

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 222: junio 2023



MARCO REAL

47

CALIDAD . TRADICIÓN . SABER HACER



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz erretategia



- 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



Bacalao, zizas, guisante y patata. (Kuko Jatetxe)
(Ver receta en pág. 9)

ondojan.com

Nº 222. Junio 2023
ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

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

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

Colaboradores:
Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Lito Leibar, Jon Ménendez, Alberto Benedicto, Carol Archeli, Carolina Rín, Txemari Esteban, Carlos Lahoz, Ainara López y Javier Etayo

Fotografías: Rixtar Tolosa, Josema Azpíitia y Archivo
Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Rixtar Tolosa

PUBLICIDAD:
Josema Azpíitia (609 47 11 26)
Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilabetero banatzen da Gipuzkoako jatetxeetan, hotel eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta taberner laugintzari 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

RUMBO AL 20 !!!

Como viene siendo habitual últimamente, publicamos tarde, muy tarde, el ejemplar de junio de Ondojan.com. Concretamente, ya entrados (y avanzados) en el mes de julio. Todavía no nos hemos hecho a la dinámica digital, y el no tener una imprenta esperando para una fecha concreta e ineludible hace que los plazos se relajen.

En cualquier caso, no queremos que esto se convierta en una costumbre, así que queremos aquí, al menos, dejar patente nuestra firme voluntad de recuperar el "fundamento" perdido y volver a sacar la revista con la formalidad a la que habíamos acostumbrado a nuestros lectores hasta la llegada de la pandemia.

Un buen motivo para ello puede ser el hecho de que la próxima revista, sí o sí, tiene que ser publicada en julio. Y ello por dos motivos: primero, porque toca revista en papel y es la imprenta la que marca los plazos. Y segundo, porque el próximo ejemplar, el nº 223, será el número que marque nuestro 20º Aniversario.

Efectivamente, fue en julio de 2003 cuando vio la luz el 1º ejemplar de Donosti Aisia. Y lo hacía en unas circunstancias muy diferentes a las actuales. Eran tiempos de bonanza económica y nadie sospechaba el hachazo económico que se iba a dar en tan solo 5 años. Aun así, la revista era modesta, 32 páginas, y suponía todo un reto compaginar una publicación convencional con una página web en unos tiempos en que el ciberespacio todavía estaba en pañales. Eso sí, la fotografía digital ya era una realidad que no tenía nada que ver con los inicios de nuestra



revista "madre", Donosti Aisia, que cuando empezó a andar en 1997, sólo 6 años antes, lo hizo tirando de carrete, negativos y diapositivas. Estaba claro que en el mundo de la prensa escrita había comenzado un proceso de modernización que no había ya quien lo parara.

Nuestra próxima revista, por lo tanto, irá a imprenta tan solo dentro de una semana, y tras el puente de Santiago, el día 26, será presentada en Donostia con luz y taquígrafos. Y a partir de agosto, intentaremos que la fecha de salida sea, día arriba, día abajo, el día 15 de cada mes. Los aniversarios son tiempos de objetivos y promesas y nosotros no ibamos a ser menos.

Así que, apreciados lectores y lectoras, disfruten de este ejemplar, elaborado con el cariño que nos caracteriza y prepárense para un número muy especial en tiempo récord... que 20 años no se cumplen todos los días !!

Joséma Azpíitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 222 EN PORTADA: KUKO 04 DURA LEX 12 LA RUTA SLOW 14 TURISMO GASTRONÓMICO 16 CERVEZA ARTESANA 18 DI... VINOS 20 ARTE LÍQUIDO 22 DIETÉTICA 26 MENUDO MENÚ 28 AINARA LÓPEZ 30 ITSASOTIK 32 MENÚ PICANTE 34 JAKITEA: CENA EN EL BCC 38 LA SENDA DEL PINTXO: ETEXE 40 DE PINTXOS: ERMUA 42 GRANDES MESAS: TÚBAL (TAFALLA): DUELO DESDE EL CIELO 44 PILPILEAN: BURGOS ALIMENTA LA TORTILLA 48 PREMIOS MATERIA PRIMA 62 PUBLIRREPORTAJE: LIMPIEZA ECOLÓGICA 66 A LA CARTA: BODE 70 GUÍA RESTAURANTES GIPUZKOA 72 RESTAURANTES DONOSTIA 92 URZUBI (ZUMARRAGA) 107 RESTAURANTES EUSKAL HERRIA 108 LISTADO RESTAURANTES 110 PLACERES 117 DORMIR 120 CON LAS MANOS EN LA MASA: RAMÓN EDER 122

KUKO: RELEVO SIN FRACTURA

Qué suerte ha tenido el restaurante Kuko!! Qué suerte ha tenido Ormaiztegi!! Qué suerte ha tenido el Goierri y qué suerte hemos tenido los amantes de la buena gastronomía, tanto los que ya conocíamos y disfrutábamos el Kuko en su etapa anterior como los que no lo hacían. Aunque no lo sepan, ellos también son unos afortunados, porque cuando quieran pueden acercarse a la "villa autobusera" y sentarse a gozar del arte y la profesionalidad de Iñaki Telleria e Iñigo Urkijo. Estos dos jóvenes tomaron en septiembre del año pasado las riendas de este restaurante de culto que tan bien había dirigido Iker Markinez, el anterior responsable del mismo y, a pesar de llevarlo con su propio estilo, podemos decir que siguen una línea "continuista", ya que en el fondo, la esencia del establecimiento es la misma y se resume en tres palabras: producto, producto y producto. Y calidad, por supuesto, y sapiencia culinaria, claro, y profesionalidad, cómo no... pero ojo, el producto es la clave de esta pequeña cueva de las maravillas culinarias, este escondido secreto a voces.

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa





Releo sin fractura" hemos titulado este reportaje, queriendo decir con ello que muchas veces, las más de las veces, cuando un restaurante cambia de manos, cambia todo: cambia el estilo de comida, cambia el servicio, cambia la filosofía del local, cambia la decoración... raro suele ser que tras cambiar de manos un establecimiento mantenga la misma filosofía, la misma fama, la misma clientela... generalmente se da la fractura que mencionamos.

En el caso del Kuko, sin embargo, podríamos apostar tranquilamente que si una persona que conoció el restaurante en un viaje hace, pongamos, 8 años, volviera a pasar por Ormaiztegi y volviera al Kuko, ni se percataría de que ha habido un cambio total de titularidad en el mismo. Si fuera alguien con una memoria prodigiosa, tal vez se percataría de que en vez de la eficacísima Sandra, la sala está ahora guiada por el eficacísimo Iñigo, pero cambios de per-

sonal hay en todas partes. Podría tal vez darse cuenta de que hay otra persona en la cocina, pero lo más probable es que en su anterior visita no conociera al cocinero. Por lo tanto, ese viajero disfrutaría de su comida como lo hizo la primera vez y seguiría recomendando el restaurante.

¿Significa esto que no se ha operado ningún cambio en el Kuko?? En absoluto. Lo ha habido y con el tiempo la personalidad de sus actuales inquilinos irá acentuándose. Iñigo, por ejemplo, ha introducido su filosofía del vino: pequeños productores, "espumita", vinos ancestrales, querencia por los blancos alemanes... Iñigo es un caprichoso que conecta inmediatamente con los locos de la uva y hará que el Kuko se convierta en un destino enológico "especial". Respecto a Iñaki, aun siguiendo, aparentemente, las pautas de Iker Markínez de producto, temporalidad, minimalismo... es un espíritu más libre que su predecesor. Iker era más cocina, Iñaki es más in-





tuición. Iker seguía, en algunos casos, un disimulado pero evidente academicismo. Iñaki es más anarkista. Pero eso, el público, apenas lo va a notar, al menos al principio, entre otras cosas, porque Iker también tenía su punto ácrata y porque Iñaki, cuando quiere, puede ser perfectamente academicista, no en vano proviene de la primera promoción del Basque Culinary Center.

Una oferta variada y muy accesible.

Kuko sigue destacando, en su nueva etapa, por ser un establecimiento de lujo a precios más que populares. De lunes a jueves ofrecen un **menú del día** por 27,50 euros equivalente, no se engañen, a comer a la carta en cualquier restaurante: Un primero, un segundo, postre y vino navarro natural. El día de nuestra visita, por ejemplo, podía optarse por cochinillo, merluza con kokotxas, zizas de primavera... Y si alguien quiere ir algo más allá, puede optar

por el **menú “Pikoteo”**: cuatro platos del menú elegidos por Iñaki, postre y vino por 38,50. Los viernes, único día en que se dan cenas, y el sábado al mediodía, la oferta pasa a ser un **menú degustación** que por 44 euros, bebida aparte ofrece un festín compuesto por 8 platos. Y, eso sí, fuera de menú pueden solicitarse, mejor por encargo, productos como bogavante, ostras, extra de trufa... y otros caprichos. También puede solicitarse abrir el local para cenas de grupos, eso sí, avisando con mucha antelación y cruzando los dedos porque no siempre se alinean los astros y la respuesta puede ser un “No es No”.

“Nos gusta salsear. Llevamos 8 meses y ya hemos cambiado 8 veces toda la oferta”. Así resumen Iñigo e Iñaki su proyecto, un paraíso del buen comer y el buen beber, un escondido tesoro que no debería perderse ningún disfrutón o disfrutona, una pequeña joya inclasificable e inimitable... un chollo al alcance de tod@s.





Sobre estas líneas, las 8 propuestas que compusieron la degustación que nos ofrecieron Iñaki e Iñigo el día de nuestra visita: a fin de cuentas, el equivalente al menú degustación que se factura, viernes y sábados, al competitivo precio de 44 euros (bebida aparte): Foie casero con confitura de kiwi de Idiazabal; el primer tomate de caserío con antoxa marinada en casaa y "gazpachillo"; Espárragos blancos y trigueros a la plancha con crema de espinacas y ralladura de avellana; Bacalao confitado, kokotxa, zizas y guisantes sobre crema de patata (ver receta); Rodaballo a la plancha sobre rape guisado como unos callos; Solomillo sobre hongos con piquillos; Crema inglesa con helado de turron y bizcocho de chocolate; Tabla de quesos vascos. Un auténtico alarde de producto, cocina y buen gusto. Kuko es un must.

La receta de...

Bacalao confitado, kokotxa, zizas y guisantes

INGREDIENTES:

(Para 4 personas)

- 200 g de lomo desalado de bacalao
- 100 g de zizas de primavera
- 60 g de guisante de lágrima
- 4 kokotxas de bacalao

Para la crema de patata:

- 50 g de mantequilla
- 2 patatas medianas
- 25 ml de aceite de oliva virgen extra
- 225 ml de leche de caserío

ELABORACIÓN:

Para la crema de patatas:

Cocer unos 20 minutos las patatas en agua con sal. Cocerlas con piel y todo, de lo contrario cogen mucha agua.

Una vez cocidas, pelarlas y triturarlas junto con la mantequilla, el aceite y la leche. Añadir un poco de sal y pimienta negra y seguir triturando la mezcla y añadiendo el aceite de oliva mediante un chorro fino, como si estuviéramos haciendo una mayonesa hasta llevarlo a la textura deseada.

Confitar el bacalao a 180º durante 5 minutos, y mientras se hace, dorar las kokotxas, vuelta y vuelta, con una gota de aceite de oliva.

A la vez, en una cazuela pequeña y con un poco de aceite, cocinar brevemente las zizas tras haberlas

Iñaki Telleria
KUKO JATETXEA
(Ormaiztegi)



partido con las manos.

En el último momento, cocer un minuto los guisantes en 50 ml de agua.

Montaje del plato: Disponer en el fondo del plato la crema de patata, encima el bacalao, sobre éste la kokotxa y encima y mezclados, los guisantes y las zizas.

Si tenemos un buen rallador, terminar el plato rallando por encima ziza fresca.



Zurrumurru

KIOSKO • 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

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

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
Otefe 943 88 98 48

IDIAZABAL
Alai 943 18 76 55
Pilarrennea 943 18 78 66

LEGORRETA
Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA
Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA
Castillo 943 88 19 58
Zeziliona 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
Otzaurreko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitarre 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Olharte 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
Zeziliona** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

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

Lizagarate 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

Olharte 686 17 12 91
Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liermigaraoa 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 576 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkartea www.ordizian.com

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARBE (ZALDIBIA)

Hipika 576 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



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

 **GIPUZKOA**
TURISMOA

 **Goitur**
- GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- »Asteazkenetan Ordiziako azokara. *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- »Gaztandegietara bisitak. *Visitas a queserías.*
- »Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak. *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- »Talo tailerra Igartzako Monumentu 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 INTERPRETAZIO ZENTROAK



- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ . Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar. Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.eus • www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. Museo Barandiaran. 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus • 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.eus
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. www.zegamatutismoa.net www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/anduetza
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 943 80 15 05. www.zerain.eus

i 943 16 18 23



Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

La legislación establece la obligación de que las cartas de alérgenos y la información sobre ellos se proporcione por escrito al comensal

• ALERGIA AL PAPEL

La semana pasada acudimos a cenar 3 amigos de la universidad y un hooligan de los estudiantes de derecho a un restaurante de la ciudad, un sitio pequeño con una carta breve, unos 15 platos y 5 postres en formato de media cuartilla. Lamentablemente, uno de nosotros es celíaco, y sufre reacciones muy graves si no respeta una dieta sin gluten. Al traernos la carta, preguntó

por la carta de alérgenos, ya que no venía especificado en cada plato si contenía gluten o no, tan sólo había una indicación al pie sobre alérgenos que remitía al camarero. Sorprendentemente, el camarero nos informó de que podía decírnoslo, pero que no la tenía impresa. Primer error.

Al preguntarle por varios platos, no estaba seguro, o no sabía si lo contenían o no. Segundo error. Así que, nuestro amigo decidió, por precaución, pedir sólo aquellos platos que objetivamente fuera imposible que contuviesen gluten, y que, además, por su forma de cocinado, fuese poco probable que pudiesen sufrir contaminación cruzada, dado que en varios casos quien nos atendía no nos pudo asegurar que no se diese.

La legislación establece la obligación de que las cartas de alérgenos y la información sobre ellos se proporcione por escrito al comensal de forma clara y accesible, pero no especifica que deba ser por escrito, es un vacío legal, aprovechable para ahorrar un poco de papel y tinta, pero sin duda peligroso. De acuerdo al Reglamento 1169/2011, conocida como Ley de Información Alimentaria (Alérgenos), desde el pasado 13 de diciembre de 2014, todo operador alimentario está



obligado a informar sobre los alérgenos presentes en sus productos mediante un sistema que permita identificarlos claramente, objetivamente nada impide que el camarero cante plato por plato los alérgenos presentes en cada uno, pero sin duda, complica el asunto.

Más allá de que respetar la legislación sea una obligación, supongo que ningún hostelero desea ver a un comensal sufriendo un shock anafiláctico en medio de su comedor. No hay que olvidar que un shock no tratado a tiempo puede llegar a provocar el fallecimiento de una persona. Si incumplimos esta ley, nos podemos ver con sanciones económicas que pueden ir, según la gravedad, desde los 5 mil euros hasta los 600 mil euros, además de las reclamaciones por responsabilidad civil según el daño que nuestro incumplimiento pueda causar.

Parece, sin embargo, que algunos irreductibles se resisten a poner esta información por escrito, aunque sea la mejor forma y la más segura para todos, quizás es algún tipo de alergia a la letra escrita, o simple desconocimiento sobre la importancia del tema. Háganme caso, pongan por escrito los alérgenos, ahórrense una multa, y de paso un disgusto.



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

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



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

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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA Y TEXTURAS

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS ASIÁTICOS Y MEXICANOS

Summertime in AURKI

Listos para refrescar los platos más deliciosos de este verano con los ingredientes más deseados.



Codillo alemán



Carpaccio de buey y Caviaroli



Vieira de Canadá



Pasta fresca, jamón de pato y piñones



Ostras Amélie



Tarrina de foie mi-cuit



Purés de frutas Boiron



Bogavante de Canadá



Frutas Arotz y cobertura L'Opéra



Pirulís de Pintada

**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



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

En estos momentos, la Cereza de Milagro es una "Marca de Calidad". Más adelante, en menos de dos años, tendrá su merecido sello IGP

rísticas que hacen tan especial y valorada a la 'Cereza de Milagro'", señaló el día de su presentación oficial, Iñigo Lorente, presidente de la Asociación para la Promoción de la Cereza de Milagro.

En estos momentos es una "Marca de Calidad". Más adelante, en menos de dos años, tendrá su merecido sello IGP (Indicación Geográfica Protegida) Cereza de Milagro. "Estamos defendiendo el producto local y de temporada de Navarra por todo lo que supone, pervivencia de nuestras zonas rurales, ver-

• ¿LA CEREZA? DE MILAGRO, NATURALMENTE

Carnosa, saludable y bien rica. Así es la cereza de Milagro (Navarra). Un producto Calidad Navarra de Reyno Gourmet que recientemente se presentaba en sociedad. "Se adscribe a once municipios de gran tradición en su cultivo y de condiciones agroclimáticas similares e idóneas para su producción. Todos los municipios están ubicados en las vegas del Río Ebro y sus afluentes, lo que les confiere unas caracte-

tebración del territorio y apoyo a la economía local", han reiterado desde el Gobierno de Navarra.

Inicio en 2020

La Marca Colectiva 'Cereza de Milagro' comenzó su andadura en plena pandemia (año 2020) cuando la sociedad pública "INTIA" realizó diversos estudios sobre producciones singulares de Navarra. Fue en 2021, con la colaboración del Ayuntamiento de Milagro, cuando se sucedieron reuniones con las personas interesadas de la localidad y el Departamento de Desarrollo Rural e INTIA. En ellas se gestaron, en primer lugar, la constitución de la Asociación titular de la Marca y, después, se consensuó un reglamento de uso que establecía los requisitos a cumplir por el producto amparado.

El ámbito de producción de la 'Cereza de Milagro', tal y como establece el reglamento, proviene de once municipios: Milagro, Cárcar, Andosilla, San Adrián, Azagra, Funes, Cadreita, Valtierra, Castejón, Corella y Fitero. Precisamente, Navarra vivió hace unas semanas la tradicional "Fiesta de la Cereza de Milagro" en su vigésimo-segunda edición, toda una reivindicación de este fruto de temporada que lo tenemos bien cerca y que merece todo nuestro reconocimiento.



Aitor Buendía, en plena grabación de "La Ruta Slow" con los hermanos Pérez Ortún, productores de "Cereza de Milagro"

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





Nere Ariztoy

Consultora de turismo

En Aragón no hay ningún ganadero que se dedique únicamente a la cría de bueyes, por lo que Piritaurus repercutirá en el territorio

PIRITAURUS: UNA APUESTA ANCESTRAL, LOCAL Y DE RAZA

Erase una vez el gerente de una empresa cárnica y el de una cadena de supermercados que lanzaron una promoción del lomo de buey *barroso*. Esta pieza se distribuyó entre profesionales hosteleros del Altoaragón logrando un gran éxito.

A raíz de aquello y tras una conversación (imagino yo que

acompañada de buena carne y rico vino) nació **Piritaurus**, un precioso **proyecto ganadero de razas de vacuno autóctonas ibéricas** y cría de bueyes.

Estos apasionados socios estrechamente ligados al producto y a la tierra, lo definen como "una ilusión, un viaje" cuyo objetivo es la búsqueda de la mejor carne de vacuno ibérico. Para lograrlo cuidan y miman a las madres, las hembras, pero sin duda "el proyecto verdaderamente ilusionante es la cría de bueyes, diez o doce cada año. Y lo más grande es que van a ser todos de razas autóctonas".

Algunas de estas razas por las que apuestan están en peligro de extinción, por lo que todavía el proyecto es más necesario y especial que nunca. Pelean por lo local, hablando en términos ganaderos y eso no es nada fácil. De hecho, en Aragón no existe actualmente ningún ganadero que se dedique únicamente a la cría de bueyes, por lo que Piritaurus se convierte así en un proyecto que **repercutirá en el territorio** y en su desarrollo de manera sostenible, a la vez que contribuye a la revalorización de especies que estaban condenadas a desaparecer.

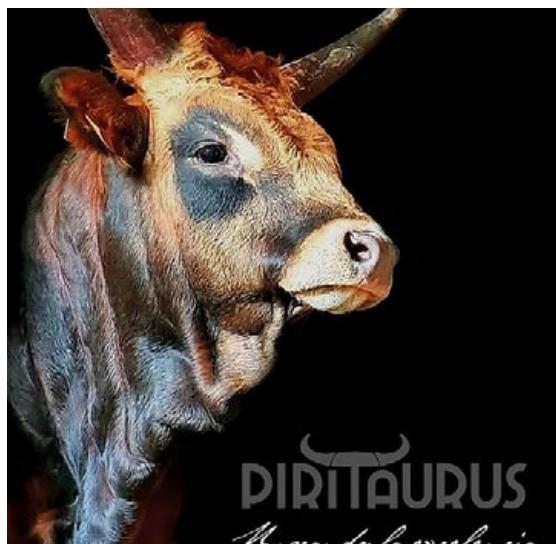
Pero como siempre, **una experiencia vale más que mil artículos**, yo ya os he adelantado algo, pero lo mejor es que os acerquéis a **Tardienta** (Huesca), un pueblo de esos que me encantan, de menos de 1.000 habitantes, pero donde hay más vida que en muchas grandes ciudades y donde está ubicado físicamente el proyecto. En concreto, en la finca de Cárnica Pradel (uno de los dos socios junto a Supermercados Altoaragón). Y preparaos para disfrutar de lo auténtico.

IG @piritaurus @carnicaspradel @superaltoaragon

"El futuro está en el pasado y solo triunfa quien vuelve al origen"

Mario Nogueira,

ganadero gallego, asesor y amigo de Piritaurus.



ENERTY
ASESORES ENERGÉTICOS

Euskadi - Navarra - La Rioja - Madrid

OPTIMIZAMOS LA ENERGÍA
DESDE LA TRANSPARENCIA

San Francisco 21 - Galerías - Oficina 9 - DONOSTIA
email: [dirección@enerty.es](mailto:direccion@enerty.es) - web: WWW.ENERTY.ES

Optimizamos tu contratación en Energía, Gas e Iluminación

Asesoramiento Profesional y Continuado

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



ECOCONPACK, LA FÓRMULA DEL AHORRO



inteligente



VAJILLAS

PRODUCTOS ECOLÓGICOS, CONCENTRADOS, SEGUROS Y DE MAYOR RENDIMIENTO.

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



Síguenos en



www.roldannetya.com



Liteo Leibar

HOPA Beer Denda - Donostia

Llegó la cerveza artesanal y se cuestionó la normativa del agua.

Se empezó a investigar y a descubrir que una sola agua no sirve para todos los estilos de cerveza

Llevamos un año escuchando que estamos en época de sequía; ¡quién lo diría!, cuando pones las noticias y ves inundaciones por todos lados, pero en realidad llueve menos y esto crea problemas para el ser humano.

Mucho se usa el agua, no solo para beber y calmar la sed, también en procesos de elaboración industrial, alimentaria y de limpieza, por nombrar algunos.

Como hablamos de cerveza, nos vamos a meter en la importancia que tiene este elemento básico para la vida en nuestra bebida favorita.

Con qué ingredientes se elabora la cerveza: agua, malta, lúpulo y levadura. Partiendo de que el agua representa entre el 85% y el 92% del producto, la importancia que tiene en su elaboración es muy grande.

No vamos a entrar en temas muy técnicos, sino en términos básicos para entender su importancia.

En el pasado, el agua se usaba como un ingrediente y no como un recurso de fabricación. Las primeras microcerveceras elaboraban con productos regionales, con el agua que tenían más cerca. Con la revolución industrial llegó el negocio de las cervezas y se marcó un agua base para la elaboración de un solo estilo de cerveza industrial.

Con el paso del tiempo, llegó la cerveza artesanal y se cuestionó esa normativa del agua. Se empezó a investigar y a descubrir que una sola agua no sirve para elaborar todos los estilos de cerveza.

Los minerales, el calcio, el magnesio, el sodio, el sulfato, el cloruro, el bicarbonato y el carbonato, influyen



en el sabor, el cuerpo, el aspecto visual y la estabilidad de la cerveza.

El Ph, se puede controlar y cambiar según qué malta se use en la cocción y esto afecta a la maceración, la fermentación y al sabor final.

Así que, antes de coger cualquier agua para cualquier cerveza, tenemos que saber qué vamos a elaborar y, además de las maltas, los lúpulos y las levaduras, tendremos que examinarla para saber si va bien con el estilo de cerveza o la tendremos que corregir para que nos salga una joya de cerveza artesanal.

con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW

radio euskadi

Domingos y festivos 13 h.

radio vitoria

Sábados, 17 h.

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





Jon Méndez

(Vinatería Viniápolis)

Bermingham, 8 (Gros)

Tf. 943 28 99 99

DONOSTIA

GARAGEWINE BRUJIDERA (V.T. CASTILLA)

Es un auténtico Vino de Garaje, como su propio nombre indica, elaborado a partir de cepas viejas de una variedad autóctona muy singular: la bruñidera, que se cultiva sólo en algunas zonas de La Mancha y la Comunidad Valenciana. Los vinos de esta variedad (también conocida como moravia dulce, bruñidera, bruñidero o trujidero). El viñedo se encuentra en la provincia de Toledo, muy cerca de la localidad de Quintanar de la Orden, a 629 m de altitud.

La bodega Toledo y Ajenjo cultiva estas cepas de bruñidera, plantadas en 1988. Lo hace mediante viticultura natural y lógica, sin añadir herbicidas, pesticidas, etc... Ni riego de ningún tipo. Esas medidas respetuosas permiten que las cepas se expresen con toda la fuerza y particularidad del terreno del que proceden y la climatología de cada añada.

Ésta es una estupenda muestra de la revolución que ha surgido en la zona centro de España, donde cada vez más se apuesta por vinos artesanos y de gran calidad, y se resaltan las variedades autóctonas, que están adaptadas al terreno, y ofrecen originales matices que las diferencian claramente del resto. Es un vino muy original, que cautiva por esa suave y fresca acidez tan característica y deliciosa de la uva bruñidera. Marcado color granate, deliciosa acidez, limpio en el paladar y de aroma afrutado.



ALBOKA
Plaza de la Constitución 8
20003 DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN
Tlf.: 943 42 63 00 albokaartesanía@hotmail.com



GANÁ 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@zumedizioak.com

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

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

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



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

BUBBLE TEA: EL CÓCTEL TAIWANÉS

El mundo de las bebidas ha experimentado una evolución constante a lo largo de los años, y entre las innovaciones más destacadas se encuentran los Ice Tea y su versión taiwanesa los Bubble Ice Tea.

¿Qué es un bubble tea? El bubble tea, también conocido como boba tea, es una bebida originaria de Taiwán que ha conquistado los corazones de los amantes de las bebidas en todo el mundo. Su origen se remonta a la década de 1980, cuando un vendedor de té taiwanés llamado Lin Hsui Hui decidió agregar tapioca a sus bebidas de té frío para ofrecer una nueva y emocionante experiencia. Estas perlas de tapioca, también conocidas como "bubbles" o "boba", le dieron a la bebida su característica distintiva.

Desde entonces, el bubble tea ha experimentado una expansión global, con numerosas variantes y sabores disponibles. Se sirve en tazas de plástico selladas con una tapa de plástico perforada para permitir que los bebedores disfruten de las perlas de tapioca a través de una pajita especialmente ancha para poder absorber los boba.

La nueva variante son los bobas de sabores, es decir, esferificaciones de frutas las cuales cuando las introducimos en la boca nos explotan sabores diferentes lo que hace que esta bebida sea única y especial, y por supuesto que la consideremos un coctel, ya que contiene más de dos ingredientes.

Por otro lado, tenemos los ice tea, es decir un té frío, y hoy en día se presenta en una amplia variedad de sabores, desde el tradicional té negro hasta sabores frutales más innovadores. Se le puede añadir limón, menta, melocotón y muchas otras combinaciones de ingredientes para adaptarse a los gustos individuales.

Por lo tanto, si fusionamos ambas bebidas, el resultado es un coctel sin alcohol, bajo en azúcar y super refrescante, que es la versión que les traigo hoy para que lo puedan disfrutar este verano.



BUBBLE ICE TEA

- INGREDIENTES:

- 20 cl. infusión de té negro
- 1 cl. Sirope de fresas
- 1 cl. Sirope de sandía
- Toppings Boba de frutos rojos

ELABORACIÓN:

Hacemos la infusión y la dejamos enfriar. Añadimos los siropes, el hielo y los toppings en el vaso. Y disfrutamos de nuestro "ice tea" refrescante.



HERAS CORDÓN

BODEGAS Y VIÑEDOS



DISTRIBUIDORES OFICIALES
PARA GIPUZKOA

DONOSTIALDEA



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

TOLOSALDEA BODEGON 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 Rün

Dietista Colegiada nº 1887

• **QUIERE TU CUERPO**

El 2023 es un año para volver al autocuidado, de otorgarnos bienestar pero a la vez estamos inmersos en un mundo de imágenes, filtros, poses...

Y esto hace que tengamos a nuestro cuerpo en una dicotomía: cómo ser perfecto en este mundo visual y no caer en la obsesión a su culto, y a la vez aceptarlo y quererlo.

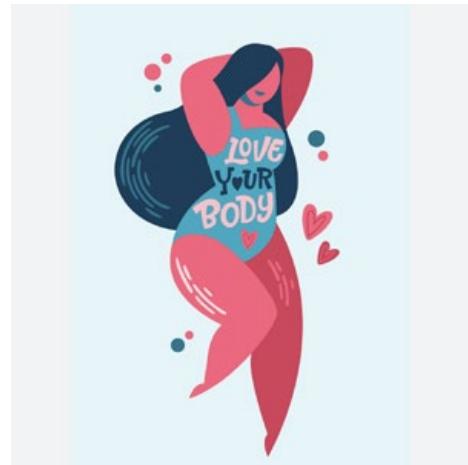
Nuestro cuerpo cada segundo se autorregula y lleva a cabo complejas funciones por sí solo. Agradecer esta inteligencia biológica presente en cada célula del organismo es el primer paso para reconciliarse con el cuerpo. La mente puede juzgar, etiquetar e incluso esclavizar el cuerpo, pero ella misma no existiría sin él ni su sabiduría natural.

Nuestro cuerpo cambia constantemente, envejece y no entiende de expectativas o de patrones de belleza.

En nuestro cuerpo también hay un legado de nuestros ancestros. ¿A quién nos parecemos? ¿De quién es mi nariz? ¿Mis caderas? ¿La forma de mi cuerpo? Busquemos a quien nos recuerdan, esas personas que seguramente miramos con cariño y no las juzgamos tanto por su físico. Llevamos su legado en forma de nariz, cadera, constitución... mirémonos con cariño también.

Trabajar desde el enfoque de la salud implica centrarnos en la aceptación del cuerpo y en reconducir su relación con la comida y con el cuerpo.

La mayoría de personas que acuden a consulta buscan aprender a aceptarse y cuidarse a largo plazo.



Muchas veces han pasado por numerosos intentos frustrados de dietas "milagro" que no les ha funcionado, de episodios de restringir y sufrir basándose en modelos en la mayoría de los casos no reales.

Buscar dentro de nosotros esa reconciliación para poder dar a nuestro cuerpo lo que necesita: unos hábitos saludables, una alimentación adecuada. Cuando entendemos nuestro cuerpo los hábitos perjudiciales como el sedentarismo o la alimentación desequilibrada se modifican no por "deber", sino para disfrutar de más bienestar interior.

Desarrollar una mirada de amor hacia al cuerpo no significa determinar si el cuerpo es bello o es feo, sino volver a casa para cuidar lo que es nuestro, lo que somos y nos vincula a la vida. Es aligerarse del peso de las apariencias para acompañar al cuerpo en sus impulsos.



Carolina Rün
Dietista col. 1887
T_ 661544675

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

- Consultas 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.facebook.com/hopabeerdenda)

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

ENSALADA DE VERANO CON EMULSIÓN VIOLETA

INGREDIENTES (Para 1 ensalada):

3 zanahorias hermosas peladas y ralladas; 1 manzana Granny Smith cortada en bastoncitos; 1 rodaja de piña natural cortada en dados; 10 aceitunas cortadas en rodajas; 15 pasas de corinto remojadas en agua (opcional); 1 chorrito de zumo de limón para aliñar la ensalada. **Para la emulsión Violeta de Remolacha:** 1 huevo; 1 remolacha cocida y escurrida; aceite de girasol en cantidad suficiente; 2 cucharadas de vinagre y sal.

ELABORACIÓN: **1.-** En un vaso de batidora, añadir la remolacha, el huevo y la pizca de sal. Triturar hasta formar un puré con la túmix. (batidora de mano). **2.-** Sin dejar de triturar con la batidora, ir añadiendo en hilo, el aceite de girasol, hasta conseguir una "mahonesa" de color violeta. Añadir el vinagre y mezclar. **3.-** En un bol mezclar la zanahoria, la manzana, la piña, las aceitunas, las pasas (opcional) y el zumo del limón. **4.-** Mezclar muy bien. **5.-** Meter a enfriar $\frac{1}{2}$ hora como mínimo en el frigorífico. **6.-** Para presentar la ensalada, verter mahonesa de remolacha en el fondo de una bandeja o plato y poner encima la ensalada fría. **7.-** A la hora de servir, mezclaremos todo muy bien con 2 cucharas para juntar las 2 preparaciones. **8.-** A esta ensalada se le puede añadir también: palitos de cangrejo cortados, cebolleta fresca, jamón cocido en dados o queso curado en dados. Lo principal es que os dejéis llevar por vuestros gustos.

Guarnición: Huevo cocido picado, cecina de vaca, o jamón serrano cortado en tiras finas.

Esta receta la elaboró **Larisa**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



**Garantía de
productos naturales**

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



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

La receta de... AINARA LÓPEZ

CROQUETAS DE CHIPIRÓN

ESe acercan las navidades y es verdad que vivimos un momento complicado a lo que a precio de la cesta de la compra se refiere. Quizás también pecamos de no querer o no saber movernos de esos menús caros casi impuestos a foto de propaganda de grandes almacenes o película navideña de las cuatro de la tarde. Llevo unos años intentando inculcar que **agasaraj a los tuyos no pasa por vaciar la cartera sino en decorar una bonita mesa y cocinar con tanto amor como el empeño que le pongas a la presentación de los platos**. De ahí la receta de hoy, porque estoy segura que en muchas casas estas fiestas no va a poder haber bogavantes ni langostas, ni tan siquiera se podrá dar de comer chipirones en su tinta a una docena de invitados. Te traigo la idea para que no renuncies a ellos y de alguna manera pueda llegar su sabor a todos los miembros de la familia. Poner esta receta en la mesa sacará la sonrisa de tus comensales y además no te habrás dejado un dineral. Además creo fervientemente que jamás debería faltar una croqueta en reunión o sarao que se precie, no debería de faltar en tascas, bares y restaurantes. Larga vida a las buenas croquetas.

CROQUETAS DE CHIPIRÓN

INGREDIENTES:

600 gr de leche; 65gr de harina de trigo; 3 ó 4 chipirones medianos; 1 cebolla morada pequeña; 3 cucharas soperas de tomate natural triturado; 2 sobres de tinta de chipirón; Aceite de oliva virgen extra; Sal; Huevo; Pan rallado o Panko.

ELABORACIÓN:

1. Limpiaremos los chipirones y cortaremos en dados pequeños. Picaremos la cebolla también.
2. Pocharemos la cebolla en la cazuela con un poco de aceite, añadiremos la harina, rehogaremos bien. iremos añadiendo la leche poco a poco sin parar de remover. Cocinaremos durante unos 15 minutos.
3. Añadiremos los chipirones en su tinta a la bechamel y cocinaremos conjuntamente otros diez minutos mas.
4. Pondremos la masa en un plato, taparemos bien con film transparente y dejaremos en el frigorífico al menos 8 horas.



5. Sacaremos la masa del frigorífico y empanaremos primero dándoles forma con un poco de harina para después pasarlas por huevo y pan rallado.
6. Freiremos en abundante aceite de oliva caliente y sacaremos a un plato con papel de cocina.

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



alzola
basque water

AGUA MINERAL NATURAL
Manantial de Alzola
www.alzola.com



**Kalitatezkoa bada,
gorria da**

Si es de calidad, es roja



especial
sidra de sidra

hazi

TIENDA
SACERDOTE
GASTRONOMICO

El hierro es un mineral imprescindible para la vida, es el que se encarga, entre otras cosas, de transportar oxígeno a nuestros órganos y tejidos para que funcionen con normalidad. La falta de hierro, cosa común en mujeres en edad fértil, suele producir sensación de fatiga y debilidad entre otros síntomas.

Ventresca viene de ventral, de vientre. Se trata de la parte del pescado que contiene a las vísceras, a la tripa.

Todos los pescados tienen ventresca, los azules, los blancos, los grandes y los pequeños, hasta los planos.

Pero sólo hacemos uso culinario expreso de algunas de ellas, las que tienen cierto tamaño, y especialmente las que ofrecen características de resistencia al calor, al fuego. Como la del mero, la corvina, el lampo y, por supuesto, las de todos los túنidos como el atún rojo o el bonito del norte.

Se trata, sin lugar a dudas, de la parte más jugosa del pescado. Que sea la zona más grasa del animal le confiere, además de esa jugosidad, un rango de sabores que la acción del calor es capaz de realzar sobremanera.

Tan grasa y sabrosa es la ventresca que hay personas a las que no les gusta nada, bien porque les resulta demasiado fuerte de sabor, o porque se les hace de digestión muy pesada.

A mi, personalmente, la ventresca me encanta.

Me parece la parte del pescado que mayores matices aporta a mi paladar, junto con las zonas próximas a los huesos, a la cola y las cabezas (observalo la próxima vez que comas cualquier pescado: un txitxarro, una lubina o una lotxa por ejemplo).

Una ventresca es una fiesta de sabores y de texturas que no tiene parangón.

Sé que mucha gente no se atreve a llevarse una ventresca a casa porque no sabe qué hacer con ella (lo mismo me sucede a mí con ciertos vegetales y legumbres...), pero no hay que preocuparse, cocinar bien una ventresca es bastante más fácil de lo que una se imagina, solo hay que prestar atención, y en cuestión de unos

pocos minutos la tienes hecha.

Aunque estamos en verano, y es tiempo de brasas y barbacoas al aire libre, yo te voy a explicar aquí cómo poder disfrutar de una ventresca en tu casa, para que veas que no son imprescindibles unas ascuas ni una parrilla para poder sacarle todo lo mejor.

Además, y como no podría ser de otra manera, te propongo acompañarla de los frutos de nuestras huertas de verano.

Espero que te guste.



NEREA
Taberna

1970

Euskal Pilota Kalea, 2 - ORDIZIA
943 88 00 13



La receta de CAROL ARCHELI VENTRESCA DE BONITO EN CASA

VENTRESCA, MENDRESKA, IJADA... LA CRÈME DE LA CRÈME !!



INGREDIENTES (Para 2 personas):

- 1 ventresca de bonito para 2 enteras
- 6 pimientos verdes medianos de la huerta
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla hermosa
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Sal en escamas

ELABORACIÓN:

1.- Pones a pochar en una plancha o sartén grande (donde luego cocinarás la ventresca) los pimientos, la cebolla y los ajos. Todo cortado finamente. En el aceite que hayas elegido y con una pizca de sal.

2.- Mientras se pocha, vas preparando tu ventresca. Con un paño húmedo o un papel de cocina le vas quitando las impurezas que han quedado en su superficie, luego la secas un poquito, la salas por ambos lados y la dejas atemperar en un plato sobre la encimera.

3.- Cuando esté la verdura en el punto que a tí te gusta la sacas en un plato, la tapas para que no se enfríe y reservas.

4.- Untas bien la ventresca con aceite.

5.- Calientas a fuego medio/alto esa misma sartén (que aún conserva los aromas del pochado) y colocas sobre ella la ventresca con la parte de la piel hacia arriba. Así,

la carne se hará al contacto con la superficie caliente.

6.- Aquí es donde debes estar muy vigilante, los minutos que ha de estar la ventresca en esa posición dependerán del grosor de esta. Pero grosso modo calcula que a los 2 o 3 minutos ya le tendrás que dar la vuelta. Recuerda que el bonito se cocina muy muy rápido.

7.- Al darle la vuelta y colocar la dura piel sobre la sartén conseguirás que la capa de rica grasa que hay entre la piel y el músculo (sanos omega 3) se disuelva por la acción del calor y se integre en la carne de la ventresca, cocinándola y otorgándole unos sabores difíciles de olvidar.

8.- Con otros 2 o 3 minutos a fuego medio/alto sobre ese lado también será suficiente para conseguir el efecto de seado.

9.- Ya tienes tu ventresca cocinada, así de fácil. Ya solo te queda emplatar

10.- Colocas en una bonita bandeja la ventresca con la piel hacia abajo, pones sobre ella el pochado de verduras, sazonas con un poco de sal en escamas, echas un chorrito de aceite de oliva virgen extra en crudo y ¡a disfrutarlo! On egin!

Carol Archeli
Pescadería Espe-Mercado de la Bretxa
DONOSTIA



Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

DÍAS DE VERANO

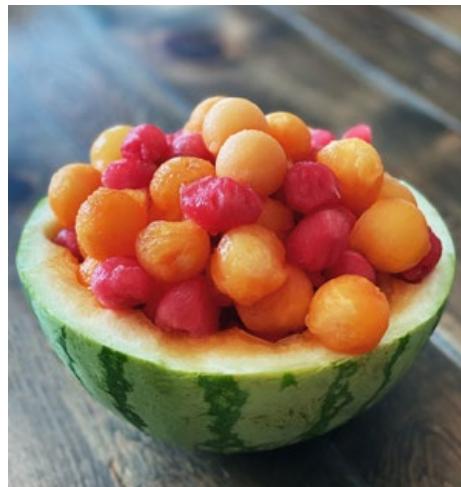
Ya llegó el verano, ya llegó la fruta y el que no se agache es un hijop... decía una canción que se cantaba en los pueblos más asilvestrados y por tanto más civilizados de este nuestro país.

No hay cocinero que no se precie de cocinar con productos de temporada y si hay una fruta que me gusta de la temporada estival es el melón. A las chicas les gusta la fruta y si se la das pelada y preparada de manera resultona ya ni te cuento, así que vamos a darle una vuelta al melón, a ver si nos ayuda en la conquista de esa moza que se nos resiste.

Necesitamos un melón dulce y rico y un sacabolas. Con él sacamos todas las bolitas de melón que podamos y las reservamos en un bol. Con los recortes y restos del melón hacemos un licuado y le añadimos un chorro de nata líquida, un poco de licor de melocotón o cereza y una pizca de azúcar. Mezclamos con las bolitas de melón y lo dejamos unas horas en la nevera para que se integren los sabores. Cuando lo vayamos a consumir tiene que estar frío pero no demasiado.

Según hayamos pensado consumirlo en la mesa, en un picnic o en la cama por ejemplo, podemos presentarlo de diferentes maneras. En copa de cocktail, en un vaso ancho y bajo, en el típico bol de desayuno... o incluso si nos gustan las presentaciones vintage podemos utilizar la cáscara del melón que hemos vaciado.

Para rematarlo hay un mundo infinito de posibilidades según lo arriesgados que seamos. Con unos trozos de mango y frambuesas (como acompañamiento y decoración, dejando que domine el melón) y unas hojas de menta nos quedaría fantástico pero con un toque de canela, por aquello de aumentar el poder afrodisíaco del plato, aún mejor. Si al marroncito de la canela le añadimos un pelín



del amarillo de la cúrcuma (que también tiene superpoderes) le damos otro matiz y si nos atrevemos con una pizca del rojo de la cayena molida ya tendremos un plato muy atrevido y con variedad de colores y matices. Si quieres poner todavía más cosas o presentarlo como un postre completo, una bola del mejor helado de vainilla que encuentres y a triunfar.

El hecho de no limitarse a cortar la típica rodaja de melón, tomarnos la molestia de la preparación y buscar los matices con una fruta a priori simple y sencilla, le va a decir a nuestra txabala que somos especiales y que a lo mejor merece la pena comprobar si, como el plato, también tenemos un toque afrodisíaco y picantón.

Carlos Lahoz

Miravientos Distributions
ELGOIBAR



Zure betiko irratia!!

**segURA
IRRATIA**

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

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 mucha alegría.

Excelente aperitivo antes de comer, pero yo a veces me lío 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



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
SUFRIEMIENTO



SACRIFICIO
IKE JIME



DESANGRADO
COMPLETO



EVISCIERADO



ENFRIMIENTO
CONTROLADO

Miravientos Distributions 618 25 93 39

www.jcmackintosh.es

LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS OFRECIÓ UNA CENA EN EL BASQUE CULINARY CENTER

LA GRAN NOCHE DE JAKITEA ELKARTEA

Josema Azpeitia

El pasado 13 de junio, tuvo lugar una cena oficiada por la Asociación Jakitea en el atípico escenario del **Basque Culinary Center**. El acto se incluyó dentro de las "cenas gastronómicas" que lleva a cabo el colectivo **Mantala** implicando a diferentes restaurantes siendo ésta la primera ocasión en la que se completó el aforo máximo de 100 personas quedando, además, muchas más pendientes de conseguir plaza.

La cena comenzó, siguiendo los protocolos habituales, con las palabras de cortesía de los responsables de la universidad gastronómica y de Hazi que dieron paso a los verdaderos protagonistas de la noche, los cocineros y cocineras de Jakitea capitaneados por **Xabier Zabala** que ofreció un breve pero intenso discurso a favor de la pasión que mueve a los miembros de esta modélica asociación: su amor por la gastronomía en general y por la cocina tradicional en particular.

A pesar de la muy adversa climatología, nadie faltó a su cita y la zona de bar del centro educativo lucía a las 20:00 horas llena de amigos, parientes y conocidos de los miembros de Jakitea que dotaban al espacio de un aspecto inusual, más informal y sano de lo habitual en estas citas.

Tras la barra, **Yon Pavón** del Pub Patrizio de Lasarte afanaba con su premiado cóctel "Jai-Alai" mientras los camareros y camareras ofrecían las sabrosas croquetas de bocado de **Javi Peñas** del Herriko Etxea de Lasarte.

Ya en las mesas, comenzó el desfile de platos que conformó el menú de la demostración culinaria, seis platos que resumen nuestra tradición culinaria más auténtica.





Comenzó el desfile con un delicado vasito de guisantes y zizas elaborado por **Xabier e Iker Zabaleta** de Aratz Erretegia seguido de un original y sabrosón mini txangurro a la donostiarra con queso, creación de **Yon Mikel Rodríguez** del Avenida de Lasarte. A continuación **Mikel Mayán** del Asador Aldanondo de Donostia se lució con una riquísima sopa de pescado e **Iñaki Azkue** de El Vaskito hizo lo propio con unas melosas kokotxas, albardada una y en salsa verde las dos restantes.

El bloque salado finalizó con un impecable Bacalao con salsa de puerros obra de **Felix Manso** y la parte dulce corrió a cargo de **Rafa Gorrotxategi** que ofreció la Torta de Biscay y sus "pipar opillak", postres recuperados por este artesano del gusto a lo largo de los últimos años.

Fue, en general, una exquisita cena que sirvió para que Jakitea mostrara, alto y fuerte, su capacidad de convocatoria y su profesionalidad, una noche para el recuerdo que dejó un gran sabor de boca a todos los asistentes.



PUB ETXEBE
(PARTE VIEJA, DONOSTIA)

ANTXOAS REBOZADAS

Josema Azpeitia
(texto y fotografías)

Arantxa Agirre sólo prepara antxoas en su barra cuando éstas cumplen con sus requisitos de calidad



El Pub Etxebe es uno de nuestros bares "de guardia", uno de esos establecimientos en los que aterrizamos prácticamente todos los días en los que nos toca pisar la parte vieja donostiarra, un bar de antaño humilde, discreto, que no destaca por sus luces led y su decoración IKEA como tantos y tantos bares de cadenas pseudogastronómicas que inundan el barrio. El Etxebe es el típico bar en el que crujen las maderas del suelo y en el que uno se encuentra al entrar a lo más variopinto de la fauna local: desde vecinos del barrio hasta txikiteros de toda la vida, pasando, ojo, por no pocos periodistas, médicos, abogados y no pocas personalidades de la villa a los que, como a nosotros, gusta tomarse un respiro en estos establecimientos que siguen manteniendo la idiosincrasia de la ciudad.

Este entrañable tasko está dirigido por **Helio Cano**, siempre (y cuando decimos siempre es SIEMPRE) presente tras la barra del bar y su esposa, **Arantxa Agirre**, que le echa un cable en la misma en los momentos punteros y que se ocupa de que la barra del bar esté siempre llena de tentaciones de todo tipo.

Los pintxos de Arantxa no son bocados de diseño con vocación de ganar concurso, son exquisiteces sencillas y suculentas, pintxos y mini bokatas diseñados a matar el apetito, no a decorar la barra: **gildas, encurtidos, tortillas variadas, croquetas, productos marinados o en salazón, embutidos de calidad, quesos...** una oferta gastronómica contun-

dente, sabrosa, en la que prima la calidad de lo que se ofrece al cliente que muchas veces acude también atraído por la **gran variedad de vinos** con que cuenta Helio, una de las personas que más sabe sobre ello en el gremio hostelero local.

Hemos elegido las antxoas rebozadas como podríamos haber elegido cualquier otra propuesta de pintxo o de piko-teo. Eso sí, si las ven, no dejen de probarlas. Arantxa sólo las prepara cuando encuentra en la pescadería ejemplares de bocarte del Cantábrico que cumplan sus exigentes premisas de calidad, con lo que el bocado es inmejorable. Avisados y avisadas quedan !!



EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA

Euskal Gastronomía

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

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

*udan sagardoa dastatu
udan **BEREZIARTUAZ**
Goratu!*





ERMUA SE VISTIÓ DE PINTXOS

Ermua celebró, entre el 12 y el 17 de junio, la 23º Edición (que se dice pronto) de sus Jornadas Gastronómicas, organizadas por la **Asociación Gastronómica Lobiano**. A lo largo de esos días la villa bizkaitarra lindante con Gipuzkoa acogió cenas de fusión, degustaciones, charlas... Y entre el lunes y el viernes, a lo largo de la tarde, aproximadamente entre las 18 y las 20:30, siete bares de la localidad tomaron parte en la "Ruta de pintxos".

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

Esta actividad, en años anteriores, había consistido en una ruta que implicaba también un concurso de pintxos a nivel local, pero lamentablemente, este año fueron pocos los locales que se apuntaron por los motivos que toda la gente conoce y que están unidos a las consecuencias de la pandemia y la crisis económica: dificultades de personal, problemas económicos, falta de motivación... cada establecimiento acarrea su sambenito y no es cuestión aquí de analizar cada caso.

El caso es que a pesar de no haber la cantidad suficiente de bares para celebrar un concurso en condiciones, los que se apuntaron lo hicieron con tal ilusión y creatividad que la organización, liderada por el dinámico **Jesús Portugal**, mantuvo al menos la ruta del pintxo, que pudo ser realizada de lunes a viernes, y en que la que cada bar ofreció su "pintxo especial" al estupendo precio de 2 euros, así como el sábado al mediodía, día en el que los siete bares compartieron una espectacular barra en la Plaza del



pueblo entre las 12:30 y las 14:30 ofreciendo también sus pintxos.

El jueves 15 de junio tuvimos el privilegio de acudir a Ermua y probar los maravillosos pintxos elaborados por sus taskeros y cocineros, efectuando el siguiente recorrido:

- **Bar Zutabe (Foto 1):** "Rollito de col": Canutillo de berza rellena de hongos, foie y pollo.

- **Mendiola Jatetxea (Foto 2):** "Tunitun": Brioche relleno de atún, verduras y lima (Pintxo que ha ganado el 3º Premio en el



Campeonato de Pintxos de Bizkaia).

- **Sagarra (Fotos 3 y 4):** "Bao Buns": Pan Bao tostado y ahuecado, relleno de callos de bacalao y patata entre otros muchos ingredientes. En el Sagarra, de la mano del imparable Jesus Gonzalez Rodriguez, probamos también un segundo e igualmente exquisito pintxo que presentó a la modalidad "pintxo tradicional" del Campeonato de Pintxos de Bizkaia.

- **Kiska (Foto 5):** "Lenguaje Universal". Pan Bao relleno de costilla de cerdo y mayonesa de ajo asado acompañado de una pipeta con una refrescante salsa de frutas con gengibre que aporta al pintxo una jugosidad y un sabor excelentes.

- **El Rincón (Foto 6):** Carrillera al vino tinto, jamón y patata.

- **Giroa (Fotos 7 y 8):** "Berria". Sardina ahumada, tomate y aguacate. Un fresco pintxo, ideal para terminar la ronda, al que siguió, de todas formas, una riquísima gilda de la mano de Rober Vega, uno de los pocos que sigue elaborando este producto de manera artesanal añadiéndole, además, una vinagreta de ajo que la complementaba de manera espectacular.

- **Urkaregi (Foto 9):** "Bizcocho de Bacalao".

En suma, una excelente ruta la que realizamos en esta interesante semana. En cualquier caso, Ermua está cerca de todo, y sus bares, numerosos y muy profesionales, cuentan con un sinfín de tentaciones gastronómicas. Nunca es una mala idea dejarse caer por esta populosa y dinámica villa.



RESTAURANTE TÚBAL (Tafalla)

ATXEN Y NICOLÁS: DUELO DESDE EL CIELO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa y archivo

Si existe un "cielo" de la Gastronomía, ahí estará, seguramente, **Atxen Jiménez**. Dotada de un corazón de oro, esta mujer dedicó su vida a servir a todo el que entraba en su casa y, a ser posible, intentar que saliera más contento de como había llegado. Y en este noble empaño pasó noche y día a lo largo de décadas sin dejar que nadie, salvo su hijo **Nicolás Ramírez**, se ocupara de seguir con sus labores. La navarra nos dejó el pasado mes de abril y no son pocas las muestras de condolencia recibidas por su familia a causa del luctuoso suceso. Nosotros también habíamos enviado las nuestras pero no habíamos tenido la ocasión de pasarnos por el Túbal, cosa que hicimos, animados por el propio Nicolás, el 12 de mayo, a los 20 días de su último adiós.

Tal como nos imaginábamos, la falta de Atxen es evidente desde que se traspasan las puertas del Túbal. Y es que esta acogedora mujer recibía a la gente en la puerta como si llevara horas esperándoles a pesar de que realmente llevaba esas horas trabajando como la que más en los fogones del establecimiento, ya que como recuerda Nicolás, "era la primera en llegar y la última en irse del restaurante". Justo antes del servicio, Atxen se aseaba, se vestía con una elegancia fuera de lo común, y empezaba a recibir a la gente que llegaba de todos los confines a disfrutar de su cocina. E igualmente estaba al quite de la salida de la gente a la que despedía con toda la ceremonia posible cuando no se remangaba y les ofrecía una pieza al piano.

Así era Atxen Jiménez, una mujer que no se limitaba a "estar" en su restaurante. Fue su principal impulsora, la creadora de sus platos más emblemáticos y la mejor 'relaciones públicas' que tuvo este establecimiento que hizo resurgir, y cómo, de los restos de la casa de comidas dejada por sus padres. Fue empresaria, cocinera, madre, maître,

portera y animadora, una pieza clave en la génesis del que muchas veces fue definido por el que esto firma como "el mejor restaurante de Euskal Herria" si nos ceñimos a la careada y manoseada "relación calidad-precio".

Un duelo de exquisitezas

Lejos de caer en convencionalismos, Nicolás nos demostró ser el mejor heredero del carácter de su madre sorprendiéndonos desde el momento en que tomamos asiento con un precioso juego en memoria de Atxen. Así, nos propuso **un menú de 12 platos dividido en 6 pases**, conteniendo cada uno de ellos dos platos, uno ideado por su madre y otro de creación propia. Un precioso "duelo" encaminado a recordar las emblemáticas genialidades de la explosiva fundadora del local y compararlas con las aportaciones de su actual responsable, un maravilloso homenaje en el que se dieron cita en el plato el pasado y el presente.

Los platos, así, fueron siendo depositados sobre el mantel, recogidos en un menú impreso para la ocasión







1.- Ensalada de perdiz con ibérico y micuit (Atxen)



1.- Ensalada de yemas de espárragos y verduritas (Nicolás)



2.- Crêpes de borraja con salsa de almejas (Atxen)



2.- Alcachofas y espárragos salteados, hongos, foie fresco a la plancha y huevo escalfado (Nicolás)



3.- Milhojas de patata y foie con salsa de vino dulce (Atxen)



3.- Huevo en costra de patatas, pimientos y tostadica de jamón (Nicolás)



4.- Bacalao al giparrero (Atxen)



4.- Lasaña de chipirón y aceite de cebollino (Nicolás)

con el logotipo de esta revista, indicando en su interior el orden de salida y la autoría de los mismos, suponiendo la experiencia **6 pequeñas degustaciones** a pares que se recogen emparejadas en estas dos páginas, estando ocupado el lado izquierdo de las mismas por los platos de Atxen y el derecho por los de Nicolás, que hizo una encantadora labor creando seis propuestas madre-hijo que se complementaron de la misma manera que ellos lo hicieron durante toda su vida, apoyándose uno en el otro y complementándose mutuamente.

Lo bueno de este simbólico y entrañable duelo que nos propuso Nicolás fue que no hubo ganadores ni perdedores. Fue un escaparate que mostró la sutilidad e imaginación de Atxen que ideaba platos prácticamente de la nada basándose en el olfato y la intuición y la escuela y la experiencia de Nicolás que ha contado con maestros que le han hecho adquirir una técnica y un fondo envidiables, dos maneras de entender la cocina y la gastronomía que en el fondo eran la misma. Lo vivido en Túbal aquel 12 de mayo fue un delicioso ejercicio que mostró la simbiosis maternofilial de un tandem irrepetible, una desgarradora muestra del cariño y el respeto que el actual propietario del Túbal siente hacia quien fue todo para él, una experiencia sencillamente irrepetible. Gracias, Nicolás, por hacernos partícipes de un juego tan significativo y tan emocionante.



5.- Patorrillo (menuicos de cordero) (Atxen)



RESTAURANTE TÚBAL

Plaza Navarra, 6 - TAFALLA

Tf: 948 700 852

www.restaurantetubal.com



5.- Corderico al chilindrón como lo hacia mi madre (Nicolás)



6.- Mousse y helado de queso con salsa de fresa y arándanos (Atxen)



6.- Milhojas de mousse de arroz con leche (Nicolás)

Entre el 22 de mayo y el 12 de junio se ha celebrado el Campeonato de Tortilla de Patatas de Burgos, impulsado por Burgos Alimenta, agencia del Servicio de Formación, Empleo y Desarrollo Local de la Diputación de Burgos. La Diputación de dicha provincia y sus responsables se han volcado, literalmente, en este campeonato para cuya organización han contado con la colaboración de Rafael García Santos, organizador todos los años del Campeonato de España de esta modalidad gastronómica. Os ofrecemos, a lo largo de las próximas páginas, una amplia crónica visual de dicho campeonato.



BURGOS

ALIMENTA LA TORTILLA

Texto y fotografías: Josema Azpeitia







SEMIFINAL DE ARANDA DE DUERO: El 22 de mayo tuvo lugar la 1^a semifinal comarcal en la Escuela de Hostelería de Aranda, donde **Carlos Olabuenaga**, del **Bar Tizona** de Logroño, actual campeón de España junto con el Mesón O Pote de Betanzos, ofreció una Master Class (sobre estas líneas) ante los participantes del concurso. Los ganadores de esta semifinal, retratados en la página de la izquierda fueron **Javier Izquierdo** del **Mesón El Viso** de Gumiel de Mercado que quedó primero tanto en la modalidad "Tortilla Tradicional" como en la modalidad "Tortilla con morcilla de Burgos" y **Ricardo Martín** del **Hotel Montermoso** de Aranda que quedó segundo en la modalidad "con morcilla". El resto de ganadores fueron, en Tradicional, **Linda Vázquez y Marta Villalba** del **Agroturismo Las Baronas** de Santa Cruz de la Salceda (2º premio) y **Sandra Chicote** de **La Consentida** de Aranda (3º premio).





SEMIFINAL DE BURGOS Y COMARCA: Se celebró el 29 de mayo en la Escuela de Hostelería La Flora, y en esta ocasión la clase ofrecida a los concursantes corrió de la mano de **Carlos Olabuenaga** del **Tizona** de Logroño acompañado de **Pedro José Román**, del Restaurante **Cañadío** de Santander, quien también consiguió en su día el título de campeón de España. En esta ocasión también hubo doblete, o mejor dicho doble doblete, pues dos bares coparon los dos primeros puestos tanto en la modalidad "tradicional" como en la modalidad "con morcilla". Concretamente, **Almudena Cítores Izquierdo**, del **Bar La Niña** resultó ganadora en ambas modalidades, mientras que **Sandra Díez Melgosa** de **La Taberna de Arcos de la Llana** quedó segunda igualmente en ambas. Junto a ellas, **Luis Alberto Simón** de **El Cenador** de Quintanar de la Sierra quedó tercero en la modalidad "tradicional".





SEMIFINAL DE MIRANDA DE EBRO: Se celebró el 5 de junio en el curioso espacio multiusos de **“La Fábrica de Tornillos”**. Una vez más, el pistoletazo de arranque corrió de la mano de **Carlos Olabuenaga** del **Tizona** de Logroño, acompañado, en esta ocasión, de **Oscar Guantes**, del **Bar Malasaña** de Valladolid. Las grandes triunfadoras de esta ocasión fueron **Mónica Crespo y Laura Izquierdo** del **Chigre la Carrada** de Miranda de Ebro, que obtuvieron el primer premio en la modalidad “tradicional” y el segundo en la modalidad “con morcilla de Burgos”. El resto de los ganadores fueron **Alejandro Díaz** del **Continental**, que se llevó el primer premio en la modalidad “con morcilla”, **Rubén Amor y Mª Cruz Ayala**, del **Bar Acero**, segundos en “tradicional” y **Patricia Mariñán y José Rey** de **La Corrala**, que obtuvieron el tercer premio en dicha modalidad.





SEMIFINAL DE LAS MERINDADES: La última semifinal del Campeonato de Burgos de Tortilla de Patatas tuvo lugar el miércoles 7 de mayo en la Escuela de Hostelería de Villarcayo. Es la única semifinal a la que no pudimos acudir por lo que las fotografías no son nuestras sino obtenidas de algunos miembros del jurado y diferentes medios de comunicación y sus redes y webs. De nuevo hubo dos dobletes: el de **Susana Gutiérrez Solana y Alberto Martínez Abascal** del **Gastrobar Tu Casa** de Espinosa de los Monteros que quedaron primeros en las dos categorías, y el de **José Antonio Rodríguez y Ana Mª Gutiérrez** del **Asador Cueva Kaité**, de Villabascones de Sotoscueva que quedaron segundos en la modalidad "con morcilla" y terceros en la modalidad "tradicional". Por su parte, **Jesús Chomón** del **Gastro Pub Desván** de Soncillo quedó segundo en la modalidad "tradicional".





GRAN FINAL DE ARCOS DE LA LLANA: En la gran final celebrada el 12 de julio en el Polideportivo de Arcos de la Llana, localidad colindante a Burgos, se repitió el gran triunfo de los dos vencedores de la primera semifinal, la de Aranda de Duero, quedando como vencedor final del campeonato **Javier Izquierdo** de **El Viso** que obtuvo también el tercer premio en la modalidad "tortilla con morcilla de Burgos". Por su parte, **Ricardo Martín Montero** del **Hotel Montermoso** de Aranda quedó ganador en la modalidad "tortilla con morcilla". El resto de los premiados fueron **Linda Vázquez** y **Marta Villalba** del restaurante **Las Baronas** con el segundo puesto en tortilla tradicional, y **Luis Alberto Simón** de **El Cenador** con el tercero. Finalmente, el segundo puesto en la modalidad "con morcilla" recayó en **Jose Antonio Rodríguez** y **Ana Mª Gutiérrez** del **Asador Cueva Kaiten**.



MOMENTOS DE LA GRAN FINAL: La gran final de Arcos de la Llana fue una fiesta que se alargó durante toda la jornada y que estuvo llena de momentos entrañables e inolvidables. Como puede verse en la página anterior, la Master Class con la que habitualmente se iniciaban las semifinales corrió esta vez a cargo de **Alberto García Ponte** del **Mesón O Pote** de Betanzos y **Pedro José Román** del **Cañadio** de Santander. **Carlos Olabuenaga**, del **Tizona** de Logroño, también ofreció su propia Masterclass, limitándose a la Tortilla con morcilla, y lo hizo antes de que empezara la segunda parte del Campeonato, la dedicada a esta modalidad. Por su parte, **Óscar Guantes** del **Bar Malasaña** de Valladolid (también en la página anterior) ofreció una exhibición abierta de elaboración de tortillas de patatas que fueron ofrecidas al público asistente que, literalmente, las devoró.



MOMENTOS DE LA GRAN FINAL (2): La verdad, fueron muchos los momentos inolvidables vividos en la fantástica jornada final del Campeonato de Tortilla de Patatas de Burgos. En la página anterior, entre otras imágenes, podemos ver a las responsables de la **Taberna de Arcos de la Llana** preparadas para concursar, a **Nivi Campa del Chigre La Carrada** mostrando su arte al escanciar, a **Carlos Olabuenaga** muy sonriente en su Master Class, a **Gicelia Dos Santos** y **Andrés Ramírez**, miembros de **Alicante Gastronómica** preparando un excelente arroz, al locutor **Javier Pérez Andrés**, que presentó el concurso y entrevistó, en su programa **El Picaporte** de **Es Radio** a todos los participantes... y en esta página, más imágenes de los participantes, del público asistente y, cerrando las imágenes, el "culpable" de todo, **Rafael García Santos**, terriblemente satisfecho ante el éxito cosechado por el campeonato.



EL RESTAURANTE DON PRODUCTO Y TÚ ACOGIÓ LOS PREMIOS "MATERIA PRIMA"

La primera edición de los Premios Materia Prima, celebrados el 8 de junio en el Restaurante Don Producto y Tú de Vitoria-Gasteiz, galardonó a **cuatro productores y productos de la Comunidad Autónoma Vasca** que están marcando una nueva etapa en la alimentación con creaciones artesanales del mar, la huerta, montaña y granja.

El jurado formado por 10 representantes del periodismo gastronómico vasco, de Slow Food y de Mujeres en Gastronomía tuvo que elegir entre 20 nominados que fueron elegidos por diversos expertos en gastronomía y alimentación y, tras deliberar y discutir sobre la indudable validez de todas las propuestas, optó finalmente por premiar a los siguientes productores:

Por Bizkaia, **Kimuak Germinados**, unos brotes, semillas y germinados ecológicos de cultivo artesanal de una pequeña empresa, ya lavados y listos para consumir, que han entrado muy fuerte en el mundo de la hostelería.

Por Gipuzkoa, las sidras especiales de **Demetrio Terradillos**, elaboradas en la **Sidrería Urbitarte** de Ataun. Terradillos elabora la sidra "**“Saarte”**" con variedades de manzana autóctonas y la prestigiosa Errezil Sagarra (Manzana Reineta), habitualmente no utilizada para la elaboración de sidra. Demetrio elabora esta sidra con una mínima producción, al igual que hace con su otra sidra especial, "**“Gentilen Lurra”**", elaborada con la variedad única de manzana Narbarte Gorria, por la que apostó Demetrio con el





objetivo de hacer algo diferente al resto de las sidras del mundo. Criadas ambas en barricas de roble, como los vinos, desafían los convencionalismos.

Por Araba, **Queso del Cestillo, de Leire Ibarrola** del caserío Izoria del Valle de Aiala, elaborado como lo hacía su ama hace 50 años, y por la misma provincia, los **aceites Ekiolio**, de girasol y colza producidos en la provincia, obtenidos de primera prensa en frío para garantizar su calidad y naturalidad. Fernando Santamaría y Ramón López de Arkaute son los artífices de esta recuperación de los antaño aceites de gran consumo y que ahora son idóneos para el universo gourmet por su extraordinaria calidad y sabor.

Mesa debate entre comunicadores

En el mismo marco y espacio, se celebró una **Jornada sobre Producto y Comunicación Gastronómica**, en la que destacó la Mesa Debate con 25 profesionales del periodismo especializado,

Fotografías: En la página anterior, arriba, los premiados en los I Premios Materia Prima: De izquierda a derecha los representantes de la Sidrería Urbitarte, Germinados Kirmak,

Queso del Cestillo, Francisco López Canís, fundador del Grupo Gourmets, y los representantes de Aceites Ekiolio y el restaurante Don Producto y tú.

En la página anterior, abajo, el gastrónomo Pepe Barrena, el propietario del Restaurante Don Producto y Tú Javier Sáenz y el fundador del Grupo Gourmets Francisco López Canís.

Sobre estas líneas, López Canís recogiendo su premio de la mano de Javier Sáenz.

Bajo estas líneas, a la izquierda, Pepe Barrena y Juanjo López Bedmar de La Tasquita de Enfrente, adelantando su libro "Parejas Perfectas". **A la derecha**, el periodista y colaborador de Ondojan.com Aitor Buendía (La Ruta Slow) tomando parte en la Mesa Debate





empresarial y del marketing en la que participaron, entre otros, nuestro coordinador **Josema Azpeitia** y nuestro colaborador **Aitor Buendía**, y en la que se trató, entre otros temas, la incapacidad de posicionar la Marca España fuera de las fronteras del estado, en el sentido de representación de prestigio de sus productos y hostelería frente a lo que ocurre con otros países.

Otro de los momentos del encuentro fue la conferencia sobre **"Armonías Gastronómicas"** ofrecida por **Juanjo López Bedmar**, dueño de La Tasquita de Enfrente madrileña, y el escritor y crítico gastronómico **Pepe Barrena**, ambos autores del libro de próxima aparición **"Parejas Perfectas"**, del que adelantaron parte de su curioso contenido.

Cena homenaje a Francisco López Canís

Finalmente, junto con la entrega de los premios con la que concluyó la intensa jornada, tuvo lugar una cena homenaje a **Francisco López Canís**, presidente y fundador del **Grupo**

Fotografías: Arriba, Demetrio Terradillos, de la Sidrería Urbitarte de Aítaun, recoge su premio. **Abajo**, momentos de la entrega de los premios al Queso del Cestillo recogido por Leire Ibarrola y a los aceites Ekiolio.

Gourmets, en la que se destacó la importancia que dos capitales como Madrid y Gasteiz han tenido en la proyección de la cocina creativa española, a través tanto de las míticas mesas redondas organizadas por el grupo del homenajeado, como de los Congresos de Alta Cocina celebrados a finales del siglo XX en el Restaurante Zaldiaran y promovidos por **Gonzalo Antón y Rafael García Santos**.

El menú de la cena se elaboró con varios de los productos artesanos seleccionados para los premios, incluyendo los ganadores.

Sin duda, fue una jornada inolvidable con aspiración de convertirse en una referencia anual del Producto y sus gentes.





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 VERANO, DISFRUTA DE LAS MEJORES VERDURAS



Asier Martínez
Frutas y verduras de la Ribera

- ESPÁRRAGOS EXTRA
- ALCACHOFA DE TUDELA
- ACHICORIA (para cocer y ensalada)
- GUISSANTES
- 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!!

**DÉJATE SEDUCIR POR
LA HUERTA NAVARRA**

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



SOLUCIONES DE LIMPIEZA ECOLÓGICAS Y EFICACES QUE ASEGURAN A TUS CLIENTES LA MEJOR EXPERIENCIA EN TU NEGOCIO

En la actualidad, las personas están cada vez más interesadas en temas relacionados con la *sostenibilidad y las transformaciones ecológicas*. Es por eso que la mayoría de los establecimientos están adaptándose a estas demandas y buscando soluciones sostenibles para abordar los desafíos que implica cuidar el medio ambiente.

No obstante, la **implementación de medidas de higiene efectivas siguen y seguirán siendo por siempre la clave para crear un ambiente seguro y confiable** en cualquier establecimiento. Porque estas acciones no sólo protegen a los clientes y empleados sino que también mejoran la experiencia.

Por eso, desde **ROLDAN NETYA**, te ofrecemos servicios y productos de higiene y limpieza profesional que garantizan el mejor resultado y además son respetuosos con el planeta y la salud de las personas.

Nuestra capacidad de innovación nos permite ofrecer soluciones que refuerzan la imagen de sostenibilidad de los establecimientos que confían en nosotros, mientras cumplen con los requisitos de los clientes más exigentes, garantizando un entorno seguro y confiable para todos.

Nos tomamos muy en serio nuestro compromiso de tener un **impacto positivo, medible y verificable** a través

Soluciones ecológicas

de acciones que nuestra empresa ha llevado a cabo durante los últimos años en materia de sostenibilidad, buscando constantemente en nuestro trabajo diario la *minimización de los impactos* sobre el entorno y el cumplimiento con la legislación ambiental vigente mediante acciones internas como:

- Incorporación de 7% más de productos ecológicos que el año anterior.
- Campañas de información y sensibilización ambiental a nuestros empleados.
- Controles operacionales sobre el consumo de combustible de nuestra flota.
- Formaciones de conducción eficiente para reducir la emisión de CO2.
- Incorporación a nuestra empresa de vehículos con distintivo ambiental ECO.
- Reciclado de nuestros desechos de cartón y plástico.

Y aunque estas acciones son varias, **nuestro mayor esfuerzo se ve reflejado fundamentalmente en el catálogo de nuevos y novedosos productos** que presentamos a nuestros clientes.

PRODUCTOS CONCENTRADOS, RENDIMIENTO SOÑADO PERO REAL

¿Conoces ya **ECOCONPACK** de Proquimia?

Este sistema está basado en **productos concentrados y envases bag in box**.

Lo que ha permitido conseguir reducciones en la generación de residuos plásticos superiores al 90%.



**USUARIOS
CÓMODOS.
ENTORNO
BRILLANTE,
SALUDABLE
Y LIMPIO.**

Productos certificados
con la **Etiqueta
Ecológica Europea.**



Lo nuestro es la Higiene™

Su tecnología y ecodiseño garantizan el **máximo rendimiento operativo** en todo momento, junto con estándares de calidad muy altos, especialmente diseñados para mejorar los procesos de higiene en entornos profesionales, institucionales e industriales.

Entre sus ventajas destacamos:

-FACILIDAD DE USO: Sistema fácil de dosificar y manipular.

-ENVASE ECOLÓGICO: Reducción del 95% del volumen de residuo plástico.

-AHORRO: Reducción del 75% en costes de transporte.

-ALTAMENTE EFICAZ: Producto concentrado de alto rendimiento.

-VERSÁTIL Y SEGURO: No es necesario que el usuario entre en contacto con el producto.

SOLUCIONES ECOLÓGICAS Y COMPOSTABLES LIBRES DE PLÁSTICO



Sabemos que la preocupación por el impacto ambiental de los productos de consumo diario es cada vez mayor, y es por eso que también incorporamos de la mano de **Karibou**, una **línea de productos 100% de origen vegetal**. Sin plásticos, sin toxicidades.

Esta línea no sólo pasa por estrictos controles de calidad y tiene la posibilidad de ser personalizados, sino que también en su proceso de fabricación se utiliza sólamente energía procedente de fuentes renovables.

Esta gama es la respuesta a todas las necesidades de **packaging seguro y sostenible**.

ECONOMÍA CIRCULAR: UNA APUESTA SOSTENIBLE

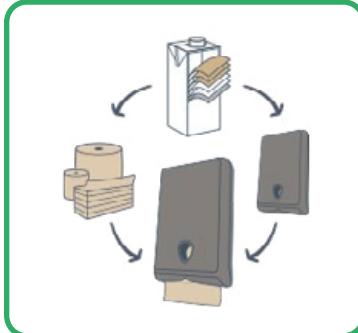
Incorporamos productos que están diseñados para reducir su impacto medioambiental y mejorar la sostenibilidad, utilizando materiales reciclados y reciclables, comprometidos a reducir la huella de carbono y fomentar el uso de energías renovables además de trabajar en proyectos de reforestación y recuperación de espacios naturales.

El Sistema **ECONATURAL** de Lucart adopta el modelo de economía circular, reciclando todos los componentes de los envases de cartón para bebidas.

Gracias a una tecnología innovadora, se separan los envases en sus componentes: **del reciclado de las fibras de celulosa del cartón se genera el Fiberpack®**, con el que se produce

papel higiénico, toallas, pañuelos, servilletas y rollos. Y del **aluminio y el polietileno se realiza la Al.Pe.®: la nueva materia prima de la que nacen los dispensadores.**

Los beneficios son claros: recuperación de los envases de cartón para bebidas, menores emisiones CO₂e en la atmósfera, árboles salvados.



Proceso de transformación del sistema Econatural

EL FUTURO ES VERDE

Ofrecemos soluciones personalizadas y adaptadas a las necesidades de cada establecimiento, para que nuestros clientes puedan destacar en un mercado cada vez más competitivo y exigente.

Contamos con delegaciones en siete puntos del país, para una **gestión de calidad: más rápida y segura**.

Por eso si deseas reforzar la imagen de tu establecimiento y ofrecerle a tus clientes la mejor experiencia, no dudes en ponerte en contacto con nosotros para darte **asesoramiento personalizado** e información de los productos más innovadores, de alto rendimiento y amigables con el planeta.

Nuestra experiencia y una trayectoria de más de 40 años están a su disposición.

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

Síguenos en



www.roldannetya.com



BODE: JOVEN RETORNO AL PASADO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Siempre es una buena noticia, en estos tiempos en los que las franquicias y grupos hosteleros organizados nos rodean hasta ahogarnos, que se abran locales siguiendo las premisas clásicas de la cocina y la hostelería tradicional. **Asier Moreira**, asociado con **Koldobika Galán**, se ha atrevido a ello en el reformado y reformulado **Bode**, en plena almendra de Gasteiz, y, además, cuenta con la complicidad de sus padres, **Jokin y Belén**, que se partieron el cobre durante décadas en el bar **Egon Toki** del barrio de Arana y a los que ahora no se les caen los anillos por echar una mano a su hijo.

En Bode cuentan con una carta corta pero intensa, un **menú del día** por 28 euros elaborado con productos de temporada adquiridos en el Mercado de Abastos y un

menú de fin de semana, "Menú Lurraldea" por 55 euros, compuesto por productos de temporada y siempre cambiante.

En este contexto, fue un placer compartir mesa y mantel recientemente con nuestros buenos amigos, los hermanos **Aitor e Iñaki Mata Pérez**, responsables de **Bodega y viñedos Aimarez** de Labastida, cuyos vinos pueden degustarse en este precioso y renovado espacio.

A lo largo de la comida que acompañamos con las diferentes referencias de los productores alaveses (blanco Viura, maceración carbónica Tempranillo y crianza Tempranillo) degustamos, entre otras opciones, unas cremosas croquetas de jamón y de queso (Foto 1), una jugosa Ensalada de tomate y antxoas con Caviaroli (Foto 2), y





unos contundentes Pueros a la brasa con demiglace de berenjena asada (Foto 3). Y coronamos la comida con tres postres (Fotos 4, 5 y 6) entre los que destacó, por su melosidad y contundencia la tarta de queso, aunque no desmereció ninguno de los tres.

El nuevo equipo de Bode deseaba protagonizar un retorno a la tradición realizando las compras en el Mercado de Abastos, manteniendo los guisos de toda la vida y haciendo, sobre todo, cocina. Deseamos toda la suerte del mundo a sus responsables en esta nueva singladura !!



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.



Comer en
GIPUZKOA *non jan*

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

 *¡tu gastronet!*

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, **alubiadas 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€ Alubiadas: 25 € (Iva y bebida incluida) Cierre:** 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.

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR ABIERTO TODO EL AÑO



ALTZAGA

HERIKO 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, Chuleton, 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.

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 ostatua 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

Maider 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, Sologrillo 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.**

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

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 cochinillo asados, Ciervo a la plancha, Coulant de chocolate con sorbete, Helados variados elaborados en casa, Todo tipo de postres caseros... 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.

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 **abierta todo el año** y, 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 **"Urdin" 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.

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.

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.

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO Y MENÚS A LA PARRILLA



Juanjo Martínez de Rituerto y **Mario Domínguez Cambil** dirigen este mítico restaurante dotado de parking privado, amplia terraza, zona infantil, dos comedores para 50 comensales, bar y sidrería. Agirretxe 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



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.

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 9
943 72 95 37

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 Arribalaga, 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 Cochinchillo 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).**

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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 pinceladas 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; Cochinchino 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.**

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 donostiarra 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 platos 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).**

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

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 bröche 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 ARKILLA, 33

TEL. 943 64 63 09

www.laiaerretegia.com

OROBIONE

VARIEDAD Y TRADICIÓN
A LA ENTRADA DE LAZKAO



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 Antxas 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.

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 Chuletilas de cordero, el Entrecot a la plancha...y para quien quiera cuidarse, siempre está disponible el **"Plato vegeariano"**. 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.

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, Cochinchillo 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.

AITXURI

AMPLIO Y FUNCIONAL RESTAURANTE A UN PASO DEL CENTRO



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 **cenas a base de raciones, cazuelitas, ensaladas, hamburguesas y platos combinados**, destacando el **plato especial "Trapatata"** (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...)

LEGAZPI

INDUSTRIALDEA
(UROLA KALEA, 8)

943 73 06 00

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 txipiron con su tinta, Costilla de vacuno confitada... y destacan también sus generosas Pizzas caseras 100% elaboradas con ingredientes de primera y disponibles tanto para llevar como para comer en el local. **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 12€ **Menú fin de semana:** 22€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

MUTILOAKO OSTATUA

NUEVO EQUIPO Y APUESTA POR LA COCINA TRADICIONAL



Joseba Baez, joven nacido en Donostia con raíces familiares en 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.

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

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

ORENDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSIARIO 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.

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.

KIKO ENEA

RELEVO GENERACIONAL EN UN LOCAL CON SOLERA



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 **terraza** 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 ordiziarrá **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, tendiente a realizar una **cocina de estación**, en símbiosis 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

LA CERVE

CEERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA



PASAIA

EUSKADI ETORBIDEA, 53

TEL. 943 39 23 86

www.lacervepasai.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 **exitooso 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.**

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

GARAIAN, GARAIKOA



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Tras pasar 5 años al frente de Mutiloako Ostatua, **Iñaki Telleria** toma el relevo de Iker Markinez en el Kuko, y lo hace junto con el ordiziarr **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 ferias, 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.

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

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 boquerones caseros, Embutidos de Guijuelo, Paletilla de cerdo en dos coccciones, Pescados a la brasa, Txuleta de vieja a la parrilla, Tarta tibia de manzana con helado Km. 0, Torrija al horno con helado de vainilla... **Menú del día (Mediodía y noche):** 19,60 € **Menú degustación Ana Mari:** 42€ con solomillo/ 45€ con txuleta **Menú infantil:** 8,50 €. **Menús de celebraciones** desde 35 €. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Domingo tarde, lunes todo el día y jueves tarde.

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



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 caseros**" facturado a 75 euros (bebida aparte). Un paso más en una historia que acaba de empezar.

TOLOSA

MARTIN JOSE IRAOLA 4
(BERAZUBI)
943 38 20 59

www.amataberna.net

AITUBE BERRI

NUEVAS ENERGIAS
EN UN CLÁSICO DE URRETXU

URRETXU

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 **ducales** 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 €. Alubiaida: 17€ (Bebida aparte)**
Y ahora, los jueves... KULTUR POTE !! (Pintxo pote acompañado de actuaciones, monólogos u otras expresiones culturales)

BERIT

LA TORTILLA
MÁS SOLICITADA



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.

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 10
TEL. 943 72 35 75

GURE TRENA

UN TREN
FAMILIAR

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 6
TEL. 843 631 258
646 245 262



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

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

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 **pescados y carnes asadas a la parrilla** de carbón se cuidan especialmente, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef 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 cazuleta 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



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 Antxoas, Sardinas o Sardinillas. Ah, y no se pierdan sus **vermouths** preparados... repetirán !!

ZUMARRAGA

SORALUZE KALEA, 3
TF. 943 25 04 19

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



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

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.

Comer en DONOSTIA *non jan*



Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com



itugastronweb!

ALDANONDO



PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA



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. **Comedor** con vistas al exterior. **Carta:** 55-60€ **Menú Aldanondo:** 29€ (Bebida aparte) **Cierra:** Domingo noche y lunes.

DONOSTIA

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

AMA-LUR

PINTXOS, MENÚS Y
COMIDA PARA LLEVAR



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 **temprada 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** (Chuleton de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisitezas como Ensalada templada de bogavante, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agrícola, 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€

J.L. BAXARRI SAGARDOTEKA

ASADOR CON GRAN VARIEDAD DE SIDRAS, CENTOLLO Y BUENA CARNE



Jose Luis Esnal, conocido en Orio como "Baxarri" da su nombre a esta asador-sidrería abierto en mayo de este mismo año en el edificio que albergó originariamente la Sidrería Urkiola. Dirigido gastronómicamente por el sobrino de José Luis, **Iñaki Azkue**, "El Vaskito", en J.L. Baxarri encontraremos una **gran variedad de sidras**, tanto las tres que podemos degustar directamente de sus kupelas (Barkaitzegi, Zapiain y Saizar) como una gran cantidad de sidras en botella. La especialidad indiscutible del establecimiento es el **centollo**, así como la parrilla, y la **opción más interesante son los menús para mesa completa** como el **Menú J.L.** (24 €), **Menú Baxarri** (39 €) o los dos "**Menús Centollo**" (42 y 49€). El precio de los menús incluye pan, postre, sidra de kupela a voluntad e IVA. Baxarri cuenta con un **amplio aparcamiento** particular. **Cierra:** Martes noche y miércoles todo el día.

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL SABOR DE LA AUTENTICIDAD



Miguel Montorio pasó en 2009 a dirigir este establecimiento fundado en 1928, continuando fielmente la línea marcada durante más de 30 años por **Miguel Mendenieta 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 donostiarra 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.**

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GROS)

TEL. 943 01 13 80

www.bodegadonostiarra.com



ETXEIBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA EN UN LOCAL INIMITABLE



DONOSTIA

ÍÑIGO, 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 Mutriku. Además de los pintxos, destacan sus **excepcionales 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 Etxeibe abre de lunes a sábado, de 12:30 a 15:30 y de 18:30 a 22:30.

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

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN



DONOSTIA

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



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tentan 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 picantones, 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.casaurolajatxea.es



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

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

AVENIDA DE

BARCELONA, 24

(RIBERAS DE LOIOLA)

TEL. 943 57 31 58



Tras una ligera reforma en la que lo han "rejuvenecido", éste bar-restaurante sigue siendo **una referencia en Riberas de Loiola con una variedad que para sí quisieran muchos locales del centro**: Más de 16 **platos combinados**, 6 **platos infantiles** entre 6 y 8 euros, Más de 7 **tostas**, **Hamburguesas** con carnes especiales troceadas y picadas en el local (Wagyu, Chuleton, 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 oriota **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtidor en las parrillas del Elkano de Getaria, dirige junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errrotaburu, 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



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



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 hojaldre, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€ **Cierra:** Domingo noche y lunes.

DONOSTIA

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

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y
SUGERENCIAS DE TEMPORADA



Maite 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, **Mitxel**, que disfrutan ya de un merecido retiro. Las circunstancias actuales han llevado a Maite 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, Maite 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.

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)
-Accesible en metro desde
Amara, Easo y Antiguo-

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

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 **terraza 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 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)
TEL. 943 43 62 10



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

ITURRIOZ



UN BAR DE PINTXOS CON MUCHA "CHISPA"



En pleno centro, frente a la Catedral, y recién reformado, Iturrioz es un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con **productos de alta calidad**, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar. Destaca también los pintxos de Lasaña de antxoa, 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 aportada.

DONOSTIA

SAN MARTIN, 30
(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16
www.bariturrioz.com

KATA-4 OYSTER BAR

10 AÑOS DE OSTRAS, VINO, 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



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 tximitxurri; Tomate Feo de Tudela con burrata y pesto; Txitxigetti (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



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.

DONOSTIA

PESQUERÍA, 10
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 58 31 86

www.kapadokiaabar.com

DONOSTIA

PADRE LARROCA, 14
(GROS)

TEL. 943 29 02 39

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPÓNÉS DE LA PARTE VIEJA

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, Yakitor (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebollitas... Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)
TEL. 943 53 75 27www.kenjitakahashi.comLA CERVECERÍA
DEL ANTIGUOOFERTA GASTRONÓMICA INTEGRAL
CON COCINA ININTERRUMPIDA

DONOSTIA

PLAZA GORGATXO, 1
(EL ANTIGUO)

TEL. 943 47 73 63

Dirigido desde 2017 por **Lukas Rey y Argurtzane 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 sigue 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 Elcano. 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 Txuleton 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

SEGUNDA TEMPORADA DE LA MANO DE IÑAKI AZKUE "EL VASKITO"



Iñaki Azkue, responsable del restaurante El Vaskito, ha retomado, tras la exitosa etapa vivida en 2022 el restaurante Mariñela, en pleno muelle donostiarra, ofreciendo una **cocina de puerto sencilla con precios asequibles para todos los públicos** y especialidades como Sardinas, Rape a la plancha con panaderas, Merluza de anzuelo del día, Puntillitas fritas, Txipirón plancha, Tomate de la huerta aliñado con bonito, Mejillones con tomate picante, Almejas Mariñela, Gambas de Huelva a la plancha, Bogavante azul, Antxoxas fritas, Tarta de queso... 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:** 40-50 € **Cierra:** Lunes

PIÑUDI

PINTXOS Y COCINA TRADICIONAL EN UNA TASKA AUTÉNTICA



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.

DONOSTIA

PASEO DEL MUELLE

(PARTE VIEJA)

TEL. 943 42 13 88

DONOSTIA

NARRIKA, 27

(PARTE VIEJA)

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.

RITA by ISMAEL IGLESIAS

ALTA COCINA A PIE DE CALLE



DONOSTIA
DUQUE DE MANDAS, 6
(ATOTXA)
TEL. 943 50 72 88
www.restaurantterita.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 **terraza** 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 Arroces 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



Javier Bereciartua y Josexo 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€

DONOSTIA

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

TATAMI

ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO



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, Makis... (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€ (Sá: 17-19€) **Medio menú:** 8-9€ (Fin de semana: 10-12€). **Cierra:** Domingo. **TODO LA COMIDA DE TERESATXO SE PREPARA TAMBÉN PARA LLEVAR.**

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



DONOSTIA

PORTUETXE 53

(IGARÁ).

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.

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.

TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).

TEL. 943 44 10 07

www.txuletarestaurante.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.



URZUBI (Zumarraga)

jatetxeak

NOVEDADES CONSTANTES

Urzubi, el "nuevo" bar situado prácticamente en el puente que une los dos centros de Zumarraga y Urretxu, se halla en plena euforia. El fichaje del cocinero legazpiarra **Sabin Agirreburualde** ha hecho aumentar de manera exponencial su oferta gastronómica y, por otra parte, acaban de ganar el Campeonato de Pintxos de Zumarraga.

Lejos de quedarse dormidos en los laureles confiando en la solidez de su equipo y la buenísima ubicación del bar, los responsables de este establecimiento que el **15 de junio ha cumplido dos años** no paran de pensar en cómo mejorar su oferta. Y la última iniciativa llevada a cabo por **Mikel Etxaniz, Iñaki Ruiz y Diego Cuartero**, responsables del local, ha sido la de "fichar" al legazpiarra Sabin Agirreburualde, uno de los chefs en activo más veteranos de la comarca que cuenta con un currículum a sus espaldas que incluye 10 años en la cocina de **Etxeberri** donde llegó a ser máximo responsable, 20 años dirigiendo el restaurante **Aitxuri** y dejándose la piel en sus fogones y una breve etapa de transición poniendo en marcha el proyecto **Agirre-Etxeberri** en Legazpi.

Asentado en Urzubi y cargado de ilusión ante esta nueva etapa, el objetivo de Sabin es elaborar **una propuesta tradicional presentada y cocinada con mimo** para que Urzubi cuente con una mayor riqueza gastronómica y unos platos que hagan todavía más atractiva su carta así como apta para un mayor abanico de público.

Así, aunque la carta definitiva todavía se encuentra en vías de definición, en Urzubi ya se ofrece junto a la misma un **apartado de "sugerencias"** en el que encontramos **novedades** como Xipirones en su tinta, Merluza rellena con salsa de bogavante, Berenjenas rellenas, Morros y/o callos en salsa, Oreja rebozada o en salsa, Espárragos en salsa de hongos, Albóndigas... y pasadas las fiestas de Zumarraga, Sabin tiene la intención de añadir alguna que otra **ensalada templada** a la oferta. "En principio, mi idea es añadir, seguro, una templada de langostinos, y el resto... ya iremos viendo".

Es si, que no tiemblen los clientes habituales de Urzubi, ya que a pesar de la renovación de la propuesta, en Urzubi **se seguirán sirviendo los exitosos platos habituales** como los Huevos rotos con jamón (última foto), un plato destacable por su jugosidad, su tamaño y su excelente relación calidad-precio, así como sus solicitadas **hamburguesas**, servidas siempre con patatas fritas. Asimismo, este bar seguirá contando con su amplia variedad de **pintxos**, tanto de barra como de cocina, su excelente **tortilla de patatas** y su remarcable variedad de **cervezas artesanas**. Y, cómo no, ahí seguirá el equipo conformado por **Verónica, Yoli, Iñigo, Yamile y Maite**, ésta última en cocina, atendiendo a su fiel clientela a las mil maravillas.

Ganadores de pintxos de Zumarraga

En el momento de escribir estas líneas, nos llega la noticia de que Urzubi ha resultado ganador en el recién celebrado Concurso de Pintxos de Zumarraga con su pintxo **"Estraperlo navarro"** (penúltima foto), consistente en un pan negro sobre el que descansa un jugoso revuelto de hongos y manitas acompañado de salsa Mahonesa, jugo de espárragos y modena y un espárrago. Sin duda, una propuesta cercana y con raíces que representa a las mil maravillas el nuevo rumbo gastronómico de Urzubi... Zorionak !!!



URZUBI TABERNA
Legazpi 2, trasera
Tf. 943 55 95 04
ZUMARRAGA



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.



Comer en EUSKAL HERRIA *non jan*

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com



¡tu gastronweb!

KROMATIKO



COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISIÓN INTERNACIONAL



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, Parpallano de atún rojo tuétano y raíces, Pochas ecológicas de Orbiso con calamar de la bahía y oreja de Euskal Txerri, Cordero nazarí al sarmiento... Saber y sabor. **Carta:** 50-55 €

VITORIA-GASTEIZ

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

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, Cordero, 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 Luchi...

CASERÍO MARUTEGI

MENÚS PARA TODOS LOS BOLSILLOS EN UN ENTORNO NATURAL



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 txixikis 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.

ARAIA - ÁLAVA

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

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 Fieros, 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

GASTRONOMÍA - VINO - PAISAJE

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

Agorregi. Portutxu, 14. 943 224328

Agustín. Sancho del Sabio, 16. 943 471752

Aita Mari. Puerto, 23. 943 431359

Aitana Donostia. Easo, 6. 943 063197

Akari. Amara, 14. 943 211138

Akelarre. Pdrt. Óñorolaga, 56. 943 311209

Alaia. Parque Atracciones Iñaki, 943 223662

Alamandegei. Urkabe, 1. 943 362859

Alberro. Alto Zornaga, 67. 943 468807

Albizuri. Mata, 52. 943 211801

Alida. Avda. Tolosa, 119. 943 210329

ALDANONDO

Parrilla de carbón en plena Parte Vieja

Euskal Herria, 6 (Parte Vieja). 943 45 82 11

Alidapeta Gastrobar. S. Bartolome, 9. 943 444294

Alderic-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254

Algorri. Pol. Zutazu - Errrotaburu-. 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña

C/ Okandategi, 2 (Marlutene). 943 46 02 96

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

AMA-LUR

Gastronomía tradicional y platos para llevar

Carriaguero, 7 (Gros). 943 27 45 84

Ambigú Estación. Aldamai, 12. 943 049071

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

Amelia y Paulo Áiraudo. Zubietza, 26. 943 845647

Ametzagako C/ Uba, 61. 943 456399

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320

Antigua Gastroteka. José M. Sert, 6. 943 536763

Antonio. Berriz, 3. 943 428218

Antonio Boulevard. Calle Mayor, 2. 943 187439

Aiorra Txiki. Añorri Hiriola, 22. 943 362760

AREATA SAGARDOTEGIA

Restaurante y Sidrería en plena naturaleza

Berridi Bidea, 22 (Zubietza). 943 36 20 49

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

Asador con producto de la temporada

Igara Bidea, 15 (Ibaeta). 943 21 92 04

Argintz Jatetxea. Plaza Amezketa, 943 474246

Arroka. Sierra de Aloia, 5. 943 452192

Arrola. Salud, -Amarra Viejo-. 943 46015

Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302

Arrikitzen. Igara bidea, 19. 943 983141

Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 278465

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

Astelena 148. Igara, 1, esp. Constitución. 943426275

Astelena 1997. Eusko Herria, 3. 943 425867

Astizaran. Irigoien Baserría -Zubietza-. 943 361229

Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Atotxa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372

Axiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

Barkatzegi. Pº Barkatzegi, 42. 943 451304

Baga Biña. Ramón maría Llú, 8. 943 381753

Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 466504

Basquejam. Añorri Hiriola, 44. 943 367149

Batzan. Puerto, 8. 943 424272

Baztare. Virgen del Carmen, 25. 943 116350

BCN. Avda. Barcelona, 38. 943 474265

Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995

Beharri. Narrika 22. 943 431631

Bera-Bera. Gorka Galtzara Berri, 27. 943 22 42 60

BERGARA

Gran variedad de la cocina en miniatura
Gral. Artxeloa, 8 (Gros). 943 27 25 76

Bernardo Etxea. Triunfo, 3. 943 462384

Bizarriz. Zubietza, 56. 943 423349

Bideleuze. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 422880

Bieluze. Gariabi, 24. 943 403314

Bigarren. Isabel II, 6. 943 462959

Bilboko. Plaza Ignacio Mercader 943 464568

Bitácora. Zarautza, 34. 943 461111

Bodega Donostiarra. Peña el Gorri, 3. 943 011380

Bodegón Alejando. F. Calbetón, 4. 943 421759

Bodegón Usarbi. Duque de Mandas 35. 943 598803

Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousseau, 1. 943 431842

Bollywood. Teruel, 7. 943 046551

Bombin Gros. Zabaleta, 53. 623 471002

Borda Berri. F. Calbetón, 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 277943

Buenavista. C. Balenciaga, 42. Igeldo-. 943 210600

Bulky Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287

Bugatí. Arriapide pasaleku, 74. 943 377662

Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372

Cachón. Marcial, 40. 943 427507

Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6

Café de La Concha. Pza. 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 Mº Cristina. 943 426689

Café Santiana. Reina Regente, 6. 943 432162

Café Kursal. Ramón María Llú, 2. 943 321713

Café S7ete. Javier Barkaitzegi, 13. 943 46 94 00

CAFÉ VIENA

Pintxos, combinados y cafés en local acogedor

Reyes Católicos, 5. 943 46 39 74

Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990

Caps. R. Católicos, 12. 943 463990

Capricho. Zabaleta, 55. 943 326734

Carravansera. Plaza Eusto. 943 475418

Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

Casa Alcalde. Mayor, 943 426216

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743

Casa Durán. Secundino Espanola, 20. 943 287419

Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 273491

CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional

Fermín Calbetón, 20. 943 44 13 71

CASA VALLÉS

Chuletas, bocados ibéricos y mejor trato

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

Chutney Gastrobar. Pedro Egaña, 8. 617 091606

Ciaboga. Easo, 9. 943 422926

Cubi. Aldamai, 8. 943 425908

Cueva de lobos. J.M. Barandaran, 943 265882

Dakara. 31 de Agosto, 25

Damadá Antiguo. Tolosa Hiribidea, 9. 943 619156

Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubietza. 943 365347

Danena. Mata, 6 -Antiguo-. 943 217320

Danena. Enbilbain, 8 -Parte Vieja-. 943 425197

Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557

Derrida. Ronda, 4. 943 29 37 63

Divinum. Isabell I, 1. 943 29 45 7490

DOCTOR LIVINGSTONE

Gran variedad de platos, raciones y menús

Av. Barcelona, 24 (Rib. de Loiola). 943 57 31 58

Dóner Kebab 1. Miracruz, 28

Dóner Kebab 2. Saganodetegi, 12. 943 367620

Dóner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9

Donostiarra Taska. Enbilbain, 5. 620459480

Drinka. Mata, 50 -Antiguo-. 943 212101

Duit. Antonio Arzak, 4. 943 312717

Edu. Baso Txiki, 11. 943 281887

Ezquidi Bistro. Señorío de Etxalde, 7. 943 420442

Eibartarra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442

Ekaitzar. Padre Orkola, 131. 943 212024

El Álamo. Duque de Mandas, 19. 943 266816

El Andén. Mº Dolores Aguirre, 2. 943 232695

El Cané. Maza, 1. 943 461998

El Cachón. Pasaje de Colín, 12. 943 278718

El Gavilán. Avenida Sancho el Sabio, 26. 943 461998

El pescado de la bahía de Gáiz. Pza. José M. Sert, 19. 943 594 35 50

El Puente. Rioja Dura, 2. 943 278629

El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799

EL VASQUITO

Pescados a la parrilla y productos de temporada

LL. Bonaparte, 8 (Errrotaburu). 943 35 87 78

Elizalde. Aralar Mendieta, 32. 943 452943

Elosta. Pº Colón, 8. 943 430347

Enxalata. Ramón Cajal, 3. 638 766015

Erdiria. Autonomía, 7. 943 456959

Erribera. Camino Portutxu, 14. 943 210300

Errrola. Usurbil, 943 311553

Esparru. Adua Carlos I, 16. 943 456394

Erreka. Alakidena, 75. 943 291516

Etxeabide. Duque de Mandas, 35. 943 298254

Etxeberri 4. Etxaide, 1. 943 629537

Etxalde. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742

Exanzia. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEPE BUB

Vinos, cervezas, y pintxos variados

Iñigo, 6 (Parte Vieja). 943 42 13 40

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkola, Igeldo. 943 216502

Etxepe. Extremadura, 1. 943 277300

Etxeza. Aita, Satrustegi, 13. 943 214311

EZKURRA

Ensaladilla y tortilla de patata sin competencia

Miracruz, 17. 943 27 13 74

Farfalle. Adua, Librilla, 21. 943 426054

Feng Jing (chino). Balleneros, 1/2. 943 470043

Fermín Calbetón. Fermín Calbetón, 40. 943 423430

Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 220888

Galerna. Aita Edan, 1. 943 46 47 2889

Garbána. S. Jerónimo, 21. 943 422575

Gandarías. 31 de Agosto, 23. 943 426362

Garbera Sideria. C. Com. Garbera. 943 394358

Garibai 21. Ganbilai, 21. 943 433134

Garra. Narrika. 20. 943 435652

Garraíx Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

Especialidad en Alubias de Tolosa

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

Gaztelu Txiki. Carriquiza, 3. 943 327997

Geralds. Iparragirre, 13. 943 063001

Giroka. Enbilbain, 4. 943 421365

Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072

Gran Vía. Gran Vía, 9. 943 271601

Gronx. Zuriola, 6. 943 187857

Grosso Napoleón. Ganbilai, 22. 943 090514

GU San Sebastián. Alberdi Eder, 1. 943 389775

Guardaplatas. Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas

Pº Gudamendi, 26 (Igeldo). 943 21 40 00

Gure Arkupe. Izturgia, 7. 943 225360

Gure Basque Bistro. S. Jerónimo, 16. 943 291316

Gure Txoko. Usandizaga, 5. 943 282419

HAIZEA

Clásico y muy recomendable bar de pintxos

Aldamai, 8 (Parte Vieja) 943 4

KAPADOKIA

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

Kapela. Logroño, 5. 943 559208

Karrika. 31 de agosto, 26. 943 424135

Kaskazuri. Pº Salamanca 14. 943 420894

KATA 4 OYSTER BAR

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

Kayak. Pº de los Olmos, 24. 943 397871

Kelly's. Plaza Nafarroa Berri, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Esnaola, 45. 943 274936

Kixkura. Gloria kalea, 2. 943 285436

Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320

Km 0. Duque de Mendoza, 49. 943 561751

Kinza. Gran Vía, 30. 943 289920

Kobak. Simeón de Lujosa, 8. 943 904449

Kofradia-Isas Etxea. Kaimingainako Plaza, 1. 943 050764

Kok. Avda. de Zorautz, 2. 943 317591

Kokotxa. Campanario, 11-P (Vieja), 943 421904

Kukuarri. Vitoria-Gasteiz, 1. (H) Aranaztua, 943 219077

Kursaal. Avda. Zurriola, 22. 943 291150

La Albarca. Balleñeros, 19. 943 446210

La Antigua. Plaza José María Sert, 6. 943 218558

La Brasserie Mir Galant. Zubietza, 2. 943 440770

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

LA CERVECERIA DEL ANTIGUO

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

La Colchonería. 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 Kabutza. Igenita, 9 (Club Náutico), 943 473682

La Madam. San Bartolomé, 35. 943 444269

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

La Mina (pizzeria). Urbieta, 1. 943 427240

La Perla. Paseo de la Concha, z/g. 943 462484

LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados...

Padre Larraga, 14 (Gros), 943 29 02 39

La Rampa. Muelle, 26. 943 421652

La Sebastiana. Avda. Madrid, 3. 943 478491

La Tabla Tierra y Mar. S. Marcial, 42. 943 426929

La Tagliatella. Peña y Góñi, 5. 943 289184

La Tagliatella. San Martín, 29. 943 427326

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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

Obrador de tortilla de patata para llevar

José Arana, 16 (Gros), 943 640 108-641 550 318

La Txuletería del Iraeta. Padre Larraga, 4. 943 321636

La Sebastiana. Avda. Madrid, 3. 943 478491

La Vaca. Andreategi, 4. 943 317744

La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 293796

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

La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886

Lagunak. Pza. Gorgotxu, 1. 943 228133

Las Vegas. Pº Colón, 14. 943 270871

Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445

Lete. 31 de Agosto, 22. 943 435693

Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84

Lobo. Peña y Góñi, 6. 943 558256

Lobo. Easo, 13. 943 429333

Los Rojíanos. Duque de Mendoza, 47. 943 270549

Lukainategi. Cam. Angered Zaindaria, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paradiso de los amantes del vino y la gastronomía

Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berri), 943 38 22 48 00

M MARTÍN

Paradiso de los amantes del vino y la gastronomía

Vitoria-Gasteiz, 6 (Ondarreta), 943 38 12 55

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169

Maizatza. Ebeltran, 1. 943 403060

Manjao. José Arana, 13 (Gros)

Marin Grill Bar. Uribea, 9. 72 761705

Makrobiotika Etxarkoa. Intxaurrondo, 52. 943 288246

Malandrinzo. Zorautz, 4. 943 269329

Malandrinzo. Zorautz, 2. 943 358669

Mamistegi. Oriamendi, 14. 943 714168

Mandarina. Zabaleta, 32. 943 320217

Mandrágora. José María Sert, 9. 943 312699

Mapa Verde. Trueba, 4. 943 841862

MARÍÑELA

Auténtica cocina de puerto

Paseo del Muelle (Puerto), 943 421388

Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988

Martínez. 31 de Agosto, 13. 943 424965

Matalauva. Zabaleta, 17. 608 158412

Mei Yuan (chin). Matia, 35. 943 218275

Mendaur Berria. Femin Calbetón, 8. 943 436222

Mendi. Francisco, 13. 943 287288

Merenredo de Uria. Pº de Uria, 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 422666

Mirador de Uria. Pº de Uria, 193. 943 272707

Misura. Paseo de Miramón, 162. 943 566363

Monpas Cervecería. Sagüés, 943 277236

Monpas. Narrika, 9. 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 288904

Muka. Zorriola, 1. 943 003162

Mumente. Femin Calbetón, 17. 943 426088

Munto Berri. Mumente, 8. 943 421862

Muxarau. Iberia, 16. 943 310797

Muxumartir. Peña, 17. 943 063178

Nagusia Lau. Mayor, 4. 943 433991

Narraka. Narrika, 16. 943 427327

Narraka. San Martín, 22. 943 3119405

Nestor. Pescadería, 14. 943 424873

Neveda. Antoni Arizala, 4. 943 316742

Nikolás Asador. Zubizuri, 10. 943 214873

Nipper. Pza. José María Sert, 9. 943 313992

Nuevo Oiola. Camino Golaztegi, 100. 943 330863

Nuevo Siglo (chin). Eusko Herria, 8. 943 427030

Ocho. Manuel Lekuona, 9. 943 214980

Olivios. Erregezaina, 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

Manterola, 6 (Centro), 943 47 08 55

Oquendo Oquendo. 8. 943 420736

Orbua. Matia, 5. 943 570457

Orizára San Lorenzo. 6. 943 422424

Ortiz San Jerónimo. 22. 943 427508

Oriego. Pueblo Itxite, 23. 943 312601

Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907

Ostirana. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327

Ostera Vespucci. Eustasio Amilibia, 14. 943 092455

Ostdabar. Pº Berio, 13. 943 219340

Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959

Pagadi. General Artxele, 1. 943 284299

Pagotxa Cafetería. Pº Arbutos, z/g. 943 218330

Palacio de Iñaki. Góloko Galtzara Berri, 27. 943 210701

Pantxika. Muelle, z/g. 943 421171

Paraparaz. Virgen del Carmen, 4. 943 031100

Passaleku. C/ Ilumbe, 11. 943 696533

Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pekín (chin). General Jauréguen, 5. 943 428930

Peko. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733

Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PINÚDI

Buen foie, pintxos y bocadillos XXL

Marinika, 27 (Parte Vieja)

Pixti Txulo. Eskalantegi, 118. 943 520770

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

Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 4245712

Plaza. Plaza Sarriegui, 8. 943 056280

Politeína. S. Jerónimo, 3. 943 252579

Portobello. Gran Vía, 12. 943 537628

PORTUETXE

Sobrio y asador temple del buen producto

Portueta, 43 (Igara), 943 21 50 18

Qing Wok. Gran Vía, esq. Zurriola, 943 282626

Ramuncho Berri. Peña y Góñi, 10. 943 321661

Ravoliner. Pza. 9, 943 428745

Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126

Regatta. Fuenterrebola, 20. 943 424169

Rekondo. Pº Igeldo, 57. 943 212907

Rialto. Pza. Artzukoa, 19. 943 282881

Ricky Polo. Cm. Arco, Pza. Irún, 943 466570

Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450558

ROBERTO

Más de 50 vermouths... y ricos pintxos !!

31 de Agosto, 22 (Gros), 943 58 51 74

Rojo y negro. San Marcial, 52. 943 431862

RITA

La cocina de Ismael Iglesias Esquivias

Duque de Mandas, 6-8. 943 50 72 88

Salaberria Sidería. J.Mº Salaberria, 1. 943 323310

Salibarria. Calzada de Abetxueta, 3. 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

Sansse. Marcial, 37. 943 434922

Santo Remedio. F.G. Lourza, 10. 943 085911

Sebastián. Muelle, 14. 943 425862

Sideria Ametzia. Ametzia Góloka-Igeldo 943 217323

Sideria Txikurraundo. Pº Zubiaurre, 72. 943 292074

Sirimiri. Mayor, 4. 943 440314

Slabon Café. Uribea, 24. 943 464208

SM Café. Uribea, 6-C. San Martín, 943 472610

Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 90119

Susa Arri Donostia. 31 de Agosto, 31. 686 015479

SUHAZI

Buen menú del dia y variados en pintxos

Juan de Bilbao, 17 (Pte. Vieja), 943 90 75 95

Sukaldoku Kultura. Pº de Heriz, 3. 943 227482

Sukaldoku Aitor Santamaría. S. Martín, 45. 943 563902

Sutanago. Otamendi Arriak, 3. 660 305314

Syráz. Pza. Irún, 943 466853

Tamboi. Paseo de la Alameda, 1. 943 313777

Tendido 5. Secundino Esnaola, 38. 943 276040

Tendido 1. Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bocatas...

Avda. Zarautz, 85 (Loreto), 943 21 33 08

Tokider. Vitoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17

TONÍAS GROS

Excelete menú y gran variedad de pintxos

Tomás Gros, 2 (Gros), 943 28 72 33

Topa Sideria. Agirre Miramón, 7. 943 569143

Tracamundia. Etxaide, 4. 943 124675

Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263

Tribuñarri. Matia, 35. 943 246973

Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 26882

Txakolina. 31 de Ag

Aristarazu. Núcleo Andatza, 13. 943 834521
Arraide Sidrería. Ubezug, 943 890125

Ashe. Bº Santo Erreka 29. 943 835311

Errota Casa Rural. Olasokoegia, 943 835465

Iturriozzena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272

Gazteategi. Elikano auzo, 943 131606

Izarra. Urdanetxe, 943 131867

Izeta Asador. Bº Elikano, 4. 943 131693

Jairegi. Gozategi plaza, 9. 943 868241

Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322

Leku-Eder. Urdaneta Auzo, 943 132373

Portu Asador. Santo Erekia, z/g. 943 894434

Saxtoa Sidrería. Bº Santiago, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel. 943 147373

Uztarri. Herriko Plaza, 3. Tel. 943 148321

ALBIZTUR

ALBIZTURKO OSTATUA

Alubias de Albiztuz y cocina tradicional
 Erdigunea, 22. 943 00 59 22

ELANE

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

Segure Etxe-Berri. Sta. Marina Auzo, 943 580976

Ugarte. Albiztuz 32. 943 651728

ALEGIA

Eizmendia. San Juan, 52. 943 650398

Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819

Iskina. S. Juan, 59. 943 653097

Kurpil. Larratza auzo, 35. 943 506903

Route 33. Polig. Buzkara, 1. 943 698604

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostatua. San Martin Plaza, 943 691836

Inazio Urruzola. Arana Billaera, 18. 658 734471

ALTZAGA

Altzagarate. 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

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

Arandia. Segoretxe etxe, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaen, 1-B. 943 655948

Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695

Txindoki. Ereira Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugalde, 4. 943 50 83 52

Arreta. Artea, 5. 943 593093

Bimbola (pizzería). Plaza Golk, 7. 943 300289

Burunzta. Kale Txiki, 15. 943 576308

Hiru. Juan Bautista Ero, 2. 943 593600

Iruberri. Nagusia, 39-41. 943 593502

Iturri. Pabasko, 8. 943 594044

Gaztañaga Sidrería. Bº Burunza, 7. 943 591968

Goiburu Golf Club. San Esteban auzo, 943 300845

Leizanar. Kale Berria, 38. 943 593205

Mizpiradi Sidrería. Bº Leitzu, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu Auzo, z/g. 943 590663
Traieruera. Kale Nagusia, 4. 943 593692
Txalaka. Ata Laramendi, 943 591604
Txertoa. Goiburu, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA
 Chuletillas de primera y almacén de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956
Goikoeetxea. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Arin. Kalebarren, 9. 943 537325
Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Irimo Auzo, 943 766904
Ongi Etorri. Buztintzur, 6. 943 763493

ARAMA

TOKI ALAI
 Nuevo equipo al frente del restaurante de Arama
 Herriko plaza, s/n. 688 47 33 46

ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 791984
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegona. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohaudia, 3. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirutza. Plaza Largi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Aitzara, 943 791668
Zariaa. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Alaide. Irurozti, 41. 943 796369
Arteaga. Bº Garaztza, 37. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Bolínetxe Asador. Zarautz, 24. 943 793391
Buenaventura. Jon Zaitieg, 2. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arizmendi, 2. 943 794564
Cafetería Express. Maialen, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagazta Auzo, 943 791599
Eroski. Musakola auzo, s/n. 943 795569
Erastikua. Bedoña, 18. 943 791013

EZKINA

Pintxos, bocatas y hamburguesas caseras
 Olarte, 25. 943 40 43 88

Gaindegui. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Irurozti, 33. 943 791115
Gran Muralla. Altolara, 36. 943 791195

Hilarion. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, 3. 943 771080
Larrinetxe. Bº Udalra, 943 792215
Lorategi. Irurozti, 7. 943 790467

Lukas Zerkosatua. Irurozti, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoako Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Bárbaro, 3. 943 792240
Muxibar. Biekako Etorbidea, 943 791125
Piliñan. Udalra Plaza, 943 791165
Rumbia. Irurozti, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
 Bº Uribarri, 37. 943 79 49 39

Sara Merenderue. Meatzera, 943 771586
Taxka. Otolarra Lizentziaduna, 18. 943 808415
Txirrita Taberna. Gesilarra auzo, 943 791035
Txoko II. Otolarra Lizentz, 12. 943 795850
Txondorra. Biekako Etorbidea, 9. 943 794276

Urkape.

Olatz, z/g. 943 772004
Ugaran. Garaztza, 2. 943 797658
Urrin. Uribarri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udalra, 943 791250

ASTEASU

Iturri Ondo. Henrike Plaza, 5. 943 691131
Izurtz Asador. Alto de Andazarrate, 943 580866
Patxine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidrería. Bébarrala auzo, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelleena Sidrería. Camino Oialume, 57. 943 333333
Alorenarea Sidrería. Camino Petritegi, 4. 943 336999
Amets. Polig. 26. 943 551838
Artola Sidrería. Ioltz Bidea, 16. 943 557236
Astarbe Sidrería. Txoritxeta, 14. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Berezatza Sidrería. Beraren Alai etxea, 943 555798
Buenaventura Sidrería. Camino Alitz, 12. 943 699 1002
Bukoi Taberna. Tómas Alba, 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia platzatxo, 19. 943 553301
Exberria Sidrería. Santiago-Enea Baserna, 943 555975
Gartzagipen Sidrería. Martutene, 139. 943 469574
Goikurri. Iñaki Enparantza, 1. 943 557867
Guinotza Sidrería. Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibari-Lur. Naharia Oñati, 1. 943 335255
Itzaka Taberna. Mayor, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia ibilbidea, 25. 943 330303
Irigoin Sidrería. Iparlaketa Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Sidrería. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidrería. Caserío Muriagorri, 16. 943 552398
Olazkide Sidrería. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
Ortibar Taberna. Apeztegi Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostiarra Ibilbidea, 90. 943 333944
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Alitz Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal. Sidragetako Zehama Alde, 2. 943 555747
Mikela. Nagusia, 48. 943 551007
Minia Sidrería. Txoritxeta, 1. 943 555250
Oialume Zar Sidrería. M. Arozamendi, 16. 943 552398
Oiarbide Sidrería. Bº Astigarraga, 943 551919
Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g. 943 451788
Rezalde Sidrería. Caserío Iritzta, 12. 943 556537
Roxario. Nagusia, 943 551138
Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegi Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Manola. Bárbaro, 3. 943 770240
Valde. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapiain Sidrería. Errekale Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Trosketa. Elbarrena, 59. 943 180037
Urbidea. Elbarrena, 72. 943 180014

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Tolida Sidrería y Asador abierto todo el año
 Ergoien, 6. 943 18 01 19

Victor. Herriarena, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abarakoa. Altamira, 5. 943 814315
Atxola Zahar. Madariaga auzo, 943 581186
Bai-Azkitxa. Uñielo Iruroz, 11. 943 268561
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erexil. Kale Nagusia, 12. 943 852888
Gelotki. Trenbiadearen Zamarria, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 60. 943 850771 (Pintxoak)
Itxerri. Aingeru Kalea, 12. 943 852003
Izuri. Kale Nagusia, 120. 943 850017
Joseba. Aizkibel, 10. 943 854312
Koxka. Kale nagusia, 943 851 9165 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzo, 20. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Itzal. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maite. Ugarte 75 Industrialdea, 943 851103
Martille. Martitze auzo, 943 857332

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BEALUNTZA

Belauntzako Ostatua. Hiriburu, 23. 943 904590
 Herrero Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670929

Otarre.

Madarriaga auzo, 943 853756
San Agustin. Aizpuntuko auzo, Tel. 943 853492
Suhari. Alitzar etorbidea, 9. 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 81. (Pintxoak)
Txikigolf. Txerilo auzo, z/g. Tel. 943 851008

Zurt.

Kale Nagusia, 68. (Pintxoak)

OZPEITIA

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

Aniota. Elosgoa auzo z/g. 943 812932

Auntxa. Barrena kalea, 14. Urestilla, 943 815754

Baigera. Eparra, 6. 943 814464

Baigera II. Barrena kalea, 34. 943 812389

Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)

Diz-diz. Eparra, 14. 943 810907

Eskuiza Ostatua. Bº Izaizate, 24. 943 811227

Kirotxu. Alitzar etorbidea, 14. 943 810511

Kirut. Alitzar etorbidea, 24. 943 810511

Kirutxu. Alitzar etorbidea, 24. 943 810511

Venta de Belaunza. Leitzako Erejidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirreña. Ibarra, 2. 943 762145
Azeiteixi. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokio. San Pedro, 4. 943 253704
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Dragón Ristorante. Frasquiloz, 7. 943 250677
Etxagi. Mahastenaka. 4, 943 765512
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiru Bide. Urteaga, 9. 943 761945
Iraho. Amilaga, 33. 943 761559
Jam. Santalaitz, 5. 943 760969
Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIRMI

Cocina personal con toque internacional
Barrenkale, 3. 943 04 49 42

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxategi, 1. 943 763953
Torrekuak. Ibagarri Hiribidea, 37. 943 538997
Txarkarra. Zubiaurre, 33. 943 761594
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 761046
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERRONI

Iriarte. Cochinillo, producto de cercanías terraza
J. M. Goikoetxea, 34. 943 68 30 78

BIDANIA-GOIAZT

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia, 943 681234

BIDEGOIAN

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

DEBA

Alvarez. Sogakian, 14. 943 191297
Atoze Berri. Lurundi, 1. 943 192662
Azaitain. Azaitain bidea, 6. 943 121854
Bordatxo. Pra Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondarribia, 7. 943 191970
Errrota Berri. Ibañe Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. M. Oztolaza, 5. 943 19197
Izenbe. Iru Kalea, 12. 943 192473
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZANTINI

Pintxos y más de 40 bocadillos diferentes
Sogakian Iteak, 7. 943 19 24 22

Ondar Gain. P. Cárdenas, z/g. 943 192377
Santurnar. Marder, 943 193937
Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 192937
Zalburdi. Pra. Arakistain, 1. 943 192003
(Restaurantes de Iztar: Ver apartado "Iztar")

EIBAR

Aguiaspi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Astelena Gastroteca. Etxaztiria, 7. 943 20 70 32
Azaitain Asador. Bº Azaitain, 6. 943 121854
Bossa. Egoitza, 7, 17. 943 2026753
Birjinaga. Toribio Etxeberria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskame. Arregueta, 4. 943 121650
Fotxter. Plaza Barria, 6. 943 121255
Iruki Sarategoidea. Avda. Otxoa, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701291
Jaiki. Txinba-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafeteria. Pasie Urkizu, 22. 943 200608
La Jara. Saratsuegi, 5. 943 254360
Maitane. Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208859

Maixia. Callejón, 8. 943 207730

Mirant. Urkizu Pasalekua, 17. 943 127222
Nuevo Antón. Iruroz, 1. 943 567036
Oria Txiki. Zirkuita Ibilbidea, 9. 943 014756
Ongi Etorri. Toribio Etxeberria, 21. 943 207007
Palacio Oriente (chino). F. Callejón, 14. 943 120792
Slow. Ego Gain, 10. 943 5245133
Su Berro. Bista Eder, 11. 943 477779
Txoko. Unzaga plaza, 10. 943 207010
Urkizu. Pº Urkizu, 12. 943 257275
Zubi-Gain. Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espalda. Maiala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roque, 2. 943 768283
Oialkorta. Aixola Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudarien Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465
Asgi. Urangiztia, 17. 943 742838
Atxape. San Roque, 5. 943 742955

BELAUSTEGI BASERIA

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

El Bichito. Bernardo Ezenaro, 15. 943 058335

El Gaucha. Erroniarri, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Corbea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Siglo. Uparrizaga, 3. 943 011185

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

Iriondo. Peñal. Pedro Mugurza, 2. 943 740015

Iruñea. Kallego Plaza, 5. 943 257448

Kaia. San Frantzisko, 50. 943 531606

Karakate. Olasope, 2. 943 741244

Kebar. Bernardo Ezenaro, 15

King-Kong. San Frantzisko, 21. 943 740301

La Bodega Asador. Pedro Mugurza, 22. 943 742500

La Perla. Pedro Mugurza, 38. 943 145714

Lambrera. Pedro Mugurza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196

Maiala. Pedro Mugurza, 5. 943 252741

Malape. San Frantzisko, 60. 943 254537

Mendiola. Santa Klara, 14. 943 265251

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744

Olaso. Olaso, 15. 943 741385

Piñon Bokategia. Pedro Mugurza, 5. 943 744435

Salento. PM. Urruzua, 10. 943 740196

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

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

Sigma. Xixlón, 14. 943 748531

Tantaka. Aita Plaza Agirre, 5. 943 030736

Txarriudina. Ermuanarribia, 1. 943 470733

Urkola. San Frantzisko, 8. 943 046209

Usatorre. San Antolín, 6. 943 741799

Usua. Gize Eskubidearen parkea, 1. 943 265028

Viento San. Bernardo Ezenaro, 17. 943 034535

Vinoteca Mahats. Kallego Plaza, 3. 943 743089

ERREZIL

Antonieno borda. Zelatun, 943 814981

Borondegi. Errezingo plaza, 2. 943 151728

Letea. Letea, 943 812887

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baserria, 943 813535

Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gatañadi, 21. 943 714822

Maulandia. Gauñalanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 713435

Otxeta. Aranburuola, 9. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aranburuola, 26. 943 715046

EZKIO

AGIRRE ETXEA

Nueva etapa de un clásico del Alto Urola

Bº Sta. Lucía, 50. 943 72 29 86

Argindegia Ostatua. Argindegia etxea, Ezkio, 943 720267

Anduaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007

Labeo Berri. Bº Sta. Lucía, 943 725252

TOPA

Bár, tienda, restaurante..., un lugar de encuentro

Bº Sta. Lucía, 9. 943 72 95 37

GABIRIA

Aztriza Erretegia. Bº Aitzaria, z/g. 943 733622

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Donosti Sideria. Zamarbide, 8. 943 526041

Egiburu. Zamarbide-Zentelen, 943 341831

Egi-Luze Sideria. Bº Zamarbide, 943 523905

Ezegui. Oreteta, 2. 943 341225

El Txikote. Zirkuita, 20. 943 527701

Ereka. Zamarbide, z/g. 943 515913

Errenerriko Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468

Frantxilla. Astigarragako bentak, 943 511445

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

Gamon. 14. Gamon, 14. 943 577035

Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084

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

Gurkulu. Iximta, 1. 943 0039155

Iruritz. Kapitan Enea, 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469

KB. Gamarra Zumárdia (Alameda), 943 247404

Juli. Viteri, 27. 943 510002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Iximta, 5. 943 755540

Lapurdi Pizzak. Kutxa Korosaria, 1B. 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listoretza Merendero. Ctra. Luevas, 943 529273

Maite. Alameda Ganón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintzul, 5. 943 526914

Mesón Extremo. Pº Ixtza, 3. 943 511033

Mikel. Arditundu, 11. 943 522536

Mugartiz. Aldura, 20. 943 524255

Oraso Sideria. Zubiaurre, 8. 943 515956

Orzamendi. Zamarbide, 2. 943 527297

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193

Perunera. Astigarragako Bentak, 943 515252

Pizza Spin. Moriongile, 5. 943 522000

Rongua (chino). Bº Aitzaria, 26. 943 516183

Sutondo. Pollo. Masti-Loiz, 9. 943 344290

Taj Mahal. Sorgintzul, 23. 943 526914

Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513561

Tey. Marcos, 4. 943 511052

Venera Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. 39, 943 510096

Xera Gastroteca. C. Niessen, 943 344875

Zamalbide. Zamarbide, 1/2, 943 519001

Zubia. Gabirria, 3. 943 152575

Zuket. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

ERREZIL

Antonieno borda. Zelatun, 943 814981

Borondegi. Errezingo plaza, 2. 943 151728

Letea. Letea, 943 812887

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524

Letea. Letea, 10. 943 330291

Arrigain. Bº Etxeberri, 28. 943 512567

Arrigain. Bº Etxeberri, 28. 943 513337

Fagollaga. Bº Etxeberri, 68. 943 550031

Galizia Etxea. Bº Zikuiaga, 33. 943 556124

Garin. Nafar, 10. 943 550022

Goiko-Lastola Sideria. Etxeberri, 89. 943 553272

Gunes. Argarán, 2. 943 332529

Guemez Ametsa. Pol. Etxeberri, 5. 943 330986

Iparragirre Sideria. Bº Osinaga, 10. 943 550328

Irubide. Epele, 7. 943 552460

Izkusgarri Sideria. Osinaga, 943 556879

Iturralde. Bº Etxeberri, 50. 943 330461

Jauregi. Polig. Lasterla, z/g. 943 550640

Jauregi Sideria. Caserío Jauregi, 29. 943 550304

Karrero. Juan de Uribetza, 15. 943 562607

Larre-Gain Sideria. Bº Etxeberri, 15. 943 555846

Lekuzarri Bodegas. Zikuiaga, 84. 943 556555

Oindi. Nagusia, 25. 943 557509

Olaizola Sideria. Bº Osinaga, 38. 690 698484

Kixka. Nagusia, 15. 943 336699

Otsua-Ene Sideria. Bº Osinaga, 35. 943 556894

Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009

Rioja. Nagusia, 943 550026

Rufino Sideria. Akerregi, 7. 943 552739

Sansonetegi. Martirdegir, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387

Sarexo. Santa Bárbara, 92. 943 556481

Suharri. Galarreta, 943 335695

GAINTZA

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

Oteie. Larraitz Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Asku, 943 140455

Alda-Bier. Aldamari, 20. 605 701679

Amosa María. Karapona, 2. 943 865313

Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412

Azku. Alto Meagaa, z/g. 943 130500

Balearrri. Portua, 1. 943 140402

Elkano. Herrerietza, 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

Itxasene. Nagusia, 34. 943 140658

Itxasene. Nagusia, 34. 943 140659

Itxasene. Nagusia, 34. 943 140660

Itxasene. Nagusia, 34. 943 140661

Itxasene. Nagusia, 34. 943 140663

Itxasene. Nagusia, 34. 943 140665

Itxasene. Nagusia, 34. 943 140667

Itxasene. Nagusia, 34. 943 140669

Zelai Sidreria. Bº Martíndegi, 29. 943 555851
Zumardi. Orkola, 2A. 943 336066
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

HERNALDE

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

HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserritar, 36. 943 611991
Aeroporto. Gabarrá, 22. 943 668508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 645000
Alameda. Minasoroeta, 1. 943 642789
Alcandare. San Pedro, 26. 943 642772
Ama Lur. Itsasargi kalea, 943 644052
Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiña. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989
Ardoña Vinoteca. San Pedro, 32. 943 641869
Ardor. Kara Kela, z/g. 943 641185
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 impresionante mirando al mar
Pº de la Ribera, 3. 943 57 19

Arroka Berri. Higer bidea, 6. 943 642712
Ballestanea. Arkoll-Santiago, 39. 943 641420

Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Beko-Errota. Jaizkiba, 943 64194

Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792

Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497

Gastrotienda Donantontz. Denda Kalea, 6. 943 646597
El Curry Verde. Minatira, 3-4. 943 537779

Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Errandonea. Camino Guadalupe, 943 642933

Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxendoxa. S. Pedro, 79. 943 641952

Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Giell. Bº Amute, 943 643297

Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645697
Hermanadad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738

Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640465

Hotel Jaizkibel. Basirretar Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643532

Il Capo. Minatira, B2. 943 645332
Itxasperoña. S. Pedro, 40. 943 644940

Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, 5. 943 645557

Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kielai. Itsasargi, 4. 943 111985

Kalifornia Hamburguesería. Santiago, 65. 943 642552
Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440

Kupela. Zuloaga, 12. 943 640205

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
Bº Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762

Lokate Sidreria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643288

Mahast. Nafarrosa Behera, 2. 943 569132
Maitane. Javíer Ugarté, 6. 945 647111

Maite. S. Pedro, 35. 943 642771
Manoi Asador. Santiago, 63. 943 643712

Oilara Azpiz. Sidreria, Jaietza, 21. 943 643708
Ondarrak. 7 de Septiembre, 19. 943 642799

Ortzaiz Cervecería. Itsasargi, 12. 943 642374
Pizzeria Portuko. Pº Butrón, 943 645655

Rafael. S. Pedro, 10. 943 642743
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301

Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarrosa Behera, 1. 943 645408

Sutan. Bº Jaizkiba, 266. 943 116000
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102

Txori. Pº del faro 56, bis. 943 644170
Urda. Santiago, 75. 943 644614
Urdin Marisquería. Bidasoa, 10. 943 644614
Vola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txoko. Euskal Herria, 12. 943 675542
Euska. Montal Hernia, 5. 943 671374
Izaskun. Monta Izaskun, z/g. 943 657017
Karlatz. Euskal Hernia 2. 943 675636
IDIAZABAL

Aiai Hostal. Alto de Egexarte, z/g. 943 187655

Guardi. Polígono, 943 01918

Pilarrennea. Nagusia, 52. 943 187866

IKAZTEGIETA

Begiristain Sidreria. Caserío Iurriozt. 943 652837
Ostatua. San Lorenzo, 7. 943 655892

Zubiaurre. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Afaldegi Bistroka. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Alalde. Avda. Jaizkiba, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Lanbandir, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Alidapa. Pza. 19. 943 616033

Aito de Arretxa. Aita. Elizalde, 52. 943 627438

Aita. Pza. Urdanibia, 943 598281

Alenai Berri Asador. Peñias de Aita, 7. 943 611300

Anastasio. Serapio Mujica, 23. 943 615132

Antxon. Pza. San Juan, 943 630512

Atria. Darío de Regoyos, 13. 943 624173

Atxalai. Ariztondo, 69. 943 635518

Bakar. Antzara, 13. 943 424148

Baserri. Erratzar, 943 627907

Baserri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745

Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913

Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843

Bierbas. Virgina. Luis Mariano, 7. 943 622040

Bikote. Pilar, 1. 943 633706

Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521

Biribil. Bertsolari. Utzapeide, 12. 943 630570

Borda Txiki Ibarra. Bº Meaka, 5. 943 630914

Cervecería Boulevard. Pza. Antzara, 11. 943 536918

Burruer. King. C.º Mendiabide, 943 6363164

Cantina Mariachi. C.º Txingudi, 943 628845

Casa Barandiaran. Polig. Soroxarria, 3. 943 610262

Casa Merino. Av. Iparralde, 52. 943 625705

Chicken's. Santander, 16. 943 621429

Colibar. Pº Colón, 46. 943 619507

Café Irun. Lezunborro, 91. 943 637377

Colón. Colón Iberdrola, 62. 943 039146

Corner. C.º Fueras, 2. 943 625145

D-Vora-Vora. Burgos. C.º Txingudi, 943 635187

Danako. Alzakut, 1. 943 112924

Disco. Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931

Don Jajego. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089

Don Jajego. C.º Txingudi, Local 12. 943 628867

Esquizi. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794

Ezku. J. Talhamas Lainhard, 9. 943 630185

Elcano. Jose Egino, 9. 943 600014

Errota Berri. Bertsolari Utzapeide, 7. 943 630481

Etxebeste. Bº Olaberria, 51. 943 621962

ETH Hotel. Komitea Sarea, 5. 943 634100

Faisan. C.º Behobia, 17. 943 621026

Felix Manso Ibarra. Bº Meaka, 9. 943 84 19 64

Ferron. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766

Fuentabarria F66. Fuentabarria, 3. 943 616208

Gambirius. C.º Txingudi, 943 626662

Gascón. Avda. Pumaría, 4. 943 616004

Gaztelumendi. Pza. San Juan, 3. 943 630512

Gran Muralla. Adurra, 5. 943 613176

Gurda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915

Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595

Ham-Bar. Mayor, 3. 943 628790

I2 Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880

Ibaiondo. J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888

Ibarlako Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621848

Ibis Hotel. Avda. Lezunborro, 77. 943 636232

Il Capo. C.º Txingudi, 943 639615

Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 623184

Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993

Iñaki. Gabiria, 3. 943 635217

Irungo Lavado. Ficoba, 943 639639

Irungo Atxegiña. S. Marcial, 9. 943 628934

Irureta. Pza. Urdanibia, 4. 943 621059

Izartxo. Mayor, 17. 943 636300

Jaiotza. Kaste, 2. 943 616066

Jaiotza. Avda. Iparalde, 11. 943 620490

Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154

Junkal Taberna. C.º Comercial Mengibar, 943 639831

Karrakutik. Polig. Lebumburro, 60. 943 614661

Kelet. Luis Mariano, 2-4. 943 623040

Kostorbe. Avda. Iparalde, 30.

Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481

La Bellota. C.º Txingudi, 943 625330

La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 619477

La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845

La Cepa Riojana. Belaustegi, 92. 943 628447

La Vinoteca. Avda. Iparralde, 12. 943 627332

La Rotonda. Junkal Lanbandir, 13. 943 629556

Lagun Artean. Serapio Mujica, 24. 943 614337

Larri. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401

Larrea. Moulane Mixelene, 2. 943 619766

Marine. Zubizuri, 6-8. 943 615001

Marken. Santiago, 27-A. 943 611266

Martinez. Pío Baroja, 22. 943 633429

Matxibenta. Pº Colón, 21. 943 621384

Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452

Mesón del Jamón. Fuentabarria, z/g. 943 615066

Mikel. Avda. Iparralde, 23. 943 623986

Morondo. Papinea, 2. 943 621395

Muga. Junkal Lanbandir, 36. 943 620071

Nagore Sidreria. Gabiria, 13-Ventas, 943 630408

Narua. Avda. Iparralde, 5. 943 620762

Nerea. Korrotzot, 19. 943 631914

Novoga. Poligono Soroxarria, 3b, 943 631215

Nuevo Salamanca. Serapio Mujica, 24. 943 613979

Oki-Doki. Avda. Pumaría - Añaka - 943 613924

Patxi Asador. Mont. S. Marcial, 943 632245

Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 622338

Patxi Asador. Lezunborro, 30. 943 630309

Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934

Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400

Pollo Gold. Pinar, 1. 943 610233

Pollo Gold. C.º Com. Txingudi, 943 639603

Puina. Avda. Pumaría, 943 615654

Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023

Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846

Roxi. C.º Txingudi, 27. 943 636270

Hotel Lazkao. Zubierreka auzoa, 17. 943 881588

OROBIONE

Menú del día y gran variedad de pintxos
Elosagai, 34. 943 54 08 17

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 88

Pipas. Laxamendi, 1. 943 88085

Zelata. Uhartz, 1. 943 88245

LEABURU

Otzau Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aitzuri. Legazpiko Industrialdea, 943 73060

Aitziria. Santa María Auzoa, 943 733622

Bideba Zelatoki. Labartegi 8, 943 731584

AZPIKOETXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550

Goiko-Zarra. Laubide, 17. 943 03 47 93

Gurutxeta. Nagusia, 10. 943 731271

Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198

Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249

Hogeia. Plazaola, 10. 943 22 93 92

Oilarra. Euskal Herria Enparantza

Xarpot Cafetería. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidrería. B' Guadalupe, 1. 943 806066

Bartzelona. Aulasa auzoa, 7. 943 806206

Insaurieta. Nagusia, 2. 943 806121

Legorreta Café. N-1, Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371

Getza-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522

Gatzainzuketa. Gatzainzuketa, 2. 943 715164

Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952

Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371

San Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

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

Aiton Borda. Antonio Píldain kalea, 943 474676

Azkena. Ctra. Zubietako, 943 512949

Carmen. Tomás Garbizu, 2. 943 52 66 90

Elortegi. Elortegi bidea, 943 7352441

Ereka. Gaintzuketa, 2. 943 7352441

Getza-Ene. Alto de Arlaban, 943 715522

Getzakide. B' Gaintzuketa, 943 490285

Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzuketa, 943 529889

Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253

El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995

Gure Txoko. Nagusia, 3. 943 522708

Ipintza. Irunzun, 35. 943 526590

Iriarte-Ene. B' Gaintzuketa, 2. 943 529898

Iruzun. Iruzun, 60. 943 528590

Izai. Lopene Plaza, 943 519167

Jaizkibel. Ctra. 943 529166

Kaiakide. Polentzarena, 4. 943 512003

Kike Taberna. Plaza de los Sastres, 943 527599

Lezotarrak. Elias Salaberria, 1. 943 512848

Lur Jatelea. Urne, 1. 943 511888

Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845

Ongi Etorri. Etilas Salaberria, 12. 943 527897

Oriolarra. Donibane kalea, 6. 943 346078

Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

Patzikui-Enea. Gaintzuketa, 943 527545

Rekalde. Camino de Gaintzuketa, 2. 943 490285

Sagarrizulo Sidrería. Alto de Altamira, 2. 943 4935241

Sahatsa. Nagusia, 2. 943 592444

Sergin Taberna. Guillermo de Bidea, 943 473784

Txikiakide. Astigarraga Bidea, 943 490678

Usategieta Hotel. Maldáburu bidea, 15. 943 260531

LIZARTZA

José Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091

Leku-Alai. Zubiaurre, 2. 943 672616

Ostatu. Ixitiria gudaruen plaza, 7. 943 682256

MENDARO

Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091

Landa. Garazara, 32. 943 756028

Luzazeide. Mendarozabal, 2. 943 755144

Toki-Alai. Mendarozabal, 2. 943 756072

MUTILOA

Mujika. Liernia, 1. 943 801507

Oreue. Ergoña (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU

Cocina de autor e interesantes vinos

Henriko Plaza, 2. 943 80 11 66

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Ctra. De Alvaro, 1. 943 604562

Bartzikoi. Conde de Mutriku, 1. 943 604191

Camping Galdonea. Galdonamendi, 2. 943 603509

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

Kai. Magdalena, 2. 943 603344

Kalbaitxo. Aranga Auzoa, 2. 943 603256

Kofradia Zaharra. Muelle, 2. 943 603954

Mirioa. Polígono Mirioa, 943 603180

Pikiua. B' Larangia, 629. 105733

San Juan. Larangia, 13. 943 603167

Txiriatxo. Muelle, 2. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. B' Arragua, 943 491230

Amazkar. Casa Zamaterra, 943 492783

Albitur. B' Albitur, 943 490711

Aristi Asador. B' Ugaldeberro, 2. 943 492558

Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714

Arizpe. B' Ugaldeberro, 2. 943 493088

Autogirrill. Autopista, 8K, 10. 943 490608

Betia Auro. Aran Eider bidea, 16. 943 491340

Beti Auro. C. Com. Mamut. 943 490626

Bide Alda. B' Ergoien, 2. 943 521161

Bideleku Sidrería. Arragua-Niciego, 2. 943 492101

Bikain. Zubanbar, 9. 1040berro, 943 492749

Entrepalos. C. Com. Carrefour, 943 108080

Ereka. Casa Erekaide, 943 490087

Esoinu. Zubanbar, 7. 1042 Udalde, 943 493062

Fortalea. Camino Ergoien, 15. 943 491029

Garbanzo. Euskal Herria, 2. 943 494256

Goiko-Etxe. B' Albitur, 943 492831

GURUTZETE-BERRI

Hotel-restaurant con cuidada gastronomía

Pza. Bidebarrieta, 7. 943 49 25

INTXUSU Asador

B' Ugaldeberro, 943 491100

IBERRI Asador

Camino Ergoien, 9. 943 490041

IRIBERI Asador

Elorrioko, 20. 943 490201

IRIBER

SEGURA

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

SORALUZE

Armedia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Edurtza. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
66 Taberna. Martín Jose Irala, 1. 943 671937
Agustin-Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Alidaki. Bachiller Zalibila, 10. 943 653649
Alliri. Paseo Alliri, 13. 943 655694
Ama. Arostegieta, 13. 609 9129
Amaur. Beotabar, 5. 943 245495
Amets. Laramendi, 1. 943 648389
Asteasurra. Herreros, 18-20. 943 671886
Astelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996
Bar Ordizia. Martín Jose Irala, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arostegieta, 16. 943 673381
Bidebebi. Usabalo Kirolegoia, 943 577573

BOTARRI

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

Burrunzti Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruña. Gorriti plaza, z/g. 943 101565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 3. 943 654749
Ezkutia Sidrería. B' Usal, 35. 660 654317
Euskal Pizza. Gudari, 5. 943 655655
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Ikatzu. Plaza Berria, 6. 943 674913
Illargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iratzo. Pablo Gorosabel, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 3. 943 119828
Irriñiztzi. Oria, 3. 943 654334
Isastegi Sidrería. B' Alabá Txiki, 15. 943 652964
Izarra. Batziller Zalibala, 1/4. 943 841427
Jokel. Martín José Irala, 10. 943 118017
K-2. Plaza Nueva, 49. 943 507008
Kupela. Pza. Berio, z/g. 943 672070
Lanbria. Nafarroa etorb. 943 651062
Larrea. Lurramendi Auzo, 15. 943 675998
Lurian. Bistrat. Plaza Berria, 2. 943 243339
Mendi Alde. B' San Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de pollos. Agirraran, 3. 943 673943
Orbelas Taberna. Errerriental, 1. 943 016780
Ordizia Taberna. P' Martín J. Irala, 647 007275
Plan B. Laramendi, 8. 943 598486
Sausa. P' Belate, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636
Telepizka. Plaza Irinkitea, 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 Sidrería. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Taberna. P' Alliri, 1. 943 698613
Zuloaga-Exki. Monteskue, 29. 943 650036

URNIETA

Ahalari. Iraizabal, 21. 943 330525
Altuna. B' Lategi, 943 554917
Adarra. B' Goburu, 37. 943 552036
Besabi. B' Goburu, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu, 943 337357
Elutxeta Sidrería. B' Oztaran, 34. 943 556981
Eula Sidrería. B' Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077

Guria. Iraizabal, 46. 943 005650
Oianume Sagardotegia. B' Ergoien, 18. 943 556683
Poidioperto. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Seiñen 'Moko' Sidrería. B' Oztaran, 11. 943 551014
Urruzaola. Elubeta Baserria 943 556981
Zaldunegi. Iraizabal, 34. 943 551008

URRETXU

Alidaia Taberna. Aretzaga, 3. 943 720230
Atsegin. Barencale, 13. 943 532667

BRANNIGANS

Pintxos, platos combinados, pollos... y cerveza
Labaga, 34. 943 96 64 29

Collins

Areizaga, 3.
Eire. Gernikako Arbol, 3. 943 726466

Etxe-Azpi

Polygono Mugiategi, B-37. 943 725165

Hokaba

Areizaga, 18. 943 98 33 76

Navarro

Iparragirre, 18. 943 721867

Palacio Oriental

Chino. Leabaga, 33. 943 725243

Pizzeria Madaya

Labaga, 33. 943 229133

Santa Barbara

Santa Barbara auzoa, 943 72 33 87

Telepizka

Iparragirre, 4. 943 101033

Zabaleta

Iperiametza, 2. 943 724320

Zona Zero

Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B' Aginaga 31. 943 366710

Anxeta. Zubiaurrena, 6. 943 370344

Arrazatza Erretegia. Arrazatza Baserria, 943 366663

ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional
Puntapak Kalex, 1. 943 36 51 39

Atxeaga Jauregia

Altzearra, 1. 943 371150

Bordatxo

Zubiaurrena, 5. 943 371042

Cantina Mariachi

C. Uribe, 19. 943 363582

Hurbil

Centro Comercial Uribe, 943 367281

Ibarrola Agroturismo

Berri, 62. 943 363007

Igurte

Igurte, 114. 943 370113

Ilundain Sidrería

B' Txoko Alde, 943 371649

Iratxo

Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentuene

Txoko Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador

Polygono Ugaldea, 36, 943 366968

Patri

Nagusia, 1. 943 362725

Saizar Sidrería

B' Kale-Zahar, 39. 943 364597

Seikana Asador

Aginaga, 20. 943 362773

Tragoxo

Santza Enea Auzoa, 29. 943 362734

Txapeldun

Munia-Lurra, 3. 943 370457

Txerriri

C. Uribe, 19. 943 360772

Txiki Eridi

Ertzale, 1. 943 362735

Txipirata Sagard

C. Com. Uribe, 943 376998

Txipirita Sagard

C. Com. Uribe, 943 376998

Txiriboga

Irau, 29. 943 361388

Txiripi

Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

Txirrisia

Konsejua Zarra, 13. 943 360466

Uralaia Sidrería

B' Aginaga, 943 372691

Zumeta

B' Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Ajuntza. Larrea Auzoa, 12. 943 600361

Hika-Roberto Ruiz. Otxelaka, 35. 943 142709

Izalzea

Berria, 29. 943 696232

Sagasti-Berri

Obiako, 2. 943 692365

Txipelduna

Berria, 23. bajo. 943 696449

Urripe

Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arresca. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kukurkunea. Olleta Agroaldeña, 6. 943 501086

Ursua

Sta. Fe, 8. 943 887146

Lazkao-Exke

Aiestaran Ereketa, s/n. 943 880044

ZARAUTZ

Aiari. Ipar Kalea, 8. 943 010456

Alameda Hotel. Seiximenea, 4. 943 801343

Alaiai

Altzola, 2. 943 835975

Argi

Torre Luzeo Parkea, 2. 943 834959

Argoñin Txiki Asador

Argoñin, z/g. 943 890184

Arrialde

Arrialde, 41. 943 894433

Artea

Zigordia, 32. 943 016693

Aurreko. Igeldako Kalea, 13. 943 021638

Apiz-Ene. Seibitxeta, 4. 943 130586

Bai Batzoka. Baleria, 1. 943 526279

Basarri. Patxiku, 10. 943 021275

Beach Cafetería. P' del Maledón, z/g. 943 831262

Beraizadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 93 13003

Arteaga. Elizairea, 5. 943 132689

Café Iruña. Ipar Kalea, 13. 943 004023

Dama. Patxiku Kalea, 10. 943 831693

Dragon de Oñati. Boktika, 6. 943 890329

Egoki Asador. Boktika, 1. 943 132766

Casa Iraza. Aizara, 4. 943 123844

Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116

Eratza. Araba, 32. 943 890098

Etxazkia. Arribe, 2. 943 982731

Etxazkia. Ibarra, 2. 943 9

HOPA BEER DENDA

LOCOS POR LA
BUENA CERVEZA



"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 cerveza 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 **Lito 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...**

DONOSTIA

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

LAIAK

ESCONDIDO PARAÍSO DEL VINO
Y EL PRODUCTO GOURMET



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 D.Os nacionales y estatales, legumbres ecológicas, infusiones, embutidos y consevas**, todo de casas y marcas de gran calidad, todo ellos sin subirse a la parra en los precios. En Laik podremos comprar una botella para una celebración especial o degustar un vinito o un poco de embutido conversando con este sibarita incorregible.

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA



Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado dirigido hoy por su hijo, **Jon Méndez**, en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha...** Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, 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**.

DONOSTIA

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



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERIA ARTESANA

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

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD



Andoni Pablo y Rakel Corchero regenta, desde 2007 este cuidado puesto hoy situado en La Bretxa donostiarra **al que hay que añadir un segundo puesto en ERRENTERIA** 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 Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrile-**

DONOSTIA MERCADO DE LA BRETXA P-2 ERRENTERIA CENTRO COM. NIessen



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 Uranzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaosuranzu.com

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESADO



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasai**, 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 "Itzasotik", 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?**

DONOSTIA

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



PASTELERÍA TRADICIONAL

- *Gran surtido de pastas, pasteles y tartas*
- *Pruebe nuestros milhojas, jesuitas, ponches rusos, cuaremas, 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)
TELF. 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 posibilitado

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 **Washington 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
lacasadeipi@gmail.com



La Casa de Epi, gestionada por el joven ziordiarra **Epi Bartzarriko** 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 Z/G
TEL. 943 604 749
www.hotelarbe.com

A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **suspensionados 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).

www.pensionesconencanto.com

HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN

pensiones
con
Encanto

- » 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
aidea@pensionesconencanto.com



AIDA

KURSAL

ITXASOA

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

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

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

San Juan 14
943 42 01 32
itxasoaa@pensionesconencanto.com

RAMÓN EDER: ESCRITOR Y HEDONISTA CONSUMADO

"TODOS LOS LUGARES ATRACTIVOS ESTÁN MASIFICADOS. AHORA ME GUSTAN MÁS LOS BOSQUES DE HAYAS O DE ROBLES"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

Nacido en Lumbier (Navarra) en 1952 y actualmente residente en Pasaiá, Ramón Eder ha vivido por y para la escritura. Estudió Literatura Griega Antigua en la École de Haut Études de París y ha publicado varios libros de poesía y de relatos, aunque últimamente sobre todo publica libros de aforismos así como viñetas en la revista digital Las Nueve Musas (www.lasnuevemusas.com).

Además de esto, ha colaborado en diversas revistas literarias, cinematográficas, gastronómicas, de pensamiento y de viajes. En 2019, Ramón Eder recibió el Premio Euskadi de Literatura por su libro "Palmeras Solitarias" y acaba de publicar el libro de aforismos "Los Regalos del Otoño". de la mano de la Editorial Renacimiento.

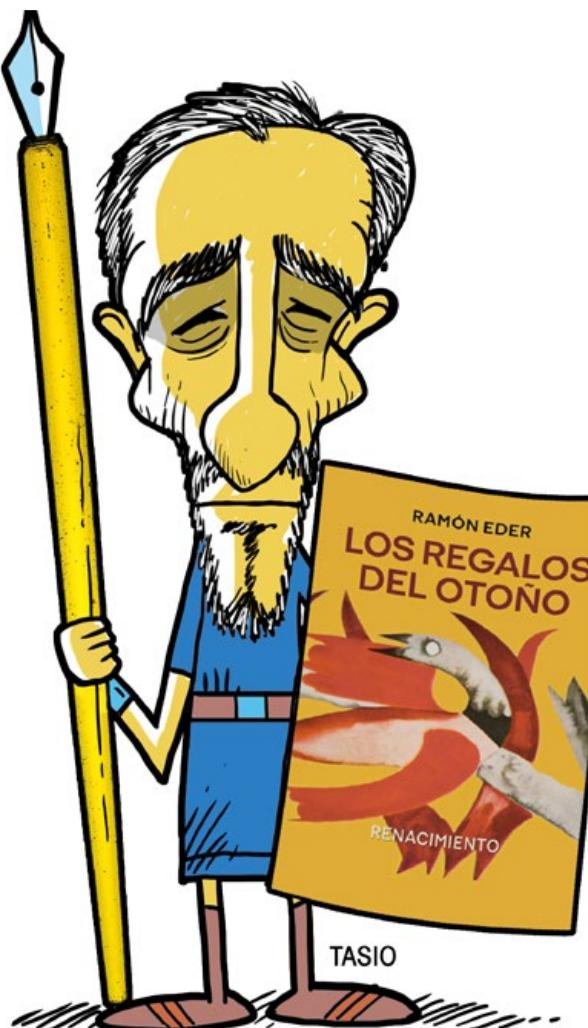
Al final de la entrevista, os ofrecemos un conjunto de aforismos seleccionados por el propio Ramón de su último libro.

- ¿Además de la escritura y la gastronomía... qué aficiones cultivas?

Dar largos paseos por la orilla del mar y quedar con los amigos para comer. Nada espectacular, pero a ciertas edades lo que más se valora es la tranquilidad y los placeres sencillos... Quedar con amigos y gente con la que te llevas bien, que tenga una buena conversación y sentido del humor, es uno de los grandes placeres de la vida. En restaurantes no necesariamente muy caros pero que estén bien, que tengan buen producto bien cocinado y con un vino agradable. Y últimamente a poder ser que no sean muy ruidosos...

- ¿Tu lugar favorito para perderte en Gipuzkoa?

Me gustan mucho los pueblos costeros como Getaria, Hondarribia, Donibane... Y más que para perderme, para encontrarme me gustan Jaizkibel



y Ulia.

- ¿Y fuera de Gipuzkoa?

Viví muchos años en París y 4 en Londres. Y viajé bastante en una época, pero ahora encuentro que todos los lugares atractivos están masificados. Ahora me gustan más los bosques de hayas o de robles.

- ¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Mi mejor viaje fue uno a Grecia: los paisajes mediterráneos, las ruinas de los templos, el mar azul turquesa, los pueblecitos blancos, la comida sencilla pero deliciosa, los amables paisanos... Todo tópico pero real y fantástico... y otro viaje también muy especial fue a Sicilia. Recuerdo los dos viajes como viajes maravillosos...

- ¿Y el viaje que te queda por hacer?

Un viaje que me gustaría hacer sería un recorrido fluvial por el Nilo, tipo la película "Muerte en el Nilo" basada en la novela de Agatha Christie. Aunque imagino que también estará masificado y lleno de mosquitos...

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

Que tenga una mezcla de lealtad, inteligencia, buena conversación y sentido del humor.

- ¿Y lo que más detestas?

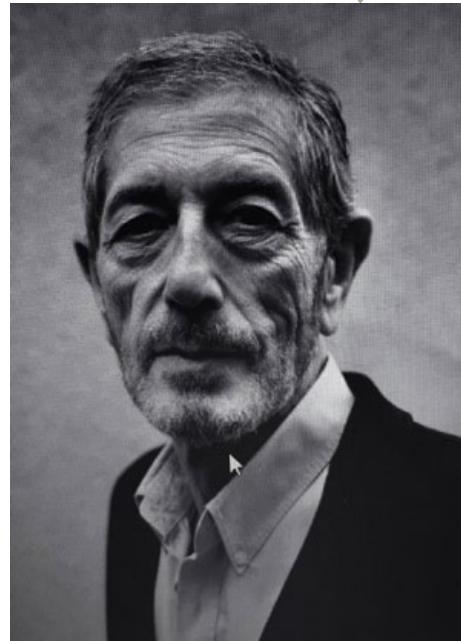
Detesto a los malos amigos, es decir a los amigos que no son buenos amigos, pero afortunadamente no tengo ninguno.

- Tu vida es la escritura... ¿Cuáles son tus referencias literarias?

Las referencias literarias de todo escritor son necesariamente muy numerosas. Son innumerables los libros que ha leído a lo largo de su vida ya que un escritor es un gran lector. Y en esa lista que se ha ido formando a lo largo de los años están los clásicos griegos como Homero y latinos como Virgilio, los clásicos de su idioma, que en mi caso serían Cervantes, Quevedo y Gracián y en épocas más recientes serían muchísimos desde Baroja a Gil de Biedma... sin olvidar a los grandes escritores hispanoamericanos como Rubén Darío, Juan Rulfo, Gómez Dávila y el gran Borges. Y en lenguas extranjeras el romanticismo alemán, la novela inglesa y muchos poetas franceses... También numerosos aforistas y algunos filósofos. Y en la modernidad yo citaría a Melville, Emily Dickinson, Scott Fitzgerald, Tomasi de Lampedusa... En fin, las referencias literarias de un escritor son el cuento de nunca acabar...

- ¿Se te da bien la cocina? ¿Hay algún plato que te guste prepar especialmente?

No me considero un buen cocinero porque muchas cosas básicas ni he intentado hacerlas nunca como un flan o un ajoarriero. Lo que sí creo es que hay unos cuantos primeros y segundos platos que los hago bastante bien. Yo diría que me salen ricos y que son fundamentales para los días normales. Hago por ejemplo verduras fritas



tas al curry con fideos o la humilde porrusalda. Pero si estoy solo suelo tender a lo sencillo como un pepito de ternera que con buena carne y un pan apropiado está exquisito. Y ahora que se habla tanto de un plato en concreto creo que la tortilla de patatas me sale bastante bien... y no solo lo digo yo...

- Y para comer... ¿Cuáles son tus platos favoritos?

Son muchos y dependen del momento o la situación y además uno va cambiado con el tiempo. Pero me gustan mucho los pescados al horno como se hacen en muchos restaurantes de Gipuzkoa, las menestras a la navarra, el pollo asado de caserío alimentado con maíz, y la chuleta que cuando es buena es algo excelente... Productos normales, pero excelentes si están bien hechos. Sin olvidar un par de huevos fritos con patatas fritas que es un plato perfecto en su sencillez.

- ¿Hay algún plato o alimento que detestes?

Detesto algunas comidas exóticas como los insectos que no he querido nunca ni probar...

- ¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

La comida india en un restaurante de Londres, el Mumbai Maska, un banquete extraordinario en King's Road, hace muchos años... Un exceso oriental...

- Recomiéndanos dos restaurantes de Gipuzkoa.

En Gipuzkoa hay muchos restaurantes no buenos sino muy buenos como es unánimemente reconocido. Ahora

mismo diría que, además de los estrellados, el Etxeberri de Zumarraga y las txuletas de varios asadores de Tolosa son lugares como para ir cuando uno quiere celebrar algo. Pero claro, hay muchos más como el Félix Manso de Irun. Y en sencillo, pero con comida muy rica, el Romeral, un restaurante gallego de Pasai San Pedro y, claro, un excelente etcétera...

- ¿Y para comer fuera de nuestra provincia?

En España no cabe duda de que se come muy bien. Hay una gran diversidad de productos de primera calidad. Y cuando se empezaron a corregir algunos errores como el abuso del ajo o las comidas grasientas se llegó a tener una oferta gastronómica de primera que ha sido justamente reconocida a nivel mundial. Yo no soy un experto (simplemente soy un aficionado que ha colaborado en algunas revistas de gastronomía) pero creo que España es uno de los países en los que mejor se come del mundo. El aceite de oliva virgen y el jamón de cerdo ibérico, los espárragos, alcachofas y verduras en general, el marisco, y muchos vinos excelentes son algunos de los grandes productos de este país. Y los pintxos se han llevado a un nivel de exquisitez que es digno de admiración: miniaturas exquisitas... sin olvidar los contundentes platos de cuchara.

En mi biblioteca hay varios libros de buenos escritores que escribieron sobre gastronomía y que suelo releer con placer. Vázquez Montalván, Nestor Luján, Álvaro Cunqueiro, Josep Pla o Julio Camba.

- COVID-19... ¿Cómo lo has vivido y cómo crees que afectará lo sucedido al mundo de la escritura, la literatura, la cultura... ?

El Covid fue una pandemia y las pandemias son siempre terribles. Y ésta no fue una excepción. Murió mucha gente y mucha gente sufrió mucho. Los confinamientos fueron muy duros... Los que entienden dicen que ha dejado secuelas en la población más vulnerable, los adolescentes por ejemplo...

Supongo que se escribirán algunos ensayos y novelas sobre el asunto pero yo todavía no he leído nada especialmente relevante. Quizás estemos todavía muy cerca del horror que vivimos... Desde luego, ha sido una de las grandes experiencias nefastas de nuestra vida. Y tendríamos que hacer una autocritica de nuestro mundo insolidario que se olvida de que hay continentes enteros como África en los que prácticamente no se ha vacunado a la población...

- Un poco de positivismo: ¿Qué harías si te tocara la lotería?

Si me tocara la lotería más que lujo o grandes caprichos trataría de vivir en un lugar bello y tranquilo... y viajaría un poco más por los países del Mediterráneo.

AFORISMOS DE RAMÓN EDER:

Os ofrecemos, como complemento a la entrevista, una serie de aforismos seleccionados por el propio Ramón Eder y provenientes de su último libro "Los Regalos del Otoño".

Todo narciso acaba ahogándose en su espejo.

A partir de cierta edad el tiempo es la prórroga que nos concede el destino para que todavía podamos hacer algo de provecho.

Los generosos tienen más amigos de los que creen y los tacaños tienen más enemigos de los que sospechan.

Los mejores aforismos son los que comienzan cuando terminan.

Quien ordena nuestras cosas nos las desordena.

Según la última normativa de la Real Academia "solo" si es adverbio se puede escribir con acento y sin acento, es decir se puede escribir bien y mal.

Si uno recuerda todos los amores que ha tenido es que no ha tenido muchos.

Los hay que están en Facebook, escondidos con un pseudónimo, para curiosear, como la vieja del visillo.

Los ignorantes se caracterizan porque no dudan.

El aforismo no pretende decir grandes verdades como catedrales sino pequeñas verdades como diamantes.

Es una suerte vivir en una casa con grandes balcones porque se pueden convertir en pequeños jardines.

A los egoístas nunca les salen las cuentas.

La ausencia de señales es una señal.

El capitalismo ha inventado la felicidad del anuncio de Coca-Cola.

Viajar es la mejor manera de combatir la melancolía.

El amor convierte este valle de lágrimas en un paraíso.

Poner la mano en el fuego por alguien es una gran estupidez.



*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*



Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Polígono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

ERAOKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITATZERA!



Guardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

