

# 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 ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



# Aratz erretegia



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



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





**Bacalao, zizas, guisante y patata.** (Kuko. Jatetxea)  
(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@zumedioak.com](mailto:zum@zumedioak.com)

**Impresión** Leitzaran Grafikak

**Depósito Legal:** SS-1097/03  
[josema@zumedioak.com](mailto:josema@zumedioak.com)

**Coordinación:** Josema Azpeitia

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

**Colaboradores:**

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

**Fotografías:** Ritxar Tolosa,  
Josema Azpeitia y Archivo

**Diseño:** Truke Estudio Grafikoa

**Maquetación:** Ritxar Tolosa

**PUBLICIDAD:**

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



Aldizkari hau hila-betero banatzen da Gipuzkoako jatetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari eskerrak.

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 !!!**

**C**omo 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

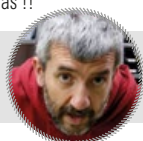


revista "madre", Donosti Aisia, que cuando empezó a andar en 1997, sólo 6 años antes, lo hizo tirando de carrete, negativos y diapositivas. Estaba claro que en el mundo de la prensa escrita había comenzado un proceso de modernización que no había ya quien lo parara.

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 íbamos 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 !!

**Josema Azpeitia**  
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: ETXEBE 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 Ormaiztegui!! 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**



**RESTAURANTE KUKO**

**Berjaldegi Plaza, ORMAIZTEGI**

**Tf: 943 88 28 93**

**Jatetxea**





**“R**elevo 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 Ormaiztegui 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 efecacísima Sandra, la sala está ahora guiada por el efecacísimo Iñigo, pero cambios de per-

sonal hay en todas partes. Podría tal vez darse cuenta de que hay otra persone 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 Markinez 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 festini 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 antxoa 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 turrón y bizcocho de chocolate; Tabla de quesos vascos. Un auténtico alarde de producto, cocina y buen gusto. Kuko es un must.

## La receta de...

Iñaki Telleria

KUKO JATETXEA

(Ormaiztegui)



# 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 180° 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



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

**KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND**

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

C.C. La Bretxa (Parte Vieja) • Tlf. 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

Oteñe ..... 943 88 98 48

### IDIAZABAL

Alai ..... 943 18 76 55  
Pilarrenea ..... 943 18 78 66

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Ostatu ..... 943 80 11 66

### OLABERRIA

Castillo ..... 943 88 19 58  
Zezillonea ..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

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

### ORMAIZTEGI

Kuko ..... 943 88 28 93

### SEGURA

Imaz ..... 943 80 10 25

## ZALDIBIA

Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44

## ZEGAMA

Ostatu ..... 943 80 10 51  
Otzaurteko Benta ..... 943 80 12 93

## ZERAIN

Mandio ..... 943 80 17 05  
Ostatu ..... 943 80 17 99

## SAGARDOTEGIAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Urbitearte ..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Begiristain ..... 943 80 60 66

### ORDIZIA

Tximista ..... 943 88 11 28

### ZERAIN

Oiharte ..... 686 29 91 58

## HOTELAK

### BEASAIN

Dolarea\*\*\* ..... 943 88 98 88  
Guregas\*\* ..... 943 80 54 80  
Igartzar\* ..... 943 08 52 40  
Salbatore\* ..... 943 88 83 07

### IDIAZABAL

Alai\* ..... 943 18 76 55

### OLABERRIA

Castillo\*\*\* ..... 943 88 19 58  
Zezillonea\*\* ..... 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

Lizargarate ..... 943 88 19 74

### SEGURA

Ondarre ..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

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

### ZEGAMA

Arrieta Haundi ..... 943 80 18 90

### ZERAIN

Oiharte ..... 680 17 12 91  
Tellerine ..... 943 58 20 31

## LANDETXEAK

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Lernigarakoa ..... 669 77 71 60

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### ZALDIBIA

Alarpe ..... 676 33 30 24

### ZERAIN

Zerain ..... 943 80 15 05

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota ..... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### ORDIZIA

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

## ZERBITZU TURISTIKOAK

### ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika ..... 676 33 30 24

### ALDABE

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

### ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak .... 943 88 22 90

### IBUR (ITSASO)

Hipika ..... 663 06 00 11

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





## IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- »Asteazkenetan Ordiziako azokara. *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- »Gaztandegietara bisitak. *Visitas a queserías.*
- »Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak. *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- »Talo tailerra Igartzako Monumentu Maltzoan. *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](http://www.ataunturismoa.eus)
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. [www.ataunturismoa.eus](http://www.ataunturismoa.eus)
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Maltzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. [www.igartza.eus](http://www.igartza.eus)
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 [www.idiazabalturismo.com](http://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](http://www.delikatuz.com)

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



**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

**L**a 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 tenían 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@consultingtutu.net](mailto:info@consultingtutu.net)

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



## Summertime in AURKI

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

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**



Codillo alemán



Carpaccio de buey y Caviaroli



Vieira de Canadá



Pasta fresca, jamón de pato y piñones



Ostras Amélie



Tartina de foie mi-cuit



Purés de frutas Boiron



Frutas Arotz y cobertura L'Opéra



Bogavante de Canadá



Pirulis 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](http://www.blogseitb.com/larutaslow)

## ¿LA CEREZA? DE MILAGRO, NATURALMENTE

**C**arnosa, 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-

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-

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, Cadreira, 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](http://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 Piritaurs repercutirá en el territorio

## PIRITAURS: UNA APUESTA ANCESTRAL, LOCAL Y DE RAZA

Érase 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 **Piritaurs**, 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".

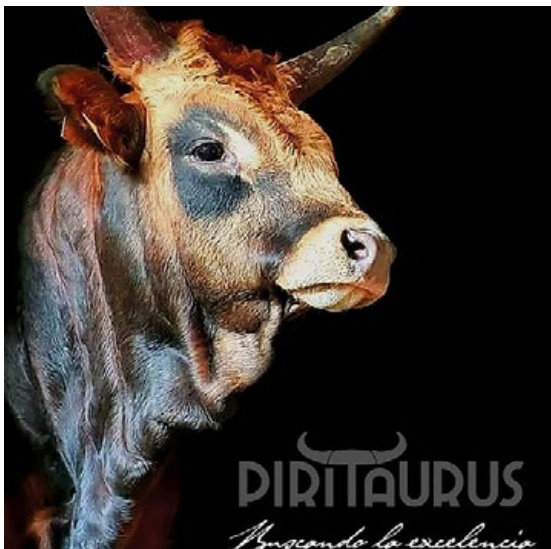
Algunas de estas razas por las que apuestan están en peligro de extinción, por lo que todavía el proyecto es más necesario y especial que nunca. Pelean por lo local, hablando en términos ganaderos y eso no es nada fácil. De hecho, en Aragón no existe actualmente ningún ganadero que se dedique únicamente a la cría de bueyes, por lo que Piritaurs 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 Cárnicas Pradel (uno de los dos socios junto a Supermercados Altoaragón). Y preparaos para disfrutar de lo auténtico.

IG @piritaurs @carnicapradel @superaltoaragon

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

Mario Nogueira,  
ganadero gallego, asesor y amigo de Piritaurs.



**ENERGY**  
**ASESORES ENERGÉTICOS**

Euskadi - Navarra - La Rioja - Madrid

OPTIMIZAMOS LA ENERGÍA  
DESDE LA TRANSPARENCIA

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

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

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

Tf. 943 44 20 38 - 666 86 00 52





Lo nuestro es la Higiene®

# ECOCONPACK, LA FÓRMULA DEL AHORRO

*inteligente*



**VAJILLAS**

**PRODUCTOS ECOLÓGICOS, CONCENTRADOS, SEGUROS Y DE MAYOR RENDIMIENTO.**

Polig. Joxe M<sup>a</sup> Korta Indutrigunea-Parc. A-6, Nave 6  
20750 ZUMAIA (Gipuzkoa)  
Tel: 943 491 177  
[clientes@netyafer.com](mailto:clientes@netyafer.com)



Lo nuestro es la Higiene®

Síguenos en     

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



**Lito Leibar**

HOPA Beer Denda - Donostia

## ● AGUA, POR FAVOR !!

**L**levamos 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 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**



Domingos y festivos 13 h.



Sábados, 17 h.



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



Sidra Urbitarte

Sidra Urbitarte D.O.

Jentilen Lurra

Sidra Saarfe

## **SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales**



## **PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes**



## **URBITARTE SAGARDOTEGIA**

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

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





**Jon Méndez**  
(Vinatería Viniópolis)  
Birmingham, 8 (Gros)  
Tf. 943 28 99 99  
DONOSTIA

## GARAGEWINE BRUJIDERA (V.T. CASTILLA)

**E**s un auténtico Vino de Garaje, como su propio nombre indica, elaborado a partir de cepas viejas de una variedad autóctona muy singular: la brujidera, que se cultiva sólo en algunas zonas de La Mancha y la Comunidad Valenciana. Los vinos de esta variedad (también conocida como moravia dulce, crujiñera, brujidero 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 brujidera, 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 terruño 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 rescatan las variedades autóctonas, que están adaptadas al terruño, 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 brujidera. Marcado color granate, deliciosa acidez, limpio en el paladar y de aroma afrutado.



# GANA UN LOTE



**bacalaos  
uranzu**

Tu tienda de bacalao online  
[www.bacalaosuranzu.com](http://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](mailto:josema@zumedizioak.com)

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

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

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



**Alberto Benedicto**  
www.aquavitaecocktails.com

## ● BUBBLE TEA: EL CÓCTEL TAIWANÉS

**E**l 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 Hsiu 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 cóctel, 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 cóctel 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 frambuesas
- 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 Pasealekua 28, local 31  
20017 DONOSTIA  
Tf. 943 39 91 56  
email: donostisl@gmail.com

**TOLOSALDEA**

B O D E G O N

# BENTA-ALDEA

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

**EIBAR Y COMARCAS**

**COLONIALES ANSELMO GONZÁLEZ**

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

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

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

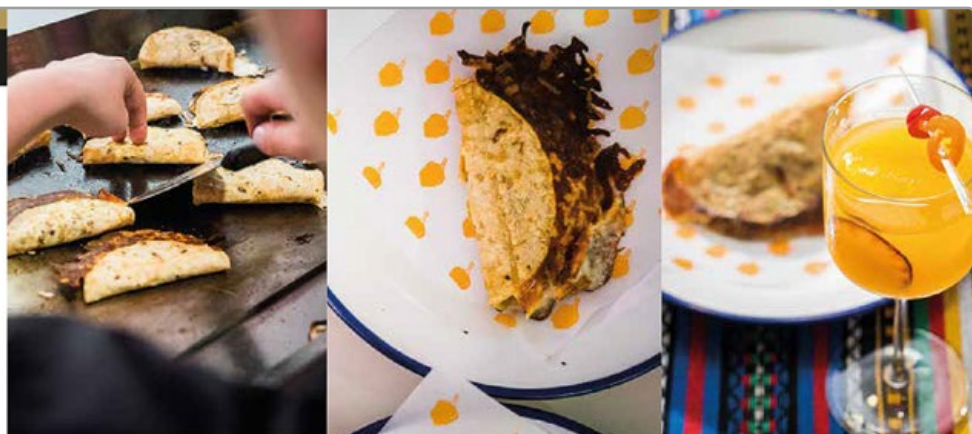
Talleres gastronómicos y catas a medida



Aqua Vitae  
Xperience

Experiencias gastronómicas  
para el turismo





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

01

### Eventos corporativos

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

02

### Armonías

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

03

### Eventos privados

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

¡Solicita información sin compromiso!





**Carolina Rín**  
Dietista Colegiada nº 1887

# QUIERE TU CUERPO

**E**l 2023 es un año para volver al autocuidado, de otorgarnos bien-

estar 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.

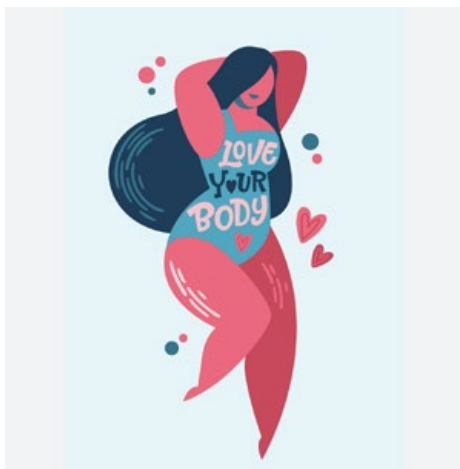
Nuestro cuerpo cada segundo se autorregula y lleva a cabo complejas funciones por sí solo. Agradecer esta inteligencia biológica presente en cada célula del organismo es el primer paso para reconciliarse con el cuerpo. La mente puede juzgar, etiquetar e incluso esclavizar el cuerpo, pero ella misma no 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 Rín**  
Dietista col. 1887  
T. 661544675

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

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

# HOPA

## BEER DENDA

—  
TIENDA DE CERVEZA ARTESANA |  
CRAFT BEER SHOP |  
ARTISAU GARAGARDO DENDA |  
Novedades semanales km0, nacionales e importación



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

📍 Padre Larroca, 8  
20001 Donostia (Gros)  
🌐 [hopabeerdenda.com](mailto:hopabeerdenda.com)

☎ 943 043 097  
☎ 655 804 404

✉ [hopa@hopabeerdenda.com](mailto:hopa@hopabeerdenda.com)  
📷 📺 📱 [hopabeerdenda](https://www.instagram.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 túrmix. (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 ½ 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 Alta (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

#### Txemari Esteban

Asador Botarri  
Oria 2. TOLOSA



Garantía de  
productos naturales  
*Elikagai naturalen  
bermea*

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

**E**Se 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 **agasajar 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](http://www.alzola.com)

# Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



consell  
sagardoa  
Denominació d'Origen Protegida

hazi

ELIJO JALIMIENTA  
SOBIRENO VASCO



## ITSASOTIK - De la mar

**E**l 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 túnidos 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 mí, 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 entera
- 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 sales 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 deseado.

**9.-** Y 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

**Y**a llegó el verano, ya llegó la fruta y el que no se agache es un hijop... decía una cancioncilla políticamente incorrecta 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 sacabolos. 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



  
**segura**  
**IRRATIA**

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

**Zure betiko irratia!!**

**Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA**

**Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKAZ BLAI**

[www.segurairratia.eus](http://www.segurairratia.eus)

943 80 10 41 - 943 80 13 47

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





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

*Excelente aperitivo antes de comer, pero  
yo a veces me 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  
SUFRIMIENTO



SACRIFICIO  
IKE JIME



DESANGRADO  
COMPLETO



EVISGERADO



ENFRIAMIENTO  
CONTROLADO

Miravientos Distributions 618 25 93 39

[www.jcmackintosh.es](http://www.jcmackintosh.es)



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

## LA GRAN NOCHE DE JAKITEA ELKARTEA

**Josema Azpeitia**

**E**spasado 13 de junio, tuvo lugar una cena oficiada por la Asociación Jakitea en el ático 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 Zabaleta** que ofreció un breve pero intenso discurso a favor de la pasión que mueve a los miembros de esta modelica 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 se afanaba con su premiado cóctel “Jai-Alai” mientras los camareros y camareras ofrecían las sabrosas croquetas de bocado de **Javi Penas** 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



**E**l 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 succulentas, 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 de avisadas quedan !!

**5**

**MASKARADA**  
*Eskura ezazu!*

**EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK**

**MASKARADA**  
Euskal Gastronomía

Tel.: 948 504 236 · [www.maskaradadenda.com](http://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 23ª 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**

**E**ta 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

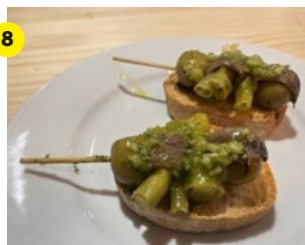


pueblo entre las 12:30 y las 14:30 ofreciendo también sus pintxos.

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 Túbál, cosa que hicimos, animados por el propio Nicolás, el 12 de mayo, a los 20 días de su último adiós.

**T**al como nos imaginábamos, la falta de Atxen es evidente desde que se traspasan las puertas del Túbál. 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.

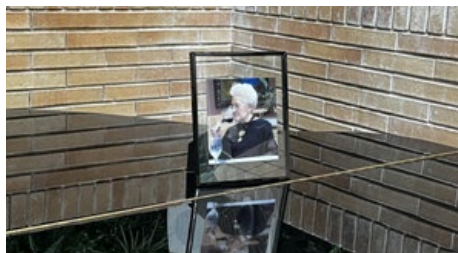
Así era Atxen Jiménez, una mujer que no se limitaba a “estar” en su restaurante. Fue su principal impulsora, la creadora de sus platos más emblemáticos y la mejor ‘relaciones públicas’ que tuvo este establecimiento que hizo resurgir, y cómo, de los restos de la casa de comidas dejada por sus padres. 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 cuidadosa y manoseada “relación calidad-precio”.

## Un duelo de exquisites

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 saltados, hongos, foie fresco a la plancha y huevo escalfado (Nicolás)



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



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



4.- Bacalao al qjoarriero (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, estado ocupado el lado izquierdo de las mismas por los platos de Atxen y el derecho por los de Nicolás, que hizo una enconmiab 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 completándose 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 sutileza 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 Túbál aquel 12 de mayo fue un delicioso ejercicio que mostró la simbiosis maternofilial de un tandem irrepitible, una desgarradora muestra del cariño y el respeto que el actual propietario del Túbál siente hacia quien fue todo para él, una experiencia sencillamente irrepitible. Gracias, Nicolás, por hacernos partícipes de un juego tan significativo y tan emocionante.



### RESTAURANTE TÚBAL

Plaza Navarra, 6 - TAFALLA

Tf: 948 700 852

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



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



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



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



6.- Mithojas 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 1ª 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 Liana** 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 **Óscar 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 M<sup>a</sup> 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 dobles: 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 Kaite**, de Villabascos 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 Barronias** 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 Llanza 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 **Cañadío** 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, **Oscar 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”

**L**a 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 Kimuak, Queso del Cestillo, Francisco López Canis, 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 Canis.

**Sobre estas líneas**, López Canis 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 Ataun, 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



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



**Asier Martínez**  
*Frutas y verduras de la Ribera*

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

## DE TUDELA A TU CASA!!

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

**DÉJATE SEDUCIR POR  
LA HUERTA NAVARRA**



## **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

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 CO<sub>2</sub>.
- 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.**

**Roldan** **Netya**

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 sólo 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 CO<sub>2</sub>e en la atmósfera, árboles salvados.



RECUPERAR  
**10.240**



Envases de cartón  
para bebidas

SALVAR  
**5**

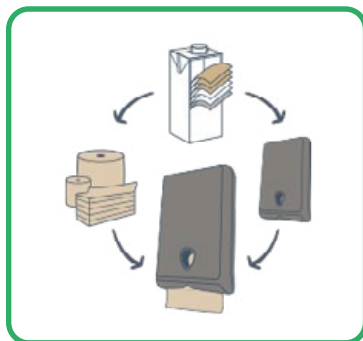


Árboles de  
mediana dimensión

EVITAR  
**267,2**



Kg de emisiones  
de CO<sub>2</sub>e\*\*\*



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 M<sup>a</sup> Kortxa Industriegunea-Parc. A-6, Nave 6  
20750 ZUMAIA (Gipuzkoa)  
Tel: 943 491 177  
clientes@netyafer.com



Síguenos en



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



# BODE: JOVEN RETORNO AL PASADO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

**S**iempre 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 Lurralde" 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 antxoa con Caviaroli (Foto 2), y







unos contundentes Puerros 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 desea 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 !!





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, **alubias completas** con todos los sacramentos todos los días de la semana. Los viernes se sirve pintxo-pote por las tardes. **Menú:** 12€ **Menú fin de semana:** 25€ **Alubias:** 25 € (Iva y bebida incluida) **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](http://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

HERRIKO PLAZA

TEL. 943 88 77 26



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



# ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENUS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA  
943 65 22 62



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

# TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA  
683 47 33 46



**Maidar Carceller y Elixabete García** dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetariantas, 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, Solomillo de vaca, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, raciones y pintxos**. **Carta: 25-30€ Platos combinados: 12-13€ Menú del día: 11€.** **Cierra: Lunes tarde.**

## SANTA ANA

**COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR**

## ARRASATE

URIBARRI AUZO, 37  
TEL. 943 79 49 39 / 620 733 179  
[www.santaanamondragon.com](http://www.santaanamondragon.com)



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

## GURUTZETA X TXULETA

**NUEVOS Y ORIGINALES RUMBOS EN UNA SIDRERÍA CENTENARIA**

## ASTIGARRAGA

OIALUME BIDEA, 63  
TEL. 943 55 22 42  
[www.gurutzeta.com](http://www.gurutzeta.com)



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

## KATTALIN ERRETEGIA



MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE

**BEASAIN**

KATEA, 4  
TEL. 943 88 92 52  
[www.kattalin.com](http://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](http://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

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 50  
943 72 29 86



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

## TOPA OSTATUA

BAR, TIENDA RESTAURANTE...  
UN ESPACIO DE ENCUENTRO

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 9)  
943 72 95 37



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

## PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS

ITZIAR

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

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



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

# BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

## ELGOIBAR

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



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

# TRIPONTZI

COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL

## HERNANI

ANDRA MARI, 11  
943 55 57 24  
[www.tripontzi.com](http://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 Txuletón de viejo con piquillos confitados... Los fines de semana, además de carta se ofrece un **espectacular menú degustación** de 7-8 pases que goza de una enorme aceptación y que termina siempre con pescado y txuleta. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12,50 € **Menú degustación:** 35€ (Bebida aparte).

# ARRAUNLARI BERRI

**COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR**



## HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3  
TEL. 943 57 85 19  
[www.arraunlariberri.com](http://www.arraunlariberri.com)



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

## LAIA ERRETEGIA



**LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA**

## HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33  
TEL. 943 64 63 09  
[www.laiaerretegia.com](http://www.laiaerretegia.com)



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

## OROBIONE

**VARIEDAD Y TRADICIÓN A LA ENTRADA DE LAZKAO**

## LAZKAO

ELOSEGI, 34  
TF. 943 54 08 17



Dirigido por Mónica Rado, y situado a la entrada de Lazkao, en Orobione encontramos **platos y raciones** como Brochetas de gambón, Txipis a la plancha, el Bacalao al pil-pil con piperrada y patatas panadera, las Chuletillas de cordero, el Entrecot a la plancha... y para quien quiera cuidarse, siempre está disponible el “**Plato 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.



## 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 rebizada, 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, Cochinillo 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](http://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

## LEGAZPI

INDUSTRIALDEA  
(UROLA KALEA, 8)  
943 73 06 00



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

## AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

## LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 943 73 13 87



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

# MUTILOAKO OSTATUA

NUEVO EQUIPO Y APUESTA POR LA COCINA TRADICIONAL

**MUTILOA**

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 80 11 66



**Joseba Baez**, joven nacido en Donostia con raíces familiares en el caserío Arimasagasti, cercano al centro de Mutiloa, junto a su pareja, la hondureña **Marbelli Mejía**, son los nuevos responsables del Ostata 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 Ostata 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](http://www.gurutzeberri.com)



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



## ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR



**OLABERRIA**

HERRIKO PLAZA, Z/G  
TEL. 943 88 58 29  
[www.zezilionea.com](http://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**

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48



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

**Carta:** 25€ **Menú del día:** 11€ (12€ con café) **Cierra:** Miércoles.

## KIKO ENEA

RELEVO GENERACIONAL EN UN LOCAL CON SOLERA

**ORDIZIA**

GIPUZKOA KALEA, 13  
660 678 949 - 680 907 690



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

## KUKUARRI

NUEVA ETAPA AL CARGO DE MAIALEN ETXEBERRIA BOSQUE



**ORDIZIA**

ETXEZARRETA, 7  
TEL. 633 558 177



La joven cocinera autodidacta ordiziarra **Maialen Etxeberria Bosque** dirige desde el pasado mes de julio este bar-restaurant 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](http://www.martinez1890.com)



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

# LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

## PASAIA

EUSKADI ETORBIDEA, 53  
TEL. 943 39 23 86  
[www.lacervepasaia.com](http://www.lacervepasaia.com)



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

GARAIA, GARAIOA



## ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA  
TF. 943 88 28 93



Tras pasar 5 años al frente de Mutiloako Ostata, **Iñaki Telleria** toma el relevo de Iker Markinez en el Kuko, y lo hace junto con el ordiziarra **Iñigo Urkijo** como jefe de sala. La cocina de Kuko seguirá manteniendo la filosofía habitual de Iñaki: Cocina de mercado, de producto y de temporada elaborada con productos frescos adquiridos día a día en las 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.

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

**AMA**

NUEVA ETAPA EN BERAZUBI



**TOLOSA**

MARTIN JOSE IRAOLA 4  
(BERAZUBI)  
943 38 20 59  
[www.amataberna.net](http://www.amataberna.net)



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

**AITUBE BERRI**

NUEVAS ENERGÍAS  
EN UN CLÁSICO DE URRETXU

**URRETXU**

AREIZAGA PLAZA, 6  
TF. 673 840 937  
[@aitube\\_berri](mailto:@aitube_berri)



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



# ARTZABAL BASERRIA

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

## USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8

TEL. 943 36 91 39

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



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

## BERIT

LA TORTILLA  
MÁS SOLICITADA

## URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 10

TF. 943 72 35 75



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

## GURE TRENA

UN TREN  
FAMILIAR

## URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 6

TEL. 843 631 258

646 245 262



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

# ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

## ZERAIN

UDALETXEO PLAZA

TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



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

# ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL



## ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A

AIZARNAZABAL - ZESTOA

TF. 943 14 80 92 - 626 869 231



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

**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 cazuelita de piquillos, el Arroz con bogavante, sugerencias del fin de semana y una **remarcable Chuleta de vaca vieja así como Rodaballo, Besugo y Rape a la parrilla** disponibles todos los días. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Mimado menú del día, y **cuidada y variada carta de vinos**. **Carta:** 45-50 € **Menú del día:** 15 € (16 € en terraza) **Cierra:** Miércoles todo el día. Cenas todos los días.

## BERRI TABERNA

CÉNTRICO, ACOGEDOR Y CERCANO

ZUMARRAGA

SORALUZE KALEA, 3  
TF. 943 25 04 19



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

## ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR



ZUMARRAGA

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



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





Comer en  
**DONOSTIA**  
*non jan*

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

 *¡tu gastroweb!*

## ALDANONDO

PARRILLA DE CARBÓN  
EN PLENA PARTE VIEJA



## DONOSTIA

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

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



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

## AMA-LUR

PINTXOS, MENÚ Y  
COMIDA PARA LLEVAR

## DONOSTIA

KARKIZANO, 7  
(GROS)

TEL. 943 27 45 84

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



Los hermanos **Lertxundi** dirigen desde hace más de **40 años** este bar-restaurant 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](http://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](http://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](http://www.restaurantearatz.com)



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

# J.L. BAXARRI SAGARDO TEKA

ASADOR CON GRAN VARIEDAD DE SIDRAS, CENTOLLO Y BUENA CARNE

**DONOSTIA**

IGARA BIDEA, 33

(IBAETA)

TEL. 943 27 36 19



**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 (Barkaiztegi, 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

**DONOSTIA**

PEÑA Y GOÑI, 13  
(GRÓS)

TEL. 943 01 13 80

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



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

**DONOSTIA**

IÑIGO, 6

(PARTE VIEJA)

TEL. 943 42 13 40

## ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA EN UN LOCAL INIMITABLE



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



## BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN



**DONOSTIA**

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



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

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

## CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



**DONOSTIA**

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

[www.casaurolojajetxea.es](http://www.casaurolojajetxea.es)



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

## DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

**DONOSTIA**

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



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

# EL VASKITO



PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

**DONOSTIA**

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



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

# EZKURRA

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

**DONOSTIA**

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



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



# HAIZPE

## PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

### DONOSTIA

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



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

### GASTEIZ

#### ALUBIAS DE CAMPEONATO

### DONOSTIA

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



Además de su espacioso y luminoso bar y su **atractiva barra de pintxos**, este local cuenta con un **acogedor comedor** donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, la Chuleta a la parrilla, el Pollo de caserío y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de cinco ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su bar, además, podrás disfrutar de sus **pintxos elaborados al momento en cocina**: Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en 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.

### HAIZEA

#### PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA

### DONOSTIA

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



**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, **Mixel**, 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.

**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 **terrazza cubierta** en pleno corazón de la Parte Vieja, en Intza podemos disfrutar de **especialidades tradicionales** como Bacalao encebollado, Manitas, Callos caseros, Antxoa rebizadas, Ajoarriero... en barra cuenta con una atractiva **selección de pintxos** destacando la "Tortilla de ropa vieja" aprendida de su abuela, o el Revuelto de hongos. Precios populares y ambiente familiar en uno de los locales más auténticos de "lo viejo". **Cierra:** Lunes y martes.

## IRRINTZ

**UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA**



**DONOSTIA**

PESCADERÍA, 12  
(PARTE VIEJA)  
@irrintz\_taberna



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

# ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

**DONOSTIA**

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



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

## ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"



**DONOSTIA**

SAN MARTIN, 30  
(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16

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



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

## KATA-4 OYSTER BAR

10 AÑOS DE OSTRAS, VINOS,  
VERMOUTHS Y COCINA VASCA



**DONOSTIA**

SANTA CATALINA, 4  
(CENTRO)

TEL. 943 42 32 43

[www.kata4.com](http://www.kata4.com)



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



# KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

**DONOSTIA**

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

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



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

# LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

**DONOSTIA**

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



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

## KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

## DONOSTIA

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



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

## LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

OFERTA GASTRONÓMICA INTEGRAL  
CON COCINA ININTERRUMPIDA

## DONOSTIA

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



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

## M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN



## DONOSTIA

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



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

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

donostia

# MARIÑELA

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

**DONOSTIA**

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



**Iñaki Azkue**, responsable del restaurante El Vaskito, 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 Sardinias, 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, Antxoa 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

**DONOSTIA**

NARRIKA, 27  
(PARTE VIEJA)



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



## RITA by ISMAEL IGLESIAS

ALTA COCINA A PIE DE CALLE



**DONOSTIA**

DUQUE DE MANDAS, 6

(ATOTXA)

TEL. 943 50 72 88

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



Instruido en la escuela Irizar y formado en algunos de los mejores restaurantes de Donostia, **Ismael Iglesias** ofrece una **cocina tradicional avanzada y muy personal con toques castellanos y corazón netamente donostiarra** en su precioso restaurante con **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 Arroz elaborados al momento (de bogavante, de begihaundi en su tinta...), Carpaccio de txuleta "dry age", Tartar de gamba blanca, habitas y oxalis, Cigalas a la parrilla con crema de tupinambur, foie y jugo reducido de pollo, Pase de paloma en tres tiempos, Txuleta de buey o de rubia gallega... **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Domingo noche y lunes

## PORTUETXE

**COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA**

**DONOSTIA**

PORTUETXE, 43

(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

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



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

## TATAMI

**ESPECIALIDADES JAPONESES EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO**

**DONOSTIA**

C/ USANDIZAGA, 3

(GROS)

TEL. 943 29 04 07



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

# TERESATXO

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

## DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85

(LOREA)

TEL. 943 21 33 08

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



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

# TXOLA

**AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA**

## DONOSTIA

PORTUETXE 53

(IGARA).

TEL. 943 31 67 84

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



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

## TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



**DONOSTIA**

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

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



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

## XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

**DONOSTIA**

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

[www.hotelanoeta.com](http://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)**

## NOVEDADES CONSTANTES

Urzubi, el "nuevo" bar situado prácticamente en el puente que une los dos centros de Zumarraga y Urretxu, se halla en plena efervescencia. 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.

**L**ejos de quedarse dormidos en los laureles confiando en la solidez de su equipo y la buenisima 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 Txipirones 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".

Eso sí, 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 !!!



Comer en  
**EUSKAL HERRIA**  
*non jan*

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastronet!

## KROMATIKO



COCINA CON RAÍZ LOCAL  
Y VISIÓN INTERNACIONAL

## VITORIA-GASTEIZ

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

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



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

## VILLA LUCÍA



PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL  
EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

## LAGUARDIA - ÁLAVA

CTRA. LOGROÑO S/N  
TEL. 945 600032

[www.villa-lucia.com](http://www.villa-lucia.com)



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

## CASERÍO MARUTEGI

MENÚS PARA TODOS LOS BOLSILLOS EN UN ENTORNO NATURAL

## ARAIA - ÁLAVA

CASERÍO MARUTEGI  
TEL. 945 31 45 58  
[www.marutegi.eus](http://www.marutegi.eus)



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

## REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE  
EN BUSCA DE LA ESENCIA



## TUDELA - NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA, 4  
TEL. 948 82 08 50  
[www.hotelremigio.com](http://www.hotelremigio.com)



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



**HIKA**  
BY  
**ROBERTO  
RUIZ**

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

Otelarre, 35 - AMASA-VILLABONA - 943 14 27 09 - [www.hikabodega.es](http://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. 943 687019  
**1813** 31 de Agosto, 42  
**Abakando** Avda. Tolosa, 37. 943 245490  
**Agoreggi** Portuete, 14. 943 224328  
**Agustín** Sancho el Sabio, 16. 943 471752  
**Aita Mari** Puerto, 23. 943 431359  
**Aitana Donostia** Easo, 6. 943 063197  
**Akari** Amara, 14. 943 211138  
**Aklarre** P. Padre Oriolaga, 56. 943 311209  
**Alaia** Parque Atracciones Igeldo, 943 223662  
**Alamandegi** Urbitearte, 1. 943 362849  
**Alberro** Alto Zorroaga, 67. 943 468807  
**Albiztur** Matia, 52. 943 211801  
**Aldaba** Avda. Tolosa, 119. 943 210329

**ALDANONDON**  
 Parrilla de carbón en plena Parte Vieja  
 Euskal Herria, 6 (Parte Vieja). 943 45 82 11

**Aldegata Grabóster** S. Bartolomeo, 9. 943 444294  
**Aldieri-Zahar** F. Calbetón, 9. 943 425254  
**Algorri** Pol. Zuatzu-Errotaburu. 943 218479

**ALLI OLI**  
 Cocina catalana de montaña  
 C/ Oñedaketa, 2 (Martutene). 943 46 02 96

**ALLURU** Ctra. N-1 (Nº Zubieta). 943 368572

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

**Amigü Estación** Aldamar, 12. 943 049701  
**Ambrosio** Pza. Constitución, 943 428104  
**Amelia** por **Paulo Arriola** Zubieta, 26. 943 845647  
**Ametzagaña** C/ de Uta, 61. 943 456399  
**Anastasio Berri** Easo, 19. 943 426320  
**Antigua Gastroteka** Jose M. Sert, 6. 943 536763  
**Antonia** Bergara, 3. 943 429815  
**Antonio Boulevard** Calle Mayor, 2. 943 187439  
**Aiorga Txiki** Añorga Hiriidea, 22. 943 362760

**ARAETA SAGARDOTEGIA**  
 Restaurante y Sidería en plena naturaleza  
 Berriñi Bidea, 22 (Zubieta). 943 36 20 49

**Aralar** Puerto, 10. 943 426378

**ARATZ ERRETEGIA**  
 Asador con cuita al producto de temporada  
 Igara Bidea, 15 (Ibaeta). 943 21 92 04

**Argintz Jatetxea** Plaza Ametzetas, 943 474246  
**Aroka** Sierra de Aloña, 5. 943 452192  
**Aroka** Salud, Amara Viejo, 943 460815  
**Arrai Txiki** Campanario, 3. 943 431302  
**Arrikituan** Igara Bidea, 19. 943 983141  
**Azrak** Alcalde Elsegui, 273. 943 278465  
**Asia (chino)** Segundo Izpiza, 15. 943 270908  
**Asiela 1980** Igargo, 1, esq. Constitución. 943 426275  
**Astelena 1987** Euskal Herria, 3. 943 425867  
**Astiazaran** Irigoien Baseria-Zubieta. 943 361229  
**Astoria 7** Sancho el Sabio, 28. 943 445000  
**Atotxa** Teresa de Calcuta, 4. 943 276372

**Atxiki Asador** Sierra de Aralar, 15. 943 461065  
**Barkaitzegi** P. Barkaitzegi, 42. 943 451304  
**Baga Biga** Ramón María Lili, 13. 943 381753  
**Barun** Pescadores de Teranova, 1. 943 465604  
**Basaiaun** Añorga Hiriidea, 44. 943 367149  
**Bastan** Puerto, 8. 943 424272  
**Bastarte** Virgen del Camen, 25. 943 116350  
**BCN** Avda. Barcelona, 38. 943 474265  
**Beartzana** Pza. Easo, 5. 943 474995  
**Beharri** Narrika 22. 943 431631  
**Bera-Bera** Goiko Galtzara Berri, 27. 943 42 42 60

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

**Bernardo Etxea** Triunfo, 3. 943 462384  
**Bizarritz** Zubieta, 56. 943 423494  
**Biztan** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422800  
**Bideluze** Garibai, 24. 943 430314  
**Bigarren** Isabel II, 6. 943 460298  
**Bilazki** Plaza Igono Mercader 943 465458  
**Bitacora** J. Zaraguetta, 4. 943 446111  
**Bodega Donostiara** Peña y Goni, 3. 943 011380  
**Bodegón Alejandro** F. Calbetón, 4. 943 427158  
**Bodegón Usarbi** Duque de Mandas 35. 943 598803  
**Bokado-Aquarium** Pza. J. Cousteau, 4. 943 431842  
**Bollywood** Boulevard, 7. 943 046351  
**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 227943  
**Buenavista** C. Balenciaga, 42-Igeldo. 943 210600  
**Bully Café-Bar** P. Aves, 5. 943 214287  
**Bugati** Arrapide pasalekua, 74. 943 377662  
**Cabo Norte** Logroño, 4. 943 312372  
**Cachón** S. Marcial, 40. 943 427507  
**Café Central** Arco Amara. Plaza de Irún, 6  
**Café de La Concha** P. 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 N.º Cristina. 943 426689  
**Café Santana** Reina Regente, 6. 943 432162  
**Café Santana** Ramón María Lili, 2. 943 321713  
**Café 57ete** Javier Barkaitzegi, 13. 943 46 94 00

**CAFÉ VIEÑA**  
 Pintxos, combinados y cafés en local acogedor  
 Reyes Católicos, 5. 943 46 39 74

**Cafetería Express** R. Católicos, 12. 943 463990  
**Casas** R. Católicos, 12. 943 463990  
**Capricho** Zabaleta, 55. 943 326734  
**Caravansal** Plaza Buen Pastor. 943 475418  
**Casa de Alaya** Pescadería, 943 423494  
**Casa Alcázar** Mayor, 19. 943 426216  
**Casa Bartolo** Fermín Calbetón, 38. 943 421743  
**Casa Durán** Secundino Ensaola, 20. 943 287419  
**Casa Galicia** Zabaleta, 28. 943 274391

**CASA UROLA**  
 Parrilla, pintxos y cocina tradicional  
 Fermín Calbetón, 20. 943 44 13 71

**CASA VALLÉS**  
 Chuletas, buenos ibéricos y mejor trato  
 Reyes Católicos, 10 (Centro). 943 45 22 10

**Chutney Grabóster** Pad. Argente, 61. 091606  
**Ciaboga** Easo, 9. 943 422926  
**Cubi** Aldamar, 18. 943 425908  
**Cueva de lobos** J.M. Barandiaran. 943 265882  
**Dakara** 31 de Agosto, 25  
 Damada Antiguo, Tolosa Hiribidea, 9. 843 631856  
**Dana-Ona** P. Hipódromo, 15. Zubieta. 943 365347  
**Danena** Matia, 6-Antiguo. 943 217320  
**Danena** Enbeltran, 8-Parte Vieja. 943 425197  
**Derby** Sancho el Sabio, 4. 943 457557  
**Desy** Ronda, 4. 943 29 37 63  
**Divinum** Isabel II, 4. 943 457940

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

**Döner Kebab** 1. Miracruz, 28.  
**Döner Kebab** 2. Sagardotegi, 1. 943 367620  
**Döner Kebab** 3. Eustasio Amillia, 9.  
**Donostiara Taska** Enbeltran, 5. 620459480  
**Drinka** Matia, 50-Antiguo. 943 212101  
**Duit** Antonio Arzak, 4. 943 312171  
**Eder** Baso Txiki, 11. 943 281887  
**Eguzki Bistrot Bar** Secundino Ensaola esq. S. Izpiza  
**Eibarriara** Fermín Calbetón, 24. 943 420442  
**Ekaitz Asador** P. Padre Oriolaga, 131. 943 212024  
**El Álamo** Duque de Mandas, 19. 943 286619  
**El Anden** M.º Dolores Aguirre, 12. 943 326596  
**El Café de Manolo** Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077  
**El Chef Aiguo Ni** Antso Jaskituna, 21. 943 126944  
**El Doble** Paseo de Colón, 12. 943 278176  
**El Gavilán** Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461958  
**El pescador de la bahía de Cadiz** Pza. Jose M. Sert, 2. 943 54 36 50  
**El Puente** Río Bidea, 4. 943 278629  
**El Txoko de Ramiro** Txofre, 4. 943 279799

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

**Elizalde** Aralar Mendia, 32. 943 452943  
**Elosta** P.º Colón, 41. 943 630325  
**Enxalae** Ramón y Cajal, 3. 688 768015  
**Erdiko** Autonomía, 1. 943 459699  
**Erribera** Camino Portuete, 14. 943 210300  
**Errota** Usurbil, 943 311553  
**Esparru** Avda. Carlos I, 16. 943 4556394  
**Etxabe** Aldakenea, 75. 943 291516  
**Etxabe** Duque de Mandas, 35. 943 298254  
**Etxaide 4** Etxaide, 4. 943 692537  
**Etxaide** Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742  
**Etxaniz** Fermín Calbetón, 29. 943 426259

**ETXEKE PUB**  
 Vinos, cervezas, y pintxos variados  
 Igargo, 6 (Parte Vieja). 943 42 13 40

**Etxe Nagusi** P.º Padre Oriolaga. Igeldo. 943 216502  
**Euskal Pizza** Extremadura, 9. 943 277300  
**Ezeiza** Astarategi, 13. 943 214311

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

**Farfalle** Avda. Libertad, 21. 943 426054  
**Feng Jing** (chino). Balleneros, 2/9. 943 470043  
**Fermín Calbetón** Fermín Calbetón, 40. 943 423430  
**Foster's Hollywood** Zabaleta, 1. 943 320988  
**Galerna Jan Egan** P.º Colón, 46. 943 278839  
**Ganbara** S. Jerónimo, 21. 943 422575  
**Gandarias** 31 de Agosto, 23. 943 426362  
**Garbera Sidería** C. Com. Garbera, 943 394358  
**Garibai** 21. Garibai, 21. 943 433134  
**Gariau** Narrika, 20. 943 433652  
**Garraxi Vegetariano** Tejería, 9. 943 275269

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

**Gaztelu Txiki** Carquizano, 3. 943 327997  
**Gerals** Iparragine, 13. 943 083001  
**Giroki** Enbeltrán, 4. 943 421365  
**Gorosti** Plaza del Txofre, 12. 943 576072  
**Gran Via** Gran Via, 9. 943 271601  
**Gronx** Zurriola, 6. 943 187857  
**Grosu Napolitano** Garibai, 22. 943090614  
**GU San Sebastián** Alberdi Ederri, 1. 943 980775  
**Guardaplata** Serpui Muijika, 9. 943 390566

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

**Gure Arkupe** Iztingorra, 7. 943 225360  
**Gure Basque Bistrot** S. Jerónimo, 20. 943 291316  
**Gure Txoko** Usandizaga, 5. 943 282419

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

**HAIZPE**  
 Amplia oferta de pintxos y cazuelitas  
 Pza. Sagastieder, 12 (Intxaurrendon)

**Hemetrezi** 31 de agosto, 19. 943 062690  
**Hipica de Loiola** C/ de la Hipica, 44. 699 758657  
**Hotel Amara Plaza** Plaza Pio XII, 7. 943 464600  
**H. Monte Igeldo** Paseo del Faro, 134. 943 210211  
**Huang Chen** (chino). Larramendi, 11. 943 451968  
**Humo Pizza** San Francisco, 47. 843 631090  
**Ibai Lur** Nabarra Oñaz, 27. 943 335255  
**Igaia** Pza. Inbar, 2. 943 003473  
**Igeldo Sider** Gurutzeta Baser. -Igeldo- 943 213251  
**Ikaizt** P.º Colón, 21. 943 290174  
**Intxaurrendon Sagardui** Zubizarre, 72. 943 292074

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

**Inausti** P.º de Errotaburu, 8. 943 311109  
**Inausti** Pol. Zuatzu, 4-Errotaburu. 943 313933  
**Irato** Padre Larroca, 2. 943 272973  
**Irueta Hamburgueseria** S. Juan, 9. 943 422667  
**Iruigoin Erret** Cam. Petritza, 10. Zubieta. 943 372875

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

**Iruña** Easo, 73. 943 456917  
**Iruña** Sierra Aralar, 27. 943 466565  
**Isla del Sol** (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419  
**Iurrieta-Berri** Camping Igeldo. 943 226583

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

**ITXAROPENA 1910**  
 Pintxos, cocina de mercado y de temporada  
 Enbeltran, 16 (Parte Vieja). 943 43 62 10

**Itxasalea Asador** Atxabarreka, 83. 943 371585  
**Itxasne** Ibañ-Ald. Martutene, 943 470757  
**Itxaspe** S. Marcial, 8. 943 205547  
**Izargire** Bidearte Berri Baserría, 943 361470  
**Izar** Pza. de las Américas, 12  
**Izarraitz** Prim, 4. 943 428747  
**Izazpi** P.º Baratzategi, 3. 943 321019  
**Izei** P.º Baratzategi, 4. 943 279391  
**Izkina** Fermín Calbetón, 943 422562  
**Jolas** Pza. Easo, 4. 943 457152  
**Javier-etxea** Avda. Añorga, 44. 943 369026  
**Jose Mari** Fermín Calbetón, 5. 943 424645  
**Juanito Kojua** Puerto, 14. 943 420180  
**Juanxto** Enbeltran, 6. 943 427405  
**K-bi** Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181  
**Kaioa Taberna** Plaza Blas de Otero (Atxabar)  
**Kalonje** Padre Oriolaga, 8. 943 213251

## KAPADOKIA

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

## Kapela

Lograño, 5, 943 559208  
Karrika 31 de agosto, 26, 943 424135  
Kaskazuri, P° Salamanca, 14 (Parte Vieja), 943 402084

## KATA O OYSTER BAR

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

## Kayak

P° de los Olmos, 24, 943 397871

## Kelly's

Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

## KENJI SUSHI BAR

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

## Kixki

Segundo Esnaola, 45, 943 274936

## Kixkurra

Gloria kalea, 2, 943 285436

## Kiki

Avda. Tolosa, 7, 943 317320

## Kim

Duque de Mandas, 49, 943 561751

## Kinza

Gran Vía, 30, 943 128928

## Kobak

Simona de Lajust, 8, 943 904449

## Kofradia-Isas Etxe

Kaimitzainbo Plaza, 1, 943 050764

## Kok

Avda. de Zarautz, 2, 943 317591

## Kokotxa

Campanario, 11 - P. Vieja-, 943 421904

## Kokuari

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

## Kursaal bar

Avda. Zurriola, 22, 943 291150

## La Albarca

Balnearios, 18, 943 446210

## La Antigua

Plaza José María Sert, 6, 943 218558

## La Brasserie Mari Galan

Zubieta, 2, 943 440770

## La Cepa de Bernardo

31 de Agosto, 7-9, 943 426394

## LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

Amplia oferta gastronómica con cocina ininterrumpida  
Pza. Gorgoibar, 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

Marcial, 48, 943 421423

## La Kabuzia

Igenda, 9 (Club Naukari), 947 36882

## La Madame

San Bartolomé, 35, 943 444269

## La Mamma Mia

S. Bartolomé, 10, 943 465293

## La Mina

(pizzería), Urbietta, 1, 943 427240

## La Perla

Paseo de La Concha, z/g, 943 462494

## LA PLATA

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

## La Rampa

Muelle, 26-27, 943 421652

## La Sebastiania

Avda. Madrid, 3, 943 478491

## La Tabla Tierra y Mar

S. Martín, 42, 943 426092

## La Tagliatella

Peña y Goñi, 5, 943 289184

## La Tagliatella

San Martín, 29, 943 427326

## La Torre de Piza

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 Txuletilla del Iraeta

Padre Larraza, 4, 943 321636

## La Sebastiania

Avda. Madrid, 3, 943 478491

## La Vaca

Andrestegi, 4, 943 317744

## La Vaca

Avda. Libertad, 40, 943 429796

## La Venta de Curro

Avda. Madrid, 32, 943 456087

## La Viña

31 de Agosto, 3, 943 427495

## La Zurri

Zabaleta, 9, 943 293886

## Lagunak

Pza. Gorgoibar, 1, 943 228133

## Las Vegas

Colón, 10, 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 Goñi, 6, 943 558256

## Lobo

31 de Agosto, 13, 943 142933

## Los Riojanos

Duque de Mandas, 47, 943 270549

## Lukainkatetx

Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 371444

## LUKAS BENTA BERRI

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

## M MARTÍN

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

## M2 Cafetería

Hondarribia, 20, 943 424169

## Playa de Ondarreta

Playa, z/g, 943 310896

## Plaza Café Buen Pastor

B. Pastor, 14, 943 445712

## Polka

Plaza Sarriena, 8, 943 056280

## Politena

S. Jerónimo, 3, 943 425779

## Portobello

Gran Vía, 12, 943 537828

## PORTUETXE

Sobrio asador templo del buen producto  
Portuetxe, 43 (Igara), 943 50 15 18

## Qing Wok

Gran Vía, esp. Zurriola, 943 286256

## Ramuntxo Berri

Peña y Goñi, 10, 943 321661

## Raviolina

Puerto, 9, 943 428745

## Recalde 57

Recalde, 57, 943 363126

## Regatta

Fuenterabia, 20, 943 424169

## Rokondo

P° de Igeldo, 57, 943 212907

## Rialto

Artikutza, 9, 943 262881

## Ricky Pollo

C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570

## Rincon

Hayes Católicos, 20, 943 405568

## ROBERTO

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

## Roja y negro

San Marcial, 52, 943 431862

## RITA

La cocina de Ismael Iglesias Esquivias  
Duque de Mandas, 48, 943 50 72 68

## Salaberria Siderria J.M° Salaberria

15, 943 456311

## Saltxipi

Calzada Vieja de Atorgueta, 3, 943 323310

## San Bartolomé

S. Bartolomé, 32, 943 437638

## San Marcial

S. Marcial, 50, 943 431720

## Sansse

S. Marcial, 37, 943 434922

## Santo Remedio

E.G. Lorca, 10, 943 085911

## Sebastián

Muelle, 14, 943 425862

## Siderria Ametz

Ametz Goikoa-Igeldo 943 217323

## Siderria Intxaurren

P. Zubiaurre, 72, 943 282074

## Sirimiri

Mayor, 4, 943 440311

## Slabon Café

Urbietta, 44, 943 464208

## SM Café

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

## Sport

Fernin Calbetón, 9, 943 426889

## Sport K

P. Julio Caro Baroja, 943 901918

## Ssua Arde Donostia

31 de Agosto, 31, 686 015479

## SUHAZI

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

## Sukalde Kultura

P° de Herri, 3, 943 227482

## Sukaldean Aitor Santamaria

S. Martín, 45, 943 563902

## Sutan dago

Otamendi Anaia, 3, 661 305314

## Syráh

P. Irún, 943 466643

## Tamboril

Pescadería, 2, 943 423507

## TATAMI

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

## Tedeno

Korta kalea, 10-Gros-, 943 273561

## Tejeria

Tejeria, 9, 943 282304

## Telepizza

Avda. Tolosa, 13, 943 313255

## Telepizza

Birmingham, 25, 943 286033

## Telepizza

Easo, 27, 943 431377

## Tendido 5

Segundo Esnaola, 38, 943 276040

## Tenis Ondarreta

P° Eduardo Chillida, 9, 943 314118

## TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokat...  
Avda. Zarautz, 85 (Loreal), 943 21 33 08

## Toki-eder

Vitoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17

## TOMÁS GROS

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

## Topa Sukalderia

Agirre Miramon, 7, 943 569143

## Tracamundo

Exadite, 4, 943 124675

## Tribuna Norte

M° Dolores Aguirre, 22, 943 276263

## Trikuharri

Matia, 35, 943 246973

## Ttun Ttun

S. Jerónimo, 25, 943 426882

## Txakolina

31 de Agosto, 22, 943 585174

## Txalupa

Fernin Calbetón, 3, 943 429875

## Txepetxa

Pescadería, 5, 943 422227

## Tximista

Pza. Constitución, 10, 943 422370

## TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar  
P° Salamanca, 1 (Parte Vieja), 943 42 42 05

## Txindoki

Gran Vía, 28, 943 325920

## Txinparta

Avda. Navarra

**Aristerrazu.** Nucleo Andatza, 13, 943 834521  
**Araide Sideria.** Ubeugun, 943 890125  
**Ashé.** P° Santo Erreka 29, 943 835311  
**Errota Casa Rural.** Oleskoaga, 943 835465  
**Iturroizena.** Plaza Goztegi, 6, 943 834272  
**Gazteategi.** Elkanu auzoa, 943 131606  
**Izarra.** Urdaneta, 943 131867  
**Izeta Asador.** P° Elkanu 4, 943 131693  
**Jauregi.** Goztegi plaza, 9, 943 868241  
**Kanua Asador.** Plaza Goztegi, 11, 943 834322  
**Leku-Eder.** Urdaneta Auzoa, 943 132373  
**Portu Asador.** Santiro Erreka, 943 894434  
**Sabrota Sideria.** P° Santiago, 943 835738

## AIZARNAZABAL

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

## ALBIZTUR

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

### ELANE

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

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

## ALEGIA

**Eizmend.** San Juan, 52, 943 653098  
**Hilario Berri.** S. Juan, 55, 943 654819  
**Iskaina.** S. Juan, 59, 943 653097  
**Kurpil.** Larratiz auzoa, 35, 943 506903  
**Route 33.** Polig. Bazurka, 1, 943 698604

### TXINTXARRI

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

## ALKIZA

**Alkizako Ostakua.** San Martin Plaza, 943 691836  
**Inazio Urzuzola.** Arana Bailara, 18, 658 734471

## ALTZAGA

**Altzagarte.** Altzaga disem, 18, 943 884196

### OLAGI SAGARDOTEGIA

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

## ALTZO

### ALTZOKO OSTATUA

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

**Arandia.** Segorbeze etxea, 943 652262

## AMEZKETA

**Arkaitze.** Plaza Beltzaren, 1-8, 943 655848  
**Beartzana.** Bartolome Deunaren, 943 650695  
**Txindoki.** Erreka Aldai, 8, 943 853197

## ANDOAIN

**Ainaxa.** Martin Ugaldé, 4, 943 50 83 52  
**Arleta.** Arteta, 5, 943 530094  
**Bámbola** (pizzeria), Plaza Goiko, 7, 943 300289  
**Buruntza.** Kale Txiki, 15, 943 576308  
**Hiru.** Juan Bautista Erra, 24, 943 539360  
**Irunberri.** Nagusia, 39-41, 943 590532  
**Iturri.** Pza. Bazkardo, 8, 943 594044  
**Gaztáñaga Sideria.** P° Buruntza, 943 591968  
**Goiburru Club.** San Esteban auzoa, 943 300845  
**Leizaran.** Kale Berria, 38, 943 593205

**Mizpiradi Sideria.** P° Leizotz, 943 593954  
**San Esteban.** Gobiuru Auzoa, 943 590663  
**Traineru.** Kale Nagusia, 6, 943 593692  
**Txalaka.** Alta Laramendi, 943 591604  
**Txertota.** Gobiuru, 943 590721

## ANOETA

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

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

## ANTZUOLA

**Arin.** Kaleberren, 7, 943 537325  
**Haitz-Garbi.** Kaleberren, 15, 943 787051  
**Larrea.** Kaleberren, 17, 943 787068  
**Leku Berri.** Immo Auzoa, 943 766094  
**Ongi Etorri.** Buztintzu, 9, 943 766349

## ARAMA

### TOKI ALAI

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

## ARETXABALETIA

**Aretz Taberna.** Markole, 5, 943 791467  
**Anduaga.** Araba Ibilbidea, 31, 943 791047  
**Basabe.** Polig. Industrial, 943 799184  
**Berri Taberna.** Durana, 26, 943 792067  
**Bodegaa.** Nafarroa, 17, 943 792045  
**Goyaran.** Solhauendi, 8, 943 504223  
**Gurea.** Durana, 32, 943 792064  
**Hirusta.** Plaza Iargi, 943 790657  
**Ibarra.** P° Araba, 29, 943 791803  
**Matikua.** P° Azatza, 943 791668  
**Zaraia.** P° Araba, 20, 943 798895

## ARRASATE

**Aldape.** Iturriotz, 41, 943 796369  
**Aldega.** P° Garagartza, 943 791181  
**Bittori Asador.** Araba Etorbidea, 3, 943 795582  
**Boliñete Asador.** Zarugalde, 24, 943 793991  
**Buenenue.** Jokin Zaitegi, 6, 943 797960  
**Casado** (pizzeria), Arimazuri, 2, 943 794564  
**Cafeteria Express.** Maialako, 8, 943 796514  
**Dragon Oriental.** Araba Etorbidea, 3, 943 712500  
**Elizondo.** Garagartza Auzoa, 943 791599  
**Eroski.** Musakola auzoa, s/n, 943 795569  
**Errastikua.** Bedoña, 18, 943 791013

### EXKIÑA

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

**Gaindiegi.** Lapurdi, 4, 943 797060  
**Goiz Alde Degustation.** Iturriotz, 33, 943 791115  
**Gran Muralra.** Otalora, 36, 943 791195  
**Hilaran.** Plaza Larrea, 5, 943 770169  
**Kanporan.** Kanporan Gaiña, 943 582912  
**Kataide.** Poligono Kataide, 943 791780  
**Larriñete.** P° Udala, 943 792215  
**Loratze.** Iturri, 7, 943 790467  
**Lukas Zerkaostea.** Iturriotz, 11, 943 794879  
**Meneta.** Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531  
**Mesón Manolo.** Báñez, 3, 943 792240  
**Muxibar.** Bizkaia Etorbidea, 943 791125  
**Pildain.** Udala Plaza, 943 791165  
**Rumba.** Iturriotz, 20, 943 792000

**SANTA ANA HOTELA**  
 Cocina tradicional con toques de autor  
 P° Urbizar, 37, 943 79 48 39

**Sara Merenderue.** Meatezkeria, 943 771586  
**Taxka.** Otalora Lizenziaduna, 18, 943 080415  
**Txirrita Taberna.** Gosalbizar auzoa, 943 791035  
**Txoko II.** Otalora Lizenzi, 12, 943 796560  
**Txondorra.** Bizkaia etorbidea, 9, 943 794276

**Urkape.** Otalora, 943 772004  
**Ugaran.** Garagartza, 2, 943 797658  
**Urrin.** Urbizar Etorbidea, 22, 943 799524  
**Uxarte.** P° Udala, 943 791250

## ASTEASU

**Iturri Ondo.** Herriko Plaza, 5, 943 891331  
**Izurtzu Asador.** Alto de Andazarrate, 943 580866  
**Patzine.** Errementari, 1, 943 691025  
**Sarasola Sideria.** Bebalaira auzoa, 943 690283

## ASTIGARRAGA

**Akelenea Sideria.** Camino Oialume, 57, 943 333333  
**Alorrenea Sideria.** Camino Petritegi, 4, 943 336999  
**Amets.** Poligono 26, 943 551838  
**Artoia Sideria.** Ioltra Bidea, 19, 943 557296  
**Astarbe Sideria.** Txontokietia, 13, 943 551527  
**Beizama Hostal.** Pza. Ergobia, 12, 943 550042  
**Bereziartua Sideria.** Beren Aran etxea, 943 555798  
**Buenaventura Sideria.** Cam. Altza, 943 659 100392  
**Buko Taberna.** Tomás Alba 2, 943 551204  
**Ekaitz.** Tomás Alba, 9, 943 553943  
**Ergobia Sideria.** Ergobia plazatxoa, 19, 943 553301  
**Etxeberria Sideria.** Santiago-Enea Baseria, 943 555697  
**Gartzategi Sideria.** P° Martutene, 139, 943 469674  
**Goiko Iturri.** Foru Enparantza, 1, 943 557867  
**Gurutzeta Sideria.** Camino Oialume, 63, 943 552242  
**Ibai-Lur.** Nabarra Olatz, 1, 943 332555  
**Ikatz Taberna.** Mayor 32, 943 554989  
**Iretza Sagardotegia.** Iroia ibilbidea, 25, 943 330030  
**Irigoin Sideria.** Iparalde Bidea, 12, 943 550333  
**Kako.** Mayor, 19, 943 551741  
**Kizki Bokategia.** Mayor, 29, 943 330647  
**Larrarte Sideria.** Caserio Mufargori, 943 555647  
**Las Vegas.** Errekabatu plaza, 2, 943 553498  
**Lizeaga Sideria.** Caserio Gartzategi, 943 468290  
**Matxa.** Nagusia, 40, 943 550038  
**Menditxo.** Bida Bidea, 943 357202  
**Mendizabal Sñr.** Sagardotegi Zaharra Alda, 943 555547  
**Mikaela.** Nagusia, 18, 943 551007  
**Mina Sideria.** Txontokietia, 943 555220  
**Oialume Zar Sideria.** M. Arrozendi, 16, 943 552938  
**Oiarbide Sideria.** P° Astigarraga, 943 553199  
**Petritegi Sideria.** Petritegi Bidea, 943 545718  
**Rezola Sideria.** Caserio Ioltra, 12, 943 556637  
**Roxario.** Nagusia, 36, 943 551138  
**Sarasola Sideria.** Camino Oialume, 14, 943 555746  
**The Robin Taberna.** Apeztegia Plaza, 3, 943 332842  
**Txinguri Berri.** Domostoko Ibilbidea, 30, 943 333944  
**Yalde.** Camino Oialume, 34, 943 330550  
**Zapiain Sideria.** Errekabatu Etxea, 943 330033

## ATAUN

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

### URBITARTE SAGARDOTEGIA

Tolara Sideria y Asador abierto todo el año  
 Ergobia, 6, 943 180119

**Victor.** Heribarrera, 71, 943 180033

## AZKOITIA

**Abaraxka.** Altamira, 5, 943 814315  
**Altote Zahar.** Madariaga auzoa, 943 851186  
**Bai-Azkoitia.** Julio Urkijo, 11, 943 820851  
**Basterretxe.** Basterrete Industrialdea, 943 851061  
**Errexil.** Kale Nagusia, 95, 943 852688  
**Geltzoki.** Irendibaren Zumardia, 9, 943 852228  
**Ibaiondo.** Nagusia Kalea, 943 850771 (Pintxoak)  
**Isidro.** Ainguru kalea, 16, 943 852003  
**Iturri.** Kale nagusia, 120, 943 850017  
**Itzari.** Aizpurutxo auzoa, 943 852630  
**Joseba.** Aizkoiki, 18, 943 853412  
**Koxka.** Kale nagusia, 92, 943 851196 (Pintxoak)  
**Laja.** Santa Cruz auzoa, 20, 943 851412  
**Laramendi Torrea.** Donibane, 10, 943 857666  
**Latz.** Kale Nagusia, 55, 943 851319  
**Maitte.** Ugarte 75 Industrialdea, 943 851103  
**Martitte.** Martitte auzoa, 943 857332

**Otarre.** Madariaga auzoa, 943 853756  
**San Agustín.** Aizpurutxo auzoa, Tel.943 853492  
**Suhari.** Altzibar etorbidea, 9, 943 025714  
**Ttakun.** Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)  
**Txikigolf.** Ixerioia auzoa, 943 851008  
**Zurt.** Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

## AZPEITIA

**Ametza.** Jose Artetxe, 12, 943 810662 (Pintxoak)  
**Añeta.** Elosiaga auzoa, 943 943 812092  
**Auntxa.** Barrena kalea, 14, Urrestilla, 943 815754  
**Baigera I.** Enparan kalea, 6, 943 814464  
**Baigera II.** Salbe auzoa, 34, 943 812389  
**Bost.** Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak)  
**Diz-diz.** Enparantza nagusia, 1, 943 810097  
**Eskaute Ostata.** P° Larraizpe, 24, 943 811128  
**Etxe-Zuri.** Perez Arregi, 19, 943 026556  
**Iraurgi.** Ildofonso Gurrutxaga, 10, 943080416  
**Jai Alai.** Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271  
**Junxto Txiki.** Jose de Arteite, 17, 943 150311  
**Kiruri.** Loidiako auzoa, 24, 943815608  
**Landeta.** Landeta auzoa, 12, 943810959  
**Larrañaga.** Urrestilla bidea, 943 943 81180  
**Lau Bide.** Landeta, 2, 943816878  
**Loiola Hotel.** Loidiako Hiribidea, 47, 943 151616  
**Onandarbi.** Harzulu, 48, 943 812071  
**Ongi-Etorri.** Salbe, 21, 943 150869 (Pintxoak)  
**Orbegoso.** Nuarbe auzoa, 943 810509  
**Mendizabal.** Landeta Hiribidea, 16, 943 81 20 01  
**Osaspi.** Jose Antonio Agirre Plaza, 67, 943 026860  
**Pastorkua.** Jose Artetxe, 13, 943811857 (Pintxoak)  
**Patzko.** Pablo VI, 16, 943812040 (Pintxoak)  
**Pizzo Spring.** Itxaki Apizua, 6, 943816312  
**Saizate Zahar.** Elosiaga auzoa 353, 943 813442  
**Sanagustin Kulturunea.** Plaza Nagusia, 5, 943 105220  
**Uragua.** Loida auzoa, 7, Tel. 943 812543  
**Xoxoteko Anderka.** Xoxote, 943 851007  
**Zuhaitz.** Erteke, 943 151634

## BEASAIN

**Artzi Enea.** Andre Mari, 15, 943 163116  
**Atsegin Hamburguesak.** Zaldizurreta, 1, 943 882122  
**Basakana.** J. Miguel Iturrutzu, 11, 943 882023  
**Batzoka.** Kale Nagusia, 26, 943 088655  
**Bideluze.** Pza. Bideluze, 1, 943 088597  
**Black Label.** Juan Iturrakale Kalea, 1, 943 088889  
**Eronka.** Sengere Martakalegna, 943 122026  
**Goierriaidea.** Carretera GI-634, Km. 1,5, 943 881940

### DOLAREA HOTELA

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

**Iparra Taberna.** Zaldizurreta, 3, 943 161673  
**Irizar etxea.** Navarro Larraetegi, 13, 943 161673

### KATTALIN ERRETEGIA

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

**Kikara Lounge Bar.** Dolarea, 1, 943 886234

**Niza.** Nafarroa Etorbidea, 51, 943 881076

**Ongi Etorri.** Oriamendi, 40, 943 889907

### ORIENT BERRI

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

**Plazate.** Pza. San Martin, 943 882997  
**Tri Tia.** Nagusia, 18, 943 880000  
**Txanxanagorri.** J. Miguel Iturrutzu, 7, 943 866949

### URKIOLA

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

**Xerbera.** Nafarroa Etorbidea, 21, 943 888829

## BEIZAMA

**Ostatu-Zaharra.** Beizama, 943 150788

## BELAUNTZA

**Belauntzako Ostakua.** Hiriburu, 23, 943 904590  
**Herriko Taberna.** Hiriburu, 943 670828



Venta de Belauntza. Leitzako Erepidea, 21. 943 672828

## BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

## BERGARA

Agirreñeña. Ibarra, 2. 943 762145  
 Azpeitxi. Arane Erreka, 13. 943 765500  
 Batzokoa. Batzoka, 2. 943 253704  
 Boko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574  
 Dragón Oriental. Fraixkuzuri, 7. 943 250677  
 Etxagi. Mahasterreka, 8. 943 765312  
 Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086  
 Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845  
 Irah. Amillaga, 23. 943 761559  
 Jm. Santalaitz, 5. 943 760899  
 Pol-Pol. Domingo Itala, 16. 943 763001

### SIRIMIRI

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

Tarfuto. San Juan, z/g. 943 763551  
 Toki-Ona. Matxategi, 1. 943 763953  
 Torrekua. Ibargarai Hiribidea, 37. 943 538997  
 Txarrantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584  
 Zabala Holak. Ibarra, 14. 943 762007  
 Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106  
 Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

## BERROBI

### IRIARTE

Cochinitillo, producto de cercanías y terraza  
 J. M. Gokoibetza, 34. 943 68 30 78

## BIDANIA-GOITZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

## BIDEGOIAN

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

## DEBA

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297  
 Aztoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662  
 Aiztina. Aiztina bidea, 6. 943 121854  
 Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590  
 Calbetón. Hondartzta, 7. 943 191970  
 Errota Berri. Ibaspe Auzoa, z/g. 943 199423  
 Igarza. J. M. Ostolaza, 9. 943 191197  
 Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473  
 Lastur. Plaza S. Nicolás, 9. 943 199033

### MAZZANTINI

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

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377  
 Santuram. Mardari, z/g. 943 199397  
 Urburu. Elburri auzoa, 2. 943 192337  
 Zalburdi. Pza. Arkaitain 1. 943 192003  
 (Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

## EIBAR

Aginasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608  
 Astelena Gastroteka. Ezastino, 7. 943 20 70 32  
 Aiztin Asador. Pº Aiztina, 6. 943 121854  
 Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206753  
 Briñipañe. Iñorbio Etxebarria, 16. 943 821341  
 Chalcha. Isasi, 7. 943 121126  
 Eskarne. Aragueta, 4. 943 121650  
 Fotxtxer. Plaza Barria, 6. 943 121255  
 Iruki Sagardotegia. Ayda. Otaloa, 3. 943 206844  
 Iuka. Ctra. Arrate, 8. 943 701292  
 Jaiki. Txanba-Zelai, 16. 943 207081  
 Josean Cafetegia. Paseo Urkiza, 22. 943 200608  
 La Jara. Sarasueta, 5. 943 254360  
 Maitane. Campo de tiro. Pº Arrate, 5. 943 208959

Maixa. Calbetón, 8. 943 207730  
 Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222  
 Nuevo. José Antonio Iñurrioz, 1. 943 567306  
 Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756  
 Ongi Elzori. Iñorbio Etxebarria, 21. 943 207007  
 Ordeña Hamburgueseria. Pº Urkiza, 24. 943 120792  
 Palacio Oriental (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899  
 Slow. Ego Gain, 10. 943 254133  
 Su Berroa. Bista Eder, 11. 943 477779  
 Txoko. Urnaga plaza, 10. 943 207010  
 Urkizu. Pº Urkiza, 12. 943 257275  
 Zubi-Gain. Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

## ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

## ELGETA

Bola-Toki. Artekalde, 4. 943 768284  
 Espalioa. Maala, 4. 943 789005  
 Inia. San Roke, 2. 943 768283  
 Oñakorta. Añola Auzoa. 943 176122  
 Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

## ELGOIBAR

Ametza. San Inazio, 2. 943 530465  
 Asgi. Urarandzi, 17. 943 742838  
 Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

### BEAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezanarro, 15. 943 058335  
 El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771  
 Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230  
 Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580  
 Gran Siglo. Uperantza, 3. 943 031185  
 Ibañ-Ond. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028  
 Iñorrio. Pedro Muguruza, 2. 943 740015  
 Iturri. Kalegoien Plaza, 5. 943 257448  
 Kaixa. San Francisco, 50. 943 531606  
 Karakate. Olasope, 2. 943 741244  
 Kebab. Bernardo Ezanarro, 15  
 King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031  
 La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500  
 La Perla. P. Muguruza, 39. 943 145714  
 Lambroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806  
 Lerun. Polígono Lerun, 3. 943 743196  
 Maala. P. Muguruza, 2. 943 257421  
 Maleta. San Francisco, 60. 943 254537  
 Mendite. Santa Clara, 14. 943 252511  
 Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744  
 Olaso. Olaso, 15. 943 743185  
 Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435  
 Salento. P.M. Urzunzo, 10. 943 740196  
 San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010  
 San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25  
 Siga. Xivilion, 1. 943 748531  
 Tantaika. Alta Aguirre Plaza, 5. 943 030736  
 Txarriñdu. Amaranbide, 1. 943 740793  
 Urkioia. San Francisco, 8. 943 046209  
 Usatorre. San Antolín, 6. 943 741799  
 Usua. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028  
 Viento Sur. Bernardo Ezanarro, 17. 943 033453  
 Vinoteca Mahats. Kalegoien Plaza, 3. 943 740809

El Bichito. Bernardo Ezanarro, 15. 943 058335  
 El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771  
 Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230  
 Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580  
 Gran Siglo. Uperantza, 3. 943 031185  
 Ibañ-Ond. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028  
 Iñorrio. Pedro Muguruza, 2. 943 740015  
 Iturri. Kalegoien Plaza, 5. 943 257448  
 Kaixa. San Francisco, 50. 943 531606  
 Karakate. Olasope, 2. 943 741244  
 Kebab. Bernardo Ezanarro, 15  
 King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031  
 La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500  
 La Perla. P. Muguruza, 39. 943 145714  
 Lambroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806  
 Lerun. Polígono Lerun, 3. 943 743196  
 Maala. P. Muguruza, 2. 943 257421  
 Maleta. San Francisco, 60. 943 254537  
 Mendite. Santa Clara, 14. 943 252511  
 Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744  
 Olaso. Olaso, 15. 943 743185  
 Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435  
 Salento. P.M. Urzunzo, 10. 943 740196  
 San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010  
 San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25  
 Siga. Xivilion, 1. 943 748531  
 Tantaika. Alta Aguirre Plaza, 5. 943 030736  
 Txarriñdu. Amaranbide, 1. 943 740793  
 Urkioia. San Francisco, 8. 943 046209  
 Usatorre. San Antolín, 6. 943 741799  
 Usua. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028  
 Viento Sur. Bernardo Ezanarro, 17. 943 033453  
 Vinoteca Mahats. Kalegoien Plaza, 3. 943 740809

## ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704  
 Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271  
 Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654  
 Aker. María Lezo, 1. 943 516104  
 Benito. Santxoenea, 22. 943 511085  
 Borda Berri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274  
 Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047  
 Dosira. Alfonso XI, 10. (C.C. Nissen). 943 513451  
 Desnorte. Sideriaria. Zabaldea, 8. 943 587611  
 Egiburu. Zabalbide-Zentelari, 943 341831

Egi-Luze Sideriaria. Pº Zabalbide. 943 523905  
 Eguzki. Orereta, 2. 943 341225  
 El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701  
 Erreka. Zabalbide, z/g. 943 515913  
 Errenteriko Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468  
 Frantilla. Astigarragabentak. 943 511445  
 Frantilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418  
 Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035  
 Gaztelu Holak. Andra Mari, 6. 943 511084  
 Gran Murala (chino). Ayda Navarra, 75. 943 521363  
 Gurkale. Txirritia, 1. 943 003195  
 Irrintzi. Kapitán Enea, 943 511086  
 Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469  
 KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404  
 Juli. Viteri, 27. 943 510002  
 La Cepa. Viteri, 26. 943 511081  
 Lapiko. Cors. Ikua, 5. 665 755540  
 Lapurdiko Pizak. Ikuaa Korsarioa, 18. 943 020637  
 Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046  
 Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441  
 Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273  
 Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392  
 Merino. Sorginbuitu, 23. 943 529614  
 Mesón Extremeño. Pº Iñieria, 3. 943 511033  
 Mikel. Arduri, 11. 943 522536  
 Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455  
 Oarso Sideriaria. Zubiaurre, 943 515566  
 Onena. Zabalbide, 2. 943 527997  
 Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105  
 Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193  
 Perurera. Astigarragabentak. 943 515252  
 Pizza Sprint. Morroñegileta, 5. 943 522000  
 Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124  
 Sindikato. Madriena kalea, 38. 943 346183  
 Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055  
 Sutondo. Polig. Mast-Loidi, z/g. 943 344290  
 Taj Mahal. Sorginbuitu, 23. 943 529614  
 Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651  
 Tey. S. Marcos, 4. 943 511052  
 Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992  
 Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045  
 Viteri. Viteri, 39. 943 510086  
 Xera Gastroteka. C.C. Nissen, 943 344875  
 Zabalbide. Pº Zabalbide, z/g. 943 519001  
 Zubia. Gabierrota, 3. 943 511525  
 Zuket. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

Egi-Luze Sideriaria. Pº Zabalbide. 943 523905  
 Eguzki. Orereta, 2. 943 341225  
 El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701  
 Erreka. Zabalbide, z/g. 943 515913  
 Errenteriko Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468  
 Frantilla. Astigarragabentak. 943 511445  
 Frantilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418  
 Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035  
 Gaztelu Holak. Andra Mari, 6. 943 511084  
 Gran Murala (chino). Ayda Navarra, 75. 943 521363  
 Gurkale. Txirritia, 1. 943 003195  
 Irrintzi. Kapitán Enea, 943 511086  
 Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469  
 KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404  
 Juli. Viteri, 27. 943 510002  
 La Cepa. Viteri, 26. 943 511081  
 Lapiko. Cors. Ikua, 5. 665 755540  
 Lapurdiko Pizak. Ikuaa Korsarioa, 18. 943 020637  
 Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046  
 Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441  
 Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273  
 Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392  
 Merino. Sorginbuitu, 23. 943 529614  
 Mesón Extremeño. Pº Iñieria, 3. 943 511033  
 Mikel. Arduri, 11. 943 522536  
 Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455  
 Oarso Sideriaria. Zubiaurre, 943 515566  
 Onena. Zabalbide, 2. 943 527997  
 Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105  
 Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193  
 Perurera. Astigarragabentak. 943 515252  
 Pizza Sprint. Morroñegileta, 5. 943 522000  
 Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124  
 Sindikato. Madriena kalea, 38. 943 346183  
 Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055  
 Sutondo. Polig. Mast-Loidi, z/g. 943 344290  
 Taj Mahal. Sorginbuitu, 23. 943 529614  
 Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651  
 Tey. S. Marcos, 4. 943 511052  
 Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992  
 Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045  
 Viteri. Viteri, 39. 943 510086  
 Xera Gastroteka. C.C. Nissen, 943 344875  
 Zabalbide. Pº Zabalbide, z/g. 943 519001  
 Zubia. Gabierrota, 3. 943 511525  
 Zuket. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

## ERREZIL

Antonoren borda. Zelatun. 943 814081  
 Borondegí. Errezil gunea, 2. 943 151728  
 Letea. Letea, 943 812887  
 Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524  
 Granada. Granada Baserria, 943 815355  
 Trintxera. Letea, 14. 943 681206

## ESKORIATZA

Benta-Moz. Gaztañadi, 21. 943 714822  
 Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720  
 Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345  
 Otzeta. Aranzubazala, 9. 943 715190  
 San Miguel. Apoteaga elizatea, 943 714871  
 Txalaparta. Aranzubazabala, 26. 943 715046

## EZKIO

AGIRRE ETXEA  
 Nueva etapa de un clasico del Alto Urola  
 Bº Sta Lucia, 50. 943 72 29 86

Argindegi Ostatu. Argindegi etxea, Ekio. 943 720267  
 Anduaga. Industrialdea, pat. 1. 943 041007  
 Labekoa Berri. Bº Sta. Lucia. 943 722552

### TOPA

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

## GABIRIA

Atzoria Erregeta. Pº Atzoria, z/g. 943 733622  
 Korta. San Lorenzo, 943 887186  
 Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243  
 Oñe. Larratz Bidea, z/g. 943 889848

## GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455  
 Alda-Bier. Aldamar, 20. 805 701679  
 Anona Maria. Katrapona, 2. 687 965313  
 Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412  
 Azkue. Alto Meagas, z/g. 943 135000  
 Balaerri. Portua, z/g. 943 580891  
 Elkano. Herregeta, 2. 943 140024  
 Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017  
 Getaka. Nagusia, 35. 943 021613  
 Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800  
 Iribar. Nagusia, 34. 943 140406  
 Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021  
 Ixaspe. Nagusia, 8. 943 504020  
 Kaia-Kaibe. General Arana, 4. 943 140500  
 Katrapona Kantina. Katrapona Plaza  
 Kasu. Nagusia, 14. 943 252471  
 Ketari. Txorintxe, 27. 943 140194  
 Mahasti. Elkano, 943 140906  
 Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

### POLITENA

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

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

## HERNANI

Akarregi Sideriaria. Akarregi Baserria. 943 553495  
 Alberdi Sideriaria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019  
 Alzueta Sideriaria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502  
 Aralar. Zapa, 8. 943 331506  
 Arrigain. Sta. Bárbara, 67. 943 550097  
 Artzi. Zikuñaga Bailara, 57. 943 330455  
 Belazarte Etxea. Ctra. Goizuetza, km 9,5. 943 331569  
 Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196  
 Deportivo. Kardabaz, 36. 943 552629  
 Elorabi Sideriaria. Osiñaga Bailara, 13. 943 336890  
 Errioguarda-Enea. Iñurriaga, 13. 943 330291  
 Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267  
 Euskal Pinta. Larremendi, 3. 943 33337  
 Fogollaga. Pº Eñeñu, 38. 943 550031  
 Galizia Etxea. Pº Zikuñaga, 57. 943 556124  
 Gran. Nafar, 10. 943 550022  
 Goiko-Lastola Sideriaria. Eñeñu, 89. 943 553272  
 Gunea. Argarain, 2. 943 332529

Gure Ametsa. Pol. Ezago, 5. 943 330986  
 Irubide. Epele, 7. 943 552480  
 Ixasburu Sideriaria. Osiñaga. 943 556879  
 Iturralde. Pº Eñeñu, 50. 943 330461  
 Izar. Polig. Lastola, z/g. 943 550640  
 Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034  
 Karrore. Juan de Urbitea, 15. 943 552607  
 Larre-Gana Sideriaria. Pº Eñeñu, z/g. 943 555846  
 Lekuzarra Bodega. Zikuñaga, 84. 943 556555  
 Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509  
 Olaitzola Sideriaria. Pº Osiñaga, 38. 690 698484  
 Kixikal. Nagusia, 15. 943 336999  
 Otsua-Enea Sideriaria. Pº Osiñaga, 35. 943 556894  
 Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550039  
 Rioja. Nagusia. 943 550026  
 Rufino Sideriaria. Akerengi, 7. 943 552739  
 Sansonategi. Martindiegi, 13. 943 33 15 72  
 Santa Bárbara. Pº Sta. Bárbara, 2. 943 331387  
 Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481  
 Suharti. Galaretza, 943 335695

### TRIPONTZI

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

Triponziti. Kardabaz, 11. 943 555724  
 Txintxua. Pº Zikuñaga, 76. 943 552199  
 Ugaldetxo. Pagoaga, 19. Eñeñu. 943 552040

**Zelaia Siderria** B° Martindegi, 29. 943 555851  
**Zumardi** Okiloga, 27A. 943 330556  
**Zumardia** Nagusia, 50. 943 551633

## HERNIALDE

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

## HONDARRIBIA

**Abarka** P° Baserriar, 36. 943 641991  
**Aeropuerto** Gabarrini, 27. 943 668508  
**Ainere Asador** Nagusia, 31. 943 643500  
**Alameda** Minasoreta, 1. 943 642789  
**Aleandre** San Pedro, 26. 943 642772  
**Amu Lar** Issasargi kalea, 943 644362  
**Antoniola Merendero** Santiago, 47. 943 640059  
**Antxia** San Nicolás, 943 641880  
**Arate Asador de pollos** P° Butrón, 12. 943 644989  
**Ardoa Vinoteka** San Pedro, 32. 943 643169  
**Ardua** Foru Kalea, z/g. 943 644155  
**Arrantzale Txoko** S. Pedro, 21. 943 643034

### ARRAUN ETXEA

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

### ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar  
 P° de Butrón, 3. 943 57 85 19

**Arroka Berrí** Higuer Bidea, 6. 943 642712  
**Baltestean** Arkoli-Santiago, 39. 943 641420  
**Batzoki Merendero** Alameda, 943 645364  
**Beko-Erota** Jaizubia, 943 643194  
**Camping Jaizkibel** Ctra. Guadalupe, 943 641847  
**Casa Manolo** Amute, 39. 943 642732  
**Cofradía de Pescadores** Puerto Refugio, 943 64212  
**Conchita** S. Pedro, 33. 943 640497  
**El Curryteco Danontatz** Denda Kalea, 943 646597  
**Garro Verde** Minatera, 3-4. 943 537779  
**Enbata** Zuloaga, 5. 943 641454  
**Erandeona** Camino Guadalupe, 943 642933  
**Gaxen** Matxin de Arzu, 11. 943 641462  
**Goxodenda** S. Pedro, 79. 943 641952  
**Gran Sol** S. Pedro, 65. 943 642701  
**Guiel** P° Amute, 943 643297  
**Gure Etxea** S. Pedro, 34. 943 645597  
**Humareda Pescadores** Zuloaga, 12. 943 642738  
**Hondar** Zuloaga, 20. 943 642793  
**Horize** Santiago, 45. 943 640455  
**Horike Jaizkibel** Baserriar Etorbi, 1. 943 646040  
**Ignacio** S. Pedro, 20. 943 643557  
**El Cap** Minatera, 82. 943 643532  
**Itxaspe** S. Pedro, 40. 943 644940  
**Ixtropena** S. Pedro, 67. 943 641197  
**Justiz Merendero** P° Montaña, z/g. 943 645557  
**Kai-Zaharra** Almirante Alonso, 12. 943 642784  
**Kaleña** Itxasargi, 4. 943 111965  
**Kalifornia Hamburgueria** Santiago, 65. 943 642552  
**Kuluxkuxa** S. Pedro, 19. 943 642440  
**Kupela** Zuloaga, 12. 943 644025

### LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía  
 B° Arkolia, 33. 943 64 63 09

**Larra** Damarri, 4. 943 642704  
**Lekuna** S. Pedro, 45. 943 642762  
**Lokate Siderria** Bidasoa, 19. 943 645880  
**Loreduana** Berrí Santiago, 67. 943 643298  
**Mahasti** Nafarroa Behera, 2. 943 569132  
**Maitane** Javier Ugarte, 6. 645711  
**Maiu** S. Pedro, 35. 943 642771  
**Mañoli Asador** Santiago, 63. 943 643712  
**Oliruta Apiz Siderria** Jaizubia, 21. 943 643708  
**Onarratz** 7 de Septiembre, 943 642799  
**Ortazar Cerveceria** Itxasargi, 12. 943 642374  
**Pizzeria Portuko** P° Butrón, 943 645655  
**Rafael** S. Pedro, 10. 943 642734  
**Sardara** San Pedro, 10. 943 030301  
**Sebastián** Nagusia, 11. 943 640167  
**Sugar** Nafarroa Behera, 1. 943 645408  
**Sutan** B° Jaizubia, 266. 943 116000  
**Txantxangorri** S. Pedro, 27. 943 642102

**Txori** P° del faro 56, bis. 943 644170  
**Urdaie** Santiago, 75. 943 644614  
**Urdin Marisqueria** Bidasoa, 10. 943 644614  
**Yola Berrí** S. Pedro, 22. 943 645611  
**Zabalza** S. Pedro, 43. 943 642736  
**Zeria** S. Pedro, 23. 943 642780

## IBARRA

**Danon Txokoa** Euskal Herria, 12. 943 675542  
**Eluska** Euskal Herria, 5. 943 671374  
**Itzakun** Monte Iaskun, z/g. 943 675017  
**Karlitz** Euskal Herria, 43. 943 675636  
**IDIAZABAL**  
**Alai Hostal** Alto de Etxegarate, z/g. 943 187655  
**Guardi** Guardi poligona, 943 801918  
**Pilarrene** Nagusia, 52. 943 187886

## IKAZTEGIA

**Begiristain Siderria** Caserio Iturizotz, 943 652837  
**Ostatsu** San Lorenzo, 7. 943 655892  
**Zubiurre** Deseminaro, 13. 943 654876

## IRUN

**Afaldegi Bistrotka** B° Olaberria, 49. 943 631964  
**Aialde** Ayda, Jaizubia, 943 630440  
**Aiarna Hotel** Ayda, Iparralde, 51. 943 635700  
**Aitor Asador** Juncal Landabandir, 7. 943 624477  
**Albaida Asador** Ayda, Iparralde, 42-44. 943 630768  
**Alfapa** Pinar, 1. 943 616033  
**Alto de Arretxe** Ayda, Elizate, 35. 943 627438  
**Aia** Pza. Urlandia, 943 508281  
**Anaka Berrí** Asador, Peñas de Aia, 7. 943 611300  
**Anastasio** Serapio Mújica, 943 615048  
**Antxon** Pza. San Juan, 943 630512  
**Aria** Darío de Regojos, 13. 943 624713  
**Atalaia** Antzondo, 69. 943 635518  
**Bakar** Antzon, 13. 943 242148  
**Baserri** Ertotzar, z/g. 943 627907  
**Baserri Asador** Berrotarzen, 45. 943 627745  
**Bidasoa** Virgen Milagroa, 3. 943 619913  
**Bidasoa Asador** Virgen Milagroa, 3. 943 632843  
**Bierhaus Virginia** Luis Mariano, 7. 943 622040  
**Bikote** Pilar, 1. 943 633706  
**Bi-Miren** Behobia, z/g. 943 626251  
**Biribil Palmera** Bertsolari Urtizte, 12. 943 630570  
**Borde Txiki Ibarra** B° Meaka, 6. 943 630914  
**Cerveceria Boulevard** Pza. Antzerian, 11. 943 536918  
**Burger King** C.º Mendibil, 943 639614  
**Cantina Maricheli** C.º Txingudi, 943 628945  
**Casa Barandiarán** Polio Sorozarta, 3. 943 610262  
**Casa Merino** Av. Iparralde, 57. 943 625703  
**Chicken** S. Santiago, 16. 943 621429  
**Ciaboga** P° Colón, 46. 943 619507  
**Café Irun** Letxuborro, 49. 943 637377  
**Colón** Colón Ibilbidea, 62. 943 039146  
**Córner** Cº Fueros, 2. 943 621954  
**D-Vora-Vora Hamburg** C.º Txingudi, 943 635187  
**Danako** Alzuaitza, 21. 943 118924  
**Disco** Cipriano Larragaia, 2. 943 615931  
**Don Jabugo** Plaza del Ensanche, 8. 943 615089  
**Don Jabugo** C.º Txingudi, Local 12. 943 628867  
**Eguzki** Cipriano Larragaia, 4. 943 616794  
**Eguzki** J. Talharnas Landabandir, 9. 943 630185  
**Elcano** Jose Egino, 9. 943 660014  
**Erota Berrí** Bertsolari Urtizte, 12. 943 630481  
**Etxebenea** B° Olaberria, 51. 943 621962  
**ETH Hotel** Komete Sarea, 5. 943 634100  
**Faisán** C.º Behobia, 17. 943 621026  
**Feliz Manso Ibarra** B° Meaka, 9. 943 84 19 64  
**Ferton** S.º Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766  
**Fuenterriaga F66** Fuenterriaga, 3. 943 616028  
**Gambirinus** C.º Txingudi, 943 626662  
**Gascón** Ayda, Puñana, 4. 943 616064  
**Gaztelumendi** Pza. San Juan, 943 630512  
**Gran Muraldi** Adunana, 5. 943 613178  
**Gure Borda** J. Etxebarri, 943 632915  
**Gure Etxea** Teodoro Murgia, 8. 943 625955  
**Han-Bar** Mayor, 3. 943 628790  
**Iz Bar** Luis Mariano, z/g. 943 628880  
**Ibaiondo** J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888

**Ibarlako Olagorri** B° Meaka, 21. 943 621848  
**Ibis Hotel** Ayda, Letxuborro, 77. 943 636232  
**El Capo** C.º Mendibil, 943 639615  
**Indian Palace** Sta. Elena, 4. 943 632184  
**Iñaki Asador** Santiago, 34. 943 630993  
**Iñaki** Gabiria, 3. 943 635217  
**Iñigo Lavado** Ficoza, 943 639639  
**Irungo Atseginia** S.º Marcial, 9. 943 628934  
**Irueta** Pza. Urlandia, 4. 943 621059  
**Izartxo** Mayor, 17. 943 638630  
**Jaizubia** Kaskotegi, 6. 943 618066  
**Jantokia** Ayda, Iparralde, 11. 943 620490  
**Josune** Cipriano Larragaia, 4. 943 615154  
**Junkal Taberna** C.º Comercial Mendibil, 943 639831  
**Karakuka** Polig. Letxuborro, 60. 943 614661  
**Ketan** Luis Mariano, 2-4. 943 623040  
**Kostorbe** Ayda, Iparralde, 30.  
**Kolumka** Urtizte Bertsolariarik, 7. 943 630481  
**La Bellotta** C.º Txingudi, 943 625330  
**La Canasta** Plaza del Ensanche, 5. 943 618477  
**La Casa del Jamón** Ayda, Iparralde, 37. 943 627845  
**La Casa Rijoana** Belaskonea, 92. 943 628447  
**La Vinoteka** Ayda, Iparralde, 12. 943 627332  
**La Rotonda** Juncal Landabandir, 13. 943 629556  
**Lagun Artean** Serapio Mújica, 24. 943 61437  
**Larun** Javier Esteban Indart, 5. 943 617401  
**Lasaia** Mouriante Mixelena, 2. 943 619766  
**Las Ruedas** Estación, 20. 943 615426  
**Laxoa** Javier Esteban Indart, 943 614042  
**Leones** Serapio Mújica, 23. 943 615132  
**Los Cuñados** Juan Arana, 5. 943 615111  
**Luberrí** B° Bidasoa, 16. 943 629977  
**Manolo** Nagusia, 12. 943 621195  
**Marino** Zubeizte, 6-B° Anaka, 943 615001  
**Marken** Santiago, 27-A. 943 611626  
**Martinez** Pio Baroja, 22. 943 633429  
**Matxibenta** P° Colón, 21. 943 621384  
**Mc Donald's** Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
**Mesón del Jamón** Fuenterriaga, 13. 943 615066  
**Mikel** Ayda, Iparralde, 59. 943 623896  
**Morondo** Papinea, 2. 943 621395  
**Muga** Juncal Landabandir, 36. 943 620071  
**Nagore Siderria** Gabiria, 13. 943 634048  
**Narrea** Ayda, Iparralde, 5. 943 620762  
**Nerea** Komolizotz, 19. 943 631914  
**Novoa** Poligono Sorozarta, 3b. 943 613215  
**Nuevo Salamanca** Serapio Mújica, 28. 943 613879  
**Okki-Doki** Ayda, Puñana, 13. 943 614564  
**Ola Sagardotegia** P° Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130  
**Ongi Etorri Taberna** Andreanaga, 1. 943 622890  
**Ortazar Cerveceria** Luis de Urizaru, 4. 943 611571  
**Ostebi** Pza. Ehnera, 7. 943 613210  
**Piccolo** Ayda, Navarra, 2. 943 630986  
**Paotxa** Edificio Paotxa-Anaka, 943 613924  
**Patrixi Asador** Monte S.º Marcial, 943 632245  
**Patxi Asador** Sta. Elena, 4. 943 62238  
**Pello** Landabandir, 30. 943 630039  
**Pizza Queen** Centro Comercial Txingudi, 943 629934  
**Pizza Real** San Pedro, 1. 943 110400  
**Pollo Gold** Pinar, 1. 943 610233  
**Pollo Rico** C.º Txingudi, 943 639063  
**Puñana** Ayda, Puñana, 7. 943 616544  
**Real Unión** Plaza Ensanche, 943 615023  
**Romeo** Javier Esteban Indart, 943 612846  
**S.º Marcial** B° Behobia, 26-2º. 943 633557  
**Sargia** Iñuri Inetragotegia, 1. 636 953951  
**Sirimiri** P° Colón, 27. 943 625752  
**Sotero Bodegón** Fuenterriaga, 7. 943 616023  
**Stop** Serapio Mújica, 943 612694  
**Swing** Santiago, 46. 943 578665  
**Telepizza** Lope de Ingoien, 1. 943 619999  
**Tenis Txingudi** Behobia, 20. 943 627266  
**The Corner** Fueros, 2. 943 621954  
**Toki Goxo** P° Ibarrola, 7. 943 631224  
**Tres Hermanas** San Marcial, 3. 943 621048  
**Tres J. J. J. C.º** Txingudi, 943 629923  
**Trinkete Borda** Olaberria, 39. 943 623235  
**Trinquette** M.º Juncal Landabandir, 38. 943 621288  
**Txakola** Pza. Ehnera, 3. 943 618382  
**Txalaka** Laretxotzi, 10. 943 574371  
**Txalaka** C.º Txingudi, Local 15. 943 643090  
**Txingudi** C.º Txingudi, Local 13. 943 625330  
**Txistu** Fuenterriaga, 8. 943 613317  
**Txuntxurro** Pio XII, 5. 943 615084

**Vagón de Cola** Mouriante Mixelena, 2. 943 020120  
**Vitoria** Arbesko Etorbi, 19. 943 620795  
**Virginia** Luis Mariano, 37. 943 631223  
**Vollner** Arbesko Etorbi, 5. 943 117992  
**Waumna** s. Behobia, 4. 943 629890  
**Yong Feng (japones)** Mayor, 20. 943 625997  
**Zaisa** Area Servicio A-8. 943 623109  
**Zura** Ricardo Alberdi, 3. 943 574868

## IRURA

**Aizpura** Nagusia, 22. 943 692708  
**Ernesto** Gregorio Azmarit, 1. 943 691 432  
**Loatzo** Topolongo Laskar, 1. 943 690497

## ITSASO

**Itsasoko Ostata** Itsaso, z/g. 943 880315  
**Mandubiko Benta** Mandubia, z/g. 943 882673

## ITSASONDO

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

## ITZILIAR

**Bikain** Muxiarzte 39, Itziar, 943 199370  
**Itxaspe** B° Itziar, 943 199401  
**Itziar** B° Itziar, z/g. 943 199061  
**Kanala Hotel** B° Itziar, 943 199035

**PERLAKUA-SAKA**  
 Cocina tradicional, agroturismo y capeas  
 Arnioza ardua, 6. 943 60 80 52

**Salagi** Galtzaida, 13. 943 19 90 04  
**Santurran** Mardari, z/g. 943 199397  
**Txiurdi-Txuri Siderria** Mardari, 943 199389  
**Txomin** Mardari, z/g. Itziar, 943 199056  
**Urburu Siderria** B° Elorriaga, 2. 943 199327  
**Zubikarar Buru Gorri** Muxiarzte, 8. 943 199242

## LASARTE-ORIA

**Abend Cerveceria** Pablo Mutoizabal, 5. 943 372089  
**Akrupe** Lagaena, 1. 943 371742

### AVENIDA

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

**Bugati** Arrapide Pasalekua, 7. 943 362709  
**Burgu Hamburgueria** Jaizkibel plaza, 6. 943 365607  
**Epel** Gokaile, 1. 943 36 27 01  
**Erekatxo** Etorbieta, 4. 943 365557  
**Geleiki** Hirubide Bialdea, 1. 943 361404  
**Guria** Nagusia, 8. 943 362 714

### HERRIKO ETXEA

Cocina tradicional de la mano de Javi Penas  
 Kalbarrio, 7. 943 33 37 18

**Iñaki** Iñigo de Loiola 4. 943 365 501  
**Jalai** Nagusia, 67. 943 372760  
**Larre** Larrekotxe Bidea, 10. 943 361012  
**Lavie Gastrobar** Geltoki, 14. 943 324861  
**Lurra Xiki** Nagusia, 21. 943 369356  
**Martin Berasategui** Loidi, 4. 943 366471  
**Oreka** Kale Nagusia, 13. 943 530584  
**Oña Txiki** Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756  
**Otegi Siderria** Camilo Mallarrubia, 2. 943 365029  
**Paraiso Shangai** (chino) Pablo Mutoizabal, 3. 943 371883  
**Pelao** Adarna, 5. 943 361551  
**Rojas Asador** Ustión, 13. 943 362720  
**Route 33** Ayda, Oña, 8. 943 373753  
**Rummy** Nagusia, 71. 943 369341  
**Tati** S. Juan de Garai, 1. 943 371805  
**Txarte Txaloko** Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192

### TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada  
 Oña Etorbieta, 12. 943 04 62 97

**Zaldúa** P° Hipódromo 8. 943 366620

## LAZKAO

**Amehi Siderria** Zubi Ertzeza, Azuaga, 9. 943 162523  
**Batzokia** Hirigoin, 4-6. 943 888938  
**Gerriko Taberna** Elosegi, 16. 943 889943

**Hotel Lazkao.** Zubierreka auzoa, 17. 943 881588

## OROBIONE

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

**Nerea.** Uhartz, 3. 943 08 80 88

**Pipas.** Lazkaoendi, 2/g. 943 880805

**Zelata.** Uhartz, 1. 943 882485

## LEABURU

**Otazu Sagardotegia.** Otazu etxea, 943 670044

## LEGAZPI

**Aitxuri.** Legazpioko Industrialdea, 943 73060

**Aztiria.** Santa Marina Auzoa, 943 733622

**Bidea Batzokia.** Labatargi, 8. 943 731584

## AZPIKOTXE

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

**Eliz-Ondo.** Nagusia, 1. 943 731550

**Gokito-Izarra.** Laubide, 17. 943 03 47 93

**Gurrutzaga.** Nagusia, 10. 943 731271

**Katlu.** Euskal Herria Enparantza, 943 081198

**Lau Bide.** Lau Bide, 2. 943 731249

**Hogei.** Plazaola, 10. 943 22 93 92

**Olitara.** Euskal Herria Enparantza

**Xarpat Cafeteria.** Plazaola, 10. 943 733375

## LEGORRETA

**Aulia Sidiria.** B<sup>a</sup> Guadalupe, 2/g. 943 806066

**Bartzelona.** Ensalada auzoa, 7. 943 806206

**Insautel.** Nagusia, 1. 943 806121

**Legorreta Café N<sup>o</sup> 1.** Km. 525. 943 806260

## LEINTZ-GATZAGA

**Arrate.** San Inazio, 2. 943 714371

**Gatza-Gain.** Alto de Arlaban, 943 715522

**Gatzainziketa.** Gatzainziketa, 2/g. 943 715164

**Gure Ametsa.** Alto de Arlaban, 943 714952

**Ostatu.** San Inazio, 3. 943 715371

**Soran Etxea Hotel.** Santiago kalea, 3. 943 715398

## LEZO

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

**Aiton Borda.** Antonio Pildain kalea, 943 476476

**Azkera.** Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

**Carmen.** Tornos Garbitu, 2/g. 943 52 66 90

**Elortei.** Elortei bidea, 2/g. 943 525441

**Erreka.** Gaintzurizaketa, 2/g. Polig. 108. 943 490087

**Errekalde Sidiria.** B<sup>a</sup> Gaintzurizaketa, 943 492025

**Exteberri.** Ctra. Lezo-Gaintzurizaketa, 943 529889

**Etzola Taberna.** Lopene Plaza, 4. 943 525253

**El Puerto.** Guillermo de Lázón, 4. 943 527995

**Gure Txoko.** Nagusia, 13. 943 522709

**Ipintza.** Irurtzun, 35. 943 528590

**Iriarte-Enea.** B<sup>a</sup> Gaintzurizaketa, 2/g. 943 529889

**Iruztzun.** Iruztzun, 60. 943 526890

**Izai.** Lopene Plaza, 943 519167

**Jaizkibel.** Zubiko, 9. 943 521966

**Kaialde.** Polentzaren, 943 512003

**Kike Taberna.** Pza. Lope de Isasti, 943 527599

**Lezotarra.** Elías Salaberria, 1. 943 512948

**Lau Jaxetxea.** Urume, 2/g. 943 511888

**Maritxu Taberna.** Donibane, 24. 943 524845

**Ongi Etorri.** Elías Salaberria, 12. 943 527897

**Ortiartara.** Donibane kalea, 6. 943 546078

**Orquidea.** Urduburu, 4. 943 527833

**Patxiku-Enea.** Gaintzurizaketa, 943 527545

**Rekalde.** Camino de Gaintzurizaketa, 2/g. 943 490285

**Sagazulo Sidiria.** Alto de Altamira, 2/g. 943523541

**Sahatsa.** Nagusia, 2. 943 529244

**Sorgin Taberna.** Guillermo de Lázón, 943 527945

**Zaldiak.** Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

## LIZARTZA

**Jose Mari Hostal.** Nagusia, 37. 943 682091

**Leku-Alai.** Zubairua, 2. 943 672616

**Ostatu.** Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

## MENDARO

**Intxusai.** Pza. Industrial, 5. 943 755091

**Landa.** Garagarza, 32. 943 756028

**Luzaide.** Mendarozabal, 2/g. 943 755144

**Toki-Alai.** Mendarozabal, 2. -Garagarza-. 943 756072

## MUTILOA

**Mujika.** Lierma, 2/g. 943 801507

**Orue.** Ergona (Minas de Troya), 943 801900

## OSTATU

Cocina de autor e interesantes vinos

Herriko Plaza, 2/g. 943 80 11 66

## MUTRIKU

**Asador Ormazabal.** Alto de Calvario, 1. 943 604562

**Bartzoki.** Conde de Murtiku 1. 943 604191

**Camping Galdona.** Galdonamendi, 2/g. 943 603509

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

**Kai.** B<sup>a</sup> Magdalena, 2/g. 943 603344

**Kalbazo.** Laranga Auzoa, 2/g. 943 603256

**Kofradi Zaharra.** Muelle, 2/g. 943 603954

**Mijoa.** Poligono Mijoa, 943 603180

**Pikua.** B<sup>a</sup> Laranga, 629 105733

**San Juan.** B<sup>a</sup> Laranga, 13. 943 603167

**Txirlatze.** Muelle, 2/g. 943 135070

## OIARTZUN

**Alhambra.** B<sup>a</sup> Arragua, 943 491230

**Amazkar.** Casa Zametata, 943 492783

**Albistur.** B<sup>a</sup> Altzibar, 943 490711

**Aristi Asador.** B<sup>a</sup> Argote, 2/g. 943 492558

**Aristizabal.** Itxalaka Bidea, 4. 943 492714

**Aritzpe.** B<sup>a</sup> Ugalde, 2/g. 943 493088

**Autogrill.** Autopista A8, km. 10. 943 490068

**Baleia.** Aran Eder kalea, 16. 943 491340

**Beti Auro.** C. Com. Mamut, 943 490028

**Bide Alde.** B<sup>a</sup> Ergoien, 943 521651

**Bidebiarte Sidiria.** Aragua-Nicelo, 2/g. 943 492101

**Bikain.** Zuaznabar, 9. Ugaldebo, 943 492749

**Entreplatos.** C. Com. Carrefour, 943 108080

**Ereka.** Casa Errekalde, 943 490087

**Esoño.** Zuaznabar, 72. Ugaldebo, 943 493062

**Fortaleza.** Camino Ergoien, 15. 943 491029

**Ganbara.** Euskal Herria, 2. 943 494256

**Gokito-Etxe.** B<sup>a</sup> Altzibar, 943 492831

## GURUTZE-BERRI

Hotel-restaurante con cuidada gastronomía

Pza. Bizardia, 7. 943 49 06 25

**Intxibuxi Asador.** B<sup>a</sup> Ugaldebo, 943 491100

**Iriberrí Asador.** Camino Ergoien, 943 490041

**Iru Bide.** Elorondo, 20. 943 490021

**Iruandarene.** B<sup>a</sup> Altzibar, 1. 943 490335

**Isasti Sidiria.** Rafael Picaebe, 52. 943 260656

**Kapeo.** Tormola, 21. 943 491254

**Laia.** Landetxe, 3. 943 493839

**Lushe.** Ugaldebo, 943 492101

**Marcos.** Zelamiusu-Polig. Ugaldebo, 943 494390

**Masusta.** Olagari, 9. 943 490412

**Mattio.** Iruirrita Bidea, 2. 943 491194

**Merka Oiarzun.** Merka Oiarzun, 943 493020

**Miren Taberna.** San Juan, 1. 943 491227

**Nuevo Atamix Asador.** Rafael Picaebe, 54. 943 491196

**Olaizola.** Tormola, 21. 943 492050

**Olden.** Camping Olden, 244 009537

**Ordo Zelai Sidiria.** Caserio Ordo Zelai, 59. 943 491686

**Paki.** B<sup>a</sup> Ergoien, 35. 943 491029

**Pikokete.** B<sup>a</sup> Gurutze, 33. 943 491333

**Toki Alai.** Bizardia plaza, 2. 943 492120

**Toki Auro.** Zuaznabar, 24. 943 490074

**Tolara.** Tormola, 20. 943 490071

**Torre.** Arpide Bidea, 13. 943 260402

**Txikiardi Alde.** Astigarraga Bidea, 943 473784

**Txikiardi Sagardotegia.** Astigarraga Bidea, 943 490678

**Usategieta Hotel.** Maldaburu bidea, 15. 943 260531

## OLABERRIA

**Arrieta.** Olaberria kasko, 24. 943 880002

**Etxe Zuri Sagardotegia.** Errekalde auzoa 943 882049

**Gartxo.** Pol. Ind. Olaberria, 943 881309

**Taberna.** Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

## ZEZILONEA

Los mejores hongos al horno del Goierri  
Herriko Plaza, 5/s 943 88 58 29

**Zaldiak.** Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

## ONATI

**Arkupe taberna.** Foruen plaza, 9. 943 781699

**Bikoitz.** Garbar, 17. 943 782493

**Debatarra.** Otadui zuhaitza, 54. 943 780410

**Etxe-Aundi.** B<sup>a</sup> San Pedro, 943 781556

**Galicia.** Atzeko, 22. 943 782208

**Gara.** S. Lorenzo, 29-31. 943 253094

**Gokito Benta Hostal.** Arantzazu, 943 781305

**Helmuga.** Ugaldeale, 1. 943 90 25 81

**Hotel Santuario.** Arantzazu, 2/g. 943 781313

**Isturritxo.** Atzeko Kale, 32. 943 716078

**Lapiko Corri.** Ultegiain, 1. 943 502070

**Lizar-Etxe.** B<sup>a</sup> Albarrieta, 83. 943 781896

**Mauxka.** Kale Zaharra, 55. 943 252669

**Milikua.** B<sup>a</sup> Arantzazu, 943 781304

**Olakua.** (Olakua, 8. 943 782292

**Orioko Barra.** Antilla, 1. 943 106474

**Sindiketa Hotel.** Arantzazu, 11. 943 781303

**Torre Zumeltzeig.** Torre Zumeltzeig, 943 540000

**Urbiko Fondo.** Campa de Urbia, 943 781516

**Urrintxo.** Lezesari Auzoa, 19. 943 783479

**Urtiagaín.** Urbirari, 33. 943 780814

**Zelai Zabal.** Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306

**Zotz.** B<sup>a</sup> Zubilaga, 2. 943 783545

**Zurrust.** Bidebarneta, 6. 943 716296

## ORMAIZTEGI

### ARANTXA

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

### KUKO

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

## ORDIZIA

**19-90.** Garagarza, 57

**Altamira.** Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55

**Haizpe.** Gudariari Etorbidea, 2/g. 943 883690

**Ippoi.** Gipuzkoa, 15 -Buntzeta-. 943 90 39 51

**Kantoi.** Anpuero, 2/g. 943 160471

**Majori.** Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

### MARTÍNEZ

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

### MUÑOZ

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

**Nerea.** Euskal Pilota, 2. 943 880013

**Populus (pizzeria).** Pza. Domingo Urnauer, 4. 943 160421

**Pottoka Cafeteria.** Legazpi, 3. 943 160304

**Txepetxea.** Urdineta, 27. 671 728069

**Tximista Sidiria.** Gudariari Etorbidea, 2. 943 881128

**Txindoki.** Etxezarreta, 3. 943 880409

**Zubiri.** Gudariari Etorbidea, 4. 943 160041

## ORENDAIN

### ORENDAINGO OSTATUA

Cocina tradicional. Menú. Celebraciones  
E



## SEGURA

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

## SORALUZE

**Arrendia Asador** Ezozia, 7, 943 751002  
**Edurtza** Santana, 18, 943 751383  
**Txurruka** Txurruka, z/g, 943 751581  
**Irula Irish Pub** Santa Ana, 16, 943 750030

## TOLOSA

**19-90** Euskal Herria Plaza, 5, 943 119017  
**66 Taberna** Martín Jose Iraola, 1, 943 671937  
**Aigüin-Enea** Euskal Herria Plaza, 6, 943 650067  
**Aladi** Bachiller Zaldibia, 10, 943 653649  
**Alliri** Paseo Alliri, 13, 943 655694  
**Am** Anostegia, 13, 608 91329  
**Amari** Beotibar, 5, 943 245489  
**Amets** Larramendi, 1, 943 948389  
**Asteasuara** Herreros, 18-20, 943 673186  
**Astelena** Euskal Herria Plaza, 4, 943 650996  
**Bar Ordizia** Martín Jose Iraola, 4, 943 616797

### BENTA ALDEA

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

**Berazubi** Plaza Tolosa, 1, 943 672619  
**Beti Alai** Arostegia, 16, 943 673381  
**Bidebide** Arostegia Kirologia, 943 577573

### BOTARRI

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

**Burruntzi Asador** San Francisco, 3, 943 650559  
**Café Iruria** Gorriri plaza, z/g, 943 016565  
**Casa Julián** Santa Clara, 6, 943 671417  
**Casa Julián Bar** Santa Clara, 6, 943 017562  
**Casa Nicolás** Zumalakaregi, 7, 943 654759  
**Eguzkita Sideria** B° Usabal, 35, 660 654317  
**Eguzkiza** Gudari, 16, 943 656665  
**Hong Kong (chino)** San Juan, 2, 943 655370  
**Ikatza** Plaza Berria, 6, 943 674913  
**Ilargi** Pza. Gipuzkoa, 1, 943 654229  
**Ilargita** Pablo Gorroabal, 29, 943 675237  
**Iruña** Amaro, 10, 943 119828  
**Iruñita** Oria, 3, 943 654334  
**Isastegi Sideria** B° Aldaba Txiki, 15, 943 652964  
**Izker** Batxiller Zaldibia, 1, 943 841427  
**Jokal** Martín Jose Iraola, 10, 943 116017  
**K-2** Plaza Nueva, 943 570068  
**Kupela** Pza. Berria, z/g, 943 672070  
**Larrosa** Nafarroa etorb. 943 651062  
**Larrea** Lurramendi Auzoa, 15, 943 675998  
**Lurlan Bistrot** Plaza Berria, 2, 943 243339  
**Mendi Alde** B° San Esteban, 39, 943 651799  
**Mugica Asador de pollos** Agintari, 3, 943 673943  
**Orhela Taberna** Errementari, 10, 943 016780  
**Ordizia Taberna** P° Martín J. Iraola, 647 007275  
**Plan B** Lurramendi, 6, 943 598486  
**Sausta** P° Belata, 7-8, 943 655453  
**Solana** A. Solana, 4, 943 017636  
**Telepizza** Plaza Irinkete, 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 Sideria** Usabal, 22, 943 674316  
**Uzturre Taberna** P° Alliri, 1, 943 689513  
**Zuloaga-txiki** Monteskie, 29, 943 650036

## URNIETA

**Abalbarri** Irizabail, 21, 943 330525  
**Altuna** B° Lategi, 943 554917  
**Adarra** B° Goiburu, 943 552036  
**Besabi** B° Goiburu, 943 330131  
**Boskoti** Eratzu, 943 337357  
**Eutreta Sideria** B° Otzarran, 34, 943 556981  
**Eula Sideria** B° Lategi, 19, 943 552744  
**Fronton** Estación, z/g, 943 003077

**Guria** Idiazabal, 46, 943 005650  
**Oianume Sagardotegia** B° Ergoien, 18, 943 556683  
**Polideportivo** Pintore Kalea, 3, 943 009408  
**Serrión 'Moko' Sideria** B° Otzarran, 11, 943 551014  
**Uzturre** Eutreta Baserria, 943 556981  
**Zaldundegi** Irizabail, 34, 943 551008

## URRETXXU

**Aldapa Taberna** Areizaga, 3, 943 720230  
**Ategin** Barrenkale, 3, 943 532667

### BRANNIGANS

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

**Collins** Areizaga, 3.  
**Eire** Gernikako Arbola, 5, 943 726466  
**Ece-Azpi** Poligono Mugitegi, 8-37, 943 725165  
**Hokaba** Areizaga, 18, 943 98 33 76  
**Navarro** Iparragirre, 18, 943 721867  
**Palacio Oriental** (chino). Labega, 33, 943 725243  
**Pizzeria Maya** Labega, 33, 943 229133  
**Santa Barbara** Santa Barbara auzoa, 943 723 87 37  
**Telepizza** Iparragirre, 4, 943 101033  
**Zabaleta** Ipeharrieta, 2, 943 724320  
**Zona Zero** Areizaga, 1, 943 533907

## USURBIL

**Aginaga Sagardotegia** B° Aginaga 31, 943 366710  
**Antxeta** Zubiaurreneta, 6, 943 370344  
**Arratzain Errotegi** Arratzain Baserria, 943 366663

### ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional  
Pantxalek, 36, 943 36 91 39

**Abeaga Jauregia** Aiteizarra, 1, 943 371150  
**Bordatxo** Zubiaurreneta, 5, 943 371042  
**Cantina Mariaren** C. Com. Urbil, 943 363582  
**Hurbil** Centro Comercial Urbil, 943 367281  
**Ibarrola Agroturismo** Kaleaz, 62, 943 363007  
**Iguarte** Iguarte, 11, 943 370113  
**Ilumbe Sideria** B° Txoko Alde, 943 371649  
**Iratxo** Borda Berri, 5, 943 36 91 35  
**Kentune** Txoko-Alde, 23, 943 361127  
**Maykar Asador** Poligono Ugaldeta, 36, 943 366968  
**Patxi** Nagusia, 14, 943 362725  
**Saizar Sideria** B° Kale Zahar, 39, 943 364597  
**Saikaña Asador** Aginaga, 20, 943 362773  
**Tragoxka** Santu Enea Auzoa, z/g, 943 362734  
**Txapellu** Muma-Luz, 2, 943 370457  
**Txerriki** C. Com. Urbil, 943 360772  
**Txiki Eri** Errotalde, 1, 943 362735  
**Txinpata Sagard** C. Com. Urbil, 943 376698  
**Txiriboga** Irazu, 6, 943 361398  
**Txiripi** Estrata, 6, Aginaga, 943 372808  
**Txiristrira** Kontseju Zarra, 13, 943 360466  
**Urdaira Sideria** B° Aginaga, 943 372691  
**Zumeta** B° Txoko Alde, 34, 943 362713

## VILLABONA

**Alustiza** Larrea Auzoa, 12, 943 690361  
**Hika-Roberto Ruiz** Otelarre, 35, 943 142709  
**Izalpe** Berria, 29, 943 690623  
**Sagasti-Berri** Obabakio, z/g, 943 692365  
**Txapeldun** Berria, 23 bajo, 943 696449  
**Urtzipe** Berria, 45, 943 690146

## ZALDIBIA

**Arrese** Sta. Fe, 21, 943 862496  
**Kixkurgune** Olaeta Argoraldea, 6, 943 501086  
**Urtzu** Sta. Fe, 8, 943 887146  
**Lazkao-Etxe** Aiestaran Etxea, s/n, 943 880044

## ZARAUTZ

**Alai** Ipar Kalea, 8, 943 010546  
**Alameda Hotel** Seikimneta, 4, 943 830143  
**Alania** Atxizola, 2, 943 835975  
**Argi** Torre Luzeko Parkoa, 2, 943 834959  
**Argoin Txiki Asador** Argoin, z/g, 943 890184  
**Aralde** Araba, 21, 943 834433

**Artea** Zigordia, 32, 943 016693  
**Aurrera** Egaña Kalea, 13, 943 021638  
**Azpi-Enea** Seikimneta, 4, 943 130586  
**Bai Batzokia** Balesa, 1, 943 252679  
**Basarri** Patxiki, 10, 943 021275  
**Beach Cafeteria** P° del Malecón, z/g, 943 831262  
**Berazadi-Berri** Talai Mendi, 723, 943 130003  
**Bordatxo** Elizaurra, 5, 943 132889  
**Café Iruria** Ipar kalea, 13, 943 004023  
**Dama** Patxiki Kalea, 10, 943 831893  
**Dragón de Oro** (chino). Bizkaia, 6, 943 890329  
**Egoki Asador** Bizkaia, 1, 943 132766  
**Casa Izaro** Azara, 4, 943 132844  
**Eguzki** Nafarroa, 8, 943 834116  
**Eraitz** Araba, 32, 943 890096  
**Etxaiz** Gipuzkoa, 57, 943 982731  
**Euskalduna** Nagusia, 37, 943 130373  
**Gure-Txokoa Asador** Gipuzkoa, 22, 943 835959  
**Haritza** Gurmendi, 10.  
**Iluntze** Zela-Ondoa, 23, 943 417199  
**Isabel** Bizkaia, 24, 943 832264  
**Ixas-Berri** Kamping Zarautz, 943 131619  
**Ixas-Lux** Santutium plaza, 3, 943 890138  
**Joe** Ipar kalea, 13, 943 134236  
**Kandela** Torre Luzeko parka, 2, 943 834959  
**Karlos Arguiñan** Mendiala, 13, 943 130000  
**Kebab Zarautz** Bixkonde, 4, 943 013899  
**Kirkilla Enea** Sta. Marina, 12, 943 131982  
**Kulixka** Bixkonde, 1, 943 134604  
**La Perla** P° Maritimo, 943 013873  
**Lagunak** San Francisco, 10, 943 833701  
**Manuela** San Francisco, 33, 943 131593  
**Mele Mele** Nafarroa, 4, 943 504556  
**Mollarri (pizzeria)** Patxiki, 2, 943 890168  
**Mondra Cafeteria** Mixelena, 27, 943 834561  
**Naparrak** Barren Plaza, 1, 943 13519  
**Okamika** Ipar kalea, 1, 943 561328  
**Orbegozo Taberna** Indamendi, 6, 943 834074  
**Otzarreta** Sta. Clara, 5, 943 131243  
**Patxiki** Kinki, 1, 943 131358  
**Pedro Enea** Gipuzkoa, 64, 943 130081  
**Pizza Sprint** Bizkaia, 27, 943 894314  
**Salegi** Barren Plaza, 3, 943 132732  
**Sta. Bárbara** Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993  
**Sunset Bar** Mandabaila 34 (Malecón), 943 000355  
**Talai-Berri Txakolondia** Talai Mendi, 728, 943 132750  
**Telepizza** San Inazio, 1, 943 831551  
**Teleforno Asador** Plaza Donibane, 6, 943 830901  
**Tivoli** Kinki, 1, 943 131538  
**Txiki-Polit** Musika plaza, 943 835357  
**Yubio** Mariko Etxe-Ikilo, 8, 943 132424  
**Zaharra** Bizkaia, 9, 943 132700  
**Zaldiak** Euroamar, 37, 943 131466  
**Zazpi** Kale Nagusia, 21, 943 847084  
**Zelai Ondo** Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
**Zelaitxo** Mixelena, 11, 943 011399  
**Zubi Ondo** Avda. Navarra, 47, 943 830267

## ZEGAMA

**Zegamak Ostata** San Martin, 3, 943 801051  
**Otzaurteko Benta** Otzaurte, z/g, 943 80 12 93

## ZERAIN

**Mandioa** Herriko Plaza, z/g, 943 801705  
**Otata Sideria** Caserio Otata, 943 801757  
**Oiharte Sagardotegia** Irunkarte-Gain, 943 501013

### ZERAINGO OSTATAU

Cocina tradicional con la firma de Aietz Iargirre  
Udaleteko plaza, 943 80 17 99

## ZESTOA

**Agustin** Okerra, 5-8, 943 147194  
**Aranburu** Urtubietxea, 2, 943 148005  
**Balneario de Cestona** S. Juan Bidea, 30, 943 147140  
**Bekoetxe Merendero** Ireta, 943 147344

### ARANETA ERRETEGIA

Sorteipiente parrilla y cocina de temporada  
Ctra. Auzamazabal, 943 14 80 92

**Ireta** Errota etxea z/g, 943 147067  
**Txindurri** Karmengo Ama, 20, 943 148016

## ZIZURKIL

**Abulondo** Ernio Bidea, 13, 943 694864  
**Iriarte** Pza. P. Maria Oñario, 13, 943 692575  
**Pasas** Elbarrena, z/g, 943 693655  
**Piza Etxeberri** Pza. Maria Oñario, 1, 943 691936

## ZUMAIA

**Algortzi Sideria** Puerto Deportivo, 943 865617  
**Alari** Ardanatzabidea, 16, 943 509169

### BAI BIDEA

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

**Basuta Asador** Patxita Etxezarreta, 25, 943862073  
**Bedia Asador** B° Bedia, 943 860551  
**Bodegón Goiko** Erribera, 9, 943 861391  
**Hamarratz** Artadi auzoa, 633 640806  
**Idoia Arrolaga** Julio Bebidio, 26, 943 574986  
**Irdio** Txikiendi, 38, 943 861390  
**Juaristi** Basela, 3, 943 143118  
**Kalari** Pza. Upeña, 8, 943 861390  
**Lagun Artea** Estaziozi, 23, 943 861394  
**Marina Berri** Puerto Deportivo 943 865617  
**Munisoero** Ctra. G1-2633, km 7 - Oikina, 943 147683  
**Talaia** Santiago Auzoa, 943 865617  
**Tiakun** Izustari, 3, 943 865289  
**Zalla** Upeña plaza, 3, 943 862387  
**Zelai Hotel** Playa de Itzurun, z/g, 943 865186  
**Zumaia Hotel** Ireta, 943 860764

## ZUMARRAGA

### ASADOR MUGA

Carnes y pescados a la parrilla y buenos menús  
Sekundino Ensaola, 36, 943 98 98 49

**Alexander** Piedra, 16, 943 721821  
**Aranazur** Arguiño, 2, 943 720683  
**Berri** Sorlaize, 3, 943 252906  
**BideBide** Santuario de la Antigua, 943 720930  
**Bideaz** Bideaz, 17, 943 25 38 56  
**Cantina** Plaza de las Estaciones

### ETXE-BERRI

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

**Ekitortara** Pza. Euskadi, 2, 943 722964  
**Hirukia Kafetegia** Piedra, 16, 943 721757  
**Kibia** Legazpi, 5, 943 728274  
**Korta** San Gregorio, 20 (Elizai), 943 72 86 86  
**Txanpon** Piedra, 6.  
**Txindoki** Sekundino Ensaola, 1, 943 742771  
**Txurrit** Arguiño Taldea, z/g, 943 721043  
**Ziaboga** Pza. Navarra, 3, 943 253896

### ETXE-BERRI

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

**Ekitortara** Pza. Euskadi, 2, 943 722964  
**Hirukia Kafetegia** Piedra, 16, 943 721757  
**Kibia** Legazpi, 5, 943 728274  
**Korta** San Gregorio, 20 (Elizai), 943 72 86 86  
**Txanpon** Piedra, 6.  
**Txindoki** Sekundino Ensaola, 1, 943 742771  
**Txurrit** Arguiño Taldea, z/g, 943 721043  
**Ziaboga** Pza. Navarra, 3, 943 253896

### ETXE-BERRI

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

## AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reserva, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos **943 71583** o **609 471126**, o escribiendo un email a **josema@zumedizioak.com** Eskerrik asko !!

## HOPA BEER DENDA

LOCOS POR LA  
BUENA CERVEZA

## DONOSTIA

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



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

## LAIK

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 DOs 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 podemos comprar una botella para una celebración especial o degustar un vitino o un poco de embutido conversando con este sibarita incorregible.

## ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1  
TEL. 943 14 81 34

[www.laikdenda.com](http://www.laikdenda.com)  
[info@laikdenda.com](mailto:info@laikdenda.com)

## VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

## DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)  
TEL. 943 28 99 99  
[vinateria@goak.com](mailto:vinateria@goak.com)



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



# Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

Calle Igintea 2 - 20003 DONOSTIA  
Tf. 943 42 62 09  
[www.pasteleriaoiartzun.com](http://www.pasteleriaoiartzun.com)

## BACALAO S URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA P-2

ERRETERIA CENTRO COM. NIESSEN



**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 ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalaos del mundo. En Urantzuz, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrile-**

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

## PESCADERÍA ESPE

COME BIEN, COCINA PESCADO

DONOSTIA

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



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



## PASTELERÍA TRADICIONAL

- Gran surtido de pastas, pasteles y tartas
- Pruebe nuestros millojas, jesuitas, ponches rusos, 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)  
TEL. 943 32 16 72  
MERC. GROS (PUESTO 2)  
TEL. 943 50 83 53



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

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

## LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

## DONOSTIA

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



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



## LA CASA DE EPI

CERCA DE TODAS PARTES

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



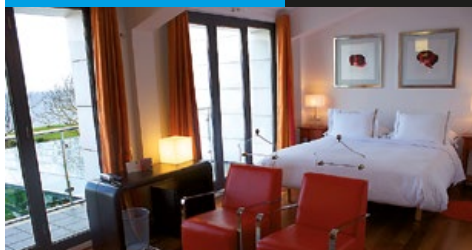
La Casa de Epi, gestionada por el joven ziordiarra **Epi Baztarrika** se abrió al público en Julio de 2021. Cuenta con 4 habitaciones distribuidas en dos pisos y capacidad para 8 personas. Amplia y perfectamente iluminada, en su interior encontraremos **todas las comodidades** como cocina completamente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

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

## HOTEL ARBE

DE CARA AL CANTÁBRICO

**MUTRIKU**  
LARANGA AUZOA Z/G  
TEL. 943 604 749  
[www.hotelarbe.com](http://www.hotelarbe.com)



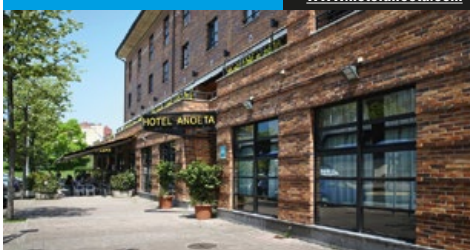
A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **suspendidos sobre el Cantábrico**. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios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



## HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

**DONOSTIA**  
PASEO DE ANOETA, 30  
(AMARA)  
TEL. 943 45 14 99  
[www.hotelanoeta.com](http://www.hotelanoeta.com)



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



# HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



AIDA



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



KURSAAL



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



ITXASOA



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

[www.pensionesconencanto.com](http://www.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 Pasaia, 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](http://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.

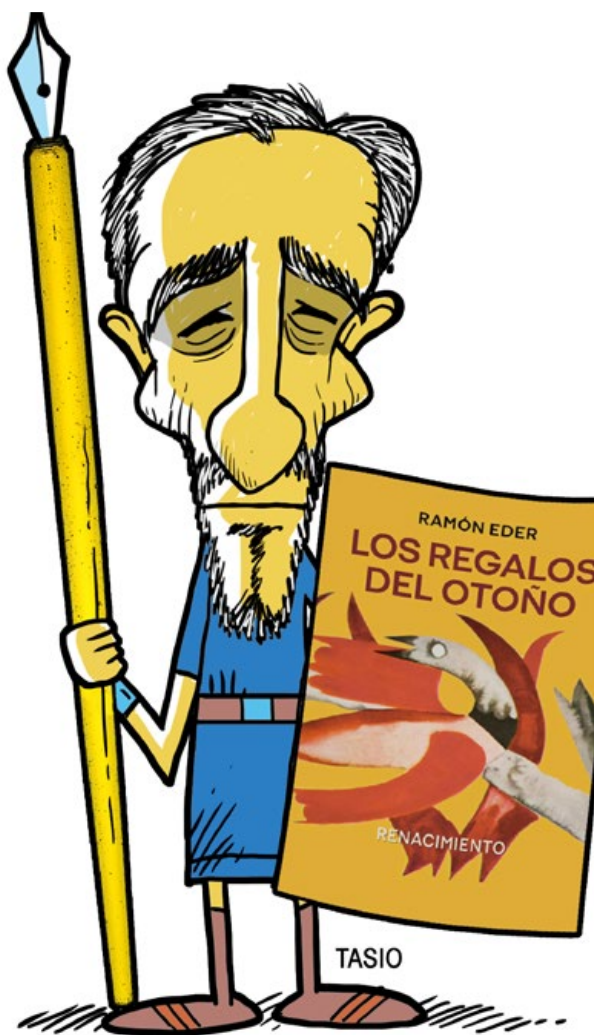
Al final de la entrevista, os ofrecemos un conjunto de aforismos seleccionados por el propio Ramón de su último libro.

## - ¿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 está 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 tóxico 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?**

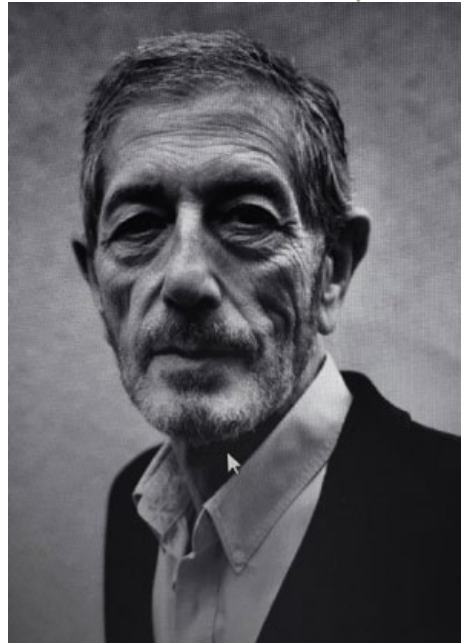
Detesto a los malos amigos, es decir a los amigos que no son buenos amigos, pero afortunadamente no tengo ninguno.

**- 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 citaré 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 preparar 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 fri-



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 cambiando 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 Maski, 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 Montalbán, 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 lujos 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**

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAKUSKETA BERRIA**  
**DUGU, ETORRI**  
**BISITATZERA!**



Goardia Ind. 4,  
Idiazabal.

Jarraitu gure  
facebooka

