

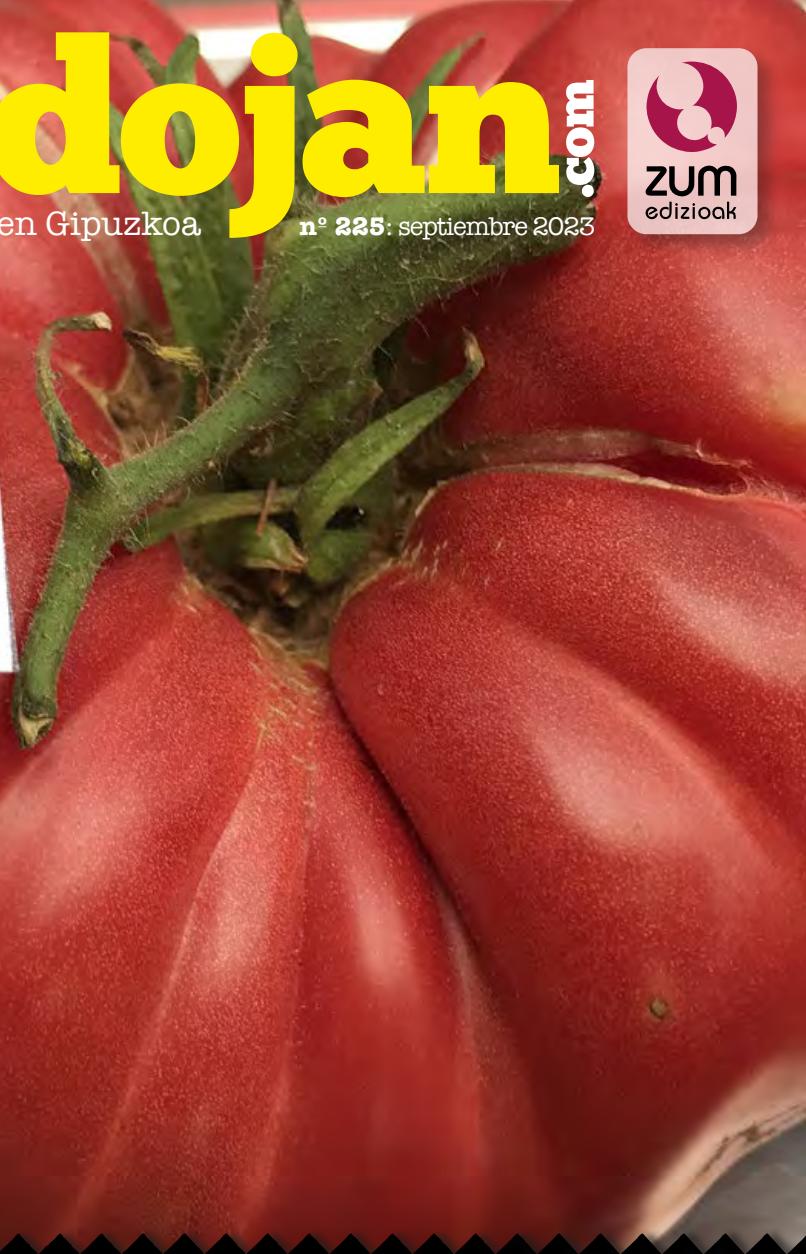
ondajan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 225: septiembre 2023



i



Aimarez

ARABAR ERRIOMA - RIOJA ALAVESA

*Un vino con carácter
en homenaje a nuestro abuelo Félix,
un ejemplo a seguir*

BODEGAS EL OTERO (LABASTIDA) - 659 052 748 - www.aimarez.com

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz erretategia



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



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



En portada: Tomate !!
Receta en página 57

ondojan

Nº 225 Septiembre 2023

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

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

Coordinación y Redacción:
Josema Azpeitia

Colaboradores:

Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere Arizto, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocoví, Lito Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedito, 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)



Ondojan.com se edita todos los meses en PDF que puede consultarse en nuestra web www.ondojan.com y en Calameo.com. Asimismo es enviada mensualmente a más de 2.000 WhatsApp mediante lista de difusión. Dicho servicio, puede solicitarse gratuitamente en el WhatsApp 609

47 11 26. Además de esto, la revista es publicada en papel 4 veces al año y repartida gratuitamente en más de 700 bares, restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los anunciantes de 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



ROJO QUE TE QUIERO ROJO !!

El tomate, la joya llegada de América que hoy día forma una parte indisoluble de nuestra alimentación y nuestra gastronomía se encuentra en una encrucijada, un momento en el que se debate entre la vulgarización y la excelencia.

La utilización de esta fruta, considerada también una verdura, de manera masiva en ensaladas, salsas, sofritos y otras preparaciones culinarias han hecho que lo convirtamos, incluso en fresco, en un producto de uso común a lo largo de todo el año, con lo que fruterías y supermercados nos lo ofrecen fuera de temporada con lo que ello conlleva de pérdida de sabor y calidad del producto que, en la mayoría de ocasiones, proviene de invernaderos y explotaciones intensivas que miran más por la cantidad que por la calidad con los resultados que todos conoce-

mos. Iniciativas como Eusko Label que bajo un sello de calidad ofrecen un producto hidropónico a todas luces decepcionante no contribuyen precisamente a la gloria de este maravilloso producto cargado de cualidades organolépticas y nutricionales como nos cuenta Miguel Pocoví en las páginas 6 a 9 de esta revista.

Afortunadamente, iniciativas como el Campeonato del Tomate Feo de Tudela o el Campeonato de Euskal Herria de Aretxabaleta ayudan a la recuperación de variedades perdidas y a la dignificación de este gran producto al que dedicamos buena parte de este ejemplar de Ondojan.com. Que ustedes lo disfruten !!

Josema Azpeitia

Periodista gastronómico



ONDOJAN 225: EN PORTADA: TOMATE!! EDITORIAL 03 TOMATE FEO DE TUDELA 04-05; 44-57 ANÁLISIS DE MIGUEL POCOVÍ 06-09 ARTÍCULO DE AITOR BUEN-DÍA 16 CAMPEONATO DE ARETXABALETA 58 COLABORACIONES 12-33 TE LO DIGO... 12 DURA LEX 14 TURISMO GASTRONÓMICO 18 DI... VINOS 20 ARTE LÍQUIDO 24 DIETÉTICA 26 ITSASOTIK 28 MENUDO MENÚ 30 MENÚ PICANTE 32 JAKITEA: PATXIKUENEA 36 PINTXO: ARRINKITAUN 38 SAKONEAN: KOSTA AROA 40 PILPILEAN: LAIAK 60 SAMANIEGO 61 ESPÁRRAGO 62 TORTILLA DE PATATAS 64 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 68 RESTS. DE DONOSTIA 84 RESTS. DE EUS-KAL HERRIA 98 LISTADO DE RESTAURANTES 100 PLACERES GASTRONÓMICOS 107 DÓNDE DORMIR 110 CON LAS MANOS EN LA MASA: LUIS SALCEDO 112



COFRADÍA DEL TOMATE FEO DE TUDELA

FEOS Y GRANDES

Dirigida por el principal impulsor de este producto, Luis Salcedo, la Cofradía del Tomate Feo de Tudela nace con nuevas ideas y el ímpetu y la ilusión que otorgan la juventud.

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

(Artículo publicado en el diario *Noticias de Gipuzkoa* el 30 de julio de 2023)

Cuando al comprobar este pasado domingo a qué productor correspondía el tomate nº 38 al resultar éste ganador tras la cata del jurado del Campeonato del Tomate Feo, los organizadores del mismo se llevaron las manos a la cabeza, ya que la ganadora del certamen resultó ser Esperanza Suberviola, miembro de la recién creada Cofradía del Tomate Feo de Tudela y principal impulsora del concurso. Seguramente, de manera inconsciente, los organizadores recordaron la conocida tonadilla que hace referencia a una rifa que se celebraba en la cercana ciudad de Tafalla y en la que, invariablemente y año tras año, el cerdo que se sorteaba tocaba al hospital que promovía la rifa.

Poco duró el apuro ya que, si algo ha hecho bien la mencionada cofradía, es ser absolutamente transparente en sus procesos dejando la valoración de los tomates en manos de un jurado totalmente independiente formado por personas de la más diversa procedencia. Concretamente, este año fueron

8 las personas que cataron, analizaron y valoraron los 63 tomates presentados a concurso bajo la categoría "Sabor": dos gipuzkoanos (**Luis Mokoroa**, presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía y el que esto escribe), tres navarros (**Ana Lagnuna**, presidenta de la Academia Navarra de Gastronomía, **Víctor Blanco**, miembro de la Orden del Volatín y **Javier Navarro**, agricultor), un riojano (**Jesús López**, de la Cofradía del Vino de Rioja), un mallorquín (**Miguel Pocoví**, catedrático en Bioquímica) y un asturiano (**Carlos Guardado**, miembro de la Cofradía Gastrónomos del Yumay).

Dividido en dos mesas, este jurado determinó la calidad de los tomates presentados valorando los parámetros de aroma, textura y gusto. Hubo menos tomates que el año pasado (103) ya que la sequía sufrida en agosto y el granizo y las lluvias torrenciales caídas sobre la Ribera los días previos al concurso no facilitaron las labores del campo, pero la convocatoria fue, al igual que los 15 años anteriores, un éxito.

Los afortunados ganadores de este año, además de la mencionada Esperanza que se embolsó trofeo y 300 euros, fueron los agricultores **Joaquín Abadía**, que obtuvo el 2º premio, trofeo y 200 euros, y **Luis del Rey**, tercero, que recibió trofeo y dos vales para comer o cenar en el Remigio de Tudela valorados en 100 euros. El tomate "más feo", por su parte, fue el cultivado por **José María Martínez** y presentado por su nieto y ayudante **Juan Moliner Martínez**.

Este campeonato, que como todos los años captó la atención de numeroso público e incontables medios de comunicación, funcionó como broche de oro de todo un fin de semana dedicado al Tomate Feo que se desarrolló a lo largo de los días 2 y 3 de septiembre y cuyo acto más destacado fue el primer Capítulo de la recién creada Cofradía del Tomate Feo de Tudela.

Como todo estreno, había un cierto miedo entre los organizadores del encuentro ya que al ser la primera vez que tal acto se realizaba en Tudela y al no haber acudido jamás a ningún capítulo, ignoraban cuántas cofradías gastronómicas responderían al llamado. Finalmente la convocatoria fue un éxito ya que fueron nada menos que 14 las cofradías que respaldaron con su presencia la puesta de largo de la nueva asociación. Concretamente acudieron a Tudela las **Cofradías del Espárrago de Navarra, del Vino de Rioja, de la Queimada de Donostia, del Relleno de Navarra, de la Anchoa de Cantabria, de la Morcilla de Beasain, del Vino de Navarra, del Bonito del Norte de Colindres, del Queso Idiazabal y de la Borraja de Aragón**. Además de estas cofradías de producto, estuvieron presentes la **Cofradía Gastrónomos del Yumay, la Cofradía Vasca de Gastronomía, la Orden del Volatín de Tudela, la Orden del Cuto Divino de Tafalla y la Federación de Cofradías Gastronómicas Fecoga**.

El acto central del Capítulo tuvo lugar en el Salón del Pleños del Ayuntamiento y contó con la presencia del Alcalde de Tudela, **Aldejando Toquero**, y la Presidenta del Parlamento de Navarra, **María Chivite**. El momento más entrañable del mismo, eso sí, fue la imposición de sendas medallas a cuatro



agricultores veteranos que han dedicado su vida al cultivo del laureado tomate local en particular y a las muchas verduras de la huerta navarra en general.

A pesar del mal tiempo reinante, el fin de semana, que se complementó con una exitosa feria de producto, un torneo de ajedrez, una ruta de pintxos en la que colaboraron los más emblemáticos bares de la ciudad y una populosa comida de hermandad entre cofrades, tuvo una gran repercusión en prensa y una gran afluencia de público a los diversos actos. Quedó más que claro que la joven y dinámica cofradía ha llegado para quedarse y que su ímpetu y energía le garantizan un gran futuro... y es que, amigos, si esto ha sido así con mal tiempo... imaginaos el año que salga bueno !!

(Más información en páginas 44-57)



Zurrumuru

KIOSKO • KIOSKO • NEWS STAND

Prensa nacional y extranjera

Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones

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



Miguel Pocoví
Catedrático de Bioquímica

Una revisión de 25 estudios demostró que una ingesta elevada de licopeno reducía el riesgo de enfermedad cardiaca en un 14%

muchas gente: el tomate. ¿Es una fruta o una verdura?

Si buscamos las definiciones que hace la Real Academia Española (RAE), nos encontramos que: "Verdura: Hortaliza, especialmente la de hojas verdes"; y "Fruta: Fruto comestible de ciertas plantas cultivadas; p. ej. la pera, la guinda, la fresa, etc" es decir, no específica. Así que la RAE no nos aclara mucho.

Desde el punto de vista **botánico**, cualquier órgano que se origine de una flor y contenga semillas se clasifica como fruta. Por lo tanto, los tomates son técnicamente una fruta, porque se ajustan a la **definición botánica de una fruta**, ya que se originan a partir del ovario de la flor de la tomatera y contiene semillas. Sin embargo no todas las frutas desde el punto de vista botánico tienen que tener el sabor dulce o agri dulce, por ejemplo: el pimiento, pepino, berenjena, calabacín o la calabaza, y en cambio no las consideramos frutas y se clasifican como hortalizas o verduras.

La palabra verdura etiológicamente viene de del adjetivo "verde" y del sufijo "ura" que indica el resultado de esa actividad o acción. Es decir, "planta comestible de color verde". Sin embargo, verdura es un término amplio utilizado en cocina y alimentación, que se refiere a las partes comestibles de las plantas que no son frutas dulces ni granos (hojas, raíces, tallos, flores, bulbos, **frutos no dulces**, e incluso legumbres como guisantes o frijoles. En este sentido, si consideramos que los tomates son dulces o no dulces entrarían en la calificación de frutas o verduras, respectivamente. **Por contextos legales, efectos nutricionales y culinarios, los tomates se consideran una verdura.** En Estados Unidos como propósito arancelario en 1893 se consideraron

El jurado del Campeonato del Tomate Feo de Tudela ha contado este año con un miembro de lujo, Miguel Pocoví Mieras, natural de Mallorca y residente en Zaragoza, catedrático de bioquímica jubilado, vicepresidente de la Academia de Ciencias de Zaragoza y presidente de la Fundación Grande Covián. Pocoví ha aprovechado la ocasión para escribir un profundo artículo sobre las características y beneficios del tomate que os ofrecemos en su integridad.

PROPIEDADES NUTRICIONALES DEL TOMATE

Antes de empezar a analizar los efectos beneficiosos del tomate, vamos a la pregunta que se hace

verduras y así siguen. Por otra parte, debido a su sabor, uso en las comidas muchos los consideran verduras, aunque no son verdes.

Composición nutricional del tomate

Para tomates rojos maduros tienen la siguiente composición aproximada, por cada 100 gramos:

Calorías: 18 Kilocalorías

Grasa: <1 gramo

Carbohidratos: 4 gramos

Proteína: <1 gramo

Colesterol: no contiene

Sodio: 5 miligramos

Fibra: 1,20 gramos

Vitamina C: 17,1 mg (19% de la necesidad diaria)

Potasio: 290 miligramos (6% de la necesidad diaria)

Vitamina K: 10 microgramos, (8% necesidad diaria)

Folato: 19 microgramos, (5 % de la necesidad diaria)

Valoración nutricional y organoléptica.

Los tomates son bajos en calorías y aportan nutrientes importantes:

Son muy ricos en antioxidantes: el llamado licopeno, que es el responsable del color característico de los tomates, está relacionado con varios beneficios, como la reducción del riesgo de enfermedades cardíacas y ciertos tipos de cáncer. La vitamina C de los tomates actúa como antioxidante y es importante para la piel, los huesos y el tejido conectivo. También ayuda a absorber el hierro.

El potasio es un mineral necesario para formar proteínas (músculatura); descomponer y utilizar carbohidratos; y regular el ritmo del corazón.

La vitamina K es necesaria para que la sangre coagule y también ayuda a al mantenimiento de los huesos en personas mayores.



El folato ayuda a producir material genético (DNA), un componente esencial de nuestras células. También ayuda a formar glóbulos rojos para prevenir la anemia y trabaja con las vitaminas B12 y C para ayudar al cuerpo a descomponer, utilizar y crear nuevas proteínas y tejidos.

Otros subproductos de los tomates, son una fuente importante de ingredientes alimentarios funcionales como fibra dietética, -caroteno, ácidos fenólicos) y flavonoides.

El sabor típico a tomate se debe varios compuestos, entre los que cabe destacar el ácido glutámico, fructosa, glucosa, 2-metilbutanal y 2-metiltiopheno.

El aminoácido ácido glutámico confiere el típico sabor umami. La fructosa y glucosa dulzor. La fructosa tiene un poder edulcorante un poco superior (1,2 veces) a la glucosa. El 2 metilbutanal (2-metilbutiraldehído) es una aldosa que confiere ligeras notas de aroma leñoso y a cacao. El 2-metiltiopheno es un compuesto proporciona un sabor a carne asada a la parrilla, a gambas cocida, al whiskey o pollo asado.

Efectos beneficiosos

Hay bastantes investigaciones que señalan, que los tomates (tanto frescos como cocidos y en forma de jugo) nos protegen frente a enfermedades crónicas.

Nos pueden ayudar a prevenir el estreñimiento.

La falta de líquido y fibra provocan estreñimiento. Los tomates proporcionan ambos nutrientes; un tomate entero contiene más de 100 mililitros de líquido y 1,5 gramos de fibra. Se sabe que el contenido de agua y las fibras dietéticas que se encuentran en los tomates favorecen la hidratación y las deposiciones saludables. Los tomates son una fuente importante de fibras dietéticas tanto solubles como insolubles. La fibra soluble retiene agua y crea una textura similar a un gel durante la digestión, mientras que la fibra insoluble agrega volumen a las heces. Ambos cambios forman desechos que son más fáciles de eliminar. Específicamente, las fibras de celulosa, hemimcelulosas y pectinas de los tomates son resistentes a la digestión en el intestino grueso y ayudan a formar heces saludables.

Nos ayudan a proteger la salud del corazón.

Una dieta rica en tomate se ha relacionado con un riesgo reducido de enfermedad cardíaca. Una revisión de 25 estudios, publicados anteriormente, demostró que una ingesta elevada de licopeno, así como niveles elevados del antioxidante en la sangre, reducía el riesgo de enfermedad cardíaca en un 14%. Otro estudio de personas sanas analizó el efecto de una dosis única de tomates crudos, salsa de tomate o salsa de tomate más aceite de oliva, con el riesgo de enfermedad cardíaca. Las tres dosis redujeron el colesterol y los triglicéridos en sangre, aumentaron el colesterol bueno (HDL) y los niveles de compuestos antiinflamatorios. La salsa de tomate más aceite de oliva tuvo el efecto máximo, probablemente porque el aceite de oliva aumentó la absorción de licopeno.

Puede que reduzcan el riesgo de cáncer

Se ha demostrado que el licopeno y el beta-caroteno, dos antioxidantes que se encuentran en los tomates, poseen propiedades anticancerígenas. Lo hacen en parte protegiendo el daño sobre el material genético (el DNA) de las células, que provocar el desarrollo de cáncer y la muerte de las células cancerosas.

Varios estudios han encontrado que los hombres con un mayor consumo de tomates (particularmente tomates cocidos) tienen un menor riesgo de cáncer de próstata. Y, en general, comer vegetales sin almidón como los tomates se ha relacionado con un menor riesgo de tumores de mama (con receptores de estrógeno negativos), así como con cáncer de colon, estómago y tracto digestivo superior.

Es posible que ayuden a proteger la salud del cerebro

La enfermedad de Alzheimer, que como todos sabemos afecta la memoria y el comportamiento, es una forma de demencia que no tiene cura y que empeora con el tiempo. Si bien se necesita más investigación sobre la conexión entre los tomates y la esta enfermedad, algunos los estudios sugieren que los antioxidantes de los tomates, como el licopeno, pueden proteger contra enfermedades neurodegenerativas. Un estudio demostró que, hubo una perdida más lenta, durante cuatro años, en la función cognitiva de personas con Alzheimer que consumían un alto nivel de licopeno. Se necesita más estudios más amplios, específicamente en adultos de mas de 60 años, para comprender mejor la verdadera conexión entre los posibles beneficios protectores de los tomates y enfermedad de Alzheimer u otras enfermedades neurodegenerativas como la enfermedad de Parkinson.

Es posible que sean útiles para combatir el síndrome metabólico.

El síndrome metabólico es un grupo de afecciones que aumentan el riesgo de enfermedades cardíacas, diabetes, accidentes cerebrovasculares y otros problemas de salud graves. Implica tener tres o más de las siguientes características: 1) cintura grande, 2) sufrir hipertensión, 3) tener un nivel alto de azúcar en la sangre, 4) tener los Triglicéridos altos, 5) poseer un colesterol HDL "bueno" bajo. Diversos estudios han visto que tener una concentración alta de licopeno en la sangre o el consumo de licopeno, pueden estar asociados con cambios favorables en los componentes del síndrome metabólico. Y los tomates son un importante contribuyente de licopeno.

Hay un pequeño estudio, en el que solo intervinieron 15 participantes, que se les administro jugo de tomate una vez al día, cuatro veces por semana durante dos meses, el grupo experimentó disminuciones significativas en el colesterol LDL "malo", aumentos en el colesterol HDL "bueno" y mejoras en los niveles de insulina en ayunas. Por lo tanto, se necesitan estudios más amplios para demostrar este efecto beneficioso de los componentes del tomate.

Puede que ayuden a prevenir la diabetes tipo 2

Algunas investigaciones muestran que las propiedades antioxidantes del licopeno contribuyen a la prevención de la diabetes tipo 2. Esto se debe a su capacidad para proteger las células del daño, reducir la inflamación y estimular los mecanismos de defensa del cuerpo. La fibra de los tomates también puede ayudar a proteger contra la diabetes, pero obviamente se necesitan estudios más amplios para confirmarlo.

Ayudan a la recuperación tras el ejercicio.

El ejercicio puede dañar las proteínas del cuerpo y las investigaciones muestran que los antioxidantes de los tomates pueden ayudar a compensar estos efectos. Un estudio con atletas encontró que tomar 100 mililitros de jugo de tomate, durante dos meses, después del ejercicio mejoró la recuperación de los atletas. En otro estudio, 15 sujetos, no deportistas hicieron ejercicio durante 20 minutos en bicicleta después de beber 150 mililitros de jugo de tomate durante cinco semanas, seguido de cinco semanas sin jugo de tomate y otras cinco semanas con jugo. Las muestras de sangre mostraron que cuando se consumía jugo de tomate, se producía un menor daño provocado por el ejercicio.



Mejoran la función inmune

La vitamina C y el beta-caroteno del jugo de tomate ayudan a reforzar el sistema immunológico. Un estudio encontró que el jugo de tomate aumentaba significativamente los niveles de células inmunitarias, incluido un tipo de linfocitos producidos en la médula ósea que se llaman células asesinas naturales (natural killer cells [NK]) que se sabe que nos defienden a los virus y otras infecciones.

Hay indicios de que mejoran la fertilidad masculina

Un estudio analizó los efectos de del consumo diario 190 gramos de jugo de tomate frente una cápsula antioxidante o un placebo entre pacientes masculinos con infertilidad durante 12 semanas. En comparación con el grupo de control (placebo), el jugo de tomate aumentó significativamente los niveles de licopeno en sangre en los hombres y el movimiento de los espermatozoides, un indicador de fertilidad. Las cápsulas antioxidantes, sin embargo, no mostraron ninguna mejora significativa.

Si no tomamos ciertas precauciones, también puede tener sus riesgos

Como ocurre con cualquier producto fresco, los tomates crudos pueden tener gérmenes como Listeria o Salmonella, lo que provoca enfermedades transmitidas por los alimentos. Esta es una preocupación mayor para: embarazadas, personas mayores, niños, diabéticos, in-

munodeprimidos o personas con cáncer. Para reducir el riesgo, o bien se deben cocinar o, si usas tomate crudo o en zumo, lavarlos previamente,

Además, los tomates pueden empeorar afecciones existentes tales como el reflujo gastroesofágico,

Consejos para consumir

Muchos de los beneficios del consumo de tomates están ligados a su contenido de licopeno. Las investigaciones muestran que los tomates cultivados en el campo contienen niveles más altos de licopeno que los cultivados en invernaderos. Además, cocinar los tomates aumenta su contenido en licopeno. Consumirlos junto a grasas, como el aceite de oliva virgen extra o el aguacate, que contiene un elevado porcentaje de ácido oleico, aumenta la absorción de licopeno del tracto digestivo al torrente sanguíneo.

Esta maravillosa fruta, que también se considera una verdura, es una fuente sólida de nutrientes como vitamina C, potasio y antioxidantes en especial el licopeno, nos ofrece varios beneficios potenciales respaldados por investigaciones, incluida la protección de la salud del intestino, el corazón, o el cerebro. Para aprovechar toda la gama de beneficios positivos, es recomendable consumir tomates de forma regular de todas las formas posibles, crudos o cocidos como parte de una dieta equilibrada.

GOIERRI

*zerbitzuak eta
alojamenduak*

JATETXEAK

ARAMA
Tokia Alai 943 88 89 53

ATAUN
Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN
Artzai Enea 943 16 31 16
Dolare 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
Otefie 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
Zezilionea 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

Urbitarre 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

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

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58
Zezilionea** 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

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

NEKAZAL-TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aladarreta 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 686 17 12 91
Tellerine 943 58 20 31

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

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarako 669 77 71 60

www.goierriturismo.com



IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



- Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- Aralar Parke Naturala eta mitología. *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 gaziaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- Euskal Herriko Trail Estazioa. *Estación de Trail del País Vasco.*
- Segura, Zegama, Lizarrusti eta Bide Berdeko orientazio jolasak. *Circuitos de orientación en Segura, Zegama, Lizarrusti y Vía Verde.*

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



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

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

 943 16 18 23



Xabier Gutiérrez

Cocinero y escritor

Mi abuelo ha contado que hoy hace veinte años que cerraron una churrería mítica en la ciudad y que desde entonces se había perdido una tradición

EL ÚLTIMO CHURRO

Donostia, a 21 de septiembre de 2043.

Hola, me llamo Mateo y tengo 6 años. Mi nombre es muy popular. Cuando ando jugando en el parque y alguien grita mi nombre nos damos la vuelta la mitad de los niños.

Hoy no tengo cole y he visto a mi padre que estaba preparando un desayuno especial. Me ha dicho que muchas veces se lo preparaba

su padre por lo menos dos o tres veces al año. Mi abuelo es un peliculero, cuenta unas historias muy divertidas y me ríó mucho, pero la mayoría no las entiendo.

Dice que a él lo que más le gusta era hacer comidas solidarias añadiendo que los churros lo son mucho. Me cuenta que son únicos. Para su elaboración necesitas arrimar el hombro. Yo pensaba que eran algunas de sus historietas hasta que una vez se lo vi hacer y era verdad. El único plato que se necesitaba un hombro para hacerlos. Apretaba con fuerza contra la parte superior del brazo una manga pastelera de acero y allí que salía un churro que después caía sobre el aceite hirviendo. Suelo coger una silla y verlo en la distancia porque el aita me dice que es una masa tan dura porque solo lleva agua, harina y sal y que a veces forma burbujas y explotan en el aceite hirviendo.

Lo que sí tengo claro es que esta riquísimo sobre todo cuando lo unto en un chocolate muy espeso que es receta de la ama. Y cuando lo digo es entonces cuando el abuelo ataca de nuevo:

"Mejor harías en decir a tus aitas que te lo preparen más a menudo en vez de desayunar muffins, corn flakes, brownies y otras mierdas imperialistas"

Yo no sé qué quiere decir, pero todos se ríen mucho a mi alrededor cuando dice eso.

Y ahí es cuando acelera y parece que el aitona se enfada consigo mismo y empieza a contar que en Donosti ya no hay churrerías y que de eso tiene la culpa el alcalde que según me ha contado es una especie de reyezuelo que se mantiene en el poder en un gigantesco castillo embrujado que se encuentra en mitad de los jardines de Alderdi Eder delante de la bahía de la Concha. Tiene dos impresionantes y altas torres y a su interior no se puede acceder. Solo sus guardias. Y que es igual



que intentes hablar con ellos porque nunca responden. Solo por carta y siempre amenazando. Y que debe ser como un embrujo porque funciona así sea el que sea el que mande: alto, bajo, calvo o con perilla. También debe dar igual que escriba con la izquierda o con la derecha. Y que tiene mazmorras para los que no piensan como ellos junto a un dragón que escupe fuego.

Pero eso último no le creo. Yo me lo paso bien, pero son cosas del abuelo. Su última ocurrencia es que tiene intención de hacer una película. Le ha puesto título incluso: *La odisea de montar un negocio en Donostia*. Me ha dicho que para rodarla va a necesitar ayuda y que tendremos que ir al castillo a pedir permisos. Pero a mí me da miedo, y ya le he dicho que no pienso acompañarle.

Mi abuelo ha contado que hoy hace veinte años que cerraron una churrería mítica en la ciudad y que desde entonces se estaba perdiendo la tradición. "Ya le puedes decir a tus aitas que te los hagan. Hoy en día no hay manera de probarlos en esta santa ciudad", me ha dicho en un tono triste.

Hoy mi abuelo me ha ido a buscar al cole y me ha contado que, a la mañana, después de muchos intentos, había logrado entrar en el castillo y que había hablado con algún guardián de alguno de los aposentos misteriosos y ocultos que hay en su interior y le habían prometido que iban a cuidar más al pequeño comercio rebajándole los diezmos y así evitar que la ciudad se convierta en una gigantesca franquicia donde la artesanía sucumbe en las garras del imperialismo.

Yo me he reído porque parece que la palabra en cuestión genera diversión, pero sobre todo por cómo lo contaba, aunque de nuevo no he entendido nada y he empezado a preguntar, "¿Qué es un diezmo?"



TIEMPO DE...

...CAZA

Ya estamos de lleno en el otoño, sinónimo de caza. Y en Aurki te ofrecemos los mejores productos de caza para que puedas preparar con total comodidad y garantía tus platos de temporada. Trabajamos con las casas Chacinerías Extremeñas y Torrecaza de Toledo, que nos proveen de las mejores piezas de caza nacional, desde lo mejor de la Caza Menor (Paloma, Faisán, Codorniz, Pichón, Pato azulón, Perdiz, Liebre Conejo...) hasta Caza Mayor, principalmente Jabalí, Ciervo y Corzo, servidos en lomos limpios, piernas, jamones, tacos...

Consulta nuestra oferta en www.comercialaurki.com



Ehizaren piezarik
onenak zure
sukaldean garantia
guztiarekin !!



Productos del Pato • Alimentos selectos

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



Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

Poco a poco va calando en nuestra conciencia colectiva la mediación, que es una forma pacífica y no judicial de resolución de conflictos.

AQUÍ SÍ HAY QUIEN VIVA

Ya ha llegado la vuelta al "cole", y en mi caso, a mis papeles y mis casos, entre los que empieza a haber cierta tendencia a la guerra de vecinos. Septiembre ha llegado con un aroma bélico que no esperaba, sobre todo en lo que a relaciones vecinales se refiere. Cualquier propietario desea una Comunidad pacífica, un remanso de paz para descansar o un buen lugar para

establecer su negocio, y sea cual sea la naturaleza de nuestra propiedad, ir a una reunión de vecinos que parece una batalla campal nunca es plato de gusto.

Respecto a los locales de negocio situados en plantas bajas los problemas suelen girar en torno a dos grandes ejes, las molestias y los gastos. Las molestias para los vecinos de las plantas superiores pueden convertir una actividad laboral en un infierno, con visitas de las autoridades municipales por llamadas, expedientes de urbanismo, y un sinfín de molestias para el sufrido propietario que quiere trabajar o descansar, según de quien hablemos.

Los gastos suelen despertar al dragón del local, pues es habitual que las cuotas de participación de los locales en planta baja sean más altas que las de los pisos, lo que hace que, según los estatutos de la Comunidad, puedan tener que contribuir de forma desmesurada a servicios de la propiedad que a veces incluso no disfrutan.

Más allá de la evidente recomendación sobre tener todo en regla, que, aunque parezca imposible no lo es, es importante recordar cuando se nos presentan estos conflictos, que entre la postura contraria y la nuestra propia puede haber espacios de consenso en los que



ambas partes puedan encontrarse.

Aunque en este bendito país seamos altamente litigantes, y parezca a veces que si no pasamos por un Juzgado no nos quedamos a gusto, poco a poco va calando en nuestra conciencia colectiva la mediación, que es una forma pacífica y no judicial de resolución de conflictos, cuya eficacia está más que demostrada en ámbitos escolares, familiares y comunitarios.

Se trata aquí de hacer que la resolución del conflicto emane de las propias partes inmersas en él. No vamos a tener a un tercero diciéndonos qué hacer o imponiéndonos una solución que no satisface a nadie, no. Vamos a ser nosotros mismos los que, de la mano de un mediador, nos sentemos y poco a poco vayamos desentrañando la maraña del problema, y desde una actitud positiva, intentemos llegar a una solución para todos, solución que nosotros mismos habremos contribuido a buscar, y que precisamente por ello, será mucho más fácil de cumplir.

Yo diría que si empezamos a dejarnos el hacha de guerra y el casco en casa, y los cambiamos por un papel y un boli y la mente abierta, quizás hallaremos un lugar más agradable y menos bélico en el que vivir o trabajar, y acabemos dejando la frase de "aquí no hay quien viva" para la televisión.



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@consultingtut.net

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





Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

El punto álgido del fin de semana fue la entrega gratuita de semillas de los tomates ganadores de pasadas ediciones, acción que es posible cada año gracias al Banco Municipal de Semillas de Bezana

ELBURGO (ARABA) TAMBIÉN HUELE A TOMATE

La localidad alavesa de Elburgo, en plena llanada alavesa, acogió recientemente la **II Feria del Tomate Antiguo**. Una jornada que se desarrolló en el polideportivo Landederra y donde se dieron cita amantes de este fruto rojo que disfrutaron del Laboratorio del Gusto de **Slow Food Araba** así como diferentes intervenciones de la **Red de Semillas**. En los exteriores del polideportivo, el protagonismo fue para txikis que aprendieron

todo lo referente a las semillas de variedades de tomate mientras jugaban y seguían las directrices de la Red de Semillas "Red Terrae".

La cita de Elburgo también acogió una demostración y explicación de cocina y deshidratador solar para conservar tomates, charlas como las de Javi Chaves (**Cooperativa "Hortireg"**) sobre "El suelo de nuestras huertas. Horticultura" o una exposición de Joseba Ibargurenioitia (Red de Semillas de Euskadi) sobre variedades antiguas de tomate. Además, conocimos la **"Denda Txiki Bur-gelu"** (**Red Terrae y Ayuntamiento de Elburgo**) y también se pudo colaborar con la Asociación de Mujeres **"Argia"** con sus productos y ropas sostenibles. Concluyó la jornada con una demostración de los tomates cocinados y deshidratados así como una degustación de pintxo con producto local.

V Feria de Santa Cruz de Bezana

La V Feria Nacional del Tomate Antiguo de Santa Cruz de Bezana (Cantabria) coronó a la huerta del valle del Ebro como la mejor de España este 2023, al haber conseguido llevarse los premios a 'Mejor Tomate de España', el 'Pe-rón' cultivado en Zaragoza por las personas agricultoras ecológicas de Huerto Es Vida; y a 'Mejor Variedad Interna-cional', al 'Cojón de Arón', que cultiva el horticultor Víctor López, en La Rioja. El premio a 'Mejor Tomate de Cantabria' se lo llevó una variedad de tomate antiguo cultivado en Bezana por una familia del municipio desde principios del siglo XX y bautizado como 'Benigno de Bezana'.

A lo largo de aquel fin de semana, cerca de 3.000 personas acudieron a las catas de tomates antiguos, al merca-dado de proximidad, a los talleres, a los show cookings

o visitaron las exposiciones gratuitas. Aunque, como todos los años, el punto álgido del fin de semana fue la entrega gratuita de semillas de los tomates ganadores de pasadas ediciones, acción que es posible cada año gracias al Banco Municipal de Semillas de Bezana, que guarda y trabaja con un centenar de semillas de tomate de variedades antiguas.



Aitor Buendía con la variedad de tomates "Anne Zuri Jana-riak" junto a sus productores Ana Blanca y Juan Carlos



Kalitatezkoa bada,
gorria da

Si es de calidad, es roja



especial
sagardoa
BEBIDA DE LA PALETA

hazi

EUSKAL
SAGARDIA
GOITIRIO VIACO



Nere Ariztoy
Consultora de turismo

Rodeada de montañas, en un ambiente relajado y tranquilo, La Infinita es un lugar ideal para conectar con uno mismo y disfrutar de la naturaleza y del entorno rural.

BIENVENIDO, SEPTIEMBRE, EL MES DE LAS ESCAPADAS (GASTRONÓMICAS)



Ya está aquí el mes de **septiembre**, tan deseado para aquellos que paran (paramos) después de un largo e intenso verano, y no tan querido para los que regresan a la rutina después de disfrutar de terrazas, chiringuitos, tardes de sol y playa o recorridos por la montaña, acompañados de atardeceres idílicos.

Es tiempo de **volver a la rutina**, también de la

vuelta al cole, del reencuentro con los de siempre a la hora del café de la mañana. Ahora nos sienta mucho mejor, porque lo tomamos con una sonrisa de oreja a oreja, mientras compartimos las anécdotas del reciente verano.

Pero nada de lamentos ni de melancolías. **Septiembre es el mes ideal para una escapada**. Y si es **gastronómica**, mucho mejor. Por varios motivos. Porque todavía estamos en verano (hasta bien entrado el mes), porque los días aún son largos y porque, como dicen los expertos en la materia, **las escapadas de fin de semana** son unas mini vacaciones y pueden ser de **gran ayuda para hacer más llevadera la vuelta** a nuestro día a día.

Rodeada de montañas, en un ambiente relajado y tranquilo, **La Infinita** es un lugar ideal para conectar con uno mismo y disfrutar de la naturaleza y del entorno rural. Una experiencia que han creado **Lucía y Fer**, dos amantes de "la buena vida sencilla".



Ofrecen dos tipos diferentes de alojamiento, 4 habitaciones en **una preciosa casona típica** de la arquitectura montañesa y **un antiguo molino con río propio**, como casa de alquiler completo. La parte gastronómica es una pequeña joya, **con desayunos inolvidables** (se pueden pedir a la hora que uno desee), hechos con mucho mimo utilizando **productos locales**, un picnic para llevar de productos 100% naturales en una bolsita de algodón orgánico y **cenas** en la posada, para evitar coger el coche después de un día de excursión por la zona.

En las noches despejadas, en **La Infinita** se puede **admirar el cielo** a través del telescopio preparado para ello.

"Es posible vivir con menos, es mejor, es vivir más. Aprender de nuevo y pensar, sentir. Hemos cambiado las luces de los semáforos y los edificios por el brillo de las estrellas y la luna. Y somos más felices. ¿Te apuntas?" Lucia y Fer -La Infinita Rural Boutique

IG @lainfinitaruralboutique
www.lainfinita.com



AE
AGRRETXEA

Juanjo eta Marijo

COCINA TRADICIONAL
MENÚ DEL DÍA Y CARTA

PINTXOS AL MOMENTO
CASQUERÍA CASERA CON CARÁCTER

Santa Lutzi Anduaga, 50 - EZKIO
agirretxeレストラante@gmail.com

Tf. 943 72 29 86





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

BALBÁS VERDEJO (D.O. RUEDA)

Zorionak Ondojan.com por vuestros 20 años! A los lectores y a todos los que han hecho posible la publicación de esta buena guía gastronómica. Sin dudar es La revista para comer bien en Gipuzkoa.

El vino que en esta ocasión os presentamos lo elabora una bodega que tiene mucha historia:

La historia de Bodegas Balbás se remonta a más de doscientos años en la localidad burgalesa de La Horra. Es en 1777 cuando Abundio Balbás comienza a elaborar vinos tintos procedentes de uvas de cultivo propio para consumo local. Por aquel entonces el vino se transportaba y distribuía en pellejos, también conocidos como odres, hecho que estuvo fuertemente ligado a la familia hasta la evolución y llegada de las botellas, ejerciendo hasta el final el oficio de boteros. Bodegas Balbás fue una de las bodegas pioneras que constituyeron la denominación de origen en 1982, a día de hoy señas de identidad de más de 300 bodegas.

Balbás es un vino fresco y de corte desenfadado, con un delicioso sabor frutal que lo hacen perfecto para acompañar cenas de verano con amigos o simplemente para disfrutar solo antes o después de una comida. Un vino que no puedes dejar de probar. Elaborado íntegramente con uva verdejo procedentes de viñedos con una edad media de 35 años que aportan intensidad y fuerza.



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





HERAS CORDÓN

BODEGAS Y VIÑEDOS



DISTRIBUIDORES OFICIALES
PARA GIPUZKOA

DONOSTIALDEA



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

TOLOSALDEA
BODEGON
BENTA-ALDEA

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

EIBAR Y COMARCAS

COLONIALES ANSELMO GONZÁLEZ

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

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

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

Talleres gastronómicos y catas a medida



Aqua Vitae
Xperience

Experiencias gastronómicas
para el turismo





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

01

Eventos corporativos

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

02

Armonías

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

03

Eventos privados

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

¡Solicita información sin compromiso!



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

La coctelería es un arte que ha evolucionado a lo largo de los años, desde los bares clandestinos de la Prohibición en los Estados Unidos hasta los bares de cócteles de alta gama en las principales ciudades del mundo. Sin embargo, en los últimos años, hemos sido testigos de una nueva revolución en el mundo de los cócteles: la llegada de los cócteles embotellados o "ready to drink."

La historia de los cócteles embotellados se remonta a la década de 1970, se popularizaron los cócteles enlatados, como la famosa "Piña Colada" en lata, que ofrecían comodidad a los consumidores que buscaban disfrutar de sus cócteles favoritos sin la necesidad de adquirir múltiples ingredientes y mezclarlos en casa.

El auge de los cócteles embotellados modernos, en su forma actual, se produjo en la década de 2010. cuando empresas de licores y bodegas comenzaron a producir cócteles listos para consumir, pero de baja calidad, como por ejemplo el "mojito", el coctel más prostituido de la historia. Además, la pandemia de COVID-19 tuvo un impacto significativo en la industria, lo que llevó a un aumento en la popularidad de los cócteles embotellados. Diversas coctelerías de diferentes ciudades, decidieron durante la pandemia embotellar los cócteles, ya que el único servicio que podían ofrecer era take away. Nosotros fuimos una de esas empresas que, en las Navidades de 2020, decidimos crear una serie de cócteles para que todo el mundo en sus casas pudiese disfrutar de una experiencia diferente, de hecho, el cóctel que os traigo hoy, es uno de ellos, **Basque Mary**.

Los cócteles embotellados parecen que vienen para quedarse. Cada vez los vemos más en los supermercados, ya que son la 5^a Gama del mundo de las bebidas, y al igual que ya nos hemos acostumbrado a encontrar platos de altísima calidad listos para consumir, poco a poco iremos viendo cómo van apareciendo diferentes marcas de cócteles embotellados.

De hecho, los que asistieron a la fiesta del 20 aniversario de **Ondojan.com**, se pudieron llevar un recuerdo nuestro, que fue el cóctel que creamos especialmente para este aniversario, y que embotellamos para que cada uno lo pudiera disfrutar en su casa.

EL ARTE DE LA COCTELERÍA AL ALCANCE DE TODOS



BASQUE MARY

INGREDIENTES:

5 cl. Basmoon Vodka de Patata Alavesa
2,5 cl. Zumo de lima, albahaca y cilantro
1 cl. Sirope de jengibre y melisa
0,5 cl. Salsa de ostras
Crusta de sal de apio y lima

ELABORACIÓN:

Primeramente, en la licuadora trituramos la albahaca y el cilantro y lo mezclamos junto con el zumo de lima. Por otro lado, haremos una infusión de jengibre y melisa, y añadimos la misma cantidad de azúcar que de infusión. Dejamos enfriar el sirope. Por otro lado, deshidrataremos apio y lima, ya deshidratado lo mezclaremos con sal y lo trituraremos todo junto. Una vez que ya tenemos todos los ingredientes, los serviremos en el vaso mezclador con mucho hielo, mezclamos bien, y lo serviremos en un vaso con hielo. Por otro lado, humedeceremos con un pincel de lima y espolvorearemos la sal de apio y lima.



Félix Manso

IBARLA

- CARTA
- MENÚ
- MENÚ DEGUSTACIÓN
- COCINA DE AUTOR
- PLATOS DE TEMPORADA

Bº Meaka, 9
IRUN
Tf: 606 89 84 80
[www.felixmanso.com](http://www.felixmансо.com)



- MONTADITO DE PRINGÁ
- TORTITA DE CAMARÓN
- GAMBA BLANCA DE HUELVA
- PUNTILLITAS
- UNIVERSO PEDRO XIMÉNEZ

... y mucho más !!!

Igara Bidea, 19 - DONOSTIA - 843 98 31 41 - 670 20 07 77



Carolina Rín
Dietista Colegiada nº 1887

ACEITE DE OLIVA EN LA CESTA DE LA COMPRA

La cesta de la compra está subiendo y no para de subir.

Una de las subidas que más nos ha impactado en los últimos meses ha sido la del aceite de oliva. Un ingrediente/producto indispensable hasta ahora en nuestras casas desde hace unas décadas. ¿Podemos seguir llevando una dieta saludable sin este ingrediente: uno de los pilares de la dieta mediterránea?

El aceite de oliva es una de nuestras joyas gastronómicas tanto por su composición nutricional: el ácido oleico, como por sus cualidades organolépticas.

Es importante en nuestra dieta el ácido oleico, Omega-9, porque nos ayuda a subir el colesterol bueno y bajar el malo. La buena noticia es que los ácidos grasos Omega-9 no son esenciales, ya que pueden ser sintetizados en el organismo, es decir mi cuerpo los puede fabricar, al contrario de los famosos Omega-3 que mi cuerpo no los puede sintetizar y los tengo buscar en alimentos ricos en este componente.

Para que resulte beneficioso el aceite de oliva tiene que ser virgen extra o simplemente virgen. Y tomando como referencia o como plagio (con su permiso) os informo sobre las reflexión de Josema Azpeitia en las que aconseja ante esta subida del precio del oro líquido:

"Por mi parte, tengo clara la línea que voy a seguir: Volver a aumentar el consumo de aceite de girasol,



sobre todo intentando que éste sea de calidad o alto oleico, reducir a cero el consumo de aceite de oliva "a secas", reducir en general el uso y consumo de aceite y, por supuesto, seguir utilizando el aceite de oliva virgen extra en ensaladas, platos crudos, tostadas y ciertas frituras de calidad pero, eso sí, dando preferencia a los aceites de los pequeños productores, a poder ser lo más cercanos posible, a pesar de que estos sean más caros, porque como pasa en todas estas operaciones económicas, los pequeños son los más perjudicados".

Y como nos recuerda Josema Azpeitia, hay otras culturas gastronómicas marcadas por su longevidad que no han conocido el aceite de oliva como es la japonesa, así que mientras el precio este prohibitivo habrá que buscar alternativas saludables.



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.

**EL BOSQUE NO ES
UN ÁRBOL REPETIDO**
sonetos y soñetos

FÉLIX MARAÑA
Prólogo Valentín Marañón



HUERGA & FIERRO editores / Poesía

POESÍA CADA DÍA

La poesía alimenta y reconforta la mente y nos ayuda a mejorar en todo. Si quieras acercarte a una poesía que se comprende, te proponemos la lectura de un nuevo libro, **EL BOSQUE NO ES UN ÁRBOL REPETIDO. SONETOS Y SOÑETOS** (Ed. Huerga & Fierro, 2023), del periodista y escritor **FÉLIX MARAÑA**. Dentro encontrarás vida, memoria, historia, cultura, crítica, valores, horizontes, personas y personajes, humor y algo de nostalgia. Pero nostalgia del futuro. Lee poesía.

POESIA EGUNERO

Poesiak adimena elikatzen eta suspertzen du, eta gauza guztiak hobetzen laguntzen digu. Ulertzen den poesia batera burbildu nahi baduzu, liburu berri bat irakurtzea propositzen dizugu, **BASOA EZ DUA ZUHAITZ ERREPIKATUA. SONETOAK ETA AMESKERIAK** (Ed. Huerga & Fierro, 2023). **FÉLIX MARAÑA** kazetari eta idazlearenaren Barruan bizitza, memoria, historia, cultura, kritika, balioak, horizonteak, personak eta personaiak, umorea eta nostalgia apur bat aurkituko dituzu. Baino etorkizunaren nostalgia. Irakurri poesía.



Caricatura del autor por Jorge Chicho

**LA VIDA ES DEMASIADO CORTA...
... PARA BEBER MALOS VINOS !!**



**PREMIO
MÁS GASTRONOMÍA**
AL BAR DEL AÑO 2023

GARTXO

Casa de comidas
... y bebidas

Iñaki Gartxo

Ibaiondo Industrialdea, 118
IHURRE - OLABERRIA

943 88 13 09



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

POCO ACEITE, POR FAVOR



ué difícil se
está poniendo
el tema del
aceite, sobre
todo el aceite de oliva!

Sea por los motivos que sean hay poco, y su precio se ha disparado como la pólvora.

¿Qué vamos a hacer ahora? acostumbrados, como estamos, a cocinar con aceite en abundancia.

A muchos de nosotros nos va a tocar pensar cómo seguir cocinando sano y rico pero sin usar tanto aceite.

Estamos ante un reto.

Yo te dejo por aquí unas sugerencias, espero que te sirvan.

PROPUESTAS para disminuir el gasto en aceite al cocinar pescado

1. Sé consciente que freír pescado es la manera más cara y más calórica de cocinarlo porque es en la que más aceite necesitas.

2. Guisar pescado en cualquier salsa (salsa verde, salsa de tomate, marmitakos, tintas, etc...) disminuye considerablemente el gasto de aceite respecto a las frituras.

3. Asar pescado en el horno o en la freidora de aire no supone un gran gasto en aceite (si usas refrito sé comedido).

4. Existen tres técnicas culinarias en las que se cocina el pescado SIN ACEITE y sólo se usa este para aliñarlo después. Estas son: el vapor, el hervido y el escaldado.

Así, la cocción es muy limpia y el plato resulta muy digestivo y saludable.

Además los alimentos cocinados de este modo saben a ellos mismos, es volver a los sabores más primarios.

Estas últimas técnicas parecen nuevas para nosotros por lo poco que se utilizan hoy en día, pero son las que usaban nuestros antepasados cuando el aceite no era tan abundante como ha sido todos estos años atrás.

Será cuestión de aprender de ellos, y a mucha honra, y de sobrevivir a lo que nos traigan las circunstancias cada día.

Aquí os dejo la receta de antxoas escaldadas, era así, y no fritas, como más se comían antaño en hogares y sodecidades.

Espero que os guste
On egin!



ANTXOAS ESCALDADAS

- Prepara tus antxoas limpias de cabezas y vísceras.
- Pon al fuego en una cazuela agua y sal (y si quieras media cebolla, para aromatizar).
- Cuando llegue a ebullición, sumerge las antxoas en el agua en un colador o vaporera y deja que estén un minuto y medio dentro de ese agua hirviendo.
- Las sacas, las escurres y las pones en una bandeja.
- Preparas un refrito de ajo y guindilla y lo viertes por encima, echas un chorro de vinagre y ¡a comer!.



La cantidad de aceite del refrito es siempre menor al que hubieras usado si hubieses freído las antxoas en la sartén, y además está más limpio porque ha permanecido menos tiempo bajo la acción del calor. Eso hace que este plato sea suave y se digiera mejor, además de bajo en grasa y económico.

Imitemos a nuestras abuelas y tiremos más de olla y menos de sartén. A la larga, nuestra salud nos lo va a agradecer.

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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



**URBITARTE
SAGARDOTEGIA**

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN

Tf: 943 18 01 19

www.urbitartesagardotegia.com



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

GOFRES DULCES CON FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

(Para 4 raciones):

125 grs de mantequilla pomada; 75 grs de azúcar moreno; 1 cucharada de azúcar avainillada; 2 huevos; 1 levadura de sobre seca; 250 grs de harina; 180 ml. (grs) de leche entera.

ELABORACIÓN:

- 1.- Lo primero mezclar la leche templada con la levadura, para que empiece a actuar y consigamos que la masa fermente y quede esponjosa.
- 2.- Derretir la mantequilla y dejarla enfriar a temperatura ambiente.
- 3.- En un bol ponemos las 2 yemas del huevo y el azúcar empezamos a batir con una varilla eléctrica o de mano, hasta que monten las yemas.
- 4.- Añadimos la harina tamizada con la ayuda de un colador y removemos con una cuchara o lengua de cocina.
- 5.- Ahora en un bol, montamos las claras apunto de nieve dura.
- 6.- Añadimos la leche templada con la levadura.
- 7.- Mezclamos con la masa anterior de huevos y harina, con ayuda de una espátula y con cuidado para que no se baje las claras.
- 8.- Añadir la mantequilla derretida y mezclar.
- 9.- Dejamos reposar media hora tapada con un film o trapo.
- 10.- Encendemos la gofrera y cuando esté preparada añadimos 2 cucharadas de masa por gofre y las elaboramos siguiendo las indicaciones del fabricante.
- 11.- Para servir los gofres pondremos frutos rojos encima y decoraremos con nata montada.
- 12.- Se pueden servir los goffres con caramelo líquido o chocolate líquido.

Esta receta la elaboró **Udane**.

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

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



alzola
basque water

AGUA MINERAL NATURAL
Manantial de Alzola
www.alzola.com



ARROPA ETA DEKORAZIO
NAUTIKOA



Kale Nagusia, 14 - DONOSTIA | Tel./Faxa: 943 42 47 97 | enbatadenda@gmail.com | www.enbata.eus

Loinaz
KAFEAK



San Inazio 14, BEASAIN - 943 88 51 28 / Zubierreka Pol. 53. LAZKAO
cafestoinaz@yahoo.es

Hana peluquería y estética



Aldamar 30 - DONOSTIA - 943 44 16 09 - 640 61 86 94



Miracruz 26 - DONOSTIA - 943 56 55 91 - 640 61 87 88

Hana
Nails



Limpiezas M&M

Pedir presupuesto sin compromiso

664 838 002

- Casas (Plancha)
- Portales
- Camarotes
- Oficinas
- Locales
- Fin de obra
- Tiendas
- Bares
- Cristales

CARPE DIEM

WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM

ESPECIALISTAS EN PIERCING

La presencia de menores de edad
deberá acompañarse de padres o tutores legales

SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA 617071130

**TATTOO
PIERCING**

REALIZACIÓN DEI PIERCING

Con pendiente incluido de:

Acero quirúrgico 45€

Acero q. baño oro 55€

Titanio negro 55€

Lengua..... 55€

No es necesario cita

TATUATES

Con cita desde 80€

Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

EL PLÁTANO ES SENSACIONAL

El oso Baloo ya nos aconsejaba el consumo de la alargada fruta amarilla. Además de ser rica en potasio, lo cual lo hace adecuado para recuperarse después del ejercicio, sea este deportivo o erótico, tiene una forma de lo más sugerente. El plátano caribeño es de mayor tamaño pero el de Canarias, aunque es más chiquito, también es más sabrosón. Ahí entra el dilema entre quienes piensan que ande o no ande caballo grande y quienes dicen que las mejores esencias vienen en frasco pequeño.

Yo además de un plátano más cercano a las dimensiones canarias que a las trasatlánticas, para que nos vamos a engañar, tengo un amigo más majó que las pesetas. No lo citó con nombre y apellidos porque es de natural tímido, pero sí diré que no ha mucho nos preparó una opípara cena en su casa. Acudimos dos parejas más la anfitriona y como quiera que además de cocinar con cariño está en la primavera de su relación, conquista a la vez que cocina. No voy a contar toda la cena pero sí el postre, a base de plátano como podéis suponer, que yo diría que sedujo a las tres mozas presentes y a mí me sirvió de inspiración para juntar estas cuatro letras y media.

Como a mí me gusta, es fácil, sano, rico y admite tantas variables como inspirado esté el cocinero. La base no puede ser más sencilla: plátano cortado y congelado. Lo ponemos en un procesador de alimentos o utilizamos una batidora potente y ya tenemos un helado de plátano sanísimo para chuparse los dedos. Le podemos poner nata líquida o leche de coco. Según cuanta cantidad le ponemos el resultado se acercará más a un batido o a un helado. ¿Un poco de miel? ¿Canela? ¿Trocitos de fresa por encima? ¿Láminas de almendra tostada? ¿O mejor pistacho?

¡Chocolate rallado o líquido caliente? Si le añadimos



mango en trocitos y es verdad aquello de que "de lo que se come se cría", lo mismo pasamos de canarios a caribeños en un postre. También sería bonito disponer algunas de estas opciones en cuenquitos cucos e ir sirviéndonos lo que nos apetezca.

En Donosti la gente acostumbra a comprar un helado e irse a ver los fuegos artificiales. Yo lo prepararía todo bien para llevar en una cesta o una mochila con frío y me iría con mi chica a mirar el mar al anochecer, nos comeríamos el helado y miraríamos y oleríamos y escucharíamos las olas con la cabecita apoyada en el hombro. Los fuegos artificiales luego en casa.

Carlos Lahoz
Miravientos Distributions
ELGOIBAR



La Gata con Botas

Boutique Erótica

Ven a visitarnos y descubre
las últimas novedades

www.lagataconbotas.es

C/Karmelo Etxegarai Nº 7 - DONOSTIA
Tf. 943 310 270 - 638 847 789
patricia.lagataconbotas@gmail.com



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

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

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions

618 259 339



ATÚN ROJO SALVAJE



JC MACKINTOSH
TARIFA

LOS 5 PASOS JC MACKINTOSH

Evitan el sufrimiento del atún rojo.

Deben ejecutarse a mano en el instante de la captura.

Potencian así toda su textura y sabor.



PESCA SIN
SUFRIEMIENTO



SACRIFICIO
IKE JIME



DESANGRADO
COMPLETO



EVISERADO



ENFRIMIENTO
CONTROLADO

Miravientos Distributions 618 25 93 39

www.jcmackintosh.es

EL FAMOSO ASADOR DE LEZO CUMPLIRÁ MEDIO SIGLO EL PRÓXIMO 5 DE NOVIEMBRE

PATXIKUENEA CELEBRÓ SU 50 ANIVERSARIO

Josema Azpeitia. Argazkiak: Ritzar Tolosa

Si hay un asador tradicional en Oarsoaldea en particular y en Gipuzkoa en general que mantiene los principios de la hostelería familiar de toda la vida ese es Patxikuenea, el restaurante fundado en 1973 por **Emilio Manterola y Mª Ángeles Legorburu**, a quienes pronto se unieron los hermanos y cuñados de Emilio: José María Manterola y Miren Arriaga, Manuel Manterola y Carmen Arbelaitz y Patxi Manterola, además de su madre, María Oláizola, quien pronunció en su día la frase que este restaurante ha usado como slogan y grito de guerra: "Es muy fácil, sólo tienes que saber".

Y el pasado 15 de septiembre, los actuales responsables de esta emblemática casa, **Aitor Manterola e Iñaki Legorburu**, cuarta generación de la familia, demostraron "que saben" y que son los dignos herederos de esta casa que el próximo 5 de noviembre cumplirá la friolera de 50 años..

Ante 200 invitados que disfrutaron, al aire libre, de una magnífica noche, los responsables de Patxikuenea agasajaron en una gran fiesta a clientes, amigos, parientes, trabajadores, proveedores... a docenas y docenas de personas relacionadas con la historia de este caserío de más de 200 años convertido en referencia gastronómica que disfrutaron de diversas exquisiteces como tacos elaborados por **César Sanchez Serna** de Cilántropo (Irun) y su equipo, jamón ibérico cortado por **Joxe Mari Barriola**, arroz preparado por **Hugo Iragorri**... y, por supuesto, carne asada por Aitor e Iñaki.

Fue una fiesta en la que no faltaron momentos de alta emotividad como el agradecimiento de Aitor Manterola a su mujer e hijas, los regalos a sus padres y parientes, presentes en el acto, la danza ofrecida por la joven **Anne Manterola** a su abuelo Manuel, miembro del equipo fallecido en 2021... fue una fiesta en la que hubo alegría, convivialidad, emociones y buenos sabores, además de alegría, música, humor... y buena comida. Patxikuenea culmina, sin duda, con muy buena salud y con las pilas cargadas su primer medio siglo de existencia... y ahora a por el segundo. Es muy fácil, sólo hay que seguir haciendo las cosas bien. Zorionak, familia !!





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



**BAR ARRIKITAUN
(IBAETA)**

MONTADITO DE PRINGA

Josema Azpeitia
(texto y fotografías)

Desde su "Rinconcito andaluz" Ángel y Mayka ofrecen un excelente servicio, calidad y mucha alegría.



Parece una cosa simple, pero no lo es. La "pringá", plato habitual en Andalucía es considerado en muchos sitios como los "sacramentos" aplastados del cocido sin más. Como nos advierte **Ángel de la Chica**, "está muy vulgarizado", y muchos de los bares de Sevilla o de otras ciudades que lo sirven no lo cuidan como es debido.

Ángel tiene criterio y bagaje cultural como para afirmar lo dicho. Como nos explica este apasionado de la historia de su tierra natal, "la pringá es un plato sefardí con más de 5 siglos de historia", una historia que el responsable del local conoce muy bien: "los sefardíes eran los judíos de Al-Andalus que por su tez morena, sus barbas... eran muy similares a los musulmanes. Al llegar la expulsión de estos, los sefardíes empezaron a beber vino y a echarle cerdo a todo para no ser confundidos". Una de las consecuencias fue la creación de este plato que en esta casa se prepara con el respeto que se merece una receta que cuenta con medio milenio de existencia, que se dice fácil.

Para preparar la "pringá", **Mayca**, la mujer de Ángel, realiza un sofrito de varias verduras al que añade, muy picaditos, cabezada de cerdo, panceta salada y chorizo. Una vez que estos ingredientes han soltado toda su esencia, añade un buen caldo que deja reducir para que se ensamblen los gustos. Ahora, a finales del verano, ahí queda la cosa, pero en invierno se culmina la tradición y en el caldo que se añade al sofrito se preparan unos garbanzos que también son servidos en este establecimiento.



ARRIKITAUN

Igara Bidea, 19 -Ibaeta- DONOSTIA -

Tf: 843 98 31 41 - Precio: 2,50 €

La pringá se sirve con unas crujientes patatas fritas y puede pedirse en **dos formatos**: pequeño, el correspondiente a la foto y que se factura a 2,50 euros o grande, a 4,50.

Además de esta adictiva y "peligrosa" especialidad, en este animado txoko podemos disfrutar de **otros pintxos** como Carne al Pedro Ximénez, Tortillita de camarón, Pelotudo de berenjena, Croqueta de rabo de toro, Salmorjo, Huevo a la flamenca... y si tenemos hambre de verdad, de la de "ponerse puo" como dicen los andaluces, no faltan las **raciones** de Puntillitas, Gamba blanca de Huelva, Secreto ibérico con mojo picón... sabor, calidad, servicio y alegría en un local en el que no falta de nada !!

ENERTY
ASEORES ENERGÉTICOS
Euskadi - Navarra - La Rioja - Madrid

OPTIMIZAMOS LA ENERGÍA
DESDE LA TRANSPARENCIA

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

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

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

Tf. 943 44 20 38 - 666 86 00 52

Loinaz KAFEAK



San Inazio 14, BEASAIN - 943 88 51 28 / Zubierreka Pol. 53. LAZKAO
cafestoinaz@yahoo.es



Pinturas

Aritz

Decoración

Polígono Urtatzagain s/n - LEGAZPI - Tf: 616 616 526 - info@pinturasaritz.com

MOTA GUZTIETAKO
MARGOLANAK

TODO TIPO DE TRABAJOS
EN PINTURA



TU CASA BIEN SE
MERECE UNA REFORMA

- Cuéntanos tu idea, solicita un presupuesto y nosotros nos ocupamos del resto.
- Más de 15 años de experiencia en la reforma de viviendas y locales.
- Garantía, experiencia y calidad con un equipo de profesionales de principio a fin.
- Fontanería, albañilería, electricidad, pintura...
Disponemos de todos los gremios.

Xabier Lizardi 1 • DONOSTIA 943 21 94 79

MAITTE

EST. 2008

eraman eta gozatu

maitte.es | info@maitte.es

943 08 76 74 | 625 70 44 53

Elosegi kalea 22, 20210 Lazkao

TOPA
OSTATUA
EZKIO

- BOKADILOAK
- EGUNeko MENUA
- PINTXOAK
- PLATER KONBINATUAK

Santa Lutzi, 9 - EZKIO

Tf: 943 72 95 37

KE PASA
ELEGANTE?

ETXEBERRIA
CERVECERIA

Iñigo kalea, 8 (Parte Vieja)
DONOSTIA

eZkiña

- PINTXOS Y TORTILLAS
- CASQUERÍA FINA
- VERMOUTHS

Olarte kalea, 25 - 943 04 43 88 - ARRASATE



JAIME BURGAÑA

DEL BARCO A LA HUERTA

Iba para marinero, pero problemas estomacales le hicieron pisar tierra firme y ponerse a cultivar guisante de lágrima. Sus legumbres hoy se venden a precio de besugo.

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

(Artículo publicado en el diario *Noticias de Gipuzkoa* el 7 de julio de 2023)

Cuando entre Getaria y Zumaia giramos en el cruce de Askizu y enfilamos la subida hacia Kosta Aroa, el paisaje nos va dando las claves: a derecha e izquierda empiezan a aparecer las cepas de hondarrabi zuri, la uva del txakoli. Los invernaderos de Jaime Burgaña están a pocos metros y más cercanos al mar que la mayoría del viñedo local. No hay que ser un genio para intuir que la influencia que el Cantábrico ejerce sobre nuestro vino blanco es la misma que dota de un sabor especial e inimitable a las hortalizas y legumbres de la zona.

Recorro con Jaime Burgaña sus "Dominios", poco más de una hectárea en la que este agricultor de morro fino ha conseguido asentar una bonita producción hortícola basada principalmente en cuatro productos: el guisante de lágrima, el tomate, el haba y las lechugas. Además de ello, Aroa produce fresa, brotes variados, algunas flores y poco más. "Llegamos a tener más de 40 referencias pero el tiempo nos ha hecho

especializarnos. Antes teníamos más lechugas, tres clases de guisantes... ahora dos, pero autóctonos. El apostar por una identidad propia ha hecho, precisamente, que podamos asegurar una producción importante".

Subimos hasta lo más alto donde en un enorme invernadero flotan miles de lechugas cual nenúfares en un jardín. Y de vuelta paramos frente a unos brotes rojizos. "¿Qué son?", pregunto. "Prueba uno", responde. Un potentísimo sabor me inunda la boca. "¡Remolacha!!", acierto. "Sí, pero remolacha con sabor auténtico", apostilla Jaime, "la gente ha olvidado estos sabores. La remolacha debe tener intensidad, sabor a tierra".

Jaime se volvió agricultor por necesidad. "En Getaria todos estámos unidos al mar. Y yo también pasé 10 años de marinero, entre los 14 y los 24. Pero una serie de problemas estomacales me ataron a la tierra." Así que Jaime apostó por el terreno centrándose en el cultivo ecológico, experimentan-

do con las lechugas especiales y recuperando especies autóctonas como el guisante de lágrima, un producto habitual en Urola Kosta décadas antes.

"Plantamos el guisante de lágrima con las semillas de mi abuelo, Iñaki Ibarbia. El aitona no era agricultor, pero como todos los jubilados de Getaria, tenía una txipironera y un pequeño terreno en el que solían plantar maíz, patata, tabaco... y guisante. Y tuvimos la suerte de que la alta restauración se fijó en nosotros".

Salto a la "alta cocina"

El punto de inflexión de Aroa llegó en los 90, cuando Martín Berasategui tomó conciencia de que estas verduras tenían un sabor y una intensidad que las diferenciaban de las demás. "Prácticamente me abdujeron", afirma Burgaña, "pasé años casi sin salir de la cocina de Martín. Todavía tenía solo una estrella y con él trabajaban David de Jorge, Andoni Luis Aduriz y Bixente Arrieta. Hicimos mil pruebas, siempre buscando el mejor sabor, la intensidad, la diferencia... fue una época en la que aprendí un montón y si saqué una enseñanza fue, principalmente, que nuestro producto debía ser el centro del plato".

Todo el mundo, sin embargo, no entendió el concepto. "Tuve más de una discusión con conocidos parrilleros que no asumían que unos guisantes o unas habitas repeladas pudieran costar como un besugo o un rodaballo. Y aunque les explicaba que había que recogerlos de madrugada, desenvainarlos y clasificarlos uno a uno, y en el caso de las habas repelarlas con todo el trabajo que ello conlleva, además de los gastos de personal, luz, transporte, etc... seguían sin entenderlo".

Esta falta de comprensión no ha sido el único escollo con el que se ha topado Jaime en su labor. "Un gran problema en nuestro sector es el furtivismo. Cualquiera puede tener una pequeña huerta y vender sus hortalizas a ciertos restaurantes tirando el precio sin que nadie lo controle. Es algo que nos hace mucho daño y que no sucede, por ejemplo, en el mundo de la pesca donde hay continuos controles, incluso policiales, para evitar las prácticas desleales".



En cualquier caso, 30 años después del boom de los 90, Aroa sigue siendo una referencia en las grandes mesas. "Restaurantes como Elkano, Aratz, Amelia... hacen platas con nuestros productos" se enorgullece Jaime. Mientras charlamos suena el teléfono y charla con el jefe de cocina de Apóstol, el arrasatearra Alan Iglesias. El restaurante gaditano es de los últimos que se ha sumado a la larga lista de clientes de Aroa. Miro en Google que nos separan 1.071 kilómetros y reflexiono que si acudo alguna vez, además de pescado de descarte, comeré guisantes de Getaria... esto del Kilómetro 0 se nos está yendo de las manos, ¿no creen?

(Sigue en la página 42)

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA

Euskal Gastronomía

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

JAI ME BURGAÑA:

"Me encanta cocinar y me cuelo en todas las sociedades gastronómicas de Getaria"

Tus productos son muy apreciados por los cocineros... ¿Tú también cocinas?

Sí, y me gusta mucho. Cocino en casa, y me encanta cocinar en las sociedades gastronómicas de Getaria. Fui 30 años socio de San Anton tras fallecer mi padre y aunque la cerraron y ahora no soy socio de ninguna, me cuelo en todas: en Ixkote, en Txoritonpe, en el Hogar del jubilado...

¿Y qué te gusta cocinar?

Por supuesto, principalmente pescados, desde la pescadilla, que la cocino a saco, hasta una humilde faneca. Y algunos pescados los bordo, como el lengua, que me queda especialmente bien.



¿Y además del pescado?

Puedo cocinar cualquier cosa. Un arroz, un cuscús, alubias, carne... Me encanta cocinar y los que me rodean lo saben. Imagínate que mi hijo Oier, que me ayuda aquí en Aroa mientras estudia en Leioa, aprovechando que ha tenido que pasar una temporada en Granada, me ha traído como regalo de cumpleaños un curry artesano estupendo...

Recomiéndanos algún restaurante de los contornos en el que podamos comer bien... y disfrutar de las verduras de Aroa.

El Iribar y el Elkano, ambos en Getaria.

¿Y fuera de Getaria?

Uf... en muchos y de todo tipo: En el Espacio Oteiza de Akelarre, en Amelia, en Aratz, en Casa Urola, en Gandarias... y fuera de Donostia en Boroa (Bizkaia), Venta Moncalvillo (La Rioja), Askua (Valencia)...

Tus guisantes y verduras llegan hasta Madrid. ¿Dónde podemos degustarlos si acudimos a la Villa y Corte?

En muy buenos lugares: La Tasquita de enfrente, La Buena Vida, La Manduca... y en El Señor Martín que además es, en mi opinión, en mejor restaurante de Madrid para comer pescado.



KOSTA AROA

San Prudencio Bailara, GETARIA

943 14 02 89 - 682 34 92 60 - www.kostaaroa.com

VINATERIA



VINATERIA VINIAPOLIS

"La vinatería de Gros"

Vinos Nacionales e internacionales - Vinos actuales y gran variedad de vinos antiguos

Cursos de cata - Visitas a bodegas - Publicaciones, artículos y accesorios del mundo del vino

Amplia gama de licores - Cervezas artesanales - Asesoramiento a particulares y hosteleras

Tienda abierta al público general - También distribuimos a la hostelería

Bermingham 8 - Gros - DONOSTIA - Tf: 943 28 99 99

JOXE MARI
BARRIOLA
TRADIZIOA ESKURA



Euskal Herria kalea, 1 - IBARRA - 943 67 08 69 - www.bariiola.eus/harategia/



Piecola Venezia



Heladería - Café
Take Away

Disfruta y elige de
más de 30 sabores

Además tienes: batidos,
granizados, horchata,
tartas y barras heladas.

Llévate tu helado favorito
a casa en nuestros
envases isotérmicos.

Boulevard 24 - DONOSTIA - 943 56 16 54



Unanue

GOZA EZAZU GURE
BETIKO KALITATEAZ!

Nafarroa Etorbidea, 5
BEASAIN

943 162 266
688 686 212

**IKAZTEGIETAKO
OSTATUA**

Tf: 943 65 58 92



PLATER KONBINATUAK
ENTSLADAK
HANBURGESAK
SANDWICHAK
RAZIOAK
OGITARTEKOAK



TUDELA VIBRÓ CON EL FIN DE SEMANA Y EL CAPÍTULO DEDICADO A SU TOMATE FEO

Si hay una celebración gastronómica que ha adquirido fama y raigambre a lo largo de los últimos 15 años en Navarra, ésta es el **Campeonato del Tomate Feo de Tudela** que este año cumplió su **XVI Edición**, un campeonato en el que a lo largo de los años han participado cientos de agricultores presentando sus mejores piezas y que cada vez cuenta con una mayor repercusión y seguimiento por parte tanto de la ciudadanía como de la de los medios de comunicación.

Este año, además, el Campeonato contaba con la novedad de que el mismo fin de semana del mismo tuvo lugar el **I Capítulo** de la recién creada **Cofradía del Tomate Feo de Tudela**, la última incorporación al extenso y variado mundo de las Cofradías Gastronómicas, formada en su mayoría por gente joven que, además, cultiva sus propios tomates en sus

huertos particulares e, incluso, participa en el Campeonato.

La creación de esta cofradía ha sido una iniciativa impulsada por **Luis Salcedo Irala**, chef y responsable del **Hotel Restaurante Remigio** de Tudela. Luis, cocinero de raza a caballo entre la más pura tradición navarra y la más personal modernidad se esfuerza hace década y media en la recuperación y puesta en valor de esta fruta incluida en el cesto de las verduras (ver artículo de **Miguel Pocoví** en las páginas 6 a 9) y consiguió que en menos de una década el nombre

"Tomate Feo" se convirtiera en toda una referencia. Y su siguiente batalla ha sido la creación de una cofradía que defendiera los valores de este producto de la huerta tudelana, al igual que otros productos como el Espárrago de Navarra, el piquillo de Lodosa, el vino de Navarra, el Relleno... tienen la suya.

Así las cosas, el sábado



2 de septiembre tuvo lugar el primer capítulo de esta rección estrenada cofradía con la presencia del Presidente de la Federación de Cofradías Gastronómicas (Fecoga)

Juanma Garmendia y la asistencia de no pocas cofradías de Navarra y del resto del Estado (ver artículo en págs. 4 y 5). Además del capítulo en sí celebrado en el Ayuntamiento de Tudela con gran presencia institucional y popular, el fin de semana contó con otra serie de alicientes como una interesantísima **Feria del Tomate Feo y los productos locales** instalada en la Plaza de los Fueros.

A pesar de que la amenaza de mal tiempo hizo pensar en su suspensión, los organizadores y los expositores decidieron seguir adelante. y a pesar de que el tiempo cumplió su amenaza, fueron muchos los que se acercaron a la plaza a disfrutar de los puestos. Baste como un ejemplo que la gente del **El Obrero** se quedó sin salmorejo para las 12:00 aproximadamente. También disfrutaron de una buena feria gentes implicadas con su tierra y sus gentes como **David Crespo** de El Obrero, el agroagitador **Daniel Campanero Echecipea**, la gente de **Aceites Artajo**, los artistas de salsas **Jamacuco**, los imparables **Hermanos Navarro**, la gente de **Bodegas Príncipe de Viana** y un largo etcétera. El resultado final fue que todos los expositores quedaron plenamente satisfechos y comunicaron a la organización del capítulo que cuenten con ellos para el año que viene, lo que sin duda supone un exitazo de la recién creada cofradía.

El fin de semana se complementó con el concurso cuyo desarrollo y resultados también os comentamos en las páginas 4 y 5, una “**ruta de vermut y pintxos**” con Tomate Feo de Tudela en la que participaron algunos de los bares más emblemáticos de la capital de la Ribera, showcookings, actividades infantiles, un torneo de ajedrez y, como no, más de una opípara comida ofrecida en el Restaurante Remigio, centro logístico de la celebración, que sirvió tanto la comida de hermandad de las cofradías como la que reunió a los miembros del jurado del Campeonato.

De todo ello os damos cuenta en el dossier fotográfico que podéis disfrutar a lo largo de las próximas páginas.





con
Actor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos y festivos 13 h.



Sábados, 17 h.





CAPÍTULO El alcalde de Tudela, **Alejandro Toquero**, y la Presidenta del Parlamento de Navarra, **María Chivite**, ofrecieron los discursos más largos en un vistoso e intenso capítulo en el que los verdaderos protagonistas fueron los miembros de la Cofradía del Tomate Feo de Tudela que se hermanaron, lógicamente, con la **Orden del Volatín**, también Tudelana, a la que engalanaron con su pañuelico y "golpearon" con sus azadas.



NAGUSIA 17, ORDIZIA
943 88 15 51
GOZO_MOMENTUAK



Productos de Joseba Arguiñano
Todos los panes con masa madre

- Pasteles
- Bollería
- Delicatessen
- Helado artesano de Tolosa
- Café orgánico
- Desayunos saludables...

GRAN VARIEDAD DE VINOS



CAPÍTULO El **homenaje** a cuatro veteranos agricultores tudelanos fue el momento más entrañable del capítulo. Los participantes en el mismo también realizaron otras actividades como visitar los bares que participaron en la “**ruta de vermut y pintxos**” impulsada por la Cofradía y, como no, hermanarse en la comida que tuvo lugar en el **Restaurante Remigio** y en la que tuvo lugar el tradicional reparto de diplomas de asistencia.

OTZAURTEKO BENTA

- Jaunartzeak, ospakizunak...
 - Etxeko sukaldaritza
 - Eguneko menua eta karta
 - Aste bukaeretan: plater konbinatuak eta karta

Otzaurte, z/g. ZEGAMA. 943 80 12 93



FERIA A pesar del mal tiempo, se celebró la Feria del Tomate y los productos locales en la que pudimos charlar con los **Hermanos Navarro**, conocer a **David Crespo** y parte del equipo de la entidad benéfica **El Obrero**, degustar el excelente Aceite de Oliva Virgen Extra de **Artajo** (un lujo en los tiempos que corren) y probar los tomates del gastroagitador **Daniel Campanero Echechipea**, que aparece en la imagen junto al gastrópatoa avilesino **Carlos Guardado**.

Truficultores de Teruel



www.trufamudejar.com

- Auténtica *Tuber Melanosporum* producida y recolectada en Teruel.
- Somos distribuidores de nuestra propia trufa.
- Registro sanitario propio.

- 🇫🇷 Authentique *Tuber Melanosporum* produite et collectée à Teruel.
- Nous sommes distributeurs de notre propre truffe.
 - Registre sanitaire.

🇬🇧 We also speak english.



**TRUFA
MUDÉJAR**
Tuber melanosporum

MUDEJAR STAR TRUFFLE S.L.

www.trufamudejar.com
(+34) 649 720 479
comercial@trufamudejar.com





BARES ... qué lugares !! Y el fin de semana del capítulo, además, estos locales se convirtieron en cómplices de la fiesta ofreciendo exquisitos pintxos elaborados con el Feo de Tudela. **Malkerida**, de **Viktoria Stoeva** (Fotos 1 a 3) ofreció hasta cuatro tostadas basadas en el rojo local, y también nos parecieron geniales los pintxos de **La Catedral** de **Marcos Milagro** (Fotos 4-5) y el de **Le Bistrot** de los hermanos **Lamana** (Fotos 6 y 7). Y hubo más, muchos más bares !!



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

HOGAR BLANCO



San Juan 5 (frente al mercado Bretxa) • DONOSTIA • San Jerónimo 17



COMIDA No hay capítulo de cofradías que se precie sin la celebración de la correspondiente comida de hermandad. Como no podía ser de otra manera, el estreno de las comidas de la recién creada Cofradía tudelana tuvo lugar en el **Hotel Restaurante Remigio**, embrión de la misma: Tomate en ensalada, Pochas, Corderico al chilindrón, vinos navarros... todo un canto de amor al producto del Viejo Reyno en general y de la Ribera en particular.

Fidenet

+ de 20 años
digitalizando el sector hostelero

Fidenet

Somos tu agencia de desarrollo tecnológico, comunicación y marketing digital en Donostia.

Desarrollo a medida

Software de gestión, ERPs y CRMs, aplicaciones móviles, diseño web securizado IA y Big Data...

Odoo - Fidegest

Somos partners oficiales del ERP OODO. Nuestra solución está homologada por TICKET BAI.

Marketing y comunicación

Tu agencia de comunicación y MKT digital cercana, la de siempre, como la sopa de pescado de la amona.

Somos proveedores homologados



Financiado por:
la Unión Europea
NextGenerationEU



¿Dónde estamos?

Portuetxe 61, 2ºD Edificio Bonea 20018 | Donostia

Contacta con nosotros

fidenet@fidenet.net - 943 40 44 41



CONCURSO Por supuesto, el **Campeonato del Tomate Feo de Tudela**, que este año alcanzaba su edición número 16, fue, junto con el Capítulo de la cofradía, el acto más importante del fin de semana. **Esperanza Suberviola**, miembro de la recién creada Cofradía (foto 1) fue la radiante ganadora de esta edición cuyos jurados (foto 3) fueron, de izquierda a derecha, **Víctor Blanco** (Orden del Volatín), **Ana Laguna** (Academia Navarra de Gastronomía), **Luis**



Mokoroa (Cofradía Vasca de Gastronomía), **Jesús López** (Cofradía del Vino de Rioja), **Josema Azpeitia** (Periodista), **Javier Navarro** (Agricultor), **Miguel Pocoví** (Bioquímico) y **Carlos Guardado** (Gastrópata de la Cofradía del Yumay). Dirigió la cata **Luis Salcedo** (foto 4). En la página derecha, aparecen asimismo los ganadores del segundo y el tercer premio del campeonato que fueron, respectivamente, **Joaquín Abadía** (foto 1) y **Luis del Rey** (Foto 2)



FEO !!! Además de el tomate más sabroso, elegido por los expertos, el Campeonato del Tomate Feo incluye, como no, el premio "**al más feo**" elegido por votación popular. Y el elegido este año resultó ser el nº 156, cultivado por **José María Martínez** y presentado por su nieto **Juan Moliner Martínez**, que de feo no tiene nada. El 161 fue el segundo más votado en este apartado del concurso en el que el ganador se lleva un jamón... "Bonito" premio !!

La receta de...

Feo de Tudela con ajos encurtidos y aceitunas negralas

Luis Salcedo Irala
HOTEL REST. REMIGIO
(Tudela)



AJOS ENCURTIDOS

5 cabezas de ajo; 1 cebolla
2 zanahorias; 1 puerro
Pimienta negra; Laurel; Sal
2 tazas de vino blanco
Media taza de vinagre de vino blanco
2 tazas de agua.

Escaldamos los dientes ajos tres veces en diferente agua.

Ponemos 2 tazas de agua y mediadevinagre en un cazo dejamos evaporar a la mitad añadimos las especias y las verduras y 2 vasos de agua introducimos los ajos y levantamos a hervor, en cuanto hierva retiramos del fuego tapamos y dejamos reposar hasta q se enfrie, una vez frio dejamos 24 horas de reposo en camara antes de usar.

ACEITUNAS NEGRALAS

1 kg de aceituna negala; C/s agua
10 kg de sal gruesa de Costa
Tomillo; Romero; Cáscaras de cítricos
Aceite

Ponemos las aceitunas en agua q les cubra y vamos cambiándole el agua todos los días durante unos diez días, hasta q no sepan astringentes, si caen heladas el procedo puede ser más rápido.



Poner una cama de sal y las hierbas y cáscaras de cítricos, otra capa con las aceitunas escurridas del agua y encima otra capa de sal. Dejar a la intemperie unos 4 o 5 días. Recoger y limpiarles bien la sal, introducir en un bote o bolsa de vacío con hierbas y cáscaras de cítricos y aceite de oliva dejar macerar una semana.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Pelar el tomate a cuchillo. Disponerlo en el plato según gusto personal. Aliñarlo con sal y aceite de oliva virgen extra. Servir acompañado del ajo encurtido previamente picado y aceitunas negralas al gusto.



Zurumuru

KIOSKO • KIOSKO • NEWS STAND

Prensa nacional y extranjera
Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones
C.C. La Bretxa (Parte Vieja) • Tf. 943 42 79 77 • DONOSTIA



ARETXABAleta ENTRONIZÓ AL TOMATE VASCO

Entre el 6 y el 10 de septiembre ha tenido lugar la celebración de la **Semana del Tomate de Aretxabaleta**, que este año ha celebrado su séptima edición premiando por primera vez al **Mejor Tomate Local de Euskal Herria**. La organización animó a los productores de tomates de todo el país a presentar sus mejores piezas y fueron más de 30 los presentados a concurso procedentes de todos nuestros puntos cardinales.

Como señalaron desde el Ayuntamiento de Arexabaleta, esta iniciativa pretende, entre otros objetivos, impulsar el turismo gastronómico dando a conocer los productos locales de nuestro entorno, eso sí, desde instancias municipales insistieron en que además de ellos, este evento se organiza gracias al trabajo colaborativo entre diferentes agentes comarciales.



como el Departamento de Turismo de la Mancomunidad del Alto Deba y la Asociación de Desarrollo Rural Deba Garaia. Además, cuentan para ello con la colaboración del Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Al igual que en otras ediciones, la de 2023 contó con sus dos eventos principales: Por una parte, la **Feria Especial del Tomate**, que se celebró el domingo 10 de septiembre entre las 10:00 y las 14:00 horas, y reunió en la calle Durana a una veintena de puestos de venta de productos locales y del caserío, la mayoría procedentes de la comarca.

La feria se desarrolló con una gran afluencia de público motivado por el buen tiempo reinante. La feria se desarrolló con una gran afluencia de público motivado por el buen tiempo reinante.

Por otra parte, al igual que en años anteriores, se organizó una **Ruta de Pintxos elaborados con el tomate "Arextabaleta"**,



en la que participaron varios establecimientos del municipio ofreciendo cada uno un pintxo creado especialmente para la ocasión que fue ofrecido entre el 6 y el 10 de septiembre.

Premiados en el concurso

En cuanto al Concurso, este año, al abrirse a todo Euskal Herria, tuvo un mayor atractivo que en otros años, si cabe.

En esta ocasión, el Primer Premio correspondió al tomate número 21, variedad Rosa de Sunbillae, cultivado por **Juan Pedro Santos** en Iruña. El premio fue recogido por su hijo, Fermín. Por su parte, el Segundo premio fue para el tomate número 18, variedad Aretxabaleta, cultivado por **Alejandro Ulecia** de Aretxabaleta, que también fue merecedor del premio al mejor Tomate local. Y el Tercer premio fue para el tomate número 13, variedad Aretxabaleta, cultivado por **Txomin Beitia** de Eskoriatza.

Por nuestra parte, no podemos más que felicitar a todos los ganadores y a la organización por el esmero demostrado en la celebración y trasladarles nuestro más profundo agradecimiento por hacernos partícipes de esta fiesta a la que esperamos volver.



"JUGANDO CON EL VINO" EN LAIAK (ZESTOA)

El pasado 6 de septiembre tuvimos el privilegio de acudir, en Zestoa, a un interesantísimo evento vinícola, tan sencillo como divertido: la final del concurso **"Ardo Jolasa"** (el Juego del Vino) que se había venido celebrando a lo largo de las anteriores semanas.

El acto tuvo lugar en el precioso portal de la **Vinoteca Laiak**, dirigida por **Xabier Etxabe** en el centro de la localidad, y en él participaron **11 finalistas** que tuvieron que acertar las variedades de uva con las que estaban elaborados varios vinos blancos que les fueron servidos.

Cual si se tratara del juego de las sillas, tras cada sesión de cata iban quedando menos participantes hasta

llegar a reducirse a dos contrincantes, **Juan Ángel Martikorena "Marti"** y **Eztien Elortza**, que empataron en varias ocasiones hasta que, finalmente, Marti se hizo con la txapela tras un largo duelo.

La final de "Ardo Jolasa" resultó un encuentro desenfadado, alegre, ameno, en el que más

importante que la competición en sí, fue el buen rollo entre los participantes y las conversaciones y comentarios en torno al vino que tuvieron lugar a lo largo de la misma.

Xabier Etxabe ha sabido organizar una competición popular, participativa y divertida en la que toma parte gente de lo más variopinto movida, principalmente, por el amor por el vino. En cualquier caso, aunque no hayáis podido acudir a este evento, cualquier día podeis acudir a Zestoa, visitar Laiak y disfrutar de su oferta enológica y gourmet.

LAIAK ARDO TEKA

Etxiola Kalea, 1 - ZESTOA
Tf: 943 14 81 34



SAMANIEGO SE VOLCÓ CON SUS BODEGAS

Más de 200 entusiastas del vino y la gastronomía, procedentes de los más diversos lugares, se reunieron el pasado 1 de septiembre en el Hotel Palacio de Samaniego para celebrar "Samaniego in Wine 2023", un evento que ha consolidado su posición en Rioja Alavesa y que en esta segunda edición volvió a colgar el cartel de "entradas agotadas".

El encuentro, organizado por las bodegas **Alútiz, Amaren, Baigorri, Bello Berganzo, Heredad de Aduna, Ostatu, Pascual Larrieta y Remírez de Ganuza**, ofreció a los presentes la oportunidad de explorar la amplia diversidad y singularidad de los vinos de esta pequeña localidad de Rioja Alavesa. Ocho vinos, tres blancos y cinco tintos, cuidadosamente seleccionados, se convirtieron en los protagonistas de la velada, acompañados de una deliciosa propuesta gastronómica elaborada por el restaurante "Tierra y Vino" del **Palacio de Samaniego**.

La riqueza y complejidad de los blancos de esta región vinícola estuvo representada por **Santa Lucía Blanco 2021** de Bodegas Alútiz, **Aduna Blanco Joven 2022** de Heredad de Aduna y **Lore 2020** de Ostatu.

En la categoría de tintos, los asistentes cataron **El Cristo de Samaniego 2018** de Bodegas Amaren, **Baigorri de Garage 2018** de Bodegas Baigorri, **M. Bello Maceración Carbónica 2022** de Bello Berganzo, **Argia 2020** de Bodegas Pascual Larrieta y **Fincas de Ganuza Reserva 2016**.

La lluvia no detuvo la celebración

La lluvia, que hizo acto de presencia de forma corta pero intensa, no fue un obstáculo para la celebración de esta segunda edición de "Samaniego in Wine", una velada en la que la cultura del vino y la gastronomía se dieron cita en un entorno privilegiado: los jardines del Palacio de Samaniego y que concluyó sobrepasada la medianoche.

Samaniego in Wine 2023 demostró una vez más que esta pequeña localidad, con su rica tradición vitivinícola heredada de generación en generación, está llamada a convertirse en un destino enoturístico de referencia en Rioja Alavesa. Su clima privilegiado, unos viñedos excepcionales, la pasión de sus productores locales y la hospitalidad de sus bodegas, han llevado a que los vinos de esta pequeña localidad sean conocidos y reconocidos mundialmente.

El entusiasmo de los asistentes y el éxito de convocatoria dejaron claro que Samaniego in Wine tiene un largo futuro por delante y que ya se ha convertido en una cita imprescindible para los amantes de la enogastronomía.



ELEGIDO "EL MEJOR ESPÁRRAGO DEL MUNDO"

Conservas J. Vela, marca de verduras adscrita al sello de calidad navarra **Reyno Gourmet**, con sede en Mendavia, resultó ganadora de la '**Cata Solidaria Espárrago de Navarra**' que celebró el pasado 15 de septiembre su undécima edición. El concejal del Ayuntamiento de Pamplona, Carlos Salvador, junto con Raúl Font Quer, gobernador del Distrito del Rotary Club, entregaron el galardón a Ignacio Vela, gerente de la conservera.

El evento, organizado por el **Rotary Club de Pamplona**, cuenta con el respaldo de la **IGP 'Espárrago de Navarra'**, Reyno Gourmet, marca impulsada y gestionada desde la sociedad pública INTIA y la **Cofradía del Espárrago de Navarra**, cuyos representantes acudieron al acto ataviados con sus típicas capas.

El espárrago de Conservas J. Vela fue elegido mediante una cata ciega celebrada en el **Hotel Tres Reyes** de Pamplona entre los distintos productos presentados por las conserveras participantes. A la hora de tomar la decisión final, el jurado ha tenido en cuenta varios aspectos como la homogeneidad de los espárragos del envase por su color, calibre, longitud y aspecto. Y, cada catador, ha valorado la textura, el color, la forma, la fibrosidad y el sabor.

Como en años anteriores, además de obtener este galardón, la conservera ganadora contribuirá a la consecución de diversos **fines solidarios**, ya que será promocionada entre los 200 clubes rotarios establecidos en España tipificándose como un 'producto solidario'.

Los ingresos que el club obtenga con la venta del producto solidario se destinarán a la compra de **vacunas para la erradicación de la polio** en el mundo a través del programa 'End Polio Now' de Rotary Club, a la 'Asociación el Taller' de Pamplona, que realiza reparaciones de fontanería, carpintería, persianas, pequeños aparatos electrodomésticos, entre otras, a **personas necesitadas de la tercera edad** y con riesgo de exclusión social, y al proyecto de Nosso Lar de Brasil, un espacio educacional situado en São Carlos y destinado a los niños y niñas de la zona, al que se quiere dotar de cubiertas fotovoltaicas para abaratar su consumo energético.

Además, con la recaudación obtenida en anteriores ediciones, el Rotary Club de Pamplona logró ayudar a proyectos como 'Levántate contra el Bullying', la Asociación Navarra de Apoyo a la Infancia y a la Familia (ANAIF), la Asociación EQUES-Equipo de Urgencias y Emergencias Sanitarias, Villa Teresita, la Asociación D-espacio o la Pamplona Jazz Band, entre otros.

Conservas J. Vela fue fundada en 1892 por Ramón Vela. Más de **130 años y cuatro generaciones** después, la conservera de Mendavia logra su 7º galardón como 'Mejor Espárrago de Navarra' en conserva.





ANTONIO
BERGARA 3

C/ Bergara 3 · 943 42 98 15
www.antoniobar.com




White Tara
BAR & TERRACE



Puerto 2. DONOSTIA
Plaza de la Constitución




**BOKATAS
HAMBURGUESAS
PINTXOS FRÍOS Y CALIENTES**

ABIERTO DE 09:00 a 00:00
(Fines de semana hasta las 02:00)

Sarriegi, 4 - Parte Vieja - DONOSTIA




casa julián bar

- PINTXOS
- RACIONES
- VINOS Y VERMUTS
- PLATOS DE TEMPORADA

Santa Clara, 9 - TOLOSA - Tf: 688 65 79 59



**KUKU
jatetxea**

OILASKO
ERREAREN ETXEÀ
LA CASA DEL POLLO ASADO

Euskal Herria, 12 - IBARRA - Tf: 943 966 306
www.kuku.com.es





ALICANTE ACOGERÁ EL XVI CAMPEONATO DE ESPAÑA DE TORTILLA DE PATATAS

La Feria Alicante Gastronómica acogerá, al igual que en años anteriores, el **Campeonato de España de Tortilla de Patatas** así como el II **Congreso** de dicha especialidad culinaria que tendrá lugar los días 30 de Septiembre, 1 y 2 de octubre.

Este **II Congreso de la Tortilla de Patatas** surge tras el éxito de la primera edición y el revuelo que han supuesto en nuestro panorama culinario los últimos Campeonatos de España de Tortilla de Patatas, Trofeo Tescoma, acontecidos en 2021 y 2022, impulsados, además de por esta feria, por la web www.tortilladepatataslomejordelagastronomia.com, dirigida por el crítico gastronómico **Rafael García Santos**.

El objetivo de este congreso es que los cocineros interesados puedan ver cocinar en directo algunas de las mejores tortillas del Estado, probarlas, intercambiar criterios, reflexionar sobre cada elemento y técnica... al fin y al cabo, conocer el universo de las diferentes grandes tortillas de patatas.

Entre los asistentes habrá concursantes del campeonato de este año, ponentes, ganadores de anteriores campeonatos, blogueros, periodistas, jurado, profesionales incluidos en la mencionada web y algunos invitados. El objetivo de la organización ha sido que la asistencia sea de no más de 75 personas para que no sobrepasen de media los 50 asistentes a las demostraciones y catas, pues según insiste García Santos, "se trata de estar cerca, tocar, probar... por lo que no conviene juntar a una multitud".

"No hay que olvidar", insiste el organizador, "que el objetivo es consolidar un movimiento ya en marcha para compartir conocimientos y contrastar opiniones en aras de la superación y la diversidad, promocionando a cuantos se comprometan, en el día a día, con estos objetivos".



El congreso comenzará el **30 de septiembre**, y en la sesión de mañana tomarán parte los siguientes ponentes: Iñaki Lazkano (Sorginzulo, Bilbao); Raúl Rubio (Txiki, Gasteiz); Mario Doria, (La Casalla, Valencia); Ramón Rodríguez (O Cabo, A Coruña) y Pepa Miranda (Casa Miranda, Betan-

zos). También tomarán parte los ganadores del I Campeonato de Burgos, celebrado este año: Javier Izquierdo (Mesón El Viso, Gumiel de Mercado) y Ricardo Martín (Montermoso, Aranda). Al final de la primera sesión tendrá lugar la degustación de las 6 tortillas y una comida ofrecida por **Burgos Alimenta**.

En cuanto a la sesión de la tarde, en ella tomarán parte Víctor Valenzuela (La Tortilla Maravilla, Viveiro), los campeones de España de 2021, Pedro José Román y Nico Reyes del grupo Cañadio, de Santander y Madrid, y los actuales campeones del estado, Carlos Olabuenaga (Tizona, Logroño) y Alberto García Ponte (Mesón O Pote, Betanzos). Tras la degustación de las tortillas de la tarde, se celebrará un **Homenaje** a Teresa Monteoliva y Paco Quirós, responsables del **Grupo Cañadio**.

El congreso finalizará el domingo 1 de septiembre con una sesión de mañana en la que tomarán parte Óscar Guantes (Malasaña, Valladolid), Alejandro Oliveira (La Falda, Madrid), Ana Uli y Humbero Segura (Antonio, Donostia), Jennifer Pacheco (Pan y Tortilla, Ponferrada), Carmen Carro (Taberna Pedraza, Madrid) y Nico Gómez (Mandukar, Villanueva La Serena). Al igual que en las anteriores sesiones, ésta terminará con la degustación de las tortillas y una comida protagonizada por los embutidos de **Joselito**.

Campeonato de España

El domingo por la tarde tendrá lugar el momento más esperado, el Campeonato de España de tortilla de patatas en el que, este año, participarán los siguientes establecimientos: A Raxeria do Pote (Betanzos), Cañadio (Santander), Casa Miranda (Betanzos), Sorginzuolo (Bilbao), La Falda (Madrid), O Cabo (A Coruña), Taberna Pedraza (Madrid), Tizona (Logroño), Pan y Tortilla (Ponferrada), Antonio (Donostia), Malasaña (Valladolid), Txiki (Gasteiz), Sevebrau (Villanueva de la Serena), La Latería (Elche) y Mesón El Viso (Gumiel de Mercado).

Campeonato de España “Con”

La principal novedad de este año será la celebración del primer Campeonato de Tortilla de Patatas “con”, un campeonato en el que, según explica García Santos, “buscamos ofrecer una alternativa culinaria a la mezcolanza de las tortillas rellenas, tan frecuentes en tantos bares y cafeterías y generalmente vulgares y sin interés. Aquí se buscan tortillas combinadas con gusto y en las que el “con” no suponga más de un 20% de protagonismo de la tortilla de patatas. Se trata de mantener la estructura de las diversas tortillas de patatas que hay en el país, de ilustrarlas y no minimizarlas con florituras



exageradas, con complementos que, preferentemente, tienen que ser humildes, en coherencia con el origen de las tortillas típicas".

Añade el crítico que "Pretendemos dar alas a una creatividad reflexiva que proyecte sabores inmaculados y huya de "guarrindongadas" o mezcolanzas gustosas indefinibles, preferentemente dentro de estilos de cocina popular. Que sean tortillas que vayan destinadas a barras y restaurantes posiblistas e informales. Buscamos potenciar la diversidad y, sobre todo, a las tortillerías como establecimientos típicos del país, con una oferta diversa, destinada a públicos heterogéneos".

Variedad y participación

Esta primera edición del Campeonato de España de Tortilla de Patatas "Con" contará con una extensa participación que constituye una muestra de la variedad e imaginación que puede ir unida a un producto tan tradicional como es la tortilla de patata.

Los participantes este año serán los siguientes: Ricardo Martín (Hotel Montermoso, Aranda): Tortilla de Patata con

IGP Morcilla de Burgos y Pimiento Rojo; Ana Uli y Humberto Segura (Antonio, Donostia): Tortilla de Patatas con Champiñones; Dana Rotaru (Nou Pinet, Alicante): Tortilla de Patata con Alcachofas, Ajos Tiernos y Trufa; Alejandro Oliveira (La Falda, Madrid): Tortilla de Betanzos con Grellos y Chorizo Cebollero de Lalín; Jonathan Tomás Carrera (Pan y Tortilla, Ponferrada): Tortilla de Patata con Cecina y Queso de Cabra Veigadarte; Raúl Rubio (Txiki, Gasteiz): Tortilla de Patata con Bacalao; Celia Clara Correia (La Teulada, Elche): Tortilla de Patatas con Cebolla y Pimiento Verde, Panceta Ibérica y Chutney de Mango; Nico Gómez (Mandukar, Villanueva de la Serena): Tortilla de Patata Cremosa con Torta de La Serena y Trufa Negra; Cristina Bugallo (Las Betanceiras, Santiago): Tortilla de Betanzos con Chicharrones y Queso Tetilla; Víctor Valenzuela (La Tortilla Maravilla, Viveiro): Tortilla de Oro; Mario Doria (La Casalla, Valencia): Tortilla de Patatas con Mejillones en Escabeche; Marta Bayón (Terra de Sabor, Denia): Tortilla de Patata con Cocochas de Bacalao al Pil Pil; Javier Cadario Murciana-Granadina); Esteban Rey (Zahara, Ferrol): Tortilla de Patatas con Guiso de Jarrete; Agustín Martínez (The Agus Gastrobar, Orihuela): Tortilla de Patata con Boquerones y Cremosos de Pimientos al Carbón.



3 bares representarán a Euskal Herria en Alicante

Serán 3 los bares que representen este año a Euskal Herria en el campeonato estatal a celebrar en el marco de Alicante Gastronómica el próximo 1 de octubre.

De Donostia acudirán Ana Uli y Humberto Segura, del Antonio Bar, de Bilbao el representante será Iñaki Lazcano del Bar Sorginzulo de la Plaza Nueva, mientras que por la parte alavesa el competidor será Raúl Rubio del Bar Txiki, situado en la planta de calle

del Mercado de Abastos de Gasteiz. Por parte de Navarra no habrá ningún participante en esta edición.

Se da, además, el caso de que dos de ellos participarán asimismo en el I Campeonato de España de Tortilla de Patatas "Con". Así, Ana Uli y Humberto Segura competirán con una Tortilla de Patatas con Champiñones, mientras que Raúl Rubio, del Txiki, lo hará con una Tortilla de Patatas con Bacalao. Mucha suerte a todos !!

ANTONIO
BOULEVARD

C/ Mayor 2 · 943 18 74 39
www.antoniorbar.com

Belauntza
Ostatua

Hiriburu 23 BELAUNTZA - 943 90 45 90

Eguneko menua:
13,50€ (IVA inc.)
Asteburuko menua:
27€ (IVA inc.)
Astearteak itxita
Abuztuak 1-20 Itxita
(biak barne)

BUK01
TABERNA

PINTXOS - COPAS - BUEN AMBIENTE

Kale Nagusia, 36 - ASTIGARRAGA

choc
arte

Chocolateria
Confiteria artesanal
Cacao sostenible

Bengoetxea 2 - DONOSTIA - 622 92 54 45 - @chocarte.ss

Oilarra taberna

PINTXOAK, RAZIOAK,
BOKATAK... ETA GIRO PAREGABEA !!

Euskal Herria Enparantza - LEGAZPI

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

Comer en GIPUZKOA *n non jan*

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

tu gastronet!

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA

TEL. 943 00 59 22



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde diciembre de 2021 este Ostatu situado en los bajos del Ayuntamiento de Albiztur ofreciendo una cocina casera en la que encontraremos **algunos toques de su tierra** como Ensalada de bacalao con tomate confitado, Risotto de hongos (sin nata), Conejo en salsa, Pollo con setas... además de platos combinados elaborados con Merluza, Txipirones a la plancha, Chuletillas de cordero, Costilla de cerdo... y, como no, **alubiadas completas** con todos los sacramentos todos los días de la semana. Los viernes se sirve pintxo-pote por las tardes. **Menú: 13€ Menú fin de semana: 27€ Alubiadas: 25 € (Iva y bebida incluida)** **Cierre:** Tardes de lunes a jueves (lunes y miércoles hasta las 17:00; martes y jueves hasta las 20:00).

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA



Jokin Zavala y su mujer **Aran Rodríguez** son los responsables desde marzo de 2020 de este **precioso ostate 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.

ALEGIA

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

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA



Maider Carceller y Elixabete García dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado**: Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con langostinos salteados, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Rodaballo, Atún rojo Balfegó, Carrilleras al vino tinto, 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



Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Salmón ahumado e Hígado de pato elaborado en casa, Habitas o alcachofas con huevo escalfado, Sopa de pescado, Cordero y cochinillo asados, Ciervo a la plancha, Coulant de chocolate con sorbete, Helados variados elaborados en casa, Todo tipo de postres caseños... 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.

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46

ARRASATE

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

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

GURUTZETA X TXULETA

NUEVOS Y ORIGINALES RUMBOS EN UNA SIDRERÍA CENTENARIA

ASTIGARRAGA

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



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

URBITARTE SAGARDOTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

ERGOIENA AUZOA Z/G
TEL. 943 18 01 19



Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza, dirigen **una de las sidrerías más conocidas del Goyerri**. Cuenta durante **todo el año** con una carta, corta pero intensa, en la que podemos optar por la Tabla de ibéricos, Setas de temporada, Chuletón de viejo o Costilla de ternera, un plato económico de gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el Ataungoxo (postre de sidrería en versión moderna), las Tartas de queso, manzana o mamia o el Flan de naranja. El Menú de sidrería se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. Otra especialidad son los **Pescados frescos a la parrilla**: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txitxarro, Rodaballo... **Carta:** 30-35 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles. Aparcamiento.

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

KATTALIN ERRETEGIA

MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE



BEASAIN

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



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

URKIOLA

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



BEASAIN

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



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

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

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; Cochinchillo confitado a baja temperatura con su jugo; Pescados a la parrilla, Tres chocolates con helado de mandarina; Tarta de queso... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta: 40-50€ Menú del día: 19,80€** (En terraza: 24,20€). **Menú degustación: 48,40€ Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

TRIPONTZI

COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL



HERNANI

ANDRA MARI, 11
943 55 57 24
www.tripontzi.com

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

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

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR



HONDARIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3

TEL: 943 57 85 19

www.arraunlariberri.com



Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía y practican su filosofía que resumen en "cocinar y servir al pueblo". Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioche y melocotón asado; Ttoro (sopa tradicional de Iparralde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinillo o cordero lechal; Lengua 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...)

AVENIDA TABERNA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2

TEL: 943 36 27 09



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

HERRIKO ETXEA

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

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



Javi Penas e Izaskun Gurrutxaga inauguraron el **14 de mayo** su nuevo restaurante en pleno centro de Lasarte-Oria. Este amplio local cuenta con un **luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. En su nuevo destino este chef ofrece, como hizo en el Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente los **productos locales y de temporada**. En la barra, además, hay una cuidada selección de pintxos y raciones de pikoteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, 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



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

MUTILOAKO OSTATUA

NUEVO EQUIPO Y APUESTA POR LA COCINA TRADICIONAL



MUTILOA

HERRIKO PLAZA

TEL. 943 80 11 66

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

GURUTZE-BERRI

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



OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.

TEL. 943 49 06 25

www.gurutzeberri.com



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

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

gipuzkoa

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, Z/G

TEL. 943 88 58 29

www.zezilionea.com



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

Carta: 40-70€ **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Amplio aparcamiento

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



ORDIZIA

SANTA MARIA, 10

TEL. 943 88 06 41

www.martinez1890.com



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

Menú Degustación Fin de semana: 40€ (3 entrantes, pescado, carne a elegir y postre, bebida aparte). **Cierra:** Lunes

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.

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO, MANTENIENDO LAS RAÍCES



ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40



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

KUKO

GARAIAN, GARAICKOA



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



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

ORENDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD



ORENDAIN

ERROSIARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

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

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

ASADOR BOTARRI

INTERESANTES MENÚS Y COCINA A LA PARRILLA



TOLOSA

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



Txemari Esteban dirige este ya veterano restaurante que destaca por su excelente parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con boquerones caseros, Embutidos de Guijuelo, Paletilla de cerdo en dos 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



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

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA



TOLOSA

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



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

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

ARTZABAL BASERRIA

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



USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8

TEL. 943 36 91 39

www.artzabalatxea.com

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

Y ahora, los jueves... **KULTUR POTE !!** (Pintxo pote acompañado de actuaciones, monólogos u otras expresiones culturales)

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA

TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatua Berria Aiert Izagirre



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostattua 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.**

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.

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIÀ



ZUMAIÀ

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



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

URZUBI TABERNA

NOVEDADES CONSTANTES



ZUMARRAGA

LEGAZPI 2, TRASERA
TEL. 943 55 95 04



El 15 de junio ha cumplido **2 años** este establecimiento dirigido por **Mikel Etxaniz, Iñaki Ruiz y Diego Cuartero**, que recientemente han fichado al cocinero legazpiarra **Sabin Agirreburualde**, que ofrece una **propuesta gastronómica tradicional presentada y cocinada con mimo** en la que encontramos diariamente **sugerencias** como Txipirones en su tinta, Merluza rellena con salsa de bogavante, Berenjenas rellenas, Morros y/o callos en salsa, Oreja rebozada o en salsa, Albóndigas, Espárragos en salsa de hongos... sin olvidar su **oferta habitual** en la que destacan los Huevos Rotos con jamón, sus solicitadas **Hamburguesas** y sus **raciones** variadas. Es de destacar asimismo su completa **barra de pintxos** en la que sobresalen sus excelentes **tortillas de patatas**, así como la atención que prestan a la **cerveza artesana**.



ALBITZURKO OSTATUA (Albiztur)

COCINA CASERA CON, TOQUES DE ARTESANÍA

Nos ha encantado el giro que le ha dado **Marta Deulofeu**, la nueva responsable del Ostatu de Albizturm, a este establecimiento. En su anterior etapa este restaurante de titularidad municipal apenas abría al público y había sufrido una cierta decadencia. Marta le ha insuflado vida y color ofreciendo una variedad culinaria en la que denota experiencia y, sobre todo, originalidad.

Marta es un ejemplo modélico de integración. Catalana de la Costa Brava, fue el corazón quien le trajo años ha a Tolosaldea y una vez aquí no se ha limitado a residir, sino que dedica una buena parte de su tiempo a aprender euskara. De hecho, fue una compañera de euskaltegi residente en Albizturm quien le sugirió que se hiciera con el Ostatu, consejo que Marta siguió sin pensárselo dos veces.

Detalles, tradición y preparaciones caseras

Cocinera autodidacta, Marta muestra una indesimulada pasión por el **detalle** y por la **cocina casera**. De hecho, todo lo hace ella sin recurrir a conservas ni a preparaciones precocinadas. Un buen ejemplo es el **paté** de espárragos trigueros silvestres con el que nos dio la bienvenida, un detalle que siempre tiene con la gente y que sorprende a quien lo prueba, ya que estamos ante un producto y un sabor inexistente en nuestro entorno. Marta también prepara variantes de este plato, como un paté casero de lentejas igualmente sorprendente.

Otro plato que nos descolocó en nuestra visita a Albizturm fueron las anchoas en salazón, igualmente caseras y presentadas en entero y con la cola, algo insólito en nuestros restaurantes. "En mi casa siempre las hemos elaborado de manera artesana, con la cabeza y la espina, y así es como yo las hago. Hago un montón de golpe y las guardo en botes para ir sirviéndolas solas o con cogollos, cuando hay". Tres cuartos de lo mismo con los pimientos que acompañan a su ensalada de ventresca. "Esta es una buena combinación entre los platos de aquí y nuestra forma de comer, que nos encantan las verduras templadas y asadas. De hecho, nunca compro pimientos ya hechos. Los aso yo. Es lo más fácil del mundo".

La última frase resume a la perfección la filosofía de Marta: humildad y modestia, sin dar ninguna importancia a los maravillosos platos caseros que prepara. Porque igual que asa los pimientos, compra las vainas, las pela, las corta y las congela para que se conserven en su estado óptimo, o mezcla el pollo de caserío con una original y muy personal mezcla de setas recolectadas por su padre en tierras catalanas... Y, por supuesto, al estar en Albizturm, Marta también prepara ricas **alubiadas con morcilla y costilla** adquiridas en Errazkin de Ibarra, localidad en la que ella reside. Una completa alubiada se cobra a 25 euros, incluyendo media botella de vino por barba, postre y café.

El 24 de diciembre Marta cumplirá **dos años al frente** de este preciosos establecimiento situado en una de las plazas más sugerentes de Tolosaldea. Esperemos que su propuesta cuaje en el público ya que merece realmente la pena, por original, por sincera, por imaginativa y por respetuosa.



**ALBITZURKO OSTATUA
Herriko Plaza - ALBITZUR**

Tf: 943 00 59 22

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



Comer en DONOSTIA *non jan*

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com



itugastronweb!

ALDANONDO



PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA



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

DONOSTIA

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

AMA-LUR

PINTXOS, MENÚS Y
COMIDA PARA LLEVAR



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

ARATZ ERRETEGIA

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



DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



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

J.L. BAXARRI SAGARDOTEKA

ASADOR CON GRAN VARIEDAD DE SIDRAS, CENTOLLO Y BUENA CARNE

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 (Barkaitzegi, Zapiain y Saizar) como una gran cantidad de sidras en botella. La especialidad indiscutible del establecimiento es el **centollo**, así como la **parrilla**, y la **opción más interesante son los menús para mesa completa** como el **Menú J.L.** (24 €), **Menú Baxarri** (39 €) o los dos "**Menús Centollo**" (42 y 49€). El precio de los menús incluye pan, postre, sidra de kupela a voluntad e IVA. Baxarri cuenta con un **amplio aparcamiento** particular. **Cierra:** Martes noche y miércoles todo el día.

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 tentan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos por 25 euros**, compuesto de 6 pintxos, postre y dos bebidas, incluyendo algunos de los pintxos más representativos y solicitados de la casa.

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL SABOR DE LA AUTENTICIDAD



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

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GROS)

TEL. 943 01 13 80
www.bodegadonostiarra.com

ETXEIBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA EN UN LOCAL INIMITABLE



DONOSTIA

ÍÑIGO, 6
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 42 13 40

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

BOULEVARD 9

PINTXOS, RACIONES Y DESAYUNOS EN PLENO BOULEVARD DONOSTIARRA



Boulevard 9, uno de los más veteranos bares del centro de Donostia, **abre todos los días puntualmente a las 6:30 de la mañana** para ofrecer desayunos y una atractiva variedad de **pintxos** entre los que encontramos especialidades como Croqueta de jamón, Calamar ali-oli, Brocheta de gambas, Queso de cabra, Bacalao asado, Carrilleras, Solomillo de cerdo, Txipirón plancha... En **raciones** destacan las Mini Ensaladas de Queso de cabra o gulas y gambas, y raciones como los Calamares, las Bravas, el Jamón Ibérico... Su **cocina** permanece abierta de manera ininterrumpida entre las 7:30 y las 15:30 y entre las 19:00 y las 22:15 con una amplia variedad de raciones y diferentes opciones de picoteo. **Menú del día:** 19,50€ . **Menú fin de semana:** 30€ No cierra.

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR



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

DONOSTIA

BOULEVARD 9

TEL. 943 42 21 14

www.boulevard-9.com

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5)
(CENTRO)

TEL. 943 46 39 74

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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20

(PARTE VIEJA)

TEL. 943 44 13 71

www.casaurolajatetxea.es



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

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

AVENIDA DE

BARCELONA, 24

(RIBERAS DE LOIOLA)

TEL. 943 57 31 58



Tras una ligera reforma en la que lo han "rejuvenecido", éste bar-restaurante sigue siendo **una referencia en Riberas de Loiola con una variedad que para sí quisieran muchos locales del centro**: Más de 16 **platos combinados**, 6 **platos infantiles** entre 6 y 8 euros, Más de 7 **tostas**, **Hamburguesas** con carnes especiales troceadas y picadas en el local (Wagyu, 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 oriota **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtidor en las parrillas del Elkano de Getaria, dirige junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errrotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito, **referencia en pescados y mariscos**, nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, buenas carnes asadas, pintxos, platos combinados, bocadillos, raciones... y una extraordinaria tortilla de patata**. El vaskito abre todos los días a las 9 de la mañana. **Carta:** 50-60€ No cierra.

EZKURRA

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

DONOSTIA

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



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

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO



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

INTZA

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



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

DONOSTIA

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

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

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA



DONOSTIA

PESQUERÍA, 12
(PARTE VIEJA)

@irrintz_taberna



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

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

ENBELTRAN, 16
(PARTE VIEJA)

T. 943 43 62 10



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

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.

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN



Inaugurado el 4-3-2020, 10 días antes del confinamiento, este bar que tuvo un inicio tan desalentador se ha convertido, gracias a la juventud y el tesón de **Borja, Ane, Charly e Iñigo** en una referencia gastronómica de la Parte Vieja. En Kapadokia encontramos una **cocina tradicional evolucionada, con toques vanguardistas** y centrada, principalmente, en el pintxo y la ración de cocina. El compromiso con el producto de cercanía y el **público local** se complementa con una creatividad que sorprende y agrada a quienes lo prueban. Pulpo a la parrilla con mayonesa de tximitxuri; Tomate Feo de Tudela con burrata y pesto; Txpighetti (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.

KATA-4 OYSTER BAR



10 AÑOS DE OSTRAS, Vinos,
VERMOUTHS Y COCINA VASCA



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.

DONOSTIA

SANTA CATALINA, 4
(CENTRO)

TEL. 943 42 32 43

www.kata4.com

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

PORTUETXE, 43
(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com



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

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS



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

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN



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 Txuleton a la brasa. Una atractiva **terraza** y una amplia **bodega** completan la oferta. **Carta:** A partir de 30 € **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

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

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 Sardinas, Rape a la plancha con panaderas, Merluza de anzuelo del día, Puntillitas fritas, Txipirón plancha, Tomate de la huerta aliñado con bonito, Mejillones con tomate picante, Almejas Mariñela, Gambas de Huelva a la plancha, Bogavante azul, Antxoas 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

RITA by ISMAEL IGLESIAS

ALTA COCINA A PIE DE CALLE



DONOSTIA

DUQUE DE MANDAS, 6
(ATOTXAKA)
TEL. 943 50 72 88
www.restaurantterita.com



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

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

TERESATXO

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



DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85
(LOREA)
TEL. 943 21 33 08
www.teresatxo.com



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



DONOSTIA

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



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

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

TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).

TEL. 943 44 10 07

www.txuletarestaurante.com



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

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

ANOETA PASEALEKUA, 30
(JUNTO AL ESTADIO)

TEL. 943 45 74 36

www.hotelanoeta.com



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

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

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



Comer en EUSKAL HERRIA *non jan*

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com



¡tu gastronweb!

KROMATIKO



COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISIÓN INTERNACIONAL



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

VITORIA-GASTEIZ

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

www.kromatikorestaurante.com

VILLA LUCÍA



PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL
EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA



LAGUARDIA - ÁLAVA

CTRA. LOGROÑO S/N
TEL. 945 600032
www.villa-lucia.com

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

CASERÍO MARUTEGI

MENÚS PARA TODOS LOS BOLSILLOS EN UN ENTORNO NATURAL



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

ARAIA - ÁLAVA

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

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE
EN BUSCA DE LA ESENCIA



TUDELA - NAVARRA

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



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



HIKA
BY
ROBERTO RUIZ

GASTRONOMÍA - VINO - PAISAJE

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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

148 Gastroleku Iñigo Kalea, 1. 843 687019

1813. 31 de Agosto, 42

Abakuko Avda. Tolosa, 37. 943 245490

Agorregi Portutxeta, 14. 943 224328

Agustín Sancho del Salabia, 16. 943 471752

Aita Mari Puerto, 23. 943 431359

Aitana Donostia Easo, 6. 943 063197

Akari Amara, 14. 943 211138

Akelarre Pº Padre Orkola, 56. 943 311209

Alaia Parque Atracciones Igeldo, 943 223662

Alamandege Uribarri, 1. 943 362849

Alberro Alto Zornagain, 67. 943 468807

Albizur Mata, 52. 943 211801

Alida Avda. Tolosa, 119. 943 210329

ALDANONDO

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

Alidapeta Gastrobar S. Bartolome, 9. 943 444294

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

Algorri Pol. Zutazu -Erotaburu-. 943 218479

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña

Cº Okendatze, 2 (Marlantzen). 943 46 02 96

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

AMA-LUR

Gastronomía tradicional y pollos para llevar

Carcurano, 7 (Gros). 943 45 84

Ambigú Estación Aldamar, 12. 943 049071

Ambrosio Pza. Constitución, 943 428104

Amelia y Paulo Áiraudo Zubietza, 26. 943 845647

Ametzagazti Cde. Uba, 61. 943 456399

Anastasio Berri Easo, 19. 943 426320

Antigua Gastroteka Jose M. Sert, 6. 943 536763

Antonio Bergera, 3. 943 428815

Antonio Boulevard Calle Mayor, 2. 943 187439

Aiorga Txiki Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

Arreta Sagardotegia Berriñi Bidea 22. 943 362760

Aralar Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

Asador con culto al producto de temporada

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

Argintz Jatebox Plaza Amezketas. 943 474246

Aroka Sierra de Aloria, 5. 943 452152

Artola Salud, -Amara Viejo-. 943 460815

Arrai Txiki Campanario, 3. 943 431302

Arrikitun Igara bidea, 19. 943 983141

Arzak Alcalde Elósegui, 273. 943 274645

Asia (china) Segundo Izquierdo, 15. 943 377098

Astelena 18 Iñigo, 1. est. Constitución, 943426275

Astelena 197 Euski Herria, 3. 943 425867

Astiazaran Irigoyen Baseria -Zubietza-. 943 361229

Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Atotxa Terrea de Calcuta, 4. 943 276372

Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15. 943 461065

Azoka Prim, 12

Barkaitzegi Pº Barkaitzegi, 42. 943 451304

Baga Biga Ramón María Lili, 8. 943 381753

Barum Pescadores de Terranova, 1. 943 465604

Basajaua Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAXARI SAGARDOTEKA

Asador Sidrería con centollo y buena carne

Igara Bidea, 33 (Ibaeta). 943 27 36 19

Baztan Puerto, 8. 943 424272

Batzarte Virgen del Carmen, 25. 943 116350

BCN Avda. Barcelona, 38. 943 474265

Beartzain Pz. Easo, 5. 943 474495

Berharri Narrika 22. 943 431631

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

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura

Gral Arteaga, 8 (Gros). 943 27 50 26

Bernardo Etxeira Triunfo, 3. 943 462384

Bizarriz Zubietza, 56. 943 423349

Bidehuze Pz. Gipuzkoa, 14. 943 422880

Bieldebarri Garibai, 24. 943 430314

Bigarren Isabel II, 6. 943 469259

Biñoz Plaza Ignacio Mercader 943 464568

Biñácora J. Zarautza, 4. 943 461111

Bodega Donostiarra Peña y Gorri, 3. 943 011380

Bodega Alejandro F. Calbetón, 4. 943 427158

Bodeón Urbieta Duque de Mandas 35. 943 598803

Bokalo-Aquarium Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

Bollywood Boulevard, 7. 943 046351

Bombin Gros Zubietza, 53. 943 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 272943

Buenavista K. Calenicaja, 42-Igeldo-. 943 210600

Bullío Cafè Pº. Aves, 5. 943 214247

Bugatxi Arapide pasaleku, 74. 943 377662

Cabo Norte Logroño, 4. 943 312372

Cachón S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central Arco Amarillo. Plaza de Irún, 6

Café De La Concha Pº Concha, 12. 943 473800

CAFÉ DE LA PLATA

Gran variedad en pinchos y buenas copas y café

Padre Larraga, 14. 943 29 02 39

Café Saigón Hotel Mº Cristina, 943 426689

Café Santana Reina Pepe, 6. 943 432162

Café Kursaal Ramón María Lili, 2. 943 321713

Café St7ete Javier Barkaitzegi, 13. 943 46 94 00

CAFE VIENA

Pintxos, combinados y cafés en local acogedor

Reyes Católicos, 5. 943 46 39 74

Cafetería Express R. Católicos, 12. 943 463990

Cafetería R. Católicos, 12. 943 463990

Capricho Zubietza, 55. 943 326734

Caravanseria Plaza Bulevar Pastor, 943 475418

Casa de Alava Pescadería, 943 423494

Casa Alcalde Mayor, 19. 943 426216

Casa Bartolo Fermín Calbetón, 38. 943 421743

Casa Durán Secundino Esnaola, 20. 943 287419

Casa Galicia Zubela, 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 Gastrobar Pedro Egaña, 8. 617 01606

Ciaboga Easo, 9. 943 422926

Cubi Aldamar, 18. 943 425908

Cueva de lobos J.M. Barandiaran, 943 265882

Dakara 31 de Agosto, 25

Damada Antiguilla. Tolosa Hiribidea, 9. 943 613856

Dana-Ona Pº Hipódromo, 15. Zubietza, 943 363547

Danena Mata, 6 -Antiguilla-. 943 217320

Danera Enbilbarri, 8 -Parte Vieja-. 943 45 457567

Desy Ronda, 4. 943 29 37 63

Divinum Ibarra, 16. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

Gran variedad de pintxos, raciones y menús

Av. Barcelona, 2. (Rib. de Loiola). 943 57 31 58

Döner Kebab 1 Miracruz, 28

Döner Kebab 2 Sagardotegi, 1. 943 367620

Dóner Kebab 3 Eustasio Amilbilla, 9

Donostiarra Taska Enbilbarri, 5. 620459480

Drinka Mata, 30 -Antiguilla-. 943 212101

Duiti Antoni Arak, 4. 943 312717

Eder Baso Txiki, 11. 943 281887

Euzkibistro Bar Secundino Etxalua esp. S. Izpizua

Etxabarria Fermín Calbetón, 24. 943 420442

Ezkaitz Padre Orkola, 131. 943 212024

El Álamo Duque de Mandas, 35. 943 286619

El Andén Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

El Café de Mario Pza. J. Caro Baraja, 2. 943 315077

El Chivo Antzuola Jaktuna, 21. 943 128944

El Doba Paseo de Zubia, 12. 943 278176

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

El pescado de la bahía de Cádiz Pza. José M. Sert, 19. 943 54 36 50

El Puente Rio Doba, 2. 943 278269

Etxe Txoa Txofre, 12. 943 279799

EL VASKITO

Pescados a la parrilla y productos de temporada

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

Elizalde Aralar Mendi, 32. 943 452943

Elosta Colón, 41. 943 830325

Enxalvo Ramón y Cajal, 3. 948 676015

Erdiko Autonomía, 1. 943 459699

Eribarri Camino Portuense, 14. 943 210300

Eroski Usurbil, 943 311553

Esparru Adua Carlos I, 16. 943 456394

Etxabe Alkandebarri, 1. 943 29 21516

Etxabe Alkandebarri, 1. 943 570742

Etxaniz Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEPE BUB

Vinos, cervezas, y pintxos variados

Irigo, 1. (Parte Vieja). 943 42 13 40

Etxe Nagusi Pº Padre Orkola, Igeldo, 943 216502

Etxe Nagusia Extremadura, 9. 943 277300

Etxeza Avda. Satrustegi, 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) Balleños, z.g. 943 470043

Fermín Calbetón Fermín Calbetón, 40. 943 434340

Foster's Hollywood Zubeltza, 1. 943 202988

Galerna Juan Edán, Pº Colón, 46. 943 278839

Gambas 31 de Agosto, 23. 943 426362

Gandarias 31 de Agosto, 23. 943 426362

Garbera Sidrería C. Com. Garbera, 943 393458

Garibai 21. Garibai, 21. 943 433134

Garua Namilka, 20. 943 435652

Garrazi Vegetariano Tejeria, 9. 943 275269

GASTEIZ

Especialista en Alubias de Tolosa

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

Gaztelu Txiki Carquizano, 3. 943 327997

Geralds Iparragirre, 13. 943 083001

Giroki Enbilbarri, 4. 943 421365

Gotostegi Plaza del Txofre, 12. 943 576072

Gran Via Gasteiz, 2. 943 271601

Grossa Napoleón Garibai, 22. 943 090614

GU San Sebastián Alberdi Enderl, 1. 943 890775

Guardaplata Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas

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

Gure Arkupe Iztzingo, 7. 943 225360

Gure Basque Bistro S. Jerónimo, 20. 943 291316

Gure Txoko Usandizaga, 5. 943 282419

HAIZEA

Clásico y muy recomendable bar de pintxos

Álamar, 2. (Parte Vieja). 943 42 57 10

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuel

KAPADOKIA

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

Kapela. Logroño, 5. 943 559208

Karrika. 31 de agosto, 26. 943 424135

Kaskazuri. Pº Salamanca 14. 943 420944

KATA 4 OYSTER BAR

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

Kayak. Pº de los Olmos, 24. 943 397871

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

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Esnada, 45. 943 274936

Kixkurre. Gloria Ikeret, 3. 943 285436

Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317200

Kno. Duque de Mandas, 49. 943 561751

Kinza Gran Vía, 30. 943 129289

Kobak. Simona de Lujas, 8. 943 904449

Kofradia-Itxas Etxea. Kaimingainako Plaza, 19. 943 050764

Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 317591

Kokotxa. Campanario, 11-V. 943 421904

Kukurria. Vitoria-Gasteiz, 1. H Aranazú, 943 219077

Kursaal Bar. Avenida, 22. 943 291150

La Albarca. Balleñeros, 19. 943 446210

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

La Brasería Mari Galant. Zubietza, 2. 943 440770

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

LA CERVECERIA DEL ANTIGUO

Amplia oferta gastronómica con cerveza inintermitida.

Pza. Gergal, 1 (El Antiguo). 943 47 73 63

La Colchonería San Vicente, 3. 943 561816

La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28

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

La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

La Kabutxina. Igerente, 9 (Club Náutico). 943 473682

La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444269

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

La Minuta (irúneta). Uribarri, 1. 943 427240

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

LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados...

Padre Larraga, 14 (Gros). 943 29 03 29

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

La Sebastiana. Avda. Madrid, 3. 943 478491

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

La Tagliatelle. Peña y Góñi, 5. 943 289184

La Tagliatelle. San Martín, 29. 943 427326

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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

Obrador de tortilla de patata para llevar

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

La Txuletera del Iraeta. Padre Larraga 4. 943 321636

La Sebastiania. Avda. Madrid, 3. 943 478491

La Vaca. Andretegi, 4. 943 317744

La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796

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

La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886

Lagunak. Pza. Gorgorbia, 1. 943 228133

Las Vegas. Pº 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 Góñi 6. 943 558256

Lobo. Easo, 13. 943 428333

Los Riojanos. Duque de Mendas, 47. 943 270549

Lukainategi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paradiso de los amantes del vino y la gastronomía

Julio Car Baroja, 1 (Benta Berri). 943 22 48 00

M MARTÍN

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169

Maiatzia. Erbeltran, 1. 943 430600

Manjo. José Arana, 13 (Gros) 613 044029

Maun Grill Bar. Urbetia, 9. 722 761705

Makrobiotika Elkarretxe. Iñakiurrondo, 52. 943 288246

Malandrino. Miguel Iraz, 4. 943 328932

Malandrino. Zarautz, 2. 943 358669

Mamistegi. Oriñandei, 14. 943 714168

Mandaliza. Zabaleta, 32. 943 320217

Mendrágora. José María Sert, 9. 943 312699

Mapa Verde. Trueba, 4. 943 841862

MARÍNELA

Auténtica cocina de puerto

Paseo del Muelle (Puerto). 943 421388

Marisquería Onondara. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Marugame. Pza. Manjane, 1. 943 212988

Martínez. 31 de Agosto, 13. 943 424965

Matalauza. Zarautz, 17. 608 158412

Mei Yuan (china). Mata, 35. 943 218275

Mendaur Berria. Fermín Cabetón, 8. 943 436222

Mendi. Francisco, 13. 943 287288

Merendero de Uria. Pº de Uria, 311. 943 271258

MESÓN LUGARITZ

Cocina de temporada, pintxos y vinos

Avda. Tolosa, 10 (El Antiguo). 943 21 85 03

Mesón Martin. Elkano, 7. 943 422866

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

Misura. Paseo de Miramón, 9. 943 566638

Mongas Cervecería. Sagüés, 943 277236

Morgan. Narrika, 7. 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 288904

Muka. Zuriola, 15. 943 003162

Munto Berri. Munto, 8º Aéste

Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797

Muximunito. Puerto, 17. 943 063178

Nagusia. Laia, 40. 943 433991

Narrika. Narrika, 16. 943 427327

Narru. San Martín, 22. 943 931405

Nestor. Pescadería, 11. 943 424783

Nevada. Antonio Ariza, 4. 943 316174

Nikkie. Urdatene, 1. 943 443511

Nikolas Asador. Bustiburu, 10. 943 217151

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

Nozu. Mirakrona, 28. 943 39 98 00

Nuevo Siglo (irúneta). Camino Golazketa, 100. 943 330863

Oihino Siglo (irúneta). Ertzaintza, 943 427030

Ocho. Manuel Lekuona, 9. 943 310410

Olivos. Errégezainak, 4. 943 214989

ORIENTAL

Gastronomía vietnamita y china de alto nivel

Reyes Católicos, 6 (Centro). 943 47 09 55

ORIENTAL II

Precioso local con alta cocina oriental

Mantelete, 6 (Centro). 943 47 08 55

Oquendo. Oquendo, 8. 943 207236

Orburu. Mata, 5. 943 570457

Orduña. San Lorenzo, 6. 943 422424

Oriente. San Lorenzo, 22. 943 427508

Oriego. Portebidea bide, 23. 943 312601

Ormaizabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907

Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327

Osteria Vespucci. Eustasio Amilibia, 14. 943 092455

Ostarodar. Pº Berio, 13. 943 217940

Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959

Pagadi. General Arístegui, 1. 943 284299

Pagoxka Cafetería. Pº Aróstegui, z/g. 943 218330

Palacio de Goya. Gólo Galtzora Berri, 27. 943 210701

Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179

Paraparazzi. Virgen del Carmen, 4. 943 031100

Pato Negra. Isidro II, 15. 943 450417

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pekin (china). General Jauréguiz, 5. 943 428930

Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733

Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PINUDI

Buen foie, pintxos y bocadillos XXL

Narrika, 27 (Parte Vieja)

Pitxi Txulo. Eskalante, 118. 943 520770

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

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

Polka. Plaza Sarriegui, 8. 943 056280

Politena. S. Jerónimo, 3. 943 425279

Portobello. Gran Vía, 12. 943 537828

PORTUETXE

Sobrero asador templo del buen producto

Portuetxe, 33 (Igeldo). 943 21 50 18

Qing Wok. Gran Vía, esq. Zuriola, 943 286256

Ranxuarron Berri. Peña y Góti, 10. 943 321661

Ravoliña. Puerto, 9. 943 429745

Rekalde. Recalde, 57. 943 363126

Regatta. Fuenterrabía, 20. 943 424169

Rekondo. Pº Igeldo, 57. 943 212907

Rialto. Pza. Artzubia, 9. 943 282881

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

Rincón. Reyes Católicos, 9. 943 450558

Roberto. General Arístegui, 2

Rojo y negro. San Marcial, 52. 943 431862

RITA

La cocina de Ismael Iglesias Esquivias

Dique de Mandas, 6. 943 50 72 88

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

Salitzpi. Calzada Vieja de Atxopetxeta, 3. 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

Sansse. S. Marcial, 37. 943 434922

San Remedio. F.G. Lora, 10. 943 085911

Sebastián. Muelle, 1. 943 425862

Sidrería Ametzia (Zubia). Zuriarrain, 1. 943 217323

Sidrería Itxaurrondo. Pº Zubia, 72. 943 292074

Sirin. Muelle, 4. 943 444314

Sirinak. Muelle, 4. 943 444314

Siruhai. Zuriarrain, 1. 943 217323

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920

Txim

Iturriozena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteagai. Elcano auzo, 943 131606
Izarra. Urdanetako 943 131867
Izeta Asador. Bº Elcano 4. 943 131693
Jauregi. Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Urde. Urdanetako Plaza, 943 132373
Portu Asador. Santa Ereka, z/g. 943 894434
Satxota Sidrería. Bº Santiago, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uztarri. Herriko Plaza, 3.Tel. 943 148321

ALBIZTUR

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

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

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

ALEGIA

Eizmendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 854819
Iskina Txikia. S. Juan, 943 653097
Kurpil. Larraitz auzoa, 35. 943 506903
Rutea 33 Políg. Baztuna, 1. 943 698604

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

ALKIZA

Alkizako Ostatua. San Martin Plaza, 943 691836
Inazio Urrutxola. Arana Baillara, 16. 658 734471

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA
 Cocina tradicional, menús de díario y fin de semana
 Herniko plaza, 943 88 76 26

ALTZO

ALTZOKO OSTATUA
 Sidrería y asador abierto todo el año
 Herniko plaza, 943 652626

Arandia. Seguretxe etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beartzain. Taberna Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Ereira Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugalde, 4. 943 50 83 52
Arreta. Artea, 5. 943 593094
Bámbola (pizzeria). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kafe Txiki, 15. 943 578308
Hiru. Junc. Bautista Ero, 24. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iturri. Basko, 8. 943 594044
Gaztañaga Sidrería. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran. Kafe Berria, 38. 943 593205
Mizpiridi Sidrería. Bº Leitz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663
Trainieru. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Aita Larramendi, 943 591604

Txertxa. Goiburu, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA
 Chuletas de primera y almacén de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea, 4. 943 65 1956
Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 65 1956
Goikoetxea. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Arin. Kalebarren, 7. 943 537325
Haritz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larea. Kalebarren, 17. 943 787068
Lebu Berri. Irimo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Buztintzu, 6. 943 76349

ARAMA

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

ARETXABAleta

Aretx Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Baserri ibiltxela, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Berri Taberna. Durango, 26. 943 792067
Bodegona. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyarri. Solanohidea, 8. 943 504223
Gurea. Durango, 32. 943 792064
Hirrusta. Plaza Iñaki, z/g. 943 790657
Ibarra. P. Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Azatza, 943 791668
Zariaa. P. Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

**Alaiap. Iturrioz, 41. 943 796369
 Artea.** Bº Garoagorta, 37. 943 711881
Bitorri Asador. Araña Etorbeidea, 3. 943 795582
Bolínetxe Asador. Zarautz, 24. 943 793991
Buenaventura. Jon Zaitieg, 6. 943 797960
Cassolo (pizzeria). Arizmaitz, 4. 943 794564
Cafetería Express. Maialak, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araña Etorbeidea, 3. 943 712500
Elezondo. Garagartza Auzoa, 943 791599
Eroski. Musikola auzoa, s/n. 943 795659
Erastikua. Bedofia, 18. 943 791013

EZKINA

Pintxos, bocatas y hamburguesas caseras
 Olarte, 25. 943 04 43 88

Gaindegui. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iturrioz, 33. 943 791115
Gran Muralla. Alotora, 36. 943 791195
Hilarion. Plaza Larea, 5. 943 770169
Kanpanza. Kanpanza Auzoa, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 7711080
Larriñete. Bº Udalá, 943 792215
Lorategi. Irurozti, 7. 943 790467
Lukas. Zerkaosteta Iturrioz, 11. 943 794879
Menitu. Gipuzkoako Etorbeidea, 943 796531
Mesón Manolo. Bárbara, 3. 943 792240
Muxizar. Bizkaia Etorbeidea, 943 791125
Pildain. Udalá Plaza, 943 791165
Rumberi. Irurozti, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
 Bº Uriarribi, 37. 943 794 93 39
Sara Merendero. Meatzerrera, 943 771586
Taxka. Otalora Lientzidun, 18. 943 080415
Txitriña Taberna. Gesalibar auzoa, 943 791035
Txoko II. Otalora Lientz, 12. 943 795850
Txondorría. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794726
Urkape. Otalora, z/g. 943 772204
Ugaran. Garagorta, 2. 943 797658
Urriñ. Uriarribar Etorbeidea, 22. 943 795952
Uxarte. Bº Udalá, 943 791250

ASTEASU

Iturri Ondo. Henrike Plaza, 5. 943 691331
Izurtz Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
Patxine. Errementari, 1, 943 691025
Sarasola Sidrería. Bétablara auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenea Sidrería. Camino Olialume, 57. 943 333333
Alorrene Sidrería. Cami Petritegi, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 551838
Artola Sidrería. Ioltz Bidea, 19. 943 552736
Asarta Sidrería. Txorrotiketa, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Plaza, Ergobia, 12. 943 550042
Berezatzi Sidrería. Beraren Auzera etxea, 943 555798
Bukin Taberna. Tómas Alba, 2. 943 551204
Ekitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plazatxoa, 19. 943 553001
Exberri Sidrería. Santiago-Enea Baserna, 943 555997
Gartzagi Sidrería. PM Martutene, 139. 943 469574
Goiko Ituri. Foru Enparanza, 1. 943 557867

GURUTZETA X TXULETA

Sidrería abierta todo el año con amplia carta
 Olialume Bidea, 63. 943 55 22 42

Ibai-Lur. Naharro Oñati, 1. 943 352555
Mayor. Taberna Mayor, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Trotsa ibiltxela, 25. 943 330030
Irigoinen Sidrería. Trotsa Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 557141
Kizki Bokatetxe. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarri Sidrería. Zeharki Muñagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekabato Plaza, 2. 943 553498
Lizagea Sidrería. Caserío Gartzagite, z/g. 943 468290
Matixa. Nagusia, 40. 943 550038
Mendixto. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Sagardotegia Zeharki Aldea, 2. 943 555747
Mikela. Nagusia, 18. 943 55 1007
Mina Sidrería. Txorrotiketa, 5. 943 555202
Olialume Zar Sidrería. M. Arozamendi, 16. 943 552938
Quriabide Sidrería. Bº Astigarraga, 943 553199
Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidrería. Caserío Iñiztza, 12. 943 556367
Roxario. Nagusia, 943 551313
Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14. 943 557476
The Robin Taberna. Apelegiza Plaza, 3. 943 332442
Txingurri Beni. Donostiarra ibiltxela, 90. 943 333944
Yalde. Camino Olialume, 4. 943 330530
Zapiain Sidrería. Errekalde Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarruti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Trosketa. Elbarrena, 59. 943 180037
Urbieta. Elbarrena, 72. 943 180014

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Tolera Sidrería y Asador abierto todo el año
 Egoienaga, 6. 943 18 01 19

Victor. Herribarrena, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abarrazak. Altamira, 5. 943 814315
Atalde Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoieta. Julio Uriarte, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialde, 943 851061
Exreki. Laidea Nagusia, 12. 943 852888
Gelkori. Trenbiadearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibainondo. Nagusia Auzea, 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iñuri. Kale nagusia, 120. 943 650017
Iztaiz. Aizpuruko auzoa, 943 562530
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853142
Kale nagusia. 92. 943 85196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Laramendi Torre. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale nagusia, 55. 943 851319
Maite. Zubia 75 Industrialde, 943 851103
Martitze. Martitze auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustin. Aizpuruko auzoa, Tel. 943 853492

Suhari. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714

Ttkuan. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)

Txikigolf. Txerilo auzoa, z/g. Tel. 943 851008

Zurt. Kale Nagusia, 60 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Artxete, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Aiota. Elosaia auzoa z/g. 943 812092
Aunkta. Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754
Baigera I. Eparra kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi kale, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Eparra nagusia, 1. 943 810097
Eskuzia Ostatua. Bº Ibarraizte, 24. 943 811128
Etxe-Zuri. Pepe Areiz, 19. 943 026856
Iraurgi. Ildefonso Gurutegua, 10. 943 080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943 812271
Juanton Txiki. Jose de Artxete, 17. 943 151631
Kiruri. Loiolako auzoa, 24. 943 151634
Landeta. Landeta auzoa, 24. 943 1081959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 816878
Loiola Hotel. Loiolako Hiribidea, 47. 943 151616
Ondarzubi. Harizubia, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nagusia auzo, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Osinaspia. Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastoruke. Jose Artxete, 13. 943 811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943 812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Apizeluz, 4. 943 81631
Sagasti-Zahar. Elosaia auzoa, 353. 943 813442
Sanagusti Kulturgunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220
Uranga. Loiola auzoa, 7. 943 812543
Xoxete Aterrea. Xoxete, 943 810007
Zuharri. Erdi kale, 943 151634

BEASAIN

Ariztai Enea. Arrietar Mar, 15. 943 163116
Atxegin Hamburgues. Zalizurieta, 1. 943 882122
Basakania. J. Miguel Iruroz, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 086859
Bideluze. Pta. Bideluze, 2. 943 885975

Black Label. Joan Iralde Zuharria, 1. 943 088889

Erronka. Senpere Metratxegune, 943 12026

Goierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1. 943 881940

DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafetería

Nafarroa Etorbeidea, 57. 943 88 98 08

Iparra Taberna. Zalizurieta, 3.

Irizar etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161767

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikar Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234

Niza. Nafarroa Etorbeidea, 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

Plazape. Pza. San Martin, 943. 882997

Tti Tta. Nagusia, 943 88 0000

Txantxangorri. J. Miguel Iruroz, 7. 943 866949

URKIOLA

Carnes y pescados brasa y cocina de temporada.

Mayor, 7. 943 08 61 31

Xerbera. Nafarroa Etorbeidea, 21. 943 888929

BEIZAMA

Ostazu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Belauntzako Ostatua. Hiriburu, 23. 943 904590

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928

Venta de Belauntza. Leitzako Ereipidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Henrike Plaza, 7. 943 680359

BERGARA

Agirreberria. Itarra, 2. 943 762145
Azpeitxu. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Dragón Oriental. Frasikozuru, 7. 943 250677
Etxagi. Mamásterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza Martín, s/n. 943 763086
Hiru bide. Urteaga. Plaza Martín, s/n. 943 763086
Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Jam. Santalaitz, 9. 943 760669
Pol-Pol. Domingo, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxitxagi, 1. 943 763953
Torreku. Ibagarai Hiribidea, 37. 943 583997
Txarrantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 76106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

IARIKETA
 Cuchinillo, producto de cercanías terraza
 J. M. Goikoetxea, 34. 943 68 30 78

BIDANIA-GOIATZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia, 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Henrike Plaza, 943 681009
 Kontrzej. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Alvarez Sokagin, 14. 943 191297
Atozeke Teleria, Lersundi, 10. 943 192662
Azitain. Azitain bidea, 6. 943 12854
Bordatxe. Pza. Zerrenda, 6. 943 191590
Calbetón. Hontzartza, 7. 943 191790
Errota Berri. Ixapea Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Oztostegui, 5. 943 191197
Izenbe. Ite Kalea, 12. 943 192473
Laster. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuanter. Mardari, z/g. 943 199397
Urberu. Etorriaga auzoa, 2. 943 192927
Zalburdi. Pza. Arakistain, 1. 943 192003
 (Restaurantes de Iztzar. Ver apartado "Iztzar")

EIBAR

Agüñaspí Mesón. P' Urquiza, 22. 943 200608
Astelena Gastroteka. Estaztua, 7. 943 20 70 32
Azaitain Asador. B' Azaitain, 6. 943 121854
Bossa. Egognai, 7, 17. 943 206753
Burrijanpe. Torribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Araquegu, 4. 943 121650
Foxtrix. Plaza Barria, 6. 943 121255
Iruki Sagardotegia. Avenida, Otola, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arrate, 4. 943 701292
Jaikti. Txambla-Zelai, 16. 943 207081
Joséan Cafetería. Pasie Urkizu, 22. 943 200608
La Jara. Saratsuegi, 5. 943 254360
Maitane. Campo de Irurzun, B' Arrate, 5. 943 208859
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Mirari. Urkizu Pasealeku, 17. 943 127222

Nuevo. José Antonio Iuriñoz, 1. 943 567036

Ori Txiki. Zirkutia Ibilbidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbeña Hamburguesería. P' Urkizu, 24. 943 120792

Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 9. 943 208899

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

Su Berro. Bista Eder, 11. 943 477779

Txoko. Unzaga plaza, 10. 943 207010

Urkizu P' Urkizu, 12. 943 257275

Zubi-Gain. P' Urkizu, 11, 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontrzej. Taberna. Hiruinea - 943 68 33 27

ELGETA

Bala-Toki. Artelaka, 4. 943 768284

Espaloia. Maiala, 4. 943 789085

Íñaki. San Roque, 2. 943 768283

Oñatiorka. Auxila Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudarien Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Asgo. Urnáizadi, 17. 943 742838

Aterce. San Roque, 5. 943 742595

BELAUSTEGUI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Etxenarro, 15. 943 058335

El Gaucha. Errerosio, 1. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Siglo. Urtzibarria, 3. 943 031185

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

Iriondo. Pedro Mugurza, 2. 943 740015

Iurreta. Kalegeen Plaza, 5. 943 257448

Kai. San Frantzisko, 50. 943 531606

Karakate. Olasape, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Etxenarro, 15

King-Kong. San Frantzisko, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Mugurza, 22. 943 742500

La Perla. Pedro Mugurza, 38. 943 145714

Launbra. Pedro Mugurza, 5. 943 740806

Lerun. Polígono Lerun, 3. 943 743196

Meala. P. Mugurza, 5. 943 257421

Malape. San Frantzisko, 60. 943 254537

Mendibe. San Frantzisko, 14. 649 255927

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744

Olaso. Olaso, 15. 943 743185

Pilon Baketegia. P. Mugurza, 5. 943 744435

Salento. P.M. Urruzaga, 10. 943 740196

San Pedro. S. Pedro, 2. 943 740010

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

Sigma. Xiloxion, 1. 943 748531

Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736

Txarriduna. Ermuanberri, 1. 943 740793

Urkiola. San Frantzisko, 8. 943 046209

Usatorre. San Antolin, 6. 943 741799

Usua. Gira Eskubideen parkea, 1. 943 256028

Vientur. Sto. Bernardo Etxenarro, 17. 943 034545

Vinoteca Mahats. Gómez Plaza, 3. 943 743089

Yonk. Gómez Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704

Albara. Puerto San Marcos, 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7. 943 516954

Aler. María de Lezo, 1. 943 516104

Bentio. Santiagomendi, 22. 943 511085

Borda Berri. Campas de Listoretia, z/g. 943 529274

Deportivo. Alfonso XI, 10. (CC.Nissen), 943 513451

Desiria. Etxebarria, 4. 943 510147

Donosti Sidrería. Zamalbide, 8. 943 526041

Egiburu. Zamalbide-Zentelen, 943 341831

Egi-Luze Sidrería. B' Zamalbide, 943 523905

Euzkizi. Onereta, 2. 943 341225

El Txikote. Maria de Lazo, 20. 943 527701

Ereika. Zamarbide, z/g. 943 515913

Errenteria Batzoki. K. Mitxelena, 4. 943 002468

Frantxila. Astigarraga bentak, 943 511445

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

Gamon. Gamon, 14. 943 570735

Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084

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

Gurkale. Txirrila, 1. 943 003195

Irmitzi. Kapitan Enea, 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340496

KB Gamon. Zumárdia (Alameda), 943 247040

Juli. Viteri, 27. 943 510002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Ikuza, 5. 665 755540

Lapurdi Pizzak. Kutxa Korriñosa, 18. 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorginbilla, 23. 943 529614

Mesón Extremo. P' Iztetza, 3. 943 511033

Mikel. Adurri, 11. 943 522536

Muguratz. Aldura Aldea, 20. 943 522455

Susperregi. Zona Aldeuria, 2. 943 580055

Surondo. Pola. Masti-Loiti, z/g. 943 344290

Taj Mahal. Sorginbilla, 23. 943 529614

Telexipuza. Alfonso XI, 10. 943 513651

Tellexipuza. P. Mugurza, 3. 943 511052

Tey. Marcos, 4. 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510096

Xera Gastroteka. Ctra. Niessen, 943 344875

Xerriko Asador. Ctra. Niessen, 943 344875

Zamalbide. B' Zamalbide, z/g. 943 519001

Zubia. Gabirretxa, 3. 943 515275

Zuket. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

ERREZIL

Antoninen borda. Zeluton, 943 814981

Borondegi. Errezialgo gunea, 2. 943 151728

Letea. Letea, 943 812887

Izarralde. Aita Iglesias, 18. 943 151729

Susperregi. Zona Aldeuria, 2. 943 580055

Grullada. Zeluton, 943 814981

LAZKAO

Amebi Sidrería. Zubiz Erekua Auzo, 9. 943 162523
 Batzoki. Hirigoino, 6. 943 889308
 Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
 Hotel Lazkao. Zubierrika auzoa, 17. 943 881588

OROBIONE

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

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 88

Pipas. Lazkaomendi, z/g. 943 880805

Zelata. Uhartz, 1. 943 882495

LEABURU

Otzau Sagardotegia. Otazu etxeak, 943 670044

LEGAZPI

Aitxuri. Legazpiko Industrialdea, 943 73060

Aitzina. Santa Marina Auzoa, 943 73362

Bidez Batzoki. Labartegia 8. 943 731584

AZPIKOETXE

Pintxos muy especiales y gran cocina
 Azpikontakte, 1. 943 73 1550

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550

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

Gurutxaga. Nagusia, 10. 943 731271

Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198

Lau Bida. Lau Bida, 2. 943 731274

Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92

Oilarra. Euskal Herria Enparantza

Xapot Cafetería. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidrería. Bº Guadalupe, z/g. 943 80606

Bartzelona. Esnaila auzoa, 7. 943 806206

Insausti. Nagusia, 2. 943 806121

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

LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazioa, 2. 943 714371

Gatz-Enea. Alto de Arlaban, 943 715522

Gatzainzuketa. Gatzainzuketa, z/g. 943 715164

Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952

Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371

Sorren Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

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

Aiton Borda. Antonio Pildain kalea, 943 474676

Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

Carmen. Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90

Elortegi. Elortegi bidea, z/g. 943 525441

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

Errekalede Sidrería. Bº Gaintzuriketa, 943 490285

Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 528889

Etxola Taberna. Plaza, 4. 943 525253

El Puerto. Guillerme de Lázaro, 4. 943 527995

Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709

Ipiniza. Irunzun, 35. 943 526599

Iriarte-Enea. Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 529989

Irurzun. Irurzun, 6. 943 526890

Izai. Lopene Plaza, 943 519167

Jaizkibel. Zubito, 9. 943 52 1966

Kaiakide. Polentzanea, 6. 943 512003

Kike Taberna. Pza. Lope de Isasi, 943 527599

Lezotarra. Elías Salaberria, 1. 943 512848

Lur Jateko. Urune, z/g. 943 511888

Marixu Taberna. Donibane, 24. 943 524845

Ongi Etorri. Eñas Salaberria, 12. 943 527897

Oriolarra. Donibane kalea, 6. 943 346078

Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

Patxiuk-Enea. Gaintzuriketa, 943 527545

Rekalde. Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285

Sagarrizulo Sidrería. Alto de Altamira, z/g. 943523541

Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244

Sorgin Taberna. Guillermo de Lázaro, 943 527945

Zaldiarik. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

José Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091

Leku-Alai. Zubairea, z/g. 943 762716

Ostatu. Txirita gudarriena plaza, 7. 943 682256

MENDARO

Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091

Landa. Garagarza, 32. 943 756028

Luzaise. Mendarozabal, z/g. 943 755144

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

MUTILOA

Mujika. Liernia, z/g. 943 801507

Ore. Ergoña (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU

Cocina tradicional. Menú y carta.

Henrike Plaza, z/g. 943 80 11 66

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Calle de Alvario, 1. 943 604562

Bartzoki. Conde de Mutrik, 1. 943 604191

Camping Galdona. Galdonamente, z/g. 943 603509

Jarri-Toki. Bº Deba-Mutrik, km. 3. 943 603239

Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344

Kalbaitxo. Larrea Auzoa, z/g. 943 603256

Kofradia Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954

Mirioa. Polígono Mirioa, 943 603180

Pikiua. Bº Larangia, 629. 105733

San Juan. Larrea Auzoa, 13. 943 603167

Txitxarro. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. Bº Araguia, 943 491230

Amazkar. Casa Zamaterra, 943 492783

Alibistur. Bº Alitzbur, 943 490711

Aristi Asador. Bº Ugaldetza, z/g. 943 495588

Arizpe. Bº Ugaldetza, 4. 943 493088

Autogirrill. Autopista A8, km. 10. 943 494068

Autorri. Astaran Eder bidea, 16. 943 494130

Beti Auro. C. Com. Mamut, 943 490628

Biel Alde. Bº Ergoien, 521 5161

Bidebeitore Sidrería. Aragues-Niceto, z/g. 943 492101

Bikain. Zubanbar, 9. Ugaldetza, 943 492749

Entrepalos. C. Com. Carrefour, 943 108080

Ereka. Casa Erekkale, 943 490087

Esniot. Zubanbar, 7. Ugaldetza, 943 493062

Ferrete. Camino Ergoien, 15. 943 491029

Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256

Güite-Etxe. Bº Alitzbur, 943 492831

GURUTZE-BERRI

Hotel-restaurant con cuidada gastronomía

Pza. Bizarda, 7. 943 49 05 25

GIARANTXA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88 28 22

GRANADA

Arantxa. Nueva etapa con una mayor variedad culinaria

San Andrés, 13. 943 88

dónde comer

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

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkina. Zurbarán, 17. 943 800212

SORALUZE

Armendia Asador. Ezozia, 1. 943 751002

Edurta. Santana, 18. 943 751383

Txurruka. Ixarautz, 1. 943 751581

Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017

66 Taberna. Martín José Irala, 1. 943 671937

Agustín-Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067

Aldaki. Bachiller Zabala, 10. 943 653649

Alliri. Paseo Alliri, 13. 943 655994

Ama. Pº Martín J. Irala, 943 382059

Amaiur. Beotibar, 5. 943 245463

Amets. Laramendi, 1. 943 488393

Asteasuaren. Herreros, 18-20. 943 673186

Astelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

Bar Ordizia. Martín José Irala, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

Chufetas de primera y almacén de vinos
Pol. Ind. Benta Alde. 943 65 40 79

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arostegieta, 16. 943 673381

Bidehain. Usabel Kirolegoa, 943 575753

BOTARRI

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

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Iratza. Gorriti plaza, z/g. 943 016565

Casa Juan. Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julian. Bar. Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguizkita Sidrería. Bº Usual, 36. 660 654317

Euskal Pizca. Gudari, 16. 943 655955

FRONTÓN TOLOSA

Bar y restaurante con una variada oferta gasto.
San Francisco, 4. Tf. 943 650 0437

Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370

Ikatza. Plaza Berria, 5. 943 674913

Ilargi. Pº Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iratzox. Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Irúnai. Amaro, 10. 943 119828

Iruntzi. Oria, 3. 943 564334

Isastegi Sidrería. Bº Alabda Txiki, 15. 943 652964

Izarra. Bulevar Zaldibia, 1. 943 841427

Jokel. Martín José Irala, 10. 943 116017

K-2. Plaza Nueva, 943 57008

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070

Labrona. Narroa etorb, 43. 943 651062

Larrea. Lurramendi Alzuza, 15. 943 675998

Lurian Bistrot. Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alde. Bº San Esteban, 39. 943 651799

Mugica Asador de pollos. Agirre, 3. 943 673943

Orbelá Taberna. Errerriental, 10. 943 016780

Plan B. Laramendi, 8. 943 589486

Sausita. Pº Belate, 7-8. 943 655453

Solana 4. Solana, 4. 943 017639

Telepizca. Plaza Irinkite, 1. 943 108800

TOLOSALDEA

Restauración de calidad las 24 horas

Carrereta N-1, km. 432. 943 65 65 56

Triángulo. Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzería). Correlo, 14. 943 670659

Usabal Sidrería. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 689513

Zuloaga-ixtika. Monteskue, 29. 943 650036

URNIETA

Aballaria. Iriazabal, 21. 943 330525

Altuna. Bº Lategi. 943 554917

Atarra. Bº Goiburu, 37. 943 552036

Besalb. Bº Goiburu, z/g. 943 330131

Bostek. Erratzu, 43. 943 337357

Etxetxa Sidrería. Bº Oztarau, 34. 943 556981

Eula Sidrería. Bº Lategi, 19. 943 552744

Fronter. Estación, z/g. 943 009077

Guria. Iriazabal, 46. 943 005650

Oianuru Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683

Poidiberto. Pintore Kalea, 3. 943 009408

Setién 'Moko' Sidrería. Bº Oztarau, 11. 943 551014

Urzuelo. Iribarra Baserna, 943 559981

Zaldunegi. Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXU

Aldapa Taberna. Areatzaga, 3. 943 720230

Asteigun. Barrenkale, 13. 943 532667

Brannigans. Labea, 37. 943 986429

Collins. Areitza, 3.

Eire. Gernikako Arbolea, 3. 943 726466

Ebe-Azpi. Polígono Mugitegi, B-37. 943 725165

Hobako. Areitza, 4. 943 99 33 76

Navarro. Iparaguerra, 18. 943 721867

Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243

Pizzeria Madaya. Labeaga, 33. 943 229133

Santa Barbara. Barbería, 1. 943 72 33 87

Telepiz. Iparagirre, 4. 943 101033

Zabalera. Iñaki, 2. 943 724320

Zona Zero. Areatzaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710

Antxeta. Zubiaurrena, 1. 943 707044

Arratzua Erretxeja. Arratzua-Baserra, 943 366663

ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional

Puntapaka kalea, 9. 943 36 91 39

Axega Jarengua. Atxezarra, 1. 943 371150

Bordatxo. Zubiaurrena, 1. 943 371047

Cantina Mariachi. C. Uribe, 1. 943 365382

Hurbil. Centro Comercial Uribe, 1. 943 367281

Ibarrola Agriturismo. Kalezar, 62. 943 363007

Igurte. Iñaki, 11. 943 370113

Ilurri Sidrería. Bº Txoko Alde, 49. 943 371649

Itxoxo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentetu. Txoko-Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador. Polígono Ugaldea, 36. 943 366968

Patri. Nagusia, 14. 943 362752

Saizar Sidrería. Iñaki, 1. 943 364597

Seikai Asador. Aginaga, 20. 943 362773

Tragoxo. Santa Enria Auzoa, z/g. 943 362734

Txapeludin. Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerni. C. Uribe, 1943 362772

Txiki Erdi. Erratzu, 1. 943 362735

Txipartza Sagardotegia. C. Uribe, 1. 943 367698

Txiriboga. Irazu, 6. 943 361398

Txiripi. Estrada, 6. Aginaga, 943 372808

Txitxiria. Konsejua Zarra, 13. 943 360466

Urdaia Sidrería. Bº Aginaga, 943 372691

Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Alustiza. Larrea Alza, 12. 943 690361

Hika-Ruiz. Otxalar, 30. 943 142709

Izalpe. Berria, 29. 943 690623

Sagasti-Berri. Obabiko, z/g. 943 692365

Txapeldun. Berria, 23 bajo. 943 696449

Urrizeta. Berria, 45. 943 690146

Zubia. Berria, 2. 943 887146

Zubia. Berria, 2. 9

HOPA BEER DENDA

LOCOS POR LA
BUENA CERVEZA



"Hopa", vocablo ideado por Galder Izagirre, batería de Berri Txarrak, gran aficionado a la cerveza, hace alusión al "hop" (lúpulo) y también recuerda a "topa" (brindar). En este establecimiento de Gros encontraremos **más de 430 referencias de cerveza**, frigoríficos para que el cliente pueda llevarse la 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 **Lito y Mikel**, dos locos por la cerveza que hacen una clara apuesta por los elaboradores de cerveza artesana de Euskal Herria como **Mala Gissona, Basqueland, Bidassoa, Naparbier, Laugar...**

DONOSTIA

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

LAIAK

ESCONDIDO PARAÍSO DEL VINO
Y EL PRODUCTO GOURMET



En el corazón de Gipuzkoa, en pleno centro de Zestoa, **Xabier Etxabe, veterano gourmet y amante del vino**, dirige esta encantadora tienda situada en los bajos de un edificio centenario donde encontraremos **vinos de todas las D.O.s 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 vinito o un poco de embutido conversando con este sibarita incorregible.

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA



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

DONOSTIA

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



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERIA ARTESANA

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

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD



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

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



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

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasai**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en los meses con "R", y como nos suele comentar Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar de los mariscos y moluscos**. Asimismo, 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, y acaba de publicar un excelente libro con el mismo nombre, ya disponible en librerías. **¡Os unís a nosotros?**

DONOSTIA

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



PASTELERÍA TRADICIONAL

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

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

Garibay 1 (Boulevard), DONOSTIA

En IRUN: Genaro Etxeandia 1 y Paseo de Colón 43

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA



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

DONOSTIA

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



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

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

LA CASA DE EPI

CERCA DE TODAS PARTES



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



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

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

HOTEL ARBE

DE CARA AL CANTÁBRICO



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

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



HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

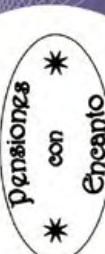


DONOSTIA
PASEO DE ANOETA, 30
(AMARA)
TEL. 943 45 14 99
www.hotelanoeta.com

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

www.pensionesconencanto.com

HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



- » 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
aide@pensionesconencanto.com



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

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

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

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

AIDA

KURSAL

ITXASOA

LUIS SALCEDO IRALA, RESPONSABLE Y JEFE DE COCINA DEL HOTEL REMIGIO DE TUDELA

"MIS ANTEPASADOS FUERON MAGOS. YO TRATO SIMPLEMENTE DE PONER EN VALOR SU LEGADO"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

Si el Tomate Feo de Tudela debe algo a alguien, ese alguien es Luis Salcedo Irala (Tudela, 1979), actual responsable y jefe de cocina del Hotel Restaurante Remigio. Después de estudiar Formación Profesional para Administrativo, este amante de la tradición y la innovación comenzó a trabajar a los 18 años junto a Ana Carmen Irala, su madre y maestra. Con 36 años cursó el Master de Perfeccionamiento y el Master de Técnica y Producto en el Basque Culinary Center. En 2018 fue reconocido con el Premio al Mejor Cocinero del año por la Academia de Gastronomía de Navarra por su excelencia en el tratamiento de las verduras, en 2019 obtuvo su primer Sol en la Guía Repsol y en 2022 el Plato de Oro concedido por Radio Turismo.

¿Además de la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Viajar (cuando puedo) y aunque no diría que es una afición, me encanta ver llover. Para mí es un símbolo de alegría y riqueza.

¿Cuál es tu lugar favorito en Tudela? ¿Y en Navarra?

En Tudela me encanta pasear por el Casco Viejo y en especial pasar de la Rúa a la plaza del señor Tomás por la Calle Pasaje (Ver fotografía en página contigua). En Navarra muchos, pero La Bardena nunca deja de sorprenderme.

¿Y fuera de Navarra?

Me encantó la Patagonia

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

No sabría decirte... Japón, México, Argentina, Corea, Italia... pienso que el mejor siempre será el próximo.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

No lo sé, espero que muchos. De momento este otoño me voy a Tenerife con mi familia. Y me encantaría volver a Argentina.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La Nobleza

¿Y qué detestas en una persona?

El abuso de autoridad.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Sería difícil decirte una... Pero sigo pensando que para mí, almorzar en la huerta con lo que hay en cada momento, no tiene parangón.

¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en tu entorno?

Como producto, sin lugar a dudas el Ajo Rojo de Falces es uno de los que más me motiva. Y como costumbre, en mi entorno me parece muy bonito y especial el día en que todas las sociedades gastronómicas y peñas cocinan pinchos de verdura para todos los forasteros que vienen a Tudela. Considero que es el día en que los tudelanos se ponen el delantal y cocinan generosamente su cultura gastronómica para los Forasteros.

Ademas de esto, me gusta sobre todo cocinar la menestra "de los cuatro ases" en primavera.

¿Y el producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de casa?

Como producto, los escamoles en México. Y como costumbre, la Barbacoa Mexicana y el Nuka Zake en Corea.

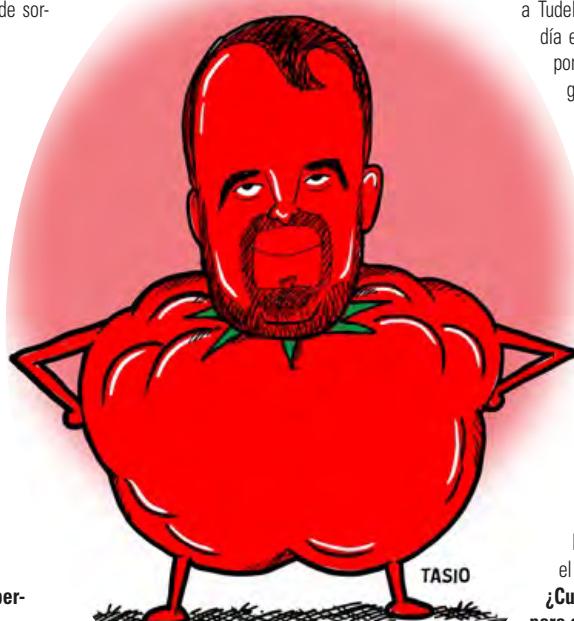
¿Cuál es tu plato favorito para comer?

El patorrillo

¿Y para preparar?

Ensalada de Tomate Feo. (Desde su siembra)

Eres un mago con las verduras ¿Cuál es tu favorita y por qué?



Magos fueron mis antepasados. Yo simplemente trato de poner en valor su legado.

En cuanto a las verduras, elegir solo una no sería justo: Judía verde, acelga, berza, habas... Pero la que más me motiva es el ajo, me parece un reto hacerlo protagonista de un plato.

Hablemos del Tomate Feo. De forma resumida, un plato rápido fácil y original que pueda preparar si me regalan unos buenos tomates.

A muchos pue q no le parezca original, pero tomate, sal y aceite. Punto. Realmente es difícil de encontrar así, porque se tiende a añadirle más cosas.

Eso sí, cuando digo Tomate, me refiero de variedad antigua y de temporada, cultivado al aire libre, recolectado maduro, nunca conservado por debajo de 18 grados y servido ligeramente refrigerado con agua fría.

Esto que parece sencillo es lo más complejo de la receta dada la sociedad en la que vivimos.

Sugiérenos dos restaurantes de Navarra.

Como tradicional, el Tubal de Tafalla: el legado de Atxen a buen recaudo. Y como moderno, Kabo, en Pamplona. Me parece valiente, talentoso, pasional y joven. Les deseo lo mejor.

¿Y otros dos restaurantes fuera de Navarra?

Aunque también sea navarro, EL Molino de Urdaniz, que además ahora es internacional con dos estrellas más en Taiwan. Es un restaurante que yo clasifico en otra liga. Es una suerte tenerlo en Navarra. Y como internacional, Pujol, en México.

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido? ¿Por qué?

David Yáñez por su capacidad de adaptación a su entorno tanto gastronómico como empresarial (Navarra es muy compleja a nivel gastronómico)

Y en otro nivel, me sorprende muy positivamente la evolución de Goiza Isiegas, de Akari Gastroteka, de Pamplona. Tiene el carácter de las grandes guisanderas, como mi madre.

¿Qué es lo más friki, curioso, estrambótico... con lo que te has encontrado en el mundo de la gastronomía?

Curioso, Oaxaca. Estrambótico, un mercado de Seúl cuyo nombre no recuerdo. Friki, yo creo que todos los apasionados tienen un lado friki, así que yo mismo.

COVID-19... ¿Cómo lo has vivido?

Frustración al principio, decepción y pena en la gestión de una crisis muy grave de Salud. Al final de ella, FUERZA para seguir adelante.

¿Qué consecuencias crees que traerá la actual situación al mundo de la gastronomía?

Vamos a una continua falta de autenticidad.

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

Primero debería jugar, que solo juego en Navidad. Y en cuanto a qué haría si me tocara el Gordo... pues no lo sé, pero si algo tengo seguro es que no dejaría de cocinar para otros.



Luis Salcedo sujetó el tomate nº 100 de la edición de 2022 del Campeonato del Tomate Feo de Tudela, año en el que el jurado tuvo que catar la friolera de 103 "Feos". Abajo, de la mano de su hijo, Álvaro, atravesando la calle Pasaje en el Casco Viejo de la capital de la Ribera.

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Polígono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAUKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITATZERA!**



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.



Jarraitu gure
facebooka

