil Pil... **Menú principal** (3 entrantes al centro, segundo a elegir y postre): 30 € **Menú principal con txuleta de viejo**: 38 € **Menú montañero** (alubia, 2º plato a elegir y postre): 26 €. Menú infantil: 12 € (Todos los menús incluyen el IVA y vino de Rioja Alavesa) **Cierra**: Lunes salvo puentes o festivos.

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE
EN BUSCA DE LA ESENCIA



TUDELA - NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA, 4
TEL. 948 82 08 50
www.hotelremigio.com



Recientemente renovado y equipado con nuevas habitaciones mirando a la Plaza de los Fueros, Remigio es a día de hoy **el lugar más indicado para disfrutar de la cara más personal y esencialista de las verduras de Navarra** así como la cocina más tradicional del Viejo Reyno. Por otra parte, en el nuevo espacio "El Choko" el joven chef **Luis Salcedo Irala** ofrece su lado más íntimo y creativo con una cocina que, ante todo, busca el sabor y la esencia del producto. **Carta**: 40-50 € **Menú del día**: 25 € **Menú degustación de verduras** (3 aperitivos + 8 pases + 2 postres + petit fours): desde 75 € (bebida aparte). **Menú del Choko** (3 aperitivos + 3 entrantes + 1 pescado + 1 carne + 2 postres + petit fours): desde 75 € (bebida aparte).



HIKA

BY

ROBERTO RUIZ

G A S T R O N O M Í A - V I N O - P A I S A J E

Otelarre, 35 - AMASA-VILLABONA - 943 14 27 09 - www.hikabodega.es

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

148 Gastroleku Iñigo Kalea, 1. 843 687019
1813, 31 de Agosto, 42
Abakando Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoreggi Portuete, 14. 943 224328
Agurain Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359
Aitana Donostia Easo, 6. 943 063197
Aklari Amara, 14. 943 211138
Alkarre P. Padre Oriolaga, 56. 943 311209
Alaia Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi Ubitarte, 1. 943 362849
Albergo Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Albizur Matia, 52. 943 211801
Albida Avda. Tolosa, 119. 943 210329

ALDANONDON

Parrilla de carbón en plena Parte Vieja Euskal Herria, 6 (Parte Vieja). 943 45 82 11
Aldegata Gastrobar S. Bartolomeo, 9. 943 444294
Aldeharriz-Zahar F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri Pol. Zuzatu - Errotaburu - 943 218479

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña C/ Okenadoti, 2 (Martutene). 943 46 02 86
Allerru Ctra. N-1 (8ª Zubieta). 943 365572

AMA-LUR

Gastronomía tradicional y pollos para llevar Carquizano, 7 (Gros). 943 27 45 84

Ambigü Estación Aldamar, 12. 943 049701
Ambrosio Pza. Constitución, 943 428104
Amelia por **Paulo Airaud** Zubieta, 26. 943 845647
Ametzagaña C/ de Uta, 61. 943 456339
Anastasio Berri Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroka Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio Bergara, 3. 943 429815
Antonio Boulevard Calle Mayor, 2. 943 187439
Aiorga Txiki Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

ARAETA SAGARDOTEIA

Restaurante y Sidrería en plena naturalización Berriidea, 22, Zubieta). 943 36 20 49

Aralar Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERTEGIA

Asador con culetto al producto de temporada Igaraa bidea, 15 (Ibaeta). 943 91 92 04

Argintz Jatetxea Plaza Ametzetas. 943 474246
Aroka Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Artola Salid, -Amara Viejo-. 943 460815
Arai Txiki Campanario, 3. 943 431302
Arrikaitan Igaraa bidea, 19. 943 983141
Arazk Alcalde Elsegui, 273. 943 278485
Asia (chino) Segundo Izpizua, 15. 943 270808
Astelena 148 Iñigo, 1. eqs. Constitución, 943 426275
Astelena 197 Euskal Herria, 3. 943 425867
Astizarran Irigoien Baserría - Zubieta-. 943 361229
Astoria 7 Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atotxa Teresa de Calcuta, 4. 943 276372

Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Barkaitzegi P. Barkaitzegi, 42. 943 451304
Baga Biga Ramón maría Lili, 8. 943 381753
Barun Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basaian Añorga Hiribidea, 44. 943 367149
Baztan Puerto, 8. 943 424272
Baztarr Virgen del Camen, 25. 943 116350
BCN Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5. 943 474995
Beharri Narrrika 22. 943 431631
Bera-Bera Goiko Galtzara Berri, 27. 943 22 42 60

BERGARA

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

Bernardo Etxea Triunfo, 3. 943 462384
Biarritz Zubieta, 56. 943 423499
Biztan Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422800
Bideluze Garibai, 24. 943 430314
Biztan Isabel II, 4. 943 402939
Bizka Plaza Ignazio Mercader 943 464598
Bitácora J. Zaraguetta, 4. 943 446111
Botega Donostiarra Peña y Goñi, 3. 943 011380
Botegón Alejandro F. Calbetón, 4. 943 427158
Botegón Usarri Duque de Mandas 35. 943 598803
Bokado-Aquarium Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842
Bollywood Boulevard, 7. 943 046351
Bombin Gros Zabaleta, 53. 623 471002
Borda Berri C/ Calbeton, 12. 943 430342

BOULEVARD 9

Menú, pintxos y cafés desde las 6 de la mañana Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

Bouquet C/ Logroño, 5. 943 227943
Buenavista K. Balenciaga, 42. Igeldo-. 943 210600
Bully Café-Bar P. Aves, 5. 943 214287
Bugati Arrapide pasalekua, 74. 943 377662
Cafo Norte Logroño, 4. 943 312372
Cachón S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha P. Concha, 12. 943 473600

CAFÉ DE LA PLATA

Gran variedad en pintxos y buenas copas y café Padre Larroca, 14. 943 29 02 39

Café Saigón Hotel M.ª Cristina. 943 426689
Café Santana Reina Gentile, 6. 943 432162
Café Kursal Amara María Lili, 2. 943 321713
Café 57ete Javier Barkaitzegi, 13. 943 46 94 00

CAFÉ VIEÑA

Pintxos, combinados y cafés en local acogedor Reyes Católicos, 5. 943 46 39 74
Cafeteria Express R. Católicos, 12. 943 463990
Caps R. Católicos, 12. 943 463990
Capricho Zabaleta, 55. 943 326734
Caravansal Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava Pescadería, 943 423494
Casa Alcalde Mayor, 19. 943 426216
Casa Bartolo Fermín Calbetón, 28. 943 421743
Casa Durán Secundino Eснаola, 20. 943 287419
Casa Galicia Zabaleta, 28. 943 274381

CASA UROLA

Parrilla y cocina tradicional Fermín Calbetón, 20. 943 44 13 71

CASA VALLÉS

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

Chutney Gastrobar Pedro Egoña, 8. 617 091606
Ciaboaga Easo, 9. 943 422326
Cubi Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos J.M. Barandiarán. 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25
 Damada Antiguo, Tolosa Hiribidea, 9. 843 631856
Dana-Ona P. Hipódromo, 15. Zubieta. 943 365347
Danena Matia, 6 -Antiguo-. 943 217320
Danena Enbeltran, 8 -Parte Vieja-. 943 425197
Derby Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Desy Ronda, 4. 943 29 37 63
Divinum Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

Döner Kebab 1 Miracruz, 28.
Döner Kebab 2 Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3 Eustasio Amilloria, 9.
Donostiarra Taska Enbeltran, 5. 620459480
Drinka Matia, 50. -Antiguo-. 943 212101
Duit Antonio Arzak, 4. 943 312177
Eder Baso Txiki, 11. 943 281887
Eguzki Bistro Bar Secundino Eснаola esq. S. Izpizua
Eibarterra Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaizt Asador P. Padre Oriolaga, 131. 943 212024
El Álamo Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Andén M.ª Dolores Aguirre, 12. 943 326596
El Café de Mario Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Chob Alguino N. Antonio Jaskituna, 21. 943 128944
El Doble Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461958
El pescado de la bahía de Cadiz Pza. Jose M. Sert, 2. 943 54 36 50
El Puente Río Deba, 4. 943 278629
El Txoko de Ramiro Txofre, 4. 943 279799

EL VASKITO

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

Elizalde Aralar Mendia, 32. 943 452943
Elosta P. Colón, 41. 843 630325
Enxalae Ramón y Cajal, 3. 688 768015
Erdiko Autonomía, 1. 943 459699
Eribera Camino Portuete, 14. 943 210300
Errota Usurbil. 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 6. 943 455694
Etxabe Aldakenea, 75. 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254
Etxaide 4 Etxaide, 4. 943 692537
Etxaide Baldomero Anabitarte, 3. 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEKE PUB

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

Etxe Nagusi P. Padre Oriolaga. Igeldo. 943 216502
Euskal Pizza Extremadura, 9. 943 277300
Euzka Aza, Strutegeji, 13. 943 214311

EZKURRA

Ensaladilla y tortilla de patata sin competencia Miracruz, 17 (Centro). 943 27 13 74

Farfalle Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Ballesteros, 2/9. 943 470043
Fermín Calbetón Fermín Calbetón, 40. 943 423430
Foster's Hollywood Colón, 1. 943 320888
Galerna Jan Egan P. Zubieta, 46. 943 278839
Gandara S. Jerónimo, 21. 943 422575
Garbisa 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería C. Cam. Garbera, 943 394358
Garibai 21 Garibai, 21. 11. 943 433134
Garua Narrrika, 20. 943 438652
Garraxi Vegetariano Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki Carquizano, 3. 943 327997
Geralds Iparragire, 13. 943 083001
Giroki Enbeltrán, 4. 943 421365
Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Via Gran Via, 9. 943 271601
Gronx Zurriola, 6. 943 187857
Gros Napoletano Garibai, 22. 943090614
GU San Sebastián Alberdi Ederri, 1. 843 980775
Guardapata Josep Mujika, 2. 943 390566

GDUMAMENDI

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

Gure Arkupe Iztorgorra, 7. 943 225360
Gure Basque Bistro S. Jerónimo, 20. 943 291316
Gure Txoko Usandizaga, 5. 943 282419

HAIZEA

Clásico y muy recomendable bar de pintxos Aldamar, 8 (Parte Vieja). 943 42 57 10

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas Pza. Sagastieder, 12 (Inxaurrendorio)

Himeretz, 31 de agosto, 19. 943 062690
Hipica de Loiola C/ de Hipica, 44. 699 758567
Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 7. 943 464600
H Monte Igeldo Paseo del Faro, 134. 943 210211
Huang Chen (chino). Laramendi, 11. 943 451968
Humo Piza San Francisco, 47. 843 631090
Ibañ Lu Nabarra Oñate, 7. 943 335255
Igeldo Pza. Inurza, 2. 943 030473
Igela Sdr Gibraltar Baser- Igeldo-. 943 213251
Ikaiz P.º Colón, 21. 943 290124
Inxaurrendio Sagard Zubiaure, 72. 943 292074

INTZA

Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas Esterlines, 12 (Parte Vieja). 943 42 46 35

Inausti P.º de Errotaburu, 8. 943 311109
Inausti Pol. Zuzatu, 4 -Errotaburu-. 943 313933
Iraeta Padre Larroca, 2. 943 272973
Irato Handurgueseria S. Juan, 9. 943 422667
Irigoien Eret Cam. Petritza, 10. Zubieta. 943 372875

IRRRINTZ

Un bar de barrio en mitad de la Parte Vieja Pescadería, 12 (Parte Vieja).

Iruña Easo, 73. 943 456917
Iruña Sierra Aralar, 27. 943 466565
Isa del So (chino). Pedro Egoña, 5. 943 458419
Iurrieta-Berri Camping Igeldo, 943 228583

ITURRIOZ

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

ITXAROPENA 1910

Pintxos, cocina de mercado y de temporada Enbeltran, 16 (Parte Vieja). 943 43 62 10

Itxasalde Asador Atxabarreka, 83. 943 371585
Itxasne Ibañ-Aldo -Martutene-. 943 470757
Itxaspe S. Marcial, 8. 943 205547
Izaguirre Bidearte Berri Baserría, 943 361470
Izar Pza. de las Américas, 12
Izarraitz Prim, 4. 943 428747
Izarpiz P.º Baratzategi, 3. 943 321019
Izeta P.º Baratzategi, 2. 943 279391
Izkiñ Fermín Calbetón, 4. 943 425262
Jolas Pza. Easo, 4. 943 457152
Javier-etxea Avda. Añorga, 44. 943 369026
Jose Mari Fermín Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojuna Puerto, 14. 943 420180
Kuñto Enbeltran, 6. 943 427405
La B. Victoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kaioa Taberna Plaza Blas de Otero (Atxab) Kalonje, P.º Oriolaga, 8. 943 213251

KAPADOKIA

Pintxos creativos y excelente servicio
Pescadería, 10 (Parte Vieja), 943 58 31 86

Kapela

Logroño, 5, 943 559208
Karkira, 31 de Agosto, 26, 943 424135
Kaskazuri, Pº Salamanca 14, 943 420894

KATA 4 OYSTERS BAR

10 años de oyster, champagne y cocina vasca
Pza. Sta. Catalina, 4, 943 42 32 43

Kayak, Pº de los Olmos, 24, 943 397871
Kelly's, Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki, Secundino Esnaola, 45, 943 274936
Kixkurra, Gloria kalba, 2, 943 285436
Kiki, Avda Tolosa, 79, 943 317320
Kl. M. Duque de Mandas, 49, 943 561751
Kinza, Gran Vía, 30, 943 128928
Kobak, Simona de Lajust, 8, 943 904449
Kofradia-Isas Etxea, Kaimingambo Plaza, 1, 943 050764
Kok, Avda. de Zaragoza, 2, 943 317591
Kokotxo, Campanario, 11 -P. Vieja-, 943 421904
Kukurri, Vitoria-Gasteiz, 1 (H.Aranzazu), 943 219077
Kursaal bar, Avda. Zuriola, 22, 943 291150
La Albarca, Balleneros, 19, 943 446210
La Antigua, Plaza José María Sert 6, 943 218558
La Brasserie Mir Galan, Zubietza, 2, 943 440770
La Cepa de Bernardo, 31 de Agosto, 7-9, 943 426394

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

Amplia oferta gastronómica con cocina ininterrumpida.
Pza. Gorgojo, 1 (El Antiguo), 943 47 73 63

La Colchonera, San Vicente, 9, 943 561816
La Cuchara de San Telmo, 31 de Agosto, 28
La Cueva del Pollo, Euskal Herria, 2, 943 431722
La Espiga, S. Marcial, 48, 943 421423
La Kubazina, Igentesa, 9 (Club Naukari), 943 378682
La Madama, San Bartolomé, 35, 943 444269
La Mamma Mia, S. Bartolomé, 18, 943 465293
La Mina (pizzería), Urbietta, 1, 943 427240
La Perla, Paseo de La Concha, z/g, 943 462494

LA PLATA

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

La Rampa, Muelle, 26-27, 943 421652
La Sebastiania, Avda. Madrid, 3, 943 478491
La Tabla Tierra y Mar, S. Martín, 42, 943 426092
La Tagiatella, Peña y Goñi, 5, 943 289184
La Tagiatella, San Martín, 29, 943 427326
La Torre de Piza, S. Vicente, 9, 943 431489

LA TORTILLA DEL ZABALETA

Orador de tortilla de patata para llevar
José Arana, 16 (Gros), 843 640 108-641 550 318

La Txuletaria del Iraeta, Padre Larroca, 4, 943 321636
La Sebastiania, Avda. Madrid, 3, 943 478491
La Vaca, Andrestegi, 4, 943 317744
La Vaca, Avda. Libertad, 40, 943 429796
La Venta de Curro, Avda. Madrid, 32, 943 456087
La Viña, 31 de Agosto, 3, 943 427495
La Zurri, Zabeleta, 9, 943 293886
Lagunak, Pza. Gorgojo, 1, 943 291833
Las Vegas, Pº Colón, 10, 943 270871
Lau Haizeta, Lau Haizeta, 94, 943 952445
Lete, 31 de Agosto, 22, 943 435693
Lobo, José María Sert, 10, 943 32 56 84
Lobo, Peña y Goñi 6, 943 558256
Lobo, Easo, 13, 943 142333
Los Riojanos, Duque de Mandas, 47, 943 270549
Lukainkatelak, Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 314144

LUKAS BENTAS BERRI

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

M MARTÍN

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Vitoria-Gasteiz, 6 (Ondarreta), 943 38 12 55

M2 Cafetería, Hondarribia, 20, 943 424169

Maiatza, Enbeltran, 1, 943 430600

Manojó, José Arana, 13 (Gros)

Maun Grill Bar, Urbietta, 9, 722 761705

Makrobiolika Etxea, Intxaurrendio, 52, 943 288246

Malandrino, Miguel Imaz, 4, 943 326932

Malandrino, Oriamendi, 2, 943 358669

Manistegi, Zaratendi, 14, 943 714168

Mandarin, Zabeleta, 32, 943 320217

Mandrágora, José María Sert, 9, 943 312699

Mapa Verde, Trueba, 4, 943 841862

MARIÑELA

Auténtica cocina de puerto
Paseo del Muelle (Puerto), 943 421388

Marisquería Ondarreta, Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311073

Marugame, Pza. Marugame, 1, 943 212980

Martinez, 31 de Agosto, 1, 943 424965

Matelauva, Zabeleta, 17, 808 159412

Mei Yun (chino), Matia, 5, 943 218275

Mendaur Berria, Fermín Calbetón, 8, 943 436222

Mendi, S. Francisco, 13, 943 287288

Menerende de Ulla, Pº de Ulla, 311, 943 271258

MESÓN LUGARITZ

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

Mesón Martín, Elkano, 7, 943 422866

Mirador de Ulla, Pº de Ulla, 193, 943 272707

Misura, Paseo de Miramon, 162, 943 566638

Mospos Cerveceria, Sagüés, 943 272326

Morgan, Narrika, 7, 943 424661

Moto-Club, Usandizaga, 3, 943 289904

Muka, Zuriola, 1, 943 003162

Munto, Fermín Calbetón, 17, 943 426088

Munto Berri, Muntio, 8º Alete

Muxarra, Igara Bidea, 16, 943 310797

Muxumartin, Pudo, 17, 943 063178

Nagusia, Lau Mayor, 4, 943 433991

Narrika, Narrika, 16, 943 427327

Narru, San Martín, 22, 843 931405

Nestor, Pescadería, 11, 943 424873

Nevada, Antonio Arzak, 4, 943 316742

Nikkei, Urdaneta, 14, 943 443511

Nikolas Asador, Biztintxuri, 10, 943 217151

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

Nuevo Ojito, Camino Golatzkiki, 100, 943 330853

Nuevo Siglo (chino), Euskal Herria, 8, 943 427030

Ocho, Manuel Leukona, 9, 943 310410

Oliys, Eregazaitza, 4, 943 214989

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

Precioso local con alta cocina oriental
Mantelería, 6 (Centro), 943 47 08 55

Oquendo, Oquendo, 8, 943 420736

Orduña, Matia, 5, 943 570457

Oribiza, San Lorenzo, 6, 943 422424

Orhi, San Martín, 22, 943 427508

Orlegi, Portuñete bidea, 23, 943 312601

Osmazabal Etxea, 31 de Agosto, 22, 943 429907

Ostaya, Corsarios Vascos, z/g, 943 451327

Ostera Vespucci, Eustasio Amilibia, 14, 943 092455

Osteria, Pº Berrijo, 12, 943 211940

Paco Bueno, Mayor, 6, 943 424895

Pagadi, General Artek, 3, 943 284299

Pagoda Cafetería, Pº Arbustus, z/g, 943 218330

Palacio de Aiete, Goltzka Barret, 27, 943 210071

Pantxika, Muelle, z/g, 943 421719

Paparrazi, Virgen del Carmen, 4, 943 031100

Pasaleku, C/ Ilumbite, 11, 943 989533

Pato Negra, Isabel II, 15, 943 450147

Pedro Enea, Gipuzkoa, 64, 943 130081

Pepe (chino), General Jauregui, 5, 943 428930

Pekin, Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733

Perus, Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Playa de Ondarreta, Playa, z/g, 943 310896

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

Polka, Plaza Sarriegu, 8, 943 056280

Politena, S. Jerónimo, 13, 943 425779

Portobello, Gran Vía, 12, 943 537828

PORTUETXE

Sobierbio asador templo del buen producto
Portuñete, 4 (Igardo), 943 21 50 18

Qing Wok, Gran Vía, esp, Zuriola, 943 286256

Ramuneto Berri, Peña y Goñi, 10, 943 321661

Raviolina, Puerto, 9, 943 428745

Recalde 57, Recalde, 57, 943 363126

Regatta, Fuenterrabia, 20, 943 424169

Rekondo, Pº de Igeldo, 57, 943 212907

Rialto, Pza. Arkitxtza, 9, 943 282881

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

Rincon, Reyes Católicos, 20, 943 450558

ROBERTO

Más de 50 vermouths... y rinos pintxos 11
31 de Agosto, 22 (Gros), 943 58 51 74

Rojito y negro, San Marcial, 52, 943 431862

RITA

La cocina de Ismael Iglesias Esquivias
Duque de Mandas, 48, 943 50 72 86

Salaberria Siderria, J.Mº Salaberria, 15, 943 456311

Saltxipi, Calzada Vieja de Atorgueta 3, 943 323310

San Bartolomé, S. Bartolomé, 32, 943 437638

San Marcial, S. Marcial, 50, 943 431722

Sansse, S. Marcial, 37, 943 434922

Santo Remedio, E.G. Loro, 4, 943 085911

Sebastián, Muelle, 14, 943 425682

Siderria Ametzti, Ametzti Goltzka-Igeldo 943 217323

Siderria Intxaurrendio, Pº Zubiaurre, 72, 943 292074

Sirimiri, Mayor, 4, 943 440314

Slabon Café, Urbietta, 44, 943 464208

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

Sport, Fermín Calbetón, 10, 943 426888

Sport K, Pz. Julio Caro Baroja, 943 901911

Ssua Arde Donostia, 31 de Agosto, 31, 886 015479

SUHAZI

Buen menú del día y variedad en pintxos
Juan de Bilbao, 17 (Pte. Vieja), 943 20 27 95

Sukalde Kultur, Pº de Heriz, 3, 943 227482

Sukaldean Ater Santamaria, S. Martín, 45, 943 563902

Sutan dago, Otamendi Aniak, 3, 661 305314

Syráh, Pza. Irún, 943 466643

Tamboril, Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

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

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

Tejeria, Tejeria, 9, 943 282304

Telepiza, Avda. Tolosa, 13, 943 313255

Telepiza, Bermingham, 25, 943 286033

Telepiza, Easo, 27, 943 431377

Tendis 50, Secundino Esnaola, 38, 943 276040

Tendido Oro, Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatas...
Avda. Zarauz, 85 (Loreak), 943 21 33 08

Toki-eder, Vitoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17

TOMÁS GROS

Excelente menú y gran variedad de pintxos
Tomás Gros, 2 (Gros), 943 28 72 33

Topa Sukaldaria, Agirre Miramon, 7, 943 569143

Tracamundana, Etxade, 4, 943 124675

Tribuna Norte, Mº Dolores Aguirre, 22, 943 276263

Trikuharri, Matia, 35, 943 246973

Tun Tun, S. Jerónimo, 25, 943 426882

Txakolina, 31 de Agosto, 22, 943 585174

Txalupa, Fermín Calbetón, 3, 943 429875

Txepetxa, Pescadería, 2, 943 422227

Tximista, Pza. Constitución, 10, 943 423270

TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar
Pº Salamanca, 1, 943 42 42 05

Txindoki, Gran Vía, 28, 943 325920

Txinparta, Avda. Navarra, 8, 943 291506

Txinparta Sagardotegia, Illarraberri, 2 Barrio Igara

Txirrita, Isabel II, 4, 943 465680

Txiskune, Pº Dr. Beguiristain, 85, 943 405987

Txistu, Pza. Constitución, 14, 943 428619

Txobre Berri, Gloria, 2, 943 029731

Txoko, Mari, 12, 943 425412

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
Portuñete, 53 (Ibaeta), 943 31 67 84

Txomin, Pº Antzietza, 6, 943 451964

Txoxa, Kristobal Balezniaga, 47, 943 311511

TXULETA

Producto de temporada y cocina tradicional
Plaza Irindad (Parte Vieja), 943 44 10 07

Txurrut, Pza. Constitución, 9, 943 4243181

Ubarrechen, Puerto, 16, 943 428352

Udane, Isabel II, 6, 943 451401

Ulla, Pio Baroja, 15, 943 317950

Urriñola, Carlos, 1, 16, 943 450410

Ur-Gain, Centro, 6, 943 312606

Urgull, Euskal Herria, 8, 943 423185

Aristerrazu Nucleo Andatza, 13, 943 834521
Arralde Sidreria Ubeugun, 943 890125
Ashé B° Santo Erreka 29, 943 835311
Errota Casa Rural Olasagoitia, 943 835465
Iturriozena Plaza Gozategi, 6, 943 834272
Gazteategi Elkano azuoa, 943 131606
Izarra Urdaneta, 943 131867
Izeta Asador B° Elkano 4, 943 131693
Jauregi Gozategi plaza, 943 868241
Kanua Asador Plaza Gozategi, 11, 943 834322
Leku-Eder Urdaneta Azuoa, 943 132373
Porko Asador Santio Erreka, z/g, 943 894434
Saxtota Sidreria B° Santiago, z/g, 943 835738

AIZARNAZABAL

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

ALBIZTUR

ALBIZTURKO OSTATUA
 Alubias de Albiztur y cocina tradicional Erdiguinea, 22. 943 00 59 22

ELANE

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

Segore Etxe-Berri Sta. Marina Azuoa, 943 580976
Ugarte Albiztur 32, 943 651728

ALLEGIA

Eizmend San Juan, 52, 943 653098
Hilario Berri S. Juan, 55, 943 654819
Iskiria S. Juan, 59, 943 653097
Kirpil Larratza azuoa, 35, 943 506903
Route 33 Polig. Bazurka, 1, 943 698604

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostautua San Martin Plaza, 943 691836
Inazio Urruzola Arana Bailara, 18, 658 734471

ALTZAGA

Altzagarte Altzaga disem, 18, 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Cocina tradicional, menús de diario y fin de semana
 Herriko plaza, 943 88 76 26

ALTZO

ALTZOKO OSTATUA

Sidreria y asador abierto todo el año
 Herriko plaza, 943 652262

Arandia Segorbe txetxe, z/g, 943 652262

AMEZKETA

Arkaizpe Plaza Beltzaren, 1-B, 943 655848
Beartzana Bartolome Deunaren, 18, 943 650695
Txindoki Erreka Alde, 8, 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa Martin Ugaldé, 4, 943 50 83 82
Artea Artea, 5, 943 530094
Ámbola (pizzeria), Plaza Goiko, 7, 943 300289
Buruza Kalea Txiki, 175, 943 576308
Hiru Juan Bautista Eruo, 2-4, 943 593600
Irunberri Nagusia, 39-41, 943 590532
Izuri Pza. Bazkardo, 8, 943 594044
Gaiznagoa Sidreria B° Burunza, z/g, 943 591968
Gorfu Golf Club San Esteban azuoa 943 300845
Leizaran Kale Berria, 38, 943 593205

Mizpiradi Sidreria B° Leizotz, z/g, 943 593954
San Esteban Gobiuru Azuoa, z/g, 943 590663
Traineru Kale Nagusia, 6, 943 593692
Txalaka Aita Laramendi, 943 591604
Txetota Gobiuru, z/g, 943 590721

ANOETA

BNOLA ALDEA
 Chuletatas de primera y almacén de vinos
 Pl. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Cheyenne Pl. Benta Aldea, 4, 943 651956
Goikoetxea San Juan, 9, 943 651907

ANTZUOLA

Arin Kalebarren, 7, 943 537325
Haitz-Garbi Kalebarren, 15, 943 787051
Larrea Kalebarren, 17, 943 787068
Leku Berri Immo Azuoa, 943 766094
Ongi Etorri Buztinzi, 6, 943 766349

ARAMA

TOKI ALAI
 Nuevo equipo al frente del restaurante de Arama
 Herriko plaza, s/n. 683 47 33 46

ARETXABAETA

Arotz Taberna Markole, 5, 943 791467
Anduaga Araba Ibilbidea, 31, 943 791047
Basabe Polig. Industrial, 943 799184
Berri Taberna Durana, 26, 943 792067
Botegoia Nafarroa, 6, 943 792045
Goyaran Solohandun, 8, 943 504223
Gurea Durana, 32, 943 792064
Hirusta Plaza Iargi, z/g, 943 790657
Ibarra P° Araba, 29, 943 791803
Matikua B° Azatza, 943 791688
Zaraia P° Araba, 20, 943 798895

ARRASATE

Aldepe Iturriotz, 41, 943 796369
Artea B° Garagarza, 37, 943 711881
Bittori Asador Araba Etorbidea, 3, 943 795582
Boliñete Asador Zarugalde, 24, 943 793991
Buenueña Jonan Zaitegi, 6, 943 797960
Cassolo (pizzeria), Arimazuri, 2, 943 794564
Cafeteria Express Maialako, 3, 943 796514
Dragón Oriental Araba Etorbidea, 3, 943 712500
Eizondio Garagarza Azuoa, 943 791599
Ereksi Musakola azuoa, s/n, 943 795569
Erastitua Bedoña, 18, 943 791013

EZKIÑA

Pintxos, bokatas y hamburguesas caseras
 Orlarte, 25, 943 04 43 88

Gaindiegi Lapurdi, 4, 943 797060
Goiz Alde Degustacion Iturriotz, 33, 943 791115
Gran Murralla Plaza, 36, 943 791195
Hilarion Plaza Larrea, 5, 943 770169
Kanpanzar Kanpanzar Gaina, 943 829212
Kataide Poligono Kataide, z/g, 943 771080
Larriñetxe B° Udala, 943 792215
Lurrotz Iurrotz, 7, 943 790467
Lukas Zerkaostea Iurrotz, 11, 943 794879
Meneta Ciempuelos, 943 796531
Mesón Manolo Bñez, 3, 943 792240
Muxibar Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain Udala Plaza, 943 791165
Rumba Iurrotz, 20, 943 792000

SANTA ANA HOTEIA

Cocina tradicional con toques de autor
 B° Urbizuri, 37, 943 79 48 39

Sara Merenderue Meatezkeria, 943 771586
Taxka Otalora Lizenziaduna, 18, 943 680415
Txirrita Taberna Gessalbar azuoa, 943 791035
Uxo B° Otalora Lizenzi, 12, 943 796950
Txondorra Bizkaia etorbidea, 9, 943 794276

Uarkape Otalora, z/g, 943 772004
Ugarran Garagarza, 2, 943 797658
Urrin Urbirari Etorbidea, 22, 943 799524
Uxarte B° Udala, 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo Herriko Plaza, 5, 943 891331
Izurtzu Asador Alto de Andazarate, 943 580866
Patxine Erremental, 1, 943 691025
Sarasola Sidreria Bebalara azuoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenea Sidreria Camino Oialume, 57, 943 333333
Alorreña Sidreria Camino Petritegi, 4, 943 336999
Amets Poligono 26, 943 551838
Alta Sidreria Ioltra Bidea, 19, 943 557296
Astarbe Sidreria Txontokietak, 13, 943 551527
Beizama Hostal Pza. Ergobia, 12, 943 550042
Bereziartua Sidreria Beren Aran etxea, 943 555798
Buena Ventura Sidreria Cam. Altxa, z/g, 659 100392
Buko Taberna Tomás Alba 2, 943 551204
Ekaitz Tomás Alba, 9, 943 553943
Ergobia Sidreria Ergobia plazatxoa, 19, 943 553301
Etxeberria Sidreria Santiago-Enea Baseria, 943 555697
Gartzategi Sidreria P° Martutene, 139, 943 469674
Goiko Iurri Foru Enparantza, 1, 943 557867
Gurutzeta Sidreria Camino Oialume, 63, 943 552242
Ibai-Lur Nabarra Oñate, 1, 943 335255
Ikatza Taberna Mayor 32, 943 554989
Iretza Sagardotegia Iroia Ibilbidea, 25, 943 330030
Irigoin Sidreria Iparalde Bidea, 12, 943 550333
Kako Mayor, 19, 943 551741
Kizki Bokategia Nagusia, 29, 943 330647
Larrarte Sidreria Caserío Mufiargori, z/g, 943 555647
Las Vegas Errekato plaza, 2, 943 553498
Lizeaga Sidreria Caserío Gartzategi, z/g, 943 468290
Matxa Nagusia, 40, 943 550038
Menditxo Bidea Bidea, z/g, 943 357202
Mendizabal Sidr Sagardotegi Zaharra Aldea, 2, 943 555747
Mikaela Nagusia, 18, 943 551007
Mina Sidreria Txontokietak, z/g, 943 555220
Oialume Zar Sidreria M. Arzomendi, 16, 943 552398
Oiarbide Sidreria B° Astigarra, 943 553199
Petritegi Sidreria Petritegi Bidea, z/g, 943 557188
Rezola Sidreria Caserío Iñonza, 12, 943 556637
Roxario Nagusia, 36, 943 551138
Sarasola Sidreria Camino Oyarbidea, 14, 943 555746
The Robin Taberna Apeztegia Plaza, 3, 943 332842
Txinguri Berri Donostia Ibilbidea, 30, 943 333944
Yalde Camino Oialume, 34, 943 330550
Zapiain Sidreria Errekalete Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketxea Parque Aralar, 943 582069
Troskalet Elbarrena, 59, 943 180037
Urbietea Elbarrena, 72, 943 180014

URBISTARTE SAGARDOTEGIA

Tolara Sidreria y Asador abierto todo el año
 Ergobia, 6, 943 18 01 19

Victor Heribarrena, 71, 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka Altamira, 5, 943 814315
Altola Zahar Madariaga azuoa, 943 581186
Bai-Azkoitia Julio Urkijo, 11, 943 028651
Basterretxe Basterrene Industrialdea, 943 851061
Erexil Kale Nagusia, 943 852888
Geltoki Irenbidea zen Zumardia, 9, 943 852228
Ibaiondo Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pintxoak)
Isidiro Aingeru kalea, 16, 943 852003
Iurri Kale nagusia, 120, 943 850017
Itziar Aizpurutxo azuoa, 943 852630
Joseba Aizkibel, 10, 943 854312
Koxka Kale nagusia, 92, 943 851196 (Pintxoak)
Laja Santa Cruz azuoa, 92, 943 851412
Larramendi Torrea Donibane, 10, 943 857666
Latz Kale Nagusia, 55, 943 851319
Maitte Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Maritite Maritite azuoa, 943 857332

Otarre Madariaga azuoa, 943 853756
San Agustín Aizpurutxo azuoa, Tel. 943 853492
Suharrí Zaiarale etorbidea, 9, 943 025714
Ttakun Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiogif Txerriola azuoa, z/g, Tel.943 851008
Zurt Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPETTIA

Ametsa Jose Artetxe, 12, 943 810662 (Pintxoak)
Añota Elosiaga azuoa z/g, 943 812092
Auntxa Barrena kalea, 14, 943 815754
Baigera I Eparan kalea, 6, 943 814464
Baigera II Salbe azuoa, 34, 943 812389
Best Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz Enparantza nagusia, 1, 943 810097
Ekuzta Ostautua B° Larraizpe, 24, 943811128
Etxe-Zuri Perez Arregi, 19, 943 026656
Iraurgi Ildesoro Gurrutxaga, 10, 943080416
Jai Alai Jai alai etxea, Urestilla bidea,943812271
Juanito Txiki Jose de Artetxe, 17, 943 8150311
Kirri Loidiakol azuoa, 24, 943815608
Landeta Landeta azuoa, 12, 943810959
Larrañaga Urestilla bidea, z/g, 943 811180
Lau Bide Landeta, 2, 943816878
Loiula Hotel Loidiakol Hiribidea, 47, 943151616
Ondarizuri Harzalea, 49, 943 812071
Ongi-Etorri Salbe, 24, 943 150869 (Pintxoak)
Orbegoa Nuarbe azuoa, 943 810509
Mendizabal Landeta Hiribidea, 16, 943 81 20 01
Osnaspis Jose Antonio Agirre Plaza, 67, 943 026860
Pastorkua Jose Artetxe, 13, 943811857 (Pintxoak)
Patxo Pablo VI, 16, 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring Itxaki Espiazu, 6, 943816312
Sagasti Zahar Elosiaga azuoa, 353, 943 813442
Sanagustin Kulturunea Plaza Nagusia, 5, 943 105220
Uranga Loidia azuoa, 7, Tel. 943 812543
Xoxoteko Artea Xoxote, 943 810107
Zuhaitz Erdi kale, 943 151634

BEASAIN

Artzi Enea Andre Mari, 15, 943 163116
Atsegin Handirikoa Zaldurreta, 1, 943 882122
Basakana J. Miquel Ithurriotz, 11, 943 882023
Batzoka Kale Nagusia, 26, 943 086955
Bidulze Pza. Bidulze, 2, 943 088889
Black Label Juan Martakalea, 943 088889
Eronka Sengere Murteaga, 943 122026
Goierriaidea Carretera GI-634, km. 1, 943 881940

DOLAREA HOTEIA

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

Izarr Taberna Zaldurreta, 3, 943 881673
Iparr etxea Navarro Larraetegi, 13, 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar Dolarea, 1, 943 886234
Nifara Nafarroa Etorbidea, 51, 943 881076
Ongi Etorri Oriamendi, 40, 943 889907

ORIENT BERRI

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

Plazeta Pza. San Martín, 943 882997
Pi Ti Nagusia, 18, 943 880000
Txanxanagorri J. Miquel Ithurriotz, 943 866949

URKIOLA

Carnes y pescados brava y cocina de temporada.
 Mayor, 7, 943 08 61 31

Xerbera Nafarroa Etorbidea, 21, 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra Beizama, 943 150788

BELAUNTZA

Belauntzako Ostautua Hiriburu, 23, 943 904590
Herriko Taberna Hiriburu, z/g, 943 670828

Venta de Belmontza. Leitzaoko Erepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirreñeña. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeitiki. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Beko Taberna. Angoizar, 8. 943 766574
Dagona Oriental. Fraiskozuri, 7. 943 250677
Etxagi. Mahasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845
Irah. Amillaga, 23. 943 761559
Jam. Santalaitz, 5. 943 760899
Pol-Pol. Domingo Itala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

Tarfuso. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxategi, 1. 943 763953
Torrekale. Ibarra, 37. 943 538997
Txarantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hostel. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

IRIARTE
 Cochinito, producto de cercañal y terraza
 J. M. Gokoibea, 34. 943 68 30 78

BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009
 Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Aztoze Kalefitegia. Lersundi, 10. 943 192662
Intxin. Aztain bidea, 6. 943 121854
Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Erota Berri. Ibaspe Auzoa, z/g. 943 194243
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes
 Sokale Kalea, 7. 943 19 24 22

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuram. Mardani, z/g. 943 198397
Urburu. Elorriaga auzoa, z/g. 943 192337
Zalburdi. Pza. Arakistain, 1. 943 192003
 (Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Agñaspi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Astelena Gastroteka. Estazio, 7. 943 20 70 32
Aizina Asador. Bº Aztain, 6. 943 121854
Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206753
Birriñape. Iñorbio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalka. Isasi, 7. 943 201126
Esarne. Arueta, 4. 943 121650
Fotxter. Plaza Barria, 6. 943 121255
Iruki Sagardotegia. Auda. Otaola, 3. 943 206844
Ixia. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jauki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkiza, 22. 943 200608
La Jara. Saratsueña, 5. 943 254360
Maitane. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208959

Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Nuevo. José Antonio Iñurrioz, 1. 943 567306
Oña Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Ongi Erreki. Iñorbio Etxebarria, 21. 943 207007
Orbela Hamburgueseria. Pº Urkiza, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Slow. Ego Gain, 10. 943 254133
Su Beroa. Bista Eder, 11. 943 477779
Txoko. Urnaga plaza, 10. 943 207010
Urkizu. Pº Urkiza, 12. 943 252775
Zubi-Gain. Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espalioa. Maala, 4. 943 789005
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Oiakorta. Aiolola Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465
Asgi. Urarandzi, 17. 943 742838
Atzerpe. San Roke, 5. 943 742955

BEAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezenarro, 15. 943 056335
El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gohea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Gran Siglo. Uparitza, 3. 943 031185
Iñai-Oñdo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iñorbio. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iruki. Kalegoen Plaza, 5. 943 257448
Kaia. San Francisco, 50. 943 531606
Karakate. Olaso, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezenarro, 15
King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Mugurutz, 38. 943 145714
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Polígono Lerun, 3. 943 743196
Maala. P. Mugurutz, 5. 943 257421
Maiala. San Francisco, 80. 943 254537
Mendite. Santa Clara, 14. 943 252511
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Olaso. Olaso, 15. 943 743185
Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urzunzo, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xixiolan, 1. 943 748531
Tantaka. Aida Aguirre Plaza, 5. 943 030736
Tantakita. Emurabide, 1. 943 740793
Urkiola. San Francisco, 6. 943 046209
Usatorre. San Antolín, 6. 943 741799
Uzta. Giza Eskubiduen parka, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 034553
Vinoteca Mahats. Kalegoen Plaza, 2. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Alzola. Fuerte San Marcos. 943 522271
Arata. Baria de Lezo, 7. 943 519654
Aker. Maria Lezo, 9. 943 516104
Benito. Sanxoteña, 22. 943 511085
Borda Berri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047
Desira. Alfonso XI, 10. (C.C. Nissen). 943 513451
Dosti Marisquería. Zabaldea, 8. 943 526041
Egiburu. Zabalbide-Zenteloin, 943 341831

Egi-Luze Sidrería. Bº Zabalbide. 943 523905
Eguzki. Oreta, 2. 943 341225
El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zabalbide, z/g. 943 515913
Errenterriak Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantxilla. ASTIGARRAGA benta. 943 511445
Frantxilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035
Gaztelu Hostel. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Murala (chino). Auda Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitán Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardía (Alameda). 943 247404
Julia. Viteri, 27. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Ikuzu, 5. 065 755540
Lapurdioko Pizza. Ikuzta Korsarioa, 16. 943 020637
Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273
Maita. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintulu, 4. 943 523614
Mesón Extremeño. Pº Iñitxia, 3. 943 511033
Mikel. Arduriñ, 2. 943 522536
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Orsaro Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 515696
Oñena. Zabalbide, 3. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santoneta, 4. 943 527193
Peñerina. Astigarraga Benta. 943 515252
Pizza Sprit. Mungorreta, 5. 943 522000
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikito. Madriena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 500055
Sutondo. Pºg. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintulu, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510086
Xera Gastroteka. C.C. Nissen. 943 344875
Zabalbide. Bº Zabalbide, z/g. 943 519001
Zubia. Gabierrota, 3. 943 115275
Zuketx. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL
Antioneriens borda. Zelatun. 943 814081
Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 157128
Letea. Letea, 943 812867
Izere. Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baseria, 943 815365
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Moz. Gaztadiñu, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Ozeta. Aranburuzala, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzaga elizatea. 943 714871
Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

EZKIO

AGIRRE ETXEA
 Nueva etapa de un clásico del Alto Urola
 Bº Sta Lucia, 50. 943 72 29 86
Argindegi Ostata. Argindegi etxea. Ekbia. 943 720267
Anduaga. Industrialeda, pab. 1. 943 041007
Labeoka Berri. Bº Sta Lucia, 943 722552

TOPA

Bar, tienda, restaurante... un lugar de encuentro
 Bº Sta Lucia, 9. 943 72 95 37

GABIRIA

Aztiria Erretoria. Bº Aztiria, z/g. 943 733622
Korta. San Lorenzo, 943 887186
Gabiriko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

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

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Alda-Bier. Aldamar, 20. 805 701679
Anona Maria. Katrapona, 2. 687 966313
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkie. Aulo Meagas, z/g. 943 130500
Balearki. Portua, z/g. 943 580911
Elkano. Herrietza, 2. 943 140024
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017
Getaka. Nagusia, 35. 943 021613
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ixas Etxe. Kala, 1. 943 140021
Ixaspe. Nagusia, 8. 943 504020
Kaia-Kaipe. General Arnao, 4. 943 140500
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
Kasu. Nagusia, 14. 943 252471
Ketari. Txoritxo, 27. 943 140194
Makuri. Elkano, 9. 943 140906
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

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

San Antón. Muelle. 943 140324
Taxco. Herrerrieta, 5. 943 140176
Txoko. Katrapona Erparantzu, 5. 943 140539
Xagu. Elkano, 4. 943 140274

HERNANI

Akarregi Sidrería. Akarregi Baseria. 943 553495
Albergo Sidrería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altuetsa Sidrería. Osingau Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigain. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artzai. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Goizuetza, km 9.5. 943 331569
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberza, 36. 943 552629
Elorrabi Sidrería. Osingau Bailara, 13. 943 336990
Ergorriaga-Enea. Iñurriaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizarra. Larrendami, 3. 943 330337
Fogollaga. Bº Eñerrioz, 68. 943 550019
Galizia Etxea. Bº Zukuñaga, 63. 943 556124
Garín. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidrería. Eñerrioz, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pº Ezago, 5. 943 330986
Iparreberri Sidrería. Bº Osingau, 10. 943 550328
Iriburde. Epele, 7. 943 552480
Ixasburu Sidrería. Osingau. 943 556879
Iñurralde. Bº Eñerrioz, 50. 943 330461
Iñurri. Polig. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karerro. Juan de Urbieto, 15. 943 552620
Larre-Gain Sidrería. Bº Eñerrioz, z/g. 943 555846
Lokuzarra Zabaldea. Zukuñaga, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509
Olaizola Sidrería. Bº Ostinga, 38. 690 698484
Kixikal. Nagusia, 15. 943 336999
Otsua-Enea Sidrería. Bº Ostinga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550039
Rioja. Nagusia, 943 550026
Rufino Sidrería. Akeregi, 7. 943 552739
Sansategeti. Martindegi, 13. 943 33 15 72
Santa Bárbara. Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Suhari. Galaretza. 943 335695

TRIPONTZI

Cocina tradicional vasca con sello personal
 Andra Mari, 11. 943 55 57 24

Triponziti. Kardaberza, 11. 943 555724
Txitxinea. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldetxo. Pagoaga, 19. Eñerrioz. 943 552040

Zelaia Sidrería Bº Martingudi, 29, 943 556851
Zumardi Orkologia, 2/A, 943 330956
Zurita Nagusia, 50, 943 951633

HERNIALDE

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

HONDARRIBIA

Abarka Pº Bassarrit, 36, 943 641991
Aeropuerto Gabarruti, 29, 943 668580
Ainere Asador Nagusia, 31, 943 643500
Alameda Minsarreta, 1, 943 642789
Alejandro, San Pedro, 26, 943 642772
Ana Lar Issargari Kalea, 943 644362
Antonio Merendero, Santiago, 47, 943 640059
Antxiña, San Nicolás, 943 641880
Arda Asador de pollos Pº Butrón, 12, 943 644989
Ardoa Vinoteka, San Pedro, 32, 943 643169
Arrika Uru Kalea, z/g, 943 644155
Arrantzale Txoko, S. Pedro, 21, 943 643034

ARRAUN ETXEA
 Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza Pº del Muelle, 5, 943 64 49 39

ARRAUNLARI BERRI
 Cocina impresionista mirando al mar Pº de Butrón, 3, 943 57 85 19

Arroka Berrí Higuer bidea, 6, 943 642712
Baltestean Arkoli, Santiago, 39, 943 641420
Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364
Beko-Erota, Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizkibel, Ctra. Guadalupe, 943 641847
Ca Sa Manolo, Amate, 39, 943 642732
Cofradía de Pescadores, Puerto Refugio, 943 642122
Conchita, S. Pedro, 33, 943 640497
El Curryteko Danontzat, Denda Kalea, 6, 943 646597
Garro Verde, Minaterra, 3-4, 943 537779
Enbata, Zuloaga, 5, 943 641454
Erandeona, Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen, Matxin de Arzu, 11, 943 641462
Xoxodenda, S. Pedro, 79, 943 641952
Gran Sol, S. Pedro, 65, 943 642701
Guel, Bº Amute, 943 643287
Gure Etxea, S. Pedro, 34, 943 645597
Hernandete Pescadores, Zuloaga, 12, 943 642738
Hondar, Zuloaga, 20, 943 642733
Horike, Santiago, 45, 943 640455
Holte Jaizkibel, Bassarrit Etorb., 1, 943 646040
Ignacio, S. Pedro, 20, 943 643557
Kai-Zaharra, Bº Arzu, 943 643532
Itxaspe, S. Pedro, 40, 943 644940
Ixtaropena, S. Pedro, 67, 943 641197
Justxi Merendero, Bº Montaña, z/g, 943 645557
Kai-Zaharra, Almirante Alonso, 12, 943 642784
Kaieila, Itxasargi, 4, 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria, Santiago, 65, 943 642552
Kuluxkua, S. Pedro, 19, 943 642440
Kupela, Zuloaga, 12, 943 644025

LAIA ERRETEGIA
 Asador espectacular y cuidada gastronomía Bº Arkoila, 33, 943 64 63 09

Larra, Damarri, 4, 943 642704
Lekona, S. Pedro, 45, 943 642762
Lokida Sidrería, Bidasoa, 19, 943 645880
Loreduna Berrí, 67, 943 643298
Mahasti, Nafarroa Behera, 2, 943 569132
Maitane, Javier Ugarte, 6 645711
Maitxe, S. Pedro, 35, 943 642771
Manoli Asador, Santiago, 63, 943 643712
Oilurta Aipi Sidrería, Jaizubia, 21, 943 643708
Ondarratz, 7 de Septiembre, 943 642739
Ortzadar Cerveceria, Itxasargi, 12, 943 642374
Pizzeria Portuxo, Pº Butrón, 943 645655
Rafael, S. Pedro, 10, 943 642734
Sardara, San Pedro, 10, 943 030301
Sebastián, Nagusia, 11, 943 640167
Sugarri, Nafarroa Behera, 1, 943 645408
Sutan, Bº Jaizubia, 266, 943 116000
Txantxangorri, S. Pedro, 27, 943 642102

Txori, Pº del fero 56, bis, 943 644170
Urdaie, Santiago, 75, 943 644614
Urdin Marisquería, Bidasoa, 10, 943 644614
Yola Berrí, S. Pedro, 22, 943 645611
Zabalza, U. Pedro, 8, 943 642736
Zeria, S. Pedro, 23, 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa, Euskal Etxea, 12, 943 675542
Eluska, Euskal Etxea, 5, 943 671374
Izaskun, Monte Iaskun, z/g, 943 675017
Kartzat, Euskal Etxea, 3, 943 675630

IDIAZABAL

Alai Hostal, Alto de Etxegarate, z/g, 943 187655
Guardi, Guardi polygonoa, 943 801918
Piarrenea, Nagusia, 52, 943 187886

IKAZTEGIA

Begiristain Sidrería, Caserío turmizot, 943 652837
Ostatau, San Lorenzo, 7, 943 655892
Zubiurre, Diseminado, 13, 943 654876

IRUN

Alfaldegi Bistroká Bº Olaberria, 49, 943 631964
Aialde, Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel, Avda. Iparalde, 51, 943 635700
Aitor Asador, Junkal Landabandir, 9, 943 624477
Alberka Asador, Avda. Iparalde, 42-44, 943 630768
Aldepa, Pinar, 1, 943 616033
Alto de Arretxe, Avda. Elizate, 52, 943 627438
Aia, Pza. Urdaibai, 943 508281
Anaka Berrí, Asador, Peñas de Aia, 7, 943 611300
Anastasio, Serapiro Mújica, 18, 943 615048
Antxon, Pza. de San Juan, 943 630512
Artia, Dario de Regojos, 13, 943 624713
Alameda, Antzondo, 69, 943 635518
Bakar, Antzaran, 13, 943 242148
Baserri, Ertoratz, z/g, 943 627907
Basurto, Asador, Berrotarren, 5, 943 627745
Bidasoa, Virgen Milagrosa, 3, 943 619913
Bidasoa Asador, Virgen Milagrosa, 3, 943 632843
Bierhaus Virginia, Luis Mariano, 7, 943 622040
Bixote, Pilar, 1, 943 633706
Bi-Miren, Behobia, z/g, 943 624261
Biribil Pabisa, Bertsolari Uztapide, 12, 943 630570
Borde Txiki Ibarria, Bº Meaka, 6, 943 630914
Cerveceria Boulevard, Pza. Antzaran, 11, 943 536918
Burger King, C.C. Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628945
Casa Barandiarán, Polig. Sorozarta, 3, 943 610262
Ca Sa Merino, Av. Iparalde, 57, 943 625703
Chicken's, Santiago, 16, 943 621429
Ciobaça, Pº Colón, 46, 943 619507
Café Irun, Letxunborro, 91, 943 637377
Colón, Colón Ibilbidea, 12, 943 039146
Corner, C/ Fueros, 2, 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg C., Com. Txingudi, 943 635187
Danako, Alzuaitza, 1, 943 118924
Disco, Cipriano Larragaia, 2, 943 615931
Don Jabugo, Plaza del Ensanche, 8, 943 615089
Don Jabugo C., Com. Txingudi, Local 12, 943 628867
Eguzki, Cipriano Larragaia, 4, 943 618794
Eguzki, J. Tallamas Landabandir, 8, 943 630185
Ercano, Jose Egino, 9, 943 660014
Elcote Berrí, Bertsolari Uztapide, 7, 943 630481
Etxebenea, Bº Olaberria, 51, 943 621962
ETH Hotel, Komete Sarea, 5, 943 634100
Faísán, C. Com. Behobia, 17, 943 621026
Félix Manso Ibarria, Bº Meaka, 9, 943 94 19 64
Ferton's, C. Com. Compañía Behobia, z/g, 943 632766
Fuenterrabia F66, Fuenterrabia, 3, 943 616028
Gamburris, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Avda. Puñana, 4, 943 618064
Gaztelumendi, San Juan, 3, 943 630512
Gran Murralla, Advana, 5, 943 613716
Gure Borda, E. Teodoro Indart, 3, 943 623915
Gure Etxea, Esteban Murua, 8, 943 620595
Han-Bar, Mayor, 9, 943 628790
Ibarra, Luis Mariano, z/g, 943 628880
Ibaiondo, J.J. Tadeo Murgia, 1, 943 632888

Ibarlari Olagorri, Bº Meaka, 21, 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Letxunborro, 77, 943 636232
Il Capo, C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace, Sta. Elena, 4, 943 632184
Iñaki Asador, Santiago, 34, 943 630993
Iñaki, Gabria, 3, 943 635217
Iñigo Lavado, Ficoza, 943 639639
Irunjo Atseginia, S. Marcial, 9, 943 628934
Irueta, Pza. Urdaibai, 4, 943 621059
Izartxo, Mayor, 17, 943 638630
Jaizubia, Kaskotegi, 6, 943 618066
Jantokia, Avda. Iparalde, 12, 943 620490
Josune, Cipriano Larragaia, 20, 943 615154
Junkal Taberna, C. Compañía Mendibil, 943 639831
Karakuka, Polig. Letxunborro, 60, 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2-4, 943 623040
Kostorbe, Avda. Iparalde, 30, 943 621059
Kulunka, Uztapide Bertsolariak, 7, 943 630481
La Bellotta, C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta, Plaza del Ensanche, 5, 943 618477
La Casa del Jamón, Avda. Iparalde, 37, 943 627845
La Cepa Riojana, Balaokenea, 92, 943 628447
La Vinoteka, Avda. Iparalde, 12, 943 627332
La Rotonda, Junkal Landabandir, 13, 943 629556
Lagun Artea, Serapiro Mújica, 24, 943 61437
Larun, Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasaia, Moulrane Mibelena, 2, 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20, 943 615426
Laxoa, Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones, Serapiro Mújica, 23, 943 615132
Luis Cuñados, Juan Arana, 5, 943 615111
Luñari, Bº Bidasoa, 16, 943 629797
Manolo, Nagusia, 12, 943 621195
Martini, Zubelzu, 6-Bº Aranka-, 943 615001
Marken, Santiago 27-A, 943 116286
Martinez, Pol. Baroja, 27, 943 633429
Matxinbenta, Pº Colón, 21, 943 621384
Mc Donald's, Centro Compañía Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón, Fuenterrabia, 13, 943 615066
Mikel, Avda. Iparalde, 59, 943 623886
Miranda, Papinea, 2, 943 621395
Muga, Junkal Landabandir, 36, 943 620071
Nagore Sidrería, Gabria, 13-Ventas, 943 634048
Naroa, Avda. Iparalde, 5, 943 620762
Nerea, Korokotzi, 19, 943 631914
Novoa, Poligono Sorozarta, 3b, 943 613215
Nuevo Salamanca, Serapiro Mújica, 28, 943 613979
Oki-Doky, Avda. Puñana, 13, 943 616564
Ola Sagarotxia, Pº Ibarrota, Mela, 102, 943 623130
Ongi Etorri Taberna, Andreamiaga, 1, 943 622890
Ortzeri Cerveceria, Luis de Urzua, 4, 943 615171
Ostebi, Pza. Eñeira, 7, 943 613210
Piccolo, Avda. Navarra, 2, 943 630986
Paotxa, Edificio Paotxa-Anaka, 943 613924
Patrixi Asador, Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador, Sta. Elena, 4, 943 62238
Pello, Landabandir, 39, 943 630039
Pizza Queen, Centro Compañía Txingudi, 943 629934
Pizza Real, San Pedro, 1, 943 114040
Pollo Gato, Pinar, 1, 943 610233
Pollo Rico, C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana, Avda. Puñana, 7, 943 616544
Real Unión, Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo, Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial, Bº Behobia, 26-2º, 943 635557
Sergio, Iñaki Inerretagoyena, 1, 636 953951
Sirimiri, Pº Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodegón, Fuenterrabia, 7, 943 616023
Stop, Serapiro Mújica, 943 612864
Swing, Santiago, 46, 943 678665
Tepeleiza, Lope de Iturrion, 1, 943 619999
Tenis Txingudi, Behobia, 20, 943 627266
The Corner, Fueros, 2, 943 621954
Toxi Goxo, Pº Ibarrota, 1, 943 631224
Tres Hermanas, San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C., Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda, Olaberria, 39, 943 623235
Trinquetu, Mº Junkal Landabandir, 38, 943 621288
Txakola, Pza. Eñeira, 3, 943 618382
Txalaka, Laretxotzi, 10, 943 574371
Txalaka, C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090
Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Txistu, Fuenterrabia, 8, 943 619317
Txuntxuro, Po XII, 5, 943 615084

Vagon de Cola, Moulrane Mibelena, 2, 943 020120
Vitoria, Arbosko Etorbi, 19, 943 620795
Virginia, Luis Mariano, 37, 943 631223
Vollner, Arbosko Etorbi, 5, 943 117992
Wauma's, Behobia, 4, 943 629890
Wong Feng (Japanes), Mayor, 20, 943 625997
Zaisa, Area Servicio A-8, 943 623109
Zura, Ricardo Alberdi, 3, 943 574868

IRURA

Aizpura, Nagusia, 22, 943 632708
Ernesto, Gregorio Azketri, 1, 943 691 432
Logito, Poligono Lamieta, 1, 943 690497

ITSASO

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

ITSASONDO

Kaxintane, Nagusia, 27, 943 887614
Nautico, Nagusia, 13, 943 880012

ITZIAR

Bikain, Muxiarte 39, Itziar, 943 199370
Itxaspe Bº Itziar, 943 199401
Itziar, Bº Itziar, z/g, 943 199061
Kanala Hotel, Bº Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA
 Cocina tradicional, agroturismo y capases
 Arriola auza, 943 60 80 52

Salegi, Galtzada, 13, 943 19 90 04
Santuaran, Mardari, z/g, 943 199397
Txianduri-Urbi Sidrería, Mardari, 943 199389
Txomin, Mardari, z/g, Itziar, 943 199056
Urbeu Sidrería, Bº Elorriaga, 2, 943 199237
Zubikarary Buru Gorri, Muxiarte, 8, 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Mutilazabal, 5, 943 372089
Arukpe, Lergaria, 1, 943 371742

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

Bugari, Arzapide Pasalekua, 7, 943 362709
Burgu Hamburgueseria, Jaizkibel plaza, 6, 943 365607
Epele, Gokale, 1, 943 36 27 01
Errekoate, Oria Etorbidea, 4, 943 365547
Gerriko, Hiribide Bailara, 1, 943 360450
Guria, Nagusia, 8, 943 362 714

HERRIKO ETXEA
 Cocina tradicional de la mano de Javier Penas
 Kalbarro, 7, 943 33 37 18

Iñaki, Iñigo de Loiola, 4, 943 365 501
Jalai, Nagusia, 67, 943 372760
Larre, Larrekotebe Bidea, 10, 943 361012
Lavie Gastrobar, Getxoli, 14, 943 324861
Lurra XX, Nagusia, 21, 943 369356
Martin Berasategui, Loidi, 4, 943 366471
Oreka, Kale Nagusia, 13, 943 530864
Oria Txiki, Zirkuitu Ibilbidea, 15, 943 014756
Otegi Sidrería, Camillo Malarraueta, 2, 943 365029
Paraiso Shangai (chino), Pablo Mutilazabal, 3, 943 371883
Pisito, Adara, 5, 943 361551
Riojanos Asador, Ustión, 13, 943 362720
Route 33, Avda. Oria, 8, 943 373753
Rummy, Nagusia, 71, 943 369341
Tati's, Xuan de Garai, 1, 943 371805
Txarte, Txarrete, Zirkuitu Ibilbidea, 1, 943 370192

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN
 La cocina tradicional de Sergio Humada
 Oria Etorbidea, 12, 943 94 62 97

Zaldúa, Pº Hipódromo 8, 943 366620

LAZKAO

Amehi Sidrería, Zubu Ertreka Auza, 9, 943 162323
Batzokia, Hirigoin, 4-6, 943 888938
Gerriko Taberna, Elosegi, 16, 943 889943

Hotel Lazkao Zubierreka auzoa, 17, 943 881588

OROBIONE

Menú del día y gran variedad de pintos
Elosegi, 34, 943 54 08 17

Nerea Uhartz, 3, 943 08 00 88

Pipas Lazkaoendi, z/g, 943 880805

Zelata Uhartz, 1, 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aitxuri Legazpiko Industrialdia, 943 73060

Azitia Santa Marina Auzoa, 943 730622

Bidea Batzokia Latsategi 8, 943 731584

AZPIKOTXE

Pintos muy especiales y gran cocina
Azpiakotxe, 1, 943 73 15 50

Eliz-Ondo Nagusia, 1, 943 731550

Koeko-Izarra Laubide, 17, 943 03 47 93

Gurrutzaga Nagusia, 10, 943 731271

Katilu Euskal Herria Enparantza, 943 081198

Lau Bide Lau Bide, 2, 943 731249

Holegi Plazaola, 10, 943 22 93 92

Oilara Euskal Herria Enparantza

Xarpat Cafeteria Plazaola, 10, 943 733375

LEGORRETA

Aulis Sidreria B^a Guadalupe, z/g, 943 806066

Bartzelua Esmalda auzoa, 7, 943 806206

Insautzu Nagusia, 2, 943 806121

Legorreta Caf N^o 1, Km. 525, 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate San Inazio, 2, 943 714371

Gatza-Gain Alto de Arlaban, 943 715522

Gastainziketa Gastainziketa, z/g, 943 715164

Gure Ametsa Alto de Arlaban, 943 714952

Ostau San Inazio, 3, 943 715371

Soran Exeja Hotel Santiago kalea, 3, 943 715398

LEZO

Aizpea Asador Pza. del Santo Cristo, 6, 943 527996

Aiton Borda Antonio Pildain kalea, 943 476476

Azkera Ctra. Jaizkibel, 30, 943 512949

Carmon Tormen Garbitzu, z/g, 943 52 66 90

Elortegi Elortegi bidea, z/g, 943 525441

Erreka Gaintzurizketa, z/g, Polig. 108, 943 490087

Errekalde Sidreria B^a Gaintzurizketa, 943 490285

Exteberri Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889

Extola Taberna Lopene Plaza, 4, 943 525253

El Puerto Guillermo de Laxón, 4, 943 527995

Gure Txoko Nagusia, 13, 943 522709

Ipintza Irurzun, 35, 943 528590

Iruarte-Enea B^a Gaintzurizketa, z/g, 943 529889

Irurzun Irurzun, 60, 943 526890

Izai Lopene Plaza, 943 519167

Jaizkibel Zubirio, 9, 943 521966

Kaika Polentzarena, 6, 943 512003

Kike Taberna Pza. Lope de Isasit, 943 527599

Lezotarra Elias Salaberria, 1, 943 512848

Lau Jatekoa Urume, 7/g, 943 511888

Maritxu Taberna Donibane, 24, 943 524845

Ongi Etorri Elias Salaberria, 12, 943 527897

Oriorrara Donibane kalea, 6, 943 546078

Orquidea Urdubaru, 4, 943 527833

Patxiku-Enea Gaintzurizketa, 943 527545

Rekalde Camino de Gaintzurizketa, z/g, 943 490285

Sagarzulo Sidreria Alto de Altamira, z/g, 94352541

Sahatsa Nagusia, 2, 943 529244

Sorjin Taberna Guillermo de Laxón, 943 527945

Zaldiki Avda. Jaizkibel, 1, 943 344262

LIZARTZA

Jose Mari Hostal Nagusia, 37, 943 682091

Leku-Alai Zubairua, z/g, 943 672816

Ostau Txirrita gudariaren plaza, 7, 943 682256

MENDARO

Intxusai Pza. Industrial, 5, 943 755091

Landa Garagara, 32, 943 756028

Luzide Mendorazabal, z/g, 943 755144

Toki-Alai Mendorazabal, 2 - Garagara-, 943 756072

MUTILOA

Mujiika Lierma, z/g, 943 801507

Oruo Ergoena (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU

Cocina de autor e interesantes vinos
Herriko Plaza, z/g 943 80 11 66

MUTRIKU

Asador Ormazabal Alto de Calvario, 1, 943 604562

Bartzoki Conde de Murturu 1, 943 604191

Camping Galdona Galdonamendi, z/g, 943 603509

Jarri-Toki Ctra. Deba-Mutriku, km 3, 943 603239

Kai B^a Magdalená, z/g, 943 603344

Kalbario Laranga Auzoa, z/g, 943 603256

Kofradi Zaharra Muelle, z/g, 943 603954

Mijoa Poligono Mijoa, 943 603180

Pikua B^a Laranga, 629 105733

San Juan B^a Laranga, 13, 943 603167

Txirlatxo Muelle, z/g, 943 195070

OIARTZUN

Alhambra B^a Arragua, 943 491230

Amazkar Casa Zametala, 943 492783

Albistur B^a Albitzar, 943 490711

Aristi Asador B^a Ugaldete, z/g, 943 492558

Aristizabal Itxalka Bidea, 4, 943 492714

Aripze B^a Ugaldete, z/g, 943 493088

Autogrill Autopista A8, km 10, 943 490068

Baleia Aran Eder bidea, 16, 943 491340

Beti Auro C. Com. Mamut, 943 490628

Bide Alde B^a Ergoien, 943 492161

Bidebiarte Sidreria Arraga-Núcleo, z/g, 943 492101

Bikain Zuaznabar, 9 Ugaldete, 943 492749

Entrepalatos C. Com. Carrefour, 943 100800

Ereka Casa Errekalde, 943 490087

Esoinik Zuaznabar, 72 Ugaldete, 943 493062

Fortaleza Camino Ergoien, 15, 943 491029

Ganbara Euskal Herria, 2, 943 494256

Koeko-Exte B^a Albitzar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxibus Asador B^a Ugaldete, 943 491100

Iriberrri Asador Camino Ergoien, 943 490041

Iru Bide Elorondo, 20, 943 490021

Iruardarena B^a Albitzar, 1, 943 490335

Isasit Sidreria Rafael Picabea, 52, 943 260656

Kapeo Tomola, 21, 943 491254

Laia Landetxe, 3, 943 493839

Lushe Ugaldete, 943 492101

Marcos Zelamisu-Polig. Ugaldete, 943 494390

Masutasa Olagari, 9, 943 490412

Matto Iruirrita Bidea, 2, 943 491194

Merka Oiarzun Merka Oiarzun, 943 493020

Morka Taberna San Juan, 1, 943 491227

Nuevo Atxam Asador Rafael Picabea, 54, 943 491196

Olaizola Taberna B^a Ergoien, 943 492050

Oñiden Camping Oñiden, 644 009537

Oroto Zelai Sidreria Caserío Oroto Zelai, 59, 943 491686

Paki B^a Ergoien, 35, 943 490039

Pikoketa B^a Guntze, 33, 943 491333

Toki Alai Bizartaria Bidea, 2, 943 492120

Toki Ona Zuaznabar, 24, 943 490074

Tolera Tomola, 20, 943 490071

Treku Arpide Bidea, 13, 943 260402

Txikiñdi Alde Astigarraga Bidea, 943 473784

Txikiñdi Sagardotegia Astigarraga Bidea, 943 490678

Usategieta Hotel Maldaburu bidea, 15, 943 280531

OLABERRIA

Arieta Olaberria kasko, 24, 943 880002

Exte Zuri Sagardotegia Errekalde auzoa 943 882049

Gartxo Pol. Ind. Olaberria, 943 881309

Taberna Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

ZEZILIONEA

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

Zaldiki Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

OÑATI

Arkupe taberna Foruen plaza, 9, 943 781699

Bikoitz Garbar, 17, 943 782483

Debatarra Oñadui zuhaitza, 54, 943 780410

Exte-Aundi B^a San Pedro, 943 781956

Galicia Atzeko, Z2, 943 782208

Garaa S. Lorenzo, 29-31, 943 253094

Goiko Benta Hostal Arantzazu, 943 781305

Helmuga Ugarkale, 1, 943 90 25 81

Hotel Santuario Arantzazu, z/g, 943 781313

Isturritxo Atzeko Kale, Z2, 943 716078

Lapiko Gorri Ulbergeta, 11, 943 502070

Lizar-Exte B^a Oñati, 943 781896

Mauxka Kale Zaharra, 55, 943 252669

Milikua B^a Arantzazu, 943 781304

Olakua (Olakua, 8), 943 782292

Orioko Barra Antilla, 1, 943 106474

Sindika Hotel Arantzazu, 11, 943 781303

Torre Zumeltzei Torre Zumeltzei, 943 540000

Urbiko Hotel Campa de Urbia, 943 781316

Urrintxo Lezesari Auzoa, 19, 943 783479

Urtiagaín Urbizari, 33, 943 780814

Zelai Zabal Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306

Zotz B^a Zubilaga, 2, 943 783545

Zurrust Bidebarrieta, 6, 943 716296

ORMAIZTEGI

ARANTXA

Nueva etapa con una mayor variedad culinaria
San Andrés, 13, 943 88 28 22

KUKO

Nueva etapa de la mano de Iñaki Tellería
Berjaldegi Plaza, 943 882893

ORDIZIA

19-90 Garagara, 52

Altamira Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55

Haizpe Gudariari Etorbidea, z/g, 943 883660

Ippoi Gipuzkoa, 15 -Burutza-, 943 90 39 51

Kantoi Anpuero, z/g, 943 160471

Majori Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

MARTÍNEZ

El restaurante del mercado de Ordizia
Santa María, 10, 943 08 06 41

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintos...
Euskal Piloita, 3, 943 08 58 24

Nerea Euskal Piloita, 2, 943 880013

Populus (pizzeria) Pza. Domingo Unzué, 4, 943 160421

Pottoka Cafeteria Legazpi, 3, 943 160304

Txepetxa Urdineta, 27, 671 728069

Tximista Sidreria Gudariari Etorbidea, 2, 943 881128

Txindoki Euzarearrea, 3, 943 880409

Zubiri Gudariari Etorbidea, 4, 943 160401

ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA

Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
Erosario Plaza, 943 65 30 48

SEGURA

Imaz Mayor, 27, 943 801025
Izkiña Zurbano, 17, 943 800251Z

SORALUZE

Armedia Asador Ezozia, 7, 943 751002
Eduzta Santana, 18, 943 751383
Xurruka Xurruka, z/g, 943 751581
Ulara Irish Pub Santa Ana, 16, 943 750030

TOLOSA

19-90 Euskal Herria Plaza, 5, 943 119017
66 Taberna Martín Jose Iraola, 1, 943 671937
Agustin-Enea Euskal Herria Plaza, 6, 943 650067
Aidaki Bachiller Zaldibia, 10, 943 653649
Alliri Ansoátegui, 13, 943 655694
Alma Prosejola, 13, 608 91329
Amari Beotibar, 5, 943 245489
Amets Laramendi, 1, 943 848389
Asteasuara Herros, 18-20, 943 673186
Asotena Euskal Herria Plaza, 4, 943 650996
Bar Ordizia Martín Jose Iraola, 4, 943 671679

BENTA ALDEA

Chuletas de primer y almacén de vinos
Pº Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Berazubi Plaza Tolosa, 1, 943 672619
Beti Alai Arostegitza, 16, 943 673381
Bideibide Usabal Kirologia, 943 577573

BOTARRI

Campión de parrilla de Gipuzkoa
Oria 2, bajo, 943 65 49 21

Burruntzi Asador San Francisco, 3, 943 650559
Café Iruña Gorrri plaza, z/g, 943 016585
Casa Julián Santa Clara, 6, 943 671417
Casa Julián Bar Santa Clara, 6, 943 017562
Casa Nicolás Zumalakarregi, 7, 943 654750
Eguzkita Berriak, Pº Usabal, 35, 660 654317
Euskal Pizza Gudari, 16, 943 656655
Hong Kong (chino) San Juan, 2, 943 655370
Ikatz Plaza Berria, 6, 943 674913
Ilarrgi Pza. Gipuzkoa, 1, 943 654229
Ilarrgi Pablo Gorrosabel, 29, 943 675237
Iruña Amaro, 10, 943 119828
Iruñitza Oria, 3, 943 656334
Isastegi Siderria Pº Aldaba Txiki, 15, 943 652964
Jokera Baxillier Zaldibia, 1, 943 841427
Lazar Martín Jose Iraola, 10, 943 116017
K-2 Plaza Nueva, 943 570068
Kupela Pza. Berria, z/g, 943 672070
Larrea Nafarroa etorb. 943 651062
Luboa Lurramendi Auzoa, 15, 943 675998
Lurlan Bistrot Plaza Berria, 2, 943 243339
Mendi Alde Bº San Esteban, 39, 943 651799
Mugica Asador de pollos Agintari, 3, 943 673943
Orhela Taberna Errementari, 10, 943 016780
Ordizia Taberna Pº Martín J. Iraola, 647 007275
Plan B Lurramendi, 8, 943 598486
Sausa Pº Belate, 7-8, 943 655453
Solana 4, Solana, 4, 943 017636
Telepizza Plaza Trinkete, 1, 943 108800

TOLOSALDEA

Restauración de calidad las 24 horas
Carretera N-1, km. 432, 943 65 06 56

Triángulo Triángulo plaza, s/n
Tripoli (pizzería) Correo, 14, 943 670659
Usabal Siderria Usabal, 22, 943 674316
Utzurre Taberna Pº Alliri, 1, 943 638513
Zuloaga-txiki Monteskuze, 29, 943 650036

URNIETA

Abalari Irizabal, 21, 943 330255
Al tuna Bº Lategi, 943 554917
Adarra Bº Goiburu, 943 552036
Besabi Bº Goiburu, z/g, 943 330131
Botoko Eratzu, 943 337357
Eluteta Siderria Bº Otzarán, 34, 943 556381
Eula Siderria Bº Lategi, 19, 943 552744
Fronton Estación, z/g, 943 003077

Guria Idiazabal, 46, 943 005650
Oianume Sagardotegia Bº Ergoien, 18, 943 556683
Polidor Sagardotegia, 3, 943 009408
Serrión 'Moko' Siderria Bº Otzarán, 11, 943 551014
Uztelua Elutxeta Baserria, 943 556381
Zaldundegi Irizabal, 34, 943 551008

URRETXXU

Alpaga Taberna Areizaga, 3, 943 720230
Ategin Barrenkale, 13, 943 532667

BRANNIGANS

Pintxos, platos combinados, pollos... y cerveza
Labega, 37, 943 96 64 29

Collins Areizaga, 3
Eire Gematikoa Barrea, 3, 943 726466
Etxe-Azpi Poligono Mugitegi, B-37, 943 725165
Hokaba Areizaga, 18, 943 96 33 76
Navarro Iparragirre, 18, 943 721867
Palacio Oriental (chino), Labega, 33, 943 725243
Pizzeria Midea Labega, 33, 943 229133
Santa Bárbara Santa Barbara auzoa, 943 72 33 87
Telepizza Iparragirre, 4, 943 101033
Zabaleta Ipeharrieta, 2, 943 724230
Zona Zero Areizaga, 1, 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia Bº Aginaga 31, 943 36710
Antxel Zubiaurruena, 6, 943 370344
Arratzin Erretogia Arratzin Baserria, 943 366663

ARTZABAL

Mendi del día, raciones y cocina tradicional
Pantaxa kalea, 8, 943 36 91 39

Abejga Jauregia Aitezearra, 1, 943 371150
Bardaxo Zubiaurruena, 5, 943 371042
Centro Marínachi C. Com. Urbil, 943 363582
Hurbil Centro Comercial Urbil, 943 367281
Iurrola Agroturismo Kaleaz, 62, 943 363007
Iguarte Iguarte, 11, 943 370111
Ilumbe Siderria Bº Txoko Alde, 943 371649
Iratxo Borda Berri, 5, 943 3691 35
Kentenea Txoko-Alde, 23, 943 361127
Maykar Asador Poligono Ugaldeia, 36, 943 366968
Patxi Nagusia 14, 943 362725
Saizar Siderria Pº Kale Zahar, 39, 943 364597
Saizaga Asador Aginaga, 20, 943 362773
Tragoxka Santu Enea Auzoa, z/g, 943 362734
Txepellin Muna-Luz, 2, 943 370457
Xerakid C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Etri Errotalde, 1, 943 362735
Txintrina Sagardi C. Com. Urbil, 943 376698
Txirribo Irazu, 6, 943 361398
Txirri Estrata, 6, Aginaga, 943 372808
Txirristra Kontseju Zarra, 13, 943 360466
Urdaita Siderria Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta Bº Txoko Alde, 34, 943 362713

VILLABONA

Alustiza Larrea Auzoa, 12, 943 690361
Hika-Roberto Ruiz Otelarre, 35, 943 142709
Izalpe Berria, 29, 943 630623
Sagasti-Berri Otsoakio, z/g, 943 692365
Txapeldun Berria, 23 bajo, 943 696449
Urtzipe Berria, 45, 943 630146

ZALDIBA

Arrese Sta. Fe, 21, 943 882496
Kixkurgune Olaeta Agroaldia, 6, 943 501086
Urtzu Sta. Fe, 8, 943 887146
Lazkao-Etxe Aiestaran Eneka, s/g, 943 880044

ZARAUZ

Alai Ipar Kalea, 8, 943 010546
Alameda Hotel Seitximeneta, 4, 943 830143
Ania Atizola, 2, 943 835975
Argi Torre Luzeko Parkea, 2, 943 834959
Argoin Txiki Asador Argoin, z/g, 943 830184
Aralde Araba, 41, 943 634433

Artea Zigoridia, 32, 943 016693
Aurrera Egoña Kalea, 13, 943 021638
Azpi-Enea Seitximeneta, 4, 943 130586
Bai Batzokia Balesa, 1, 943 252679
Basarri Patxiuk, 10, 943 021275
Beach Cafeteria Pº del Malecón, z/g, 943 831262
Berazadi-Berri Talai Mendi, 723, 943 130003
Bordatxo Elizaurrea, 5, 943 132889
Café Iruña Ipar kalea, 13, 943 004023
Dama Patxiuk Kalea, 10, 943 831893
Dragón de Oro (chino), Bizkaia, 6, 943 890229
Egoki Asador Bizkaia, 1, 943 132766
Casa Izaro Azara, 4, 943 132844
Eguzki Nafarroa, 8, 943 834116
Eraitz Araba, 32, 943 890096
Etxaiz Gipuzkoa, 57, 943 982721
Euskalduna Nagusia, 37, 943 130373
Gure-Txokoa Asador Gipuzkoa, 22, 943 835959
Haritza Gumendi, 10
Iparrate Zelai-Ordo, 23, 943 417199
Isabel Bizkaia, 21, 943 832264
Itxas-Berri Kamping Zarautz, 943 131619
Itxas-Lur Santutium plaza, 3, 943 890138
Joe Ipar kalea, 13, 943 134236
Kandela Torre Luzea parkea, 2, 943 834959
Karlos Arguiñano Mendiola, 13, 943 130000
Kebab Zarautz Bixkonde, 4, 943 013899
Kirkilla Enea Sta. Marina, 12, 943 131982
Kulixka Bixkonde, 1, 943 134604
La Perla Pº Maritimo, 943 013873
Lagunak San Francisco, 10, 943 833701
Manuela San Francisco, 33, 943 131593
Mele Mele Nafarroa, 4, 943 594556
Mollari (pizzeria) Patxiuk, 2, 943 890168
Mondra Cafeteria Mibelaena, 27, 943 834561
Naparrak Barren Plaza, 1, 943 13519
Okamika Ipar kalea, 1, 943 561328
Orbeago Taberna Indamendi, 6, 943 834074
Otzarreta Sta. Clara, 5, 943 131243
Patxiuk Kiriki, 1, 943 131358
Pedro Enea Gipuzkoa, 64, 943 130081
Pizza Sprint Bizkaia, 27, 943 894371
Salegi Barren Plaza, 3, 943 132322
Sta. Bárbara Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar Mandabiñe 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolintegia Talai Mendi, 728, 943 132750
Telepizza San Inazio, 1, 943 831551
Telefoni Asador Plaza Donibane, 6, 943 830301
Tivoli Kiriki, 1, 943 131538
Txiki-Polit Musika plaza, 943 835357
Yubio Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424
Zaharra Bizkaia, 9, 943 132700
Zaldiak Euroam, 37, 943 134186
Zazpi Kale Nagusia, 21, 943 847094
Zelai Ordo Zelai-Ordo, 13, 943 021980
Zelaitxo Mibelaena, 23, 943 011399
Zubi Ordo Avda. Navarra, 47, 943 830267

ARTZABAL

Artea Zigoridia, 32, 943 016693
Aurrera Egoña Kalea, 13, 943 021638
Azpi-Enea Seitximeneta, 4, 943 130586
Bai Batzokia Balesa, 1, 943 252679
Basarri Patxiuk, 10, 943 021275
Beach Cafeteria Pº del Malecón, z/g, 943 831262
Berazadi-Berri Talai Mendi, 723, 943 130003
Bordatxo Elizaurrea, 5, 943 132889
Café Iruña Ipar kalea, 13, 943 004023
Dama Patxiuk Kalea, 10, 943 831893
Dragón de Oro (chino), Bizkaia, 6, 943 890229
Egoki Asador Bizkaia, 1, 943 132766
Casa Izaro Azara, 4, 943 132844
Eguzki Nafarroa, 8, 943 834116
Eraitz Araba, 32, 943 890096
Etxaiz Gipuzkoa, 57, 943 982721
Euskalduna Nagusia, 37, 943 130373
Gure-Txokoa Asador Gipuzkoa, 22, 943 835959
Haritza Gumendi, 10
Iparrate Zelai-Ordo, 23, 943 417199
Isabel Bizkaia, 21, 943 832264
Itxas-Berri Kamping Zarautz, 943 131619
Itxas-Lur Santutium plaza, 3, 943 890138
Joe Ipar kalea, 13, 943 134236
Kandela Torre Luzea parkea, 2, 943 834959
Karlos Arguiñano Mendiola, 13, 943 130000
Kebab Zarautz Bixkonde, 4, 943 013899
Kirkilla Enea Sta. Marina, 12, 943 131982
Kulixka Bixkonde, 1, 943 134604
La Perla Pº Maritimo, 943 013873
Lagunak San Francisco, 10, 943 833701
Manuela San Francisco, 33, 943 131593
Mele Mele Nafarroa, 4, 943 594556
Mollari (pizzeria) Patxiuk, 2, 943 890168
Mondra Cafeteria Mibelaena, 27, 943 834561
Naparrak Barren Plaza, 1, 943 13519
Okamika Ipar kalea, 1, 943 561328
Orbeago Taberna Indamendi, 6, 943 834074
Otzarreta Sta. Clara, 5, 943 131243
Patxiuk Kiriki, 1, 943 131358
Pedro Enea Gipuzkoa, 64, 943 130081
Pizza Sprint Bizkaia, 27, 943 894371
Salegi Barren Plaza, 3, 943 132322
Sta. Bárbara Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar Mandabiñe 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolintegia Talai Mendi, 728, 943 132750
Telepizza San Inazio, 1, 943 831551
Telefoni Asador Plaza Donibane, 6, 943 830301
Tivoli Kiriki, 1, 943 131538
Txiki-Polit Musika plaza, 943 835357
Yubio Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424
Zaharra Bizkaia, 9, 943 132700
Zaldiak Euroam, 37, 943 134186
Zazpi Kale Nagusia, 21, 943 847094
Zelai Ordo Zelai-Ordo, 13, 943 021980
Zelaitxo Mibelaena, 23, 943 011399
Zubi Ordo Avda. Navarra, 47, 943 830267

ZEGAMA

Zegamak Ostata, San Martín 3, 943 80105
Otzarunte Benta, Otzarunte, z/g, 943 80 12 93

ZERAIN

Mandioa Herriko Plaza, z/g, 943 801705
Otaza Siderria Caserío Otaza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia Inkarate-Gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATUA
Cocina tradicional con la firma de Aiert Izargirre
Udalete kalea, 943 80 17 99

ZESTOA

Agustin Okera, 5-8, 943 147194
Aranburu Urutxoketza, 2, 943 148005
Balneario de Cestona S. Juan Bidea, 30, 943 147140
Bekoete Merendero Iraeta, 943 147344

ARANETA ERRETEGIA

Sorprendente parrilla y cocina de temporada
Ctra. Aizarnazabal, 943 14 80 92

Iraeta Errota etxea z/g, 943 147067
Txidurri Karmengo Ama, 20, 943 148016

ZIZURKIL

Abulondo Ernio Bidea, 13, 943 694864
Iriarte Pza. P. Maria Oñario, 1, 943 692575
Passus Elbarrena, z/g, 943 693655
Plaza Etxeberri Pza. Pedro Maria Oñario, 1, 943 691936

ZUMAIA

Algorri Siderria Puerto Deportivo, 943 865617
Alari Ardentzabidea, 16, 943 590169

BAI BIDEA

Cocina de mercado en pleno centro
Eusebio Gurrutxaga Plaza, 6, 943 86 02 75

Basuta Asador Patxita Etxezarreta, 25, 943862073
Bedia Asador Bº Bedia, 943 860551
Bodegón Goiko Erribera, 9, 943 861391
Hamarartz Artadi auzoa, 633 640806
Idoia Ardotegia Julio Beabide, z/g, 943 574986
Iriondo Txikiendi, 38, 943 861390
Juisti Barasti, 3, 943 143118
Kalari Pza. Upelea, 8, 943 862387
Lagun Artea Estazioak, 23, 943 861394
Marina Berri Puerto Deportivo, 943 865617
Munisoero Ctra. Gl-2633, km 7, -Okina- 943 147683
Telaia Santiago Auzoa, 943 143370
Tiakun Izustari, 3, 943 865289
Zalala Upelea plaza, 3, 943 862387
Zelai Hotel Playa de Itzurun, z/g, 943 865186
Zumaia Hotel Iraeta, 943 860764

ZUMARRAGA

ASADOR MUGA
Carnes y pescados a la parrilla y buenos menús
Sekundinio Ensaola, 36, 943 98 98 49

Alexander Piedad, 16, 943 721821
Aranazur Arguijo, 2, 943 720683
Berri Sorlaize, z/g, 943 252906
Borde Santuario de la Antigua, 943 720300
Bidezar Bidezar, 17, 943 25 38 56
Cantina Plaza de las Estaciones

ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones
Barrio Etxeberri, 943 72 12 11

Ekiotarra Pza. Euskadi, 2, 943 722964
Hirikia Kaletegia Piedad, 16, 943 721757
Kika Legazpi, 5, 943 728274
Korta San Gregorio, 20 (Elizai), 943 72 27 86
Ixanpon Piedad, 6
Txindoki Sekundinio Ensaola, 1, 943 724771
Txurru Argixoal Taldea, z/g, 943 721043
Ziaboga Pza. Navarra, 3, 943 253896

Alexander Piedad, 16, 943 721821
Aranazur Arguijo, 2, 943 720683
Berri Sorlaize, z/g, 943 252906
Borde Santuario de la Antigua, 943 720300
Bidezar Bidezar, 17, 943 25 38 56
Cantina Plaza de las Estaciones

Ekiotarra Pza. Euskadi, 2, 943 722964
Hirikia Kaletegia Piedad, 16, 943 721757
Kika Legazpi, 5, 943 728274
Korta San Gregorio, 20 (Elizai), 943 72 27 86
Ixanpon Piedad, 6
Txindoki Sekundinio Ensaola, 1, 943 724771
Txurru Argixoal Taldea, z/g, 943 721043
Ziaboga Pza. Navarra, 3, 943 253896

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible. Rogamos a nuestro lector@s 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 71583** o **609 471126**, o escribiendo un email a **josema@zumedizioak.com** Eskerrik asko !!

HOPA BEER DENDA

LOCOS POR LA
BUENA CERVEZA

DONOSTIA

PADRE LARROKA, 8 (GROS)
TEL. 943 04 30 97



“Hopa”, vocablo ideado por Galder Izagirre, batería de Berri Txarrak, gran aficionado a la cerveza, hace alusión al “hop” (lúpulo) y también recuerda a “topa” (brindar). En este establecimiento de Gros encontraremos **más de 430 referencias de cerveza**, frigoríficos para que el cliente pueda llevarse la birra fría a casa, sala de catas, cervezas belgas, locales, internacionales, lupuladas, afrutadas, lámbicas... en Hopa podremos encontrar la cerveza de nuestro gusto, así como ser perfectamente asesorados en caso de duda o desconocimiento por **Liteo y Mikel**, dos locos por la cerveza que hacen una clara apuesta por los elaboradores de cerveza artesana de Euskal Herria como **Mala Gissona, Basqueland, Bidassoa, Naparbier, Laugar...**

LAIAK

ESCONDIDO PARAÍSO DEL VINO
Y EL PRODUCTO GOURMET

ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34

www.laiakdenda.com
info@laiakdenda.com



En el corazón de Gipuzkoa, en pleno centro de Zestoa, **Xabier Etxabe, veterano gourmet y amante del vino**, dirige esta encantadora tienda situada en los bajos de un edificio centenario donde encontraremos **vinos de todas las DOs nacionales y estatales, legumbres ecológicas, infusiones, embutidos y consevas**, todo de casas y marcas de gran calidad, todo ellos sin subirse a la parrá en los precios. En Laiak podemos comprar una botella para una celebración especial o degustar un vitino o un poco de embutido conversando con este sibarita incorregible.

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

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



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



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

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

www.pasteleriaoiartzun.com

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA
MERCADO DE LA BRETXA P-2
ERRETERIA CENTRO COM. NIESEN



Andoni Pablo y Raket Corchero regenta, desde 2007 este cuidado puesto hoy situado en La Bretxa donostiarra **al que hay que añadir un segundo puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Urantzú, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrile-**

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

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

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



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



PASTELERÍA TRADICIONAL

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

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

Garibay 1 (Boulevard), DONOSTIA
En **IRUN: Genaro Etxeandia 1 y Paseo de Colón 43**

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



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

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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

JOSÉ ARANA, 16 (GROS)
TEL. 843 640 108
641 550 318



Mencionada en medios internacionales como el **Whashington Post** o el **diario Sud Ouest France**, la tortilla que empezara elaborando **José García** en el bar Zabaleta, a pesar de seguir manteniéndose en el bar, ha dado el salto a un obrador especializado que la ofrece por encargo y siempre en su punto perfecto. Además, en el mismo obrador **se preparan para llevar otros platos tradicionales** como son su Ensaladilla rusa, Albóndigas, Carrilleras, Bacalao al pil-pil, Paella de marisco, Alitas de pollo, Carrilleras, Costilla ibérica... También cuentan con una excelente Tarta de queso y platos de cuchara que cambian día a día. La Tortilla del Zabaleta puede ser recogida en el local o recibida en casa por medio de Glovo.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

LA CASA DE EPI CERCA DE TODAS PARTES

ZIORDIA
STA LUCÍA 36, B
ZIORDIA (NAVARRA)
669 791 997 - 687 525 906
lacasadeepi@gmail.com

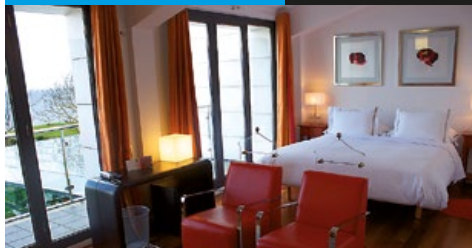


La Casa de Epi, gestionada por el joven ziordiarra **Epi Baztarrika** se abrió al público en Julio de 2021. Cuenta con 4 habitaciones distribuidas en dos pisos y capacidad para 8 personas. Amplia y perfectamente iluminada, en su interior encontraremos **todas las comodidades** como cocina completamente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

viajes de parejas... que busquen un lugar tranquilo y a la vez **cercano a las ciudades y las diferentes atracciones turísticas o culturales de Euskal Herria**. También resulta ideal para viajeros que busquen rutas de montaña o escalada ya que se encuentra, literalmente, **al pie de la Cordillera de Aizkorri y la sierra de Urbasa**. La casa de Epi **se alquila en su totalidad** al precio de 300 euros al día en temporada baja y 400 euros al día en temporada alta (de Semana Santa hasta finales de agosto).

HOTEL ARBE DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU
LARANGA AUZOA 2/G
TEL. 943 604 749
www.hotelarbe.com



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



HOTEL ANOETA MODERNO Y ACOGEDOR

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



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

HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



AIDA



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



KURSAAL



» Vistas directas al Kursaal.
 » Recién reformada.
Peña y Gohi 2 (Gros)
943 29 26 66
kursaal@pensionesconencanto.com



ITXASOA



» Vistas sobre el mar.
 » En el corazón de la Parte Vieja.
San Juan 14
943 42 01 32
itxasoa@pensionesconencanto.com

www.pensionesconencanto.com

ASIER MARTÍNEZ, DISTRIBUIDOR DE VERDURAS EN EL MERCADO DE TUDELA

“DONOSTIA ES UNO DE LOS MEJORES SITIOS QUE PUEDO PEDIR”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Ya es primavera en la Ribera Navarra, y en la parte más meridional de nuestra tierra primavera quiere decir espárrago, guisante, alcachofa, ajo tierno... la huerta explota y se viste de verde para combinarse con las zizas, las antxoas... todo lo bueno que nos trae esta estación en la que nos despojamos de mantos y abrigos y nos dejamos acariciar por los rayos del sol que nos renuevan por dentro y por fuera. Asier Martínez (Murchante, 1979) no es un novato en este campo. Además, de casta le viene al galgo pues ya su padre, Guillermo Martínez se había dedicado, al igual que sus antecesores, a cultivar el campo desde su más tierna infancia. Hoy en día, Asier dirige un puesto de verduras en el Mercado de Abastos de Tudela con la impagable ayuda de su mujer, Sonia Serrano, natural de Milagro con la que está casado desde el 2018

- **¿Además de las verduras... qué aficiones cultivas?**

La caza me encanta, así como pescar... son actividades que hice desde crío con mi padre, Guillermo.

- **¿Tu lugar favorito en La Ribera?**

Tengo dos sitios: Tulebras, donde nos juntábamos de críos con los primos de Pamplona y de Donostia, y Murchante, para vivir con la gente que merece la pena.

- **¿Y fuera de Navarra?**

No me puedo mover mucho, pero Donostia es uno de los mejores sitios que puedo pedir.

- **¿Cuál ha sido tu mejor viaje?**

Una boda a la que acudimos en Croacia y en la que nos trataron de maravilla.

- **¿Y el viaje que te queda por hacer?**

Soy religioso, así que me gustaría viajar a Israel, Nazaret... son lugares que me emocionaría conocer.

- **¿Qué es lo que más valoras en una persona?**

Simplemente que sea buena de corazón.

- **¿Y lo que más detestas?**

La gente subida de tono y envidiosa. No puedo con ellos aunque a veces no queda otra que aguantarles.

- **Tu vida son las verduras... ¿Cuál**



es para ti la reina de ellas?

El espárrago es el mejor, aunque también me encanta la alcachofa.

- ¿Se te da bien cocinarlas? ¿Hay alguna que te guste preparar especialmente?

Pues sí, se me da bien, y las que más me gusta preparar son las que te he comentado, el espárrago y la alcachofa.

- Y fuera de las verduras... ¿Cuáles son tus platos favoritos para comer y para preparar?

La carne, sin duda. Un buen chuletón o un entrecot. Y en pescados me gusta mucho el rodaballo y me encantó el sargo real.

- ¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Me encantó el Ikaitz. Para ser de Donosti y con la calidad que tiene, tiene un precio excelente.

- ¿Y cual es el producto o costumbre gastronómica que más te ha sorprendido fuera de tu tierra?

Una sidrería familiar en la que he estado dos veces en Aldaz donde te sacan chuletones hasta decir basta.

- Recomiéndanos dos restaurantes de La Ribera.

El Iruña de Tudela y en Murchante la Taberna de Tulebras. Dan un menú casero muy bueno y tiene un ambiente muy familiar.

- ¿Y algún restaurante fuera de Navarra?

Aparte del Ikaitz que te he comentado, aunque no he estado me atrae mucho el Gure Txoko de Zarautz. Lo sigo en redes y me encanta lo que veo. He de ir seguro.

- ¿Qué es lo más friki, curioso, extraño... con lo que te has encontrado en el mundo de las verduras?

Cuando teníamos un establecimiento en el Barrio Lourdes y abríamos entre semana, una vez una cliente me apareció en la tienda en albornoz. Y otra vez entró una mujer preguntando si vendíamos bragas o sujetadores.

- COVID-19... ¿Cómo lo has vivido?



Nos funcionó muy bien la venta por correo, pero nos dábamos unos palizones terribles. Nos levantábamos a las 6 de la mañana y estábamos trabajando hasta las 10 de la noche, igual en una hora te llamaban 40 personas... era un cristo, y mucho trabajo para sacar cuatro perras. Ahora en la normalidad estamos mucho mejor.

- Un poco de positivismo: ¿Qué harías si te tocara la lotería? Si me tocara mucho, trabajaría lo justo para mantenerme y dedicaría mi tiempo a vivir algo más tranquilo. Y sobre todo, no me comería mucho la cabeza, estoy seguro de que el dinero no da la felicidad.

Lainaz
KAFEAK



San Inazio 14. BEASAIN - 943 88 51 28 / Zubierreka Pol. 53. LAZKAO
cafeslainaz@yahoo.es



Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK
ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITAZERA!



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

