

# ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 227: noviembre 2023



*Aimarez*  
ARABAR ERRIOSA - 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](http://www.aimarez.com)**



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran  
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



# Aratz erretegia



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



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





**Ensalada de bogavante**  
Aratz Erteberria,  
(Ver receta en pág. 13)

**ondojan**.com

Nº 227 Noviembre 2023

**ZUM EDIZIOAK, S.L.**  
Patrizio Etxeberria, 7  
20230 LEGAZPI  
Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03  
josema@zumedioak.com

**Coordinación y Redacción:**  
Josema Azpeitia

#### Colaboradores:

Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere Arizto, Lito Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Carol Archeli, Carolina Rín, Txemari Esteban, Carlos Lahoz, Ainara López, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocovi 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](http://www.ondojan.com) y en Calameo.com. Asimismo es enviada mensualmente a más de 2.000 Whatsapps 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

# LA TRAMPA DE LA HAMBURGUESA

**H**ace ya unos cuantos años, un buen amigo que pasó una larga temporada estudiando en Estados Unidos volvió diciendo: "es increíble... allí sólo comen hamburguesas". Por supuesto, nos pareció una exageración... ya se sabe que cuando uno es joven y accede a un lugar en el que los demás ni han estado ni se supone que van a estar en mucho tiempo, se aprovecha para cargar un poco las tintas, contar alguna mentirijilla....

Pues en este caso está claro que no lo era. No sólo hemos podido ver con el tiempo gracias a Internet y el cine que eso era verdad, sino que además, aquel modelo que nos parecía tan nefasto y tan increíble ya está implantado, y bien implantado, entre nosotros.

Recientemente tuvimos que realizar, por encargo de una institución, una guía de bares de pintxos y bokatas en una comarca gipuzkoana. Pues bien, creo que puedo afirmar tranquilamente que aproximadamente un tercio de los mismos, si no más, contaban con hamburguesas en su carta y, es más, me pedían encarecidamente que "destacara sus hamburguesas". "Es que nuestras hamburguesas son muy buenas" "Es que hacemos hamburguesas premium"... eran algunas de las expresiones utilizadas por los hosteleros mientras yo me hacía crues y entonaba un lastimero lamento por nuestra gastronomía.

La introducción de las hamburguesas ha hecho que la gente asuma que un pedazo de carne picada servida en pan azucarado y completamente cubierta de queso, lechuga, pepi-



nillos, mostaza, ketchup, salsa barbacoa, huevo... sea considerado "premium" o "gourmet" cuando no deja de ser una mezzcolanza sin gusto ni sentido de sabores violentos que matan totalmente el sabor de la carne por buena que ésta sea además de suponer una bomba calórica para el cuerpo así como un zarzaparo para el estómago y el sistema digestivo.

El que este producto invasivo, uniforme y sin gusto se esté imponiendo entre la juventud y entre los que no son tan jóvenes en un lugar en el que hasta hace poco hemos sacado pecho por la calidad de nuestra gastronomía y el carácter diferenciador de nuestra cocina es una clara señal de que algo se está haciendo mal en el seno de nuestra cultura culinaria... pero muy mal.

**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico



**ONDOJAN 227: OPINIÓN: ¿HAMBURGUESAS? NO, GRACIAS 06 EN PORTADA: ARATZ 10 COLABORACIONES 16-36 DURA LEX 16 TE LO DIGO... 18 LA RUTA SLOW 20 DI... VINOS 21 SABERES Y SABORES 22 ARTE LÍQUIDO 26 DIETÉTICA 28 ITSASOTIK 30 AINARA LÓPEZ 32 MENUDO MENÚ 34 MENÚ PICANTE 36 JAKITEA: PIKUA 38 PINTXO: BAKAR 40 COCINANDO CON BEREZIARTUA: TATAPAS 42 PILPILEAN: KOSTA AROA 44 BODEGAS FAMILIARES / CATA A CIEGAS 46 XANTAR 47 GABIRIA / RAC 48 REYNO GOURMET 49 JATETXEAK: OROBIONE 50 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 51 RESTS. DE DONOSTIA 58 RESTS. DE EUSKAL HERRIA 66 PLACERES GASTRONÓMICOS 68 LISTADO RESTAURANTES 70 CON LAS MANOS EN LA MASA: ESKERNE FALCÓN 78**

# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alajamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

Toki Alai ..... 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### BEASAIN

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

### GABIRIA

Korta ..... 943 88 71 86

### GAINTZA

Oterle ..... 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 ..... 943 73 97 97  
Martinez ..... 943 88 06 41  
Olano ..... 943 80 54 70

### ORMAIZTEGI

Kuko ..... 943 88 28 93

### SEGURA

Imaz ..... 943 80 10 25

## ZALDIBIA

Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44

## ZEGAMA

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

## ZERAIN

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

## SAGARDOTEGIAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Urbaitarte ..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Begiristain ..... 943 80 60 66

### ORDIZIA

Tximista ..... 943 88 11 28

### ZERAIN

Oiharte ..... 686 29 91 58

## HOTELAK

### BEASAIN

Dolarea\*\*\*\* ..... 943 88 98 88  
Guregas\*\* ..... 943 80 54 80  
Igartzeta\* ..... 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\* ..... 943 73 97 97

### SEGURA

Imaz\*\* ..... 943 80 10 25

## PENTSIOAK

### MUTILOA

Mutloa\* ..... 943 80 11 66

### ORMAIZTEGI

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

### ZEGAMA

Zegama\*\* ..... 943 80 10 51

## NEKAZAL- TURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta ..... 943 18 03 66

### LAZKAO

Lizargarate ..... 943 88 19 74

### SEGURA

Ondarre ..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

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

### ZEGAMA

Arrieta Haundi ..... 943 80 18 90

### ZERAIN

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

## LANDETXEAK

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Liernigarakoa ..... 669 77 71 60

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### ZALDIBIA

Alarpe ..... 676 33 30 24

### ZERAIN

Zerain ..... 943 80 15 05

## APARTAMITU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota ..... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### ORDIZIA

Ordizian Elkarte  
..... [www.ordizian.com](http://www.ordizian.com)

## ZERBITZU TURISTIKOAK

### ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika ..... 676 33 30 24

### ALDABE

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

### ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak .... 943 88 22 90

### IBUR (ITSASO)

Hipika ..... 663 06 00 11

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



## IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



## GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

## GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. [www.ataunturismoa.eus](http://www.ataunturismoa.eus) • [www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti](http://www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti)
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. [www.ataunturismoa.eus](http://www.ataunturismoa.eus) • [www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/barandiaran](http://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](http://www.igartza.eus)
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 [www.idiazabalturismo.com](http://www.idiazabalturismo.com)

- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. [www.delikatuz.com](http://www.delikatuz.com)

- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. [www.zumalakarregimuseoa.eus](http://www.zumalakarregimuseoa.eus)
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. [www.ezagutu.segura.eus](http://www.ezagutu.segura.eus)
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. [www.zegamaturismoa.net](http://www.zegamaturismoa.net) [www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/anduetza](http://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](http://www.zerain.eus)



943 16 18 23





**Josema Azpeitia**  
Periodista Gastronómico

=====

**La hostelería y la restauración, y no se les puede culpar por ello, se dejan llevar por las tendencias de consumo.**

=====

Con las últimas subidas de pienso, electricidad, combustibles... el precio por kilo de carne se le pone al baserritarra en 7,17 euros, pero los intermediarios que se la adquieren para, a su vez, venderla a las carnicerías y las grandes superficies, no le pagan más de 5,30. Está claro que la situación es insostenible y va a reventar por algún lado.

El de los criadores de nuestro territorio no es un caso aislado. Ya en diciembre de 2022 la IGP Ternera Gallega encendió la luz de alarma al detectar que buena parte de los ganaderos acogidos a ella estaban saltándose el engorde de los terneros llevándolos directamente del prado al matadero, haciendo caso omiso de las normas de dicha Indicación Geográfica Protegida que exigen que la fase final de engorde del animal se realice de manera estabulada y con pienso para garantizar una calidad y una regularidad de la carne.

Por poner un último ejemplo, hace dos años un criador de ovejas de Segura me comentaba que el precio que le pagaban por el cordero en 2021 era exactamente el mismo que le pagaban en pesetas antes de la entrada del euro. Haga cuentas el lector de los años que llevamos con la bendita moneda única y lo que se ha encarecido la vida y, me temo, no le saldrán las cuentas.

La ganadería en particular y el sector primario en general están hechos unos zorros. Los agricultores están cada vez peor pagados, los productores de leche llevan años lanzando un S.O.S. desesperado que nos negamos a escuchar, y la mala situación del sector sumado a lo duro de sus condiciones está acabando con el relevo generacional. Nos enfrentamos a un futuro en el que el campo va a estar cada día más vacío mientras que las ciudades acogerán, según se estima, el 80% de la población mundial a mediados de siglo... Pero si el campo está vacío, ¿Quién abastecerá esas urbes?

La proliferación de hamburguesas en nuestras casas y nuestros bares, además de no ser casual ni inocente puede ser la puntilla para el sector ganadero... y el hostelero

## ¿HAMBURGUESAS?? ¡NO, GRACIAS!!

### Lluvia de hamburguesas

Centrándonos en la carne, que es el tema de la reflexión de hoy, a pesar de que el número de pequeñas explotaciones ganaderas va en descenso y el consumo de carne está cada vez más anatemizado ante las nuevas tendencias "healthys" y veganas, vemos que contradictoriamente aumenta de manera exponencial el consumo de hamburguesas. De hecho, es una tendencia que a lo largo de los últimos años ha tenido un despunte brutal. La publicidad televisiva, los paneles de carretera... nos bombardean con imágenes de hamburguesas chorreantes de queso y salsas, acompañadas de los más variopintos ingredientes, asociándolas a imágenes de fuego, parrillas... que las convierten en un producto aparentemente más cuidado y gourmet de lo que era en el pasado, cuando la carne picada se consideraba un producto corriente y las albóndigas o los filetes rusos era una manera de aprovechar los excedentes de carne de tercera división convirtiéndolos, eso sí, en platos exquisitos.

Esa tendencia a elevar a los altares del consumo y la buena mesa a las hamburguesas ha venido acompañada por la adopción de dicho producto por los bares y restaurantes más insospechados, y no son pocos los cocineros de mi entorno que ante mi desprecio hacia los "Burger" me han comentado, para mi horror: "pues tienes que pasarte algún día a probar nuestra hamburguesa. Te va a encantar".

¿Qué ha pasado? La hostelería y la restauración, y no se les puede culpar por ello, se dejan llevar por las tendencias de consumo, ya que a final de mes tienen que cuadrar las cuentas y hay que pagar alquileres y nóminas. Y si la sociedad demanda hamburguesas, los bares se las sirven. Lo mismo pasa con las carnicerías, que han pasado de limitarse a picar la carne de tercera o la que solicitaba el cliente a ofrecer toda una gama de hamburguesas caseras elaboradas con todo tipo de carnes e ingredientes. Y el cliente las compra.

Es difícil, por lo tanto, mantener una postura contraria a este producto cuando cocineros y carniceros, aparentemente, se están beneficiando de él. Pero trataré de enumerar los motivos que hacen que cada vez me manifieste más radicalmente contra las hamburguesas.



*Quien no haya caído nunca bajo el influjo de las hamburguesas, que tire la primera piedra. (Foto: Ritxar Tolosa)*

### **1.- La hamburguesa no es un producto gourmet**

Por mucho que bares y restaurantes nos hablen de “hamburguesas Premium”, la realidad es que nos encontramos ante una bola de carne picada. Ya puede ser buey gallego, carne de Kobe, txuleta de Angus o solomillo de primera. Desde el momento en que lo desmenuzamos en la picadora, esa maravillosa carne pierde lo que la diferencia, su textura, y pasa a ser una pasta uniforme que, además, se acompaña sí o sí de salsas, vegetales, queso, bacon, huevo y todo tipo de ingredientes. El resultado en boca es una amalgama de sabores que, por supuesto, está rico, pero su valor gastronómico es cero absoluto. Además de esto, mi opinión personal es que si los restauradores no reaccionan, pronto se darán cuenta los consumidores de que, a fin de cuentas, para comer una hamburguesa no merece la pena desplazarse a un bar cuando el resultado en casa es similar y la preparación no es nada complicada. La hamburguesa para la restauración es, sin duda, pan para hoy y hambre para mañana.

### **2.- La hamburguesa es un producto altamente calórico**

En estos tiempos en que el consumidor mira con lupa a su estética, extraña ver la pasión por un producto que tiene las mismas calorías que cualquier carne, cerca de 300 por 100 gramos, pero que además se acompaña de un pan cargado de azúcar que prácticamente duplica su aporte calórico. Si a ello le sumamos que los complementos (queso, ketchup, bacon, patatas fritas...) no se quedan a la zaga, entenderemos que nos encontramos ante una auténtica bomba calórica y el por qué de la proliferación de gente obesa en sociedades como la americana, fenómeno cada vez más frecuente entre nosotros. Recomiendo el visionado del film “King Size Me” a quien quiera profundizar en esta triste realidad.

### **3.- La hamburguesa es un producto insano para el organismo**

Además de los problemas de sobrepeso y obesidad, la hamburguesa ofrece un problema añadido. Muchos consumidores en su casa y muchos bares que las presentan



como un producto “gourmet” sirven la hamburguesa “poco hecha” como si se tratara de un solomillo o una txuleta. Pero esto conlleva un gran riesgo, ya que no se trata del mismo tipo de carne. Una txuleta, por ejemplo, puede comerse poco hecha ya que las bacterias dañinas de la carne están en la superficie y al ser tostada por fuera éstas mueren. Pero en la carne picada dichas bacterias, entre las que puede encontrarse la salmonella o el e-coli, se encuentran en la superficie de cada una de las partículas en las que se descompone la carne picada. Es decir, que la hamburguesa debe hacerse como la suela de un zapato si queremos evitar intoxicaciones alimentarias o problemas que irán minando nuestra salud. Esto es algo que lo saben muy bien las grandes cadenas (Burger King, McDonalds...) que sirven las hamburguesas secas como tablas para evitarse problemas sanitarios ante un consumidor poco o nada exigente, pero los bares y restaurantes las sirven a menudo poco hechas para satisfacer a su clientela provocando, sin saberlo, problemas digestivos que se manifestarán de diversas maneras.

#### 4.- La hamburguesa es el “Caballo de Troya” de la carne sintética

Lo comenté aquí hace unos meses y lo repito. La proliferación de hamburguesas y el haberla convertido en un producto casi imprescindible en bares, restaurantes y hogares no es casual. Los jóvenes casi no consumen otro producto el fin de semana, y los adultos cada vez caen más en él. Y la hamburguesa es carne, no lo dudo,

pero como he subrayado, carne a la que el envoltorio de pan, tomate, lechuga, queso, salsas, bacon... resta todo su sabor y textura. ¿Y qué pasará el día que las grandes cadenas de distribución decidan sustituir la carne tradicional por carne vegetal o sintética? Sencillamente, que el consumidor asumirá el cambio con total normalidad ya que el sabor de esa bola de mil sabores que se lleva a la boca no variará gran cosa al sustituir el trozo de carne que le da el nombre pero que no le aporta, ni mucho menos, su principal sabor. No es casualidad que Burger King sea uno de los principales accionistas de Impossible Foods, la principal multinacional elaboradora de carne artificial. Tras acostumbrar a millones de consumidores a comer hamburguesas de nulo valor gourmet, preparan el asalto de la carne “virtual” que cada vez va comiendo más terreno a la carne “real”. Y entonces sí, entonces nuestros ganaderos estarán ya irremisiblemente perdidos, ya que los pastos serán sustituidos por las impresoras de alimentos.

¿Apocalíptico? ¿Exagerado? Juzgue el lector estos argumentos y saque sus conclusiones. En mi opinión, las hamburguesas deben ser, cuanto antes, desterradas de las cartas de los bares y restaurantes y retiradas de nuestra alimentación. De lo contrario, las consecuencias pueden ser devastadoras, tanto para nuestra salud como para nuestra gastronomía y, por supuesto, para el sector ganadero. Contamos con una gran riqueza de especies, cortes, recetas... relacionadas con la carne. No lo reduzcamos todo al consumo de bolas uniformes sin gracia ni personalidad.



# Aimarez

Vinos y bodegas propias  
en Labastida  
(Rioja Alavesa)



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

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



MACERACIÓN  
CARBÓNICA



EDICIÓN  
LIMITADA



BLANCO VIURA

**BODEGAS EL OTERO - 659 052 748 - [www.aimarez.com](http://www.aimarez.com)**



**ARATZ ERRETEGIA (Donostia)**

# PROGRESIVO REFINAMIENTO

**Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa**

El inminente 2024 traerá consigo nada menos que el 35 aniversario del asador que en 1989 inauguraran los hermanos Zabaleta con la ayuda de Javier, su padre, persona de gran olfato y carácter visionario que tuvo muy claro que en aquella entonces alejada zona de Ibeta sus hijos iban a ser capaces de labrarse un gran futuro. El tiempo ha demostrado que no le faltaba razón, ya que lo que entonces era un apartado barrio se ha convertido en un pequeño centro neurálgico lleno de edificios de viviendas, empresas, garajes y un gran trajín de gente. Pero Aratz no se ha limitado a actuar como un restaurante de barrio más y a conformarse con dar de comer al hambriento y beber al sediento, cometido que, dicho sea de paso, cumplen a las mil maravillas. No, Aratz se ha convertido, por obra y gracia de Iker y Xabier Zabaleta, en toda una referencia gastronómica en la Bella Easo y hasta, me atrevería a decir, en una referencia ideológica dentro del mundo culinario.

**H**oy, casi 40 años después, Aratz es uno de los restaurantes más mencionados en la ciudad, no sólo por su cocina tradicional pero en constante evolución, sino por su implicación en mil y una historias, desde su colaboración con las más diversas asociaciones benéficas hasta su claro compromiso con la cocina tradicional, compromiso que va mucho más allá del postureo y que se ha convertido en toda una seña de identidad del establecimiento.

No es casualidad que fuera entre sus cuatro paredes donde se fundó, hace ya más de una década, la Asociación Jakitea, grupo dedicado a reivindicar y mantener la cocina tradicional de Gipuzkoa al que ya pertenece una veintena larga de restaurantes y asadores de la provincia y que ha trascendido este marco para empezar a colaborar con asociaciones externas como Bisubi en Bizkaia, la Academia de la Gastronomía Vasca, la Cofradía de la Putxera de Balmaseda... grupos con

los que comparte su pasión por mantener y reforzar la cocina vasca tradicional, empeño cuyo última manifestación ha sido el convenio firmado por Cebanc por medio del cual este prestigioso centro culinario se compromete a colaborar con la asociación gipuzkoana.

En cuanto a la cocina del local, ésta es un perfecto reflejo de esa inquietud y ese inconformismo que gastan los Zabaleta, de manera que a pesar de centrarse principalmente en la tradición, han ido evolucionando hacia un refinamiento remarcable no exento de constantes sorpresas que demuestran que no hay que practicar una cocina molecular para dejar boquiabierto al auditorio.

Nos lo demostraron este pasado mes de noviembre cuando acudimos por enésima vez a su populoso comedor y fuimos sometidos a un menú en el que Iker y Xabier sacaron pecho y nos mostraron su cara más delicada.



*1.- Falso txangurro a la donostiarrá*



*2.- Ziza horis con centollo y foie*







### Un menú lleno de colores y sabores

Comenzó la degustación con el pintxo con el que el pasado mes de marzo los Zabaleta se hicieron con la novena edición el Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa: un Falso txangurro a la donostiarra relleno de bacalao, coronado con un gel al que se da fuego en mesa para que aporte un decisivo toque ahumado al pintxo que le aporta sabor y personalidad.

Seguimos con otro interesante entrante a base de Zizahoris, centollo y foie sencillamente exquisito para pasar a uno de los platos emblemáticos de la casa: la exitosa ensalada de bogavante (también disponible con langosta) cuya imagen protagoniza la portada de este ejemplar de Ondojan.com y cuya receta ofrecemos con pelos y señales en la página adyacente.

Continuó el alarde de los Zabaleta con otro de los clásicos de la casa, no por ello menos memorable que los nue-

vos incorporados: sus extraordinarios Hongos a la plancha con foie y salsa agri dulce. Mucho antes de que Donostia comenzara a llenarse de restaurantes orientales, los Zabaleta ya ofrecían este tímido pero significativo guiño a la cocina oriental desde la más rabiosa tradición.

Finalmente, antes de pasar al queso con el que concluyó la degustación, los Zabaleta tuvieron a bien servirnos otras dos pequeñas exquisiteces dignas de un gran restaurante: su gelatinoso y adictivo plato de Kokotxas de merluza y rabitos de cerdo ibérico deshuesados, y los Callos de bacalao preparados a la manera tradicional cual si de callos de ternera se trataran. Una muestra de osadía que ha cosechado un éxito escandaloso.

### ARATZ ERRETEGIA

Igara bidea, 15 (Ibaeta) - DONOSTIA

Tf: 943 21 92 04 - [www.restaurantearatz.com](http://www.restaurantearatz.com)



3- Hongos a la plancha con foie y salsa agri dulce



4- Kokotxas de merluza con rabito ibérico deshuesado

## La receta de...

**Xabier e Iker  
Zabaleta Kortazar**  
ARATZ ERRETEGIA (Donostia)



# Ensalada de bogavante

## INGREDIENTES

(Para 1 ensalada )

- Lechugas variadas
- Tomate del país
- Tomate cherry
- Langosta (o bogavante)
- Gambas
- Almejas
- Chalota
- Ajo picado
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceite de girasol
- Vinagre balsámico de módena
- Sal

## ELABORACIÓN:

Componer la ensalada en el plato con las lechugas varias, las endivias y encima el tomate del país en trozos.

Por otra parte, en la sartén, saltear la chalota con el ajo picado y unas pocas gambas y almejas. En la plancha con aceite de girasol marcar el bogavante (o la langosta) con un poco de sal. Luego se le da un poco de horno, dependiendo el tiempo de lo que hayamos marcado en la plancha.



Una vez que lo tenemos todo, empezar con el preparardo de la sasrén y por último colocar encima el bogavante (o langosta) y uno poco de sal y vinagre balsámico de Módena.



5.- Callos de bacalao a la manera de callos tradicionales



6.- Degustación de quesos vascos acompañados de Gorrotxas de Rafa Gorrotxategi





# ATÚN ROJO SALVAJE



## JC MACKINTOSH

TARIFA

### LOS 5 PASOS JC MACKINTOSH

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



PESCA SIN  
SUFRIMIENTO



SACRIFICIO  
IKE JIME



DESANGRADO  
COMPLETO



EVisCERADO



ENFRIAMIENTO  
CONTROLADO

Miravientos Distributions 618 25 93 39

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



**Alazne Cano**  
Letrada - Col. 4461 ICAGI

## DE PALOMAS, CONEJOS Y PECES

**E**n temporada de caza siempre me acuerdo del artículo 613 del Código Civil. Aunque quienes me conocen saben que mi artículo favorito es el 612 porque me parece gracioso y curioso que el legislador decimonónico se preocupase de los enjambres de abejas huidos, lo cierto es que también se preocupó de las palomas, conejos y peces que huían de su criadero, parece que en 1869 temían una "rebelión en la granja".

**El propio concepto de buena conducta es un término jurídico muy difuso, que puede abarcar en su transgresión tantas conductas como el legislador o el poder judicial quieran.**

Sin embargo, la caza y la pesca se regulan como dice el 611 por leyes especiales, que además, en el caso de la caza requiere de una licencia de armas pues no se pueden portar ni poseer armas de fuego en territorio español sin la correspondiente autorización o licencia expedida por las autoridades competentes. La caza mayor y las escopetas de caza requieren la obtención de las licencias tipo D y E respectivamente.

La licencia de armas tipo D puede amparar hasta 5 armas de fuego de la categoría 2ª, las licencias de armas tipo E tienen un límite de doce armas por licencia, y en ambos casos solamente podrán ser expedidas a los españoles y extranjeros con residencia en España que sean mayores de edad y que superen las pruebas de capacitación y tienen una validez de cinco años.

La vigencia de las licencias estará condicionada al mantenimiento de los requisitos exigibles para su otorgamiento. Los órganos competentes para su expedición pueden comprobar en cualquier momento tal mantenimiento y, en caso contrario, procederán a revocarlas. En los últimos años, quizás con motivo de la nueva conciencia animalista que preside la legislación, se van vigilando con mayor ahínco las conductas que pueden suponer una pérdida de la licencia por faltar al buen comportamiento.

El propio concepto de buena conducta es un término jurí-



dico muy difuso, que puede abarcar en su transgresión tantas conductas como el legislador o el poder judicial quieran, pues debe construirse a través de la casuística, lo que ha llevado a la pérdida de muchas licencias por conductas que poco o nada tienen que ver con un mal uso de las armas.

No se trata ya del clásico requisito de no tener antecedentes penales, que tiene todo el sentido del mundo, sino de que el artículo 97.2 del Reglamento de Armas dice: "Los órganos encargados de la instrucción del procedimiento realizarán una información sobre la conducta y antecedentes del interesado".

Resulta así, que una conducta que un encargado puede considerar digna de ser sancionada con la pérdida de la licencia, puede ser aceptable para otro, pues en ningún sitio se detallan cuáles son, sin embargo, tomando en cuenta que se puede referir incluso a sanciones administrativas que nos hayan sido impuestas por actitudes incívicas, el lío está servido.

Si bien es cierto que un control adecuado de las armas en circulación es necesario por cuestiones de seguridad, no es menos cierto que dejar al criterio de un "órgano" la confección de un informe de buena conducta, parece más aleatorio que otra cosa, y en modo alguno garantiza un adecuado control.

Mientras tanto, pórtense bien, no pierdan sus licencias, y sobre todo, que no se les escape la paloma.



**CONSULTING T&U ABOGADOS**

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

• **Civil**

• **Penal**

Paseo Duque de Mandas 35. DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN. 943 45 63 35 [info@consultingtu.net](mailto:info@consultingtu.net)

AMÉLIE  
LES HÛÎTRES

“Las ostras más  
especiales tan  
cerca de ti”



COMERCIAL



AURKI

Productos del Pato • Alimentos selectos

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



**La imagen del cadáver de su mujer tirado sobre un charco de sangre y cristales se le hizo corpórea.**

**E**l cocinero levantó la vista. Dejó de picar la cebolla. El cuchillo paró su frenético vaivén sobre una tabla ajada de madera. Estaba tan acostumbrado a hacerlo que sus lágrimas se ausentaron de sus ojos hacía ya un tiempo. En su momento lloró las reservas que tenía guardadas. Las gastó todas y cada una en aquel maldito día que le cambió su vida.

Por completo.

sobre un charco de sangre y cristales se le hizo corpórea. En mitad de un paso de cebra del centro de esta maldita ciudad. La ambulancia llegó casi al mismo tiempo que él, pero ya era tarde para todo. No pudo despedirse de ella a pesar de haber oído el ruido desde el balcón de su casa. Le hubiera gustado saltar desde allí mismo cuando se asomó para llegar antes a su vera.

Había pasado más de un año, pero el recuerdo se mantenía fresco. El sonido sordo y cruel del golpe y el frenazo agudo e inútil. Todo junto.

Se acercó al ventanuco que daba a la cocina. El trapo colgaba del delantal con aire desafiante. Miró el comedor intuyendo que hoy era el día.

El cliente que durante tanto tiempo había estado esperando hizo su aparición. Abrigo negro y bufanda clara. No tenía barba, pero era él. Por un momento pensó que no fuera cierto. Desde que observó sus ojos el día del juicio no los había vuelto a ver. Una mirada sonriente cuando oyó la pena mínima. Imprudencia temeraria con resultado de muerte. No iría a la cárcel. La visión a través de la cristalera que separaba la cocina del comedor era diáfana. El amargo recuerdo se intensificó. Consiguió el trabajo hace medio año. Llevaba seis meses de paciente espera. Sabía que llegaría el momento. Estoy preparado para ello, se dijo. Conocía de sobra que lo frecuentaba.

Tuvo la sensación de que la comanda tardaba en llegar varias horas. Su corazón palpitó fuerte cuando la camarera se la entregó. No podía imaginar que pudiera tener la oportunidad de hacerlo. En seguida se dio cuenta al leerla que la diosa fortuna se aliaba con él facilitando su acción en forma de plato de alcachofas. No haría falta ponérsela de guarnición a cualquier plato de carne o pescado. No. De primero la verdura, ya está, leyó, y de segundo... qué importaba el que venía después, sonrió para sí mismo.

Corrió hacia la despensa. El cazo que llevaba en la mano lo llenó en tiempo récord con varias de ellas. Después fue al congelador. Desbloqueó la puerta con llave y accedió a su interior. Agarró un



paquete pequeño escondido al fondo. Del tamaño de una caja de cerillas. Al llegar de vuelta a los fogones vertió el contenido sobre un recipiente y lo puso sobre la encimera. La salsa apenas hirvió en mitad de la placa. Controló el resto del comedor sin apartarse un solo instante del cazo. Calentó el plato antes de servirlo.

La camarera le instó a que se lo pasara. --¡Me ha dicho que tenía prisa! le dijo desde el pase. Se lo llevó humeante. El perejil despedía un sutil aroma. Ocho medias alcachofas amontonadas en medio componían una escultura desigual.

Observó en la distancia cómo el cliente hablaba por el móvil haciendo aspavientos controlados. Ni siquiera miró el plato cuando se lo sirvieron. Desde el otro lado del cristal el cocinero no se ofendió por ello. Solo cuando colgó la comunicación bajó la mirada. Parecía que apreciaba su olor. Pinchó una de ellas y se la acercó a la boca. Sopló antes de hacerlo. Hizo además de abrir la boca, pero algo interrumpió su movimiento.

El cocinero cambió de expresión cuando una mujer de pelo largo se sentó a su lado después de besarla furtivamente. La camarera le preguntó algo que no supo pero que se imaginó con certeza.

Le acercó cubiertos, servilleta y una copa. El hombre comenzó a hablar de manera acalorada mientras sostenía en su mano el tenedor con el trozo de alcachofa todavía humeante.

El cocinero pensó que la mujer tendría la misma edad que la suya. No parpadeó mientras sus ojos observaban la escena.

Un compañero le reclamó en la cocina y volvió sobre los fogones con rapidez. En apenas cinco minutos el plato volvió vacío a la zona de fregado. El lavavajillas lo dejó impoluto.

Quince días más tarde empezó a mirar las esquelas desde el ordenador. No tardó en tener una sorpresa. Se reclinó sobre la silla. Los labios amagaron una sonrisa. El sabor amargo de la alcachofa atravesó sus recuerdos.



LA BODEGA DE  
**LA LOBA**

Matanza de Soria

*Ana Carazo*

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

[info@laloba.es](mailto:info@laloba.es)

DISTRIBUIDOR GIPUZKOA

Igor San Miguel

627 90 43 91

[sanmigueligor@gmail.com](mailto:sanmigueligor@gmail.com)

VINOTECA OFICIAL

Vinos Ezeiza

Prim Kalea, 16

San Sebastián

943 46 68 14



**Aitor Buendía**

www.blogseib.com/larutaslow

## TXULETAS KILÓMETRO 0 DESDE BIDART

**M**aravillados por su juventud y por su apuesta rotunda por un producto local como son las txuletas de vaca de la cooperativa "Baserria Km0". Así nos quedamos tras visitar recientemente "La Maison de l'Uhabia" en Bidart, en una preciosa zona de Iparralde cuya playa surfera da nombre a este establecimiento. Conocemos de cerca al joven chef, **Jules Dupouy**, que ensalza los productos cárnicos certificados con "Eusko Label" de la mano de la cooperativa que lideran **José Pablo Larrea**

y **Javier Pagaldai**, en esta zona de Iparralde. Mención especial para el distribuidor de la cooperativa vasca en Iparralde, **Zyrlil Barat**, quien tras iniciarse en pandemia en estas labores, ha conseguido tejer una red de establecimientos en Iparralde que están encontrando en estos productos cárnicos una oferta cercana y de calidad.

El establecimiento de Jules se encuentra en una zona realmente acogedora donde suele ser habitual ver a sukal-daris estrellas "Michelin" acudiendo a disfrutar tranquilamente del buen hacer de este chef en los fogones. Este detalle ya dice mucho sobre lo que nos espera en mesa: calidad, autenticidad y honestidad. Una buena prueba es un libro sobre diferentes razas de vacas de todo el mundo que ofrece Jules a sus comensales dentro del propio restaurante. Al más puro estilo "Slow Food", lo suyo es una pasión por contar con productores del entorno, por distinguirse por una carta donde se conjugan productos Km0 como puedan ser estas txuletas que llegan a la mesa de la mano de Zyrlil Barat, fiel distribuidor de "Baserria Km0" en la zona.

La tertulia que mantenemos en "La Maison de l'Uhabia" con "La Ruta Slow", nos permite además hablar del inicio de la campaña de cordero lechal con Eusko Label o charlar con otros productores locales como es el caso del cabrero y pastor de la zona, Ladis Olaiola.

### "Gure Lurra" en el Kursaal

También recordamos la 6ª edición de "Gure Lurra: sembrando futuro" celebrada este pasado 23 de noviembre donde el objetivo principal del congreso fue la concienciación social y el fortalecimiento de la identidad del primer sector, poniendo en valor la labor de los diferentes agentes del sector y su contribución a la sociedad, a través de un punto

de encuentro entre el campo y la ciudad. Organizado por la Diputación Foral de Gipuzkoa, se incidió que "tenemos un territorio equilibrado que ha sabido mantener la cohesión entre los pueblos pequeños y el medio rural. La naturaleza de nuestro entorno es fruto del trabajo y cuidado de los baserritarras. En esta sexta edición, hemos trasladado la importancia de apostar por un medio rural vivo y un equilibrio territorial verde".

A lo largo del congreso, se expusieron, con carácter inspiracional, las oportunidades que brindan otros mercados. "Gracias a ellos, podemos dar a conocer nuestra tierra como una región gastronómica de calidad y con una cultura única y que sin duda no sería posible sin la labor que ejercen los baserritarras", señalaron en dicho encuentro.

Para escuchar el programa:



El chef Jules Dupouy. Arriba con Zyrlil Barat y, abajo, con los certificados Eusko Label ante su establecimiento.





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

## LARA O CLARETE CRIANZA (D.O. RIBERA DEL DUERO)

**E**n **Territorio Luthier** elaboran los claretes como se ha hecho toda la vida en la región, de manera artesanal, con pequeñas producciones y empleando la madera de manera sutil, como un luthier. Esta pequeña bodega surgió en 2018. Paciencia, artesanía y tradición es lo que destaca de esta bodega asentada en **Aranda de Duero**, en pleno corazón ribereño.

En un paraje privilegiado, entre pinos, enebros y corzos, a tan solo cinco minutos de Aranda de Duero, Partiendo de las mejores uvas, elaboran vinos tal y como lo hace la música nacida de los instrumentos del luthier.

Os presernamos un clarete a la antigua usanza de la Ribera del Duero con mezcla de uvas tintas y blancas. No es un rosado, es un clarete. Edición limitada, botellas numeradas que lo convierten en una rara avis muy difícil de encontrar.

Elaborado con las variedades Tempranillo, Garnacha y Albillo Mayor.

Crianza de 6 meses en barrica de 225 litros de roble americano y final de envejecimiento en botella. Pleno de aromas a frutas rojas vibrantes y un paso por el paladar fresco y elegante, con muy buen equilibrio. Color rojo fresa limpio y brillante. Frutas rojas como fresas y frambuesas seguidos de aromas florales. Fresco, largo, elegante, con gran carga frutal y buen equilibrio. Capacidad de guarda de ahora a 10 años.



# Zurrumurru

**KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND**

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



**Miguel Pocovi**

Catedrático de Bioquímica

**Muchos "opinantes" sin fundamento científico afirman, erróneamente, que los mejillones son hermafroditas**

## MEJILLONES MACHOS Y HEMBRAS

**E**n una ocasión, comiendo mejillones con mi amigo el "gastrópata", Carlos Martínez Guardado, me enseñó cómo distinguir los mejillones machos de las hembras: me mostró que los machos son de color crema y las hembras más rosadas con un tono anaranjado. El otro día fui a mi pescadero y le compré unos mejillones, al servirme los hice un comentario

sobre el sexo de los mejillones, me dijo que no era cierto, que los mejillones son hermafroditas, es decir que cada individuo es macho y hembra a la vez, no quise llevarle la contraria y me calle. Como sabía que mi amigo Carlos no dice las cosas sin fundamento, me puse indagar en la literatura científica sobre la biología y formas de reproducción del mejillón mediterráneo o gallego, es decir los que técnicamente se denominan "*Mytilus galloprovincialis*". Sin género de duda, estos mejillones son gonocóricos, salvo raras excepciones, es decir que hay individuos machos e individuos hembras. Las gónadas (o glándulas genitales) de los machos se extienden por todo el cuerpo del mejillón y son de color crema blanquecina y las de las hembras rosa anaranjado (Figura 1). No solo mi pescadero, sino que también si buscáis por internet, veréis que muchos "opinantes", sin fundamento científico afirman, erróneamente, que los mejillones son hermafroditas, y que el color distintivo que tiene la carne de los mejillones no depende de que sean machos o hembras.

### ¿Por qué los mejillones hembras tienen el color más anaranjado que los machos?

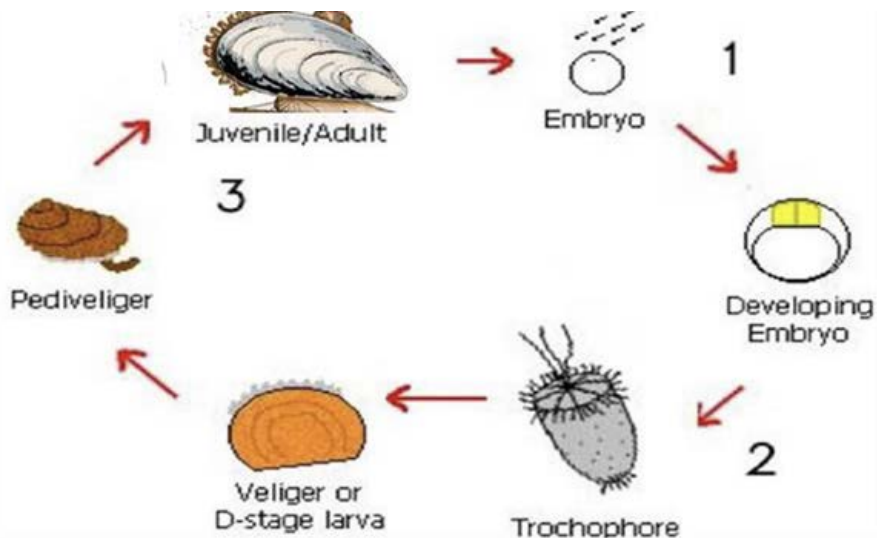
Esta diferente coloración se debe a que las gónadas de las hembras acumulan más pigmentos carotenoides que los machos, a través de su alimentación basada en fitoplancton y microalgas marinas. Los carotenoides son los pigmentos responsables de la mayoría de los colores amarillos, anaranjados y rojos. Los pigmentos carotenoides son unos potentes antioxidantes, por tanto, es posible que los pigmentos carotenoides presentes tanto de los mejillones machos como en las hembras protejan a las células reproductoras (gametos) del daño oxidativo, y que sea más importantes la protección en los de las hembras y por ello acumulen más compuestos pigmentados. Si bien es cierto que al ser la distinción de forma visual, no siempre es evidente ya que depende de la etapa de su ciclo reproductivo, de parámetros externos como es la temperatura del agua y la disponibilidad de alimento.



### ¿Cómo se desarrolla su ciclo vital?

Su ciclo vital puede del mejillón se divide en una fase larvaria de natación libre y una fase juvenil y adulta sedentaria. Se alimentan por filtración, filtrando el agua de mar a través de las branquias a gran velocidad, pudiendo llegar a filtrar hasta 8 litros de agua por hora. Durante el desove se produce la fertilización externa es decir, las células reproductoras (gametos) son liberados por las gónadas de los machos y de las hembras al medio oceánico, liberando millones de gametos. Los óvulos fertilizados se transforman en larvas trocófora, cuyo nombre proviene de que tiene cilios alrededor de su cuerpo, lo que le facilita la locomoción, estas se convierten en larvas velígeras (que ya poseen una concha rudimentaria y una membrana con cilios o velum), las cuales pueden dispersarse a grandes distancias hasta, tras 4-6 semanas, llegar a fase larvaria pediveliger, que como su nombre indica son las larvas velígeras que ya han desarrollado un pie, lo que les permite asentarse sobre el sustrato rocoso (Figura 2).

La fase reproductiva tiene lugar varias veces al año, con un periodo de puesta prolongado durante el cual se producen sucesivas puestas y recuperaciones gonadales con una intensidad de producción de gametos que varía a lo largo del año. En las Rías Gallegas la liberación de gametos al medio oceánico se produce de forma abundante en primavera, y de forma menos intensas a finales de verano y principios del otoño.



### Valor nutricional de estos bivalvos

Los mejillones desde el punto de vista nutricional son un alimento muy completo, independientemente de época de producción. Quisiera señalar en este sentido, que hace unos años visite la población argentina de Ushuaia, y haciendo una excursión por el Canal Beagle el guía nos enseñó unos restos arqueológicos denominados conchales, me impresionó el ver que algunos tenían de varios metros de altura. Los conchales son los restos de los mejillones que comían los indígenas denominados canoeros, porque se desplazaban y vivían gran parte del tiempo en canoas. Es bien sabido que mejillones constituían la más importante, y casi exclusiva, fuente de sustento de los canoeros, que hasta fines del siglo XIX poblaron el extremo meridional de América. Esta es una demostración que la alimentación a base de mejillones, suple las necesidades nutritivas y permitió la subsistencia de una población en condiciones ambientales extremas.

El valor calórico de los mejillones no es muy elevado (100 gramos de porción comestible de mejillones nos aporta 60 kilocalorías). Sin embargo tienen un alto contenido en pro-

teínas y pero bajo en grasa e hidratos de carbono, con una alta proporción de ácidos grasos omega 3. Investigaciones recientes han demostrado que la inclusión de mejillones como componente proteico de las comidas puede mejorar significativamente el nivel de ácidos grasos esenciales omega 3 de los consumidores. Son destacables por su contenido de selenio, componente importante para la función del tiroides, la reproducción, protección frente a infecciones y antioxidante. Son importantes también los aportes de hierro, fósforo, yodo y zinc. El hierro que contiene la carne de mejillón (4,5 g por 100 g de parte comestible) supera incluso a determinadas partes de las carnes de ternera o cerdo. Además son también una fuente de vitaminas del grupo B, ácido fólico y nicotínico.

### ¿En qué temporada son mejores?

La composición nutricional y rendimiento cárnico son indicadores útiles de la calidad comercial de los mejillones. La calidad del mejillón es evaluada por los consumidores como resultado del desarrollo gonadal, cuanto más llena está la gónada,

**ALBOKA**  
Plaza de la Constitución 3  
20003 DONOSTIA - SAN SEBASTIAN  
Tlf.: 943 42 63 00    albokaartesania@hotmail.com



mayor es el valor comercial, y esto depende por una parte del ciclo reproductivo de los bivalvos y del alimento que encuentran en suspensión. Durante maduración de las gónadas, los bivalvos marinos muestran cambios en su composición que están relacionados con el almacenamiento y utilización de energía para la producción de gametos. Estas reservas energéticas son de suma importancia para la reproducción. Acumulan hidratos de carbono en forma de glucógeno, que utilizan para la formación de los órganos reproductores y la proliferación de gametos, mientras que las hembras, además, acumulan grasa como reservas energética para la formación de los ovocitos. Todas estas reservas son fundamentales para que posteriormente las larvas sean viables.

El ciclo reproductivo de los mejillones comienza con el desarrollo y maduración de la gónada durante el otoño-invierno, y los principales eventos de desove tienen lugar durante la estación primaveral, tras la cual las gónadas se restauran, dando lugar a eventos de desove secundarios durante el final del verano. Por lo tanto, durante la primavera la calidad es la mejor, ya que se corresponde al momento del año en que los mejillones almacenan reservas de energía en forma de carbohidratos y grasa, porque se preparan para el desove, además es la época en que el agua de mar está enriquecida en fitoplancton. La segunda en importancia es a finales de verano, principios de otoño, en que tiene lugar el segundo desove.

## ¿Son mejores las hembras o los machos?

Visualmente, por el color son más atractivas las hembras que los machos, sin embargo, si nos fijamos en los componentes nutritivos, a pesar de que hay pequeñas diferencias, prácticamente carecen de importancia, aunque los que peina mos canas o calvas nos acordemos del “spot” de una conservera que sostenía lo contrario: “El mejillón colorao”.

Como hemos visto, las hembras contienen una mayor proporción de carotenoides que los machos, estos son compuestos importantes por su función biológica como antioxidantes y como pro-vitamina A. La cantidad de grasa total es algo superior en las hembras que en los machos, predominando la grasa conocida como triglicéridos en las hembras y los denominados fosfolípidos en los machos. Ambos sexos son ricos en ácidos grasos omega 3, pero las hembras, además, poseen un porcentaje más alto de ácidos grasos monoinsaturados y más bajos de ácidos grasos saturados que los machos. Como es sabido, la grasa insaturada es más beneficiosa que la saturada desde el punto de vista de salud cardiovascular. También se han encontrado diferencias en los tipos de proteínas entre ambos sexos aunque no significativas en cuanto a la cantidad.

Rizando el rizo, podríamos decir que las hembras son algo superiores desde el punto de vista nutritivo que los machos, aunque la diferencia es tan pequeña que probablemente no

sea significativa, a no ser que tuviésemos una dieta basada en los mejillones, como la que tuvieron los canoeros argentinos, y dado el elevado valor nutricional de ambos sexos no se justifica que hagamos distinciones

## Efectos sobre el medio ambiente de los cultivos de mejillones

Se ha demostrado que el cultivo de mejillones es responsable de menores emisiones de gases de efecto invernadero, en comparación con la cadena de producción de otras fuentes de proteínas de origen animal y, por lo tanto, puede considerarse un segmento de producción, que como está de moda, podríamos decir que es más sostenible. En realidad, el impacto de la producción de mejillones en el medio ambiente, en términos de emisiones de gases de efecto invernadero, uso de agua dulce y su potencial de eutrofización podría considerarse insignificante, si se compara con la acuicultura de peces de aleta.

## Fuentes consultadas

**Matias Ramos A.M.** Reproductive strategy evaluation of mussel *Mytilus galloprovincialis* produced in longlines in two areas of Algarve coast. Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar – Peniche Instituto Politécnico de Leiria 2017

**Lopez A, Bellagamba F, Moretti VM.** Nutritional quality traits of Mediterranean mussels (*Mytilus galloprovincialis*): A sustainable aquatic food product available on Italian market all year round. Food Sci Technol Int. 2023 ;29(7):718-728.

**Martínez-Pita I, Sánchez-Lazo C, Ruiz-Jarabo I, Herrera M, Mancera JM.** Biochemical composition, lipid classes, fatty acids and sexual hormones in the mussel *Mytilus galloprovincialis* from cultivated populations in south Spain. Aquaculture 2012; 358–359: 274-283

**Mikhailov AT, Torrado M, Mendez J.** Sexual differentiation of reproductive tissue in bivalve molluscus: identification of male associated polypeptide in the mantle of *Mytilus galloprovincialis* Lmk. Int. J. Dev. Biol. 39: 545-548 (1995)

**Chen W W, Ma X-Y, Jin W, Wen H-B, Cheng H.** Mussel meat protein: Extraction, processing, nutrition value, and application in food products. Food and Health 2023;5(4):20.

**Díaz Puente B.** Evaluación de la dinámica poblacional y de la variabilidad genética del mejillón cultivado, *Mytilus galloprovincialis*. Tesis doctoral. Universidad de Vigo. 2018.

**Petes LE, Menge BA, Chan F, Webb MAH.** Gonadal tissue color is not a reliable indicator of sex in rocky intertidal mussels. Aquat Biol. 2008; 3: 63–70

**Grkovic N, Dimitrijevic M, Teodorovic V et al.** Factors influencing mussel (*Mytilus galloprovincialis*) nutritional quality IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 2019; 333 012062

# Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



sagardo  
kalitatezkoa  
Basque Cider of the Valley

hazi

ELIBRO JURAMENTADO  
SOBRE EL VALLE



**Alberto Benedicto**  
[www.aquavitacocktails.com](http://www.aquavitacocktails.com)

## FORTALEZA 1786: DONDE AMOR, COCTELERÍA Y GASTRONOMÍA SE UNEN

**B**ueno, el artículo de hoy va a ser

un poco diferente. Pues bien, ya puedo anunciar que **María Bermejo**, mi pareja y socia ha decidido regentar un restaurante en Gipuzkoa. Y os preguntaréis ¿Cuál? Pues de momento mantendremos la incógnita, ya que lo importante no es ni dónde, ni cuándo... sino ¿Quién? y ¿Por qué? Y eso es lo bonito y romántico de esta historia.

Bermejo, es una chef que conocí en Palencia, en el campeonato de Castilla y León de Tapas y Pinchos de hace unos años, justo después del confinamiento, ¡y fue un flechazo gastronómico! Bueno, gastronómico tampoco se podría decir, jajaja... Pero bueno, nos conocimos y una tapa llevo a un cóctel, y luego a una ración a otro cóctel y os podéis imaginar el resto... pero, por supuesto que no comimos perdices...

En estos años, tanto María como yo, hemos unido fuerzas y nos hemos dedicado no solo a construir nuestro hogar (el cual aun seguimos buscando, pues somos ciudadanos de un lugar llamado mundo) sino a ayudar a otras empresas y emprendedor@s a lograr sus sueños. Pero de repente, irrumpió en nuestras vidas un sabio ermitaño, llamémosle, por ejemplo, "Jon", el cual le dijo a María que debía de construir su "Fortaleza" en Oiartzun, un lugar donde pueda ofrecer su pasión por la gastronomía. Ese lugar se llama **Fortaleza 1786**, y está, como os digo, en Oiartzun, una localidad desconocida para María pues ella viene de **Villamuño**, un pequeño pueblo al Este de León.

Para María, o mejor dicho, para Bermejo, nombre profesional con el que se la conoce, es imprescindible que en su establecimiento cuando se vaya a saborear una bebida, ya sea un refresco o un vino, se obsequie de forma gratuita una tapa, ya que en León es una costumbre inamovible.

En Fortaleza 1786 los valores van desde una atención al cliente extraordinaria, hasta el disfrutar de los pescados de la Lonja, donde Bermejo va cada mañana a seleccionar los mejores ejemplares para deleitar a sus clientes, ya que de forma habitual no disponen de un pescado fijo.



Además, nos ha traído una oferta gastronómica extrovertida y divertida donde podemos encontrar desde un "Queso tierno horneado con pisto fresco" o un "Crujiente de mar (Cabeza de pulpo Salanort) con cremoso de patata" a una "Paletilla de lechal asada" o un "Lumagorri asado en su jugo" y cómo nos vamos a olvidar de postres como el "Tiramisu en tarro" o bien su espectacular "Tarta tres quesos" que no es lo que nos esperamos, ya que lleva queso curado de oveja, queso fresco de vaca y mascarpone... Para "flipar", y no soy de quesos, jejeje...

Y encima he tenido el placer de que contara conmigo tanto para la creación de la carta de vinos como en el diseño de la oferta líquida, con buenos Gin Tonic, Cócteles, así como Hotshakes (batidos calientes) ideales para ir en familia a disfrutar de una naturaleza espectacular como son las Peñas de Aia.

En esta ocasión no os traigo receta de cóctel, ya que os invito a que quien venga a Fortaleza 1786 el próximo mes, le deleitemos con la receta que debería aparecer en este artículo así como como con un obsequio muy especial: **Arte Líquido Award!**

### FORTALEZA 1786

Ergoiengo Bidea, 15. OIARTZUN

Tel. 943 71 37 70

[www.fortaleza1786.com](http://www.fortaleza1786.com)





# HERAS CORDÓN

## BODEGAS Y VIÑEDOS



**DISTRIBUIDORES OFICIALES  
PARA GIPUZKOA**

**DONOSTIALDEA**



**CASA JAUREGI**

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

**TOLOSALDEA**

B O D E G O N

# BENTA-ALDEA

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

**EIBAR Y COMARCAS**

**COLONIALES ANSELMO GONZÁLEZ**

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

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



**Carolina Rín**  
Dietista Colegiada n° 1887

## RETOS EN ALIMENTACIÓN EN UN MUNDO CADA VEZ MÁS EXTREMO

En un mundo cada vez más interconectado, es crucial tener una comprensión profunda de la diversidad cultural y promover relaciones pacíficas y cooperativas entre los pueblos y las diferentes sociedades. La antropología proporciona herramientas y enfoques para comprender la complejidad de estos problemas y proponer soluciones desde una perspectiva intercultural.

**M**irar los conflictos actuales, desde los más cercanos hasta los más lejanos, es sentir como se te encoge el corazón. Es ver una humanidad compleja llena de odio y venganza. Ojalá revisar la historia nos pudiera dar una perspectiva para no caer en los mismos errores.

2023 empieza a ver su final y yo ya he empezado a mirar qué herramientas tenemos a nuestro alcance para poder soportar y transformar la realidad de una sociedad cansada, que vive en unos grandes almacenes transparentes como diría Byung-Chul Han, el nuevo rockstar de la filosofía, al que le critican de no tener un pensamiento original pero

que describe de una manera comprensible la sociedad del rendimiento en la que vivimos hoy.

La herramienta que quiero adoptar y conocer para usar en la transformación de lo que está en mi pequeño micro-mundo cotidiano es la antropología socio-cultural en la rama de la alimentación. Esta disciplina examina cómo las prácticas alimentarias, los sistemas de producción de alimentos y las representaciones simbólicas de los alimentos varían en diferentes sociedades y culturas, y cómo estas prácticas e ideas influyen en la construcción y mantenimiento de identidades culturales y sociales.



Estamos desbordados de retos que afrontar pero, ¿cuáles son los más apremiantes? y ¿cómo la antropología nos puede ayudar?

### - Cambio climático, desarrollo sostenible y seguridad alimentaria:

La antropología de la alimentación investiga cómo el cambio climático afecta la disponibilidad de alimentos, especialmente en comunidades vulnerables. Se analiza la adaptación de los sistemas alimentarios locales y las estrategias de subsistencia de las comunidades para hacer frente a estos desafíos. Contribuyendo a la promoción del desarrollo sostenible al considerar el impacto de las acciones humanas en el medio ambiente y en las comunidades locales, proporcionando una visión holística



**Carolina Rín**  
Dietista col. 1887  
T\_ 661544675

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

Consulta de Dietista colegiada donde a través de tu historia clínica, tu estilo de vida, alimentación actual... detectamos los principales focos de acción para **mejorar tu alimentación**.

A través de diferentes herramientas, **te ayudamos a cambiar los hábitos de una forma fácil sin poner en riesgo tu salud**, marcando objetivos a corto y largo plazo en los que recorreremos un camino en el que cada propuesta está enfocada dentro de tus costumbres, gustos y necesidades concretas en función de si hay patologías, necesidades fisiológicas concretas o filosofías de alimentación como alimentación vegana.

ca de cómo las sociedades interactúan con su entorno, lo que ayuda a identificar formas más sostenibles de desarrollo, analizando el papel de la alimentación como factor clave en la conservación ambiental y la mitigación del cambio climático.

### - Desigualdades alimentarias:

Las desigualdades sociales y económicas influyen en el acceso y la calidad de los alimentos. La antropología de la alimentación investiga y analiza cómo esto perpetúa la pobreza y la malnutrición en distintas comunidades y estratos sociales ayudando a comprender las causas y consecuencias de estas desigualdades, así como a proponer estrategias para abordarlas.

### - Globalización alimentaria e identidad cultural:

Se estudia cómo la globalización, el comercio internacional, la migración masiva afectan los hábitos alimentarios y las prácticas culinarias de diferentes culturas. Se investiga cómo la alimentación juega un papel central en la formación de identidades culturales y en la expresión de la diversidad cultural. Se analizan prácticas alimentarias tradicionales (siempre en constante movimiento),

rituales y ceremoniales, así como las formas en que la migración y la diáspora influyen en los hábitos alimentarios de las comunidades.

En un mundo cada vez más interconectado, es crucial tener una comprensión profunda de la diversidad cultural y promover relaciones pacíficas y cooperativas entre los pueblos y las diferentes sociedades. La antropología proporciona herramientas y enfoques para comprender la complejidad de estos problemas y proponer soluciones desde una perspectiva intercultural. Su enfoque interdisciplinario y su capacidad para considerar la diversidad y complejidad de las sociedades humanas las convierten en una herramienta crucial para afrontar los desafíos contemporáneos.

Demasiado pedir para una rama que está un poco marginada, pero la esperanza por una sociedad mejor es uno de los motores que impulsa los cambios.

Y mientras afilo esta nueva herramienta seguiré disfrutando de los amaneceres rosas y azules ante tanta incompreensión.

#### EL BOSQUE NO ES UN ÁRBOL REPETIDO

sonetos y sueños

FÉLIX MARAÑA

Prólogo: Valentín Martín



HUERGA & FIERRO editores / Poesía

### POESÍA CADA DÍA

La poesía alimenta y reconforta la mente y nos ayuda a mejorar en todo. Si quieres acercarte a una poesía que se comprende, te proponemos la lectura de un nuevo libro, **EL BOSQUE NO ES UN ÁRBOL REPETIDO. SONETOS Y SUEÑOS** (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 guztietan hobetzen laguntzen digu. Ulertzen den poesia batera hurbildu nahi baduzu, liburu berri bat irakurtzea proposatzen dizugu, **BASOA EZ DA ZUHAITZ ERREPIKATUA. SONETOAK ETA AMESKERIAK** (Ed. Huerga & Fierro, 2023), FÉLIX MARAÑA kazetari eta idazlearena. Barruan bizitza, memoria, historia, kultura, kritika, balioak, horizonteak, pertsonak eta pertsonaiak, umorea eta nostalgia apur bat aurkituko dituzu. Baina etorkizunaren nostalgia. Irakurri poesia.



Caricatura del autor, por Jorge Otazua





**Carol Archeli**

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

## LUBINA Y CORVINA (O ANDEJA)

**E**l titular de este artículo puede parecer una sugerencia, también una orden, un consejo, quizá una adverten-

cia o incluso una reflexión.

Noviembre empieza a ser tiempo de lubinas y corvinas (o andejas, que es lo mismo) Especialmente, en nuestros puertos, procedentes de la pesca de altura.

De ahora hasta marzo aproximadamente es cuando debemos aprovechar para consumirlos. No solo porque se van a encontrar en su mejor momento organoléptico (de sabor, olor, textura...) sino porque además, estarán bien de precio.

Y como ya se sabe en lo que respecta al mar, hay que hacer uso de lo que nos ofrece en cada momento, y no anhelar especies que no se encuentren disponibles.

Saquemos jugo de las que tenemos a nuestra alcance, que ahí se encuentra la clave de la felicidad, en saber disfrutar de lo que se nos ofrece en cada día; cuando trabajo, cuando ocio, y cuando corvina, corvina.

Volviendo a estas dos especies invernales, he de decir que a simple vista pueden resultar difíciles de distinguir para ojos poco habituados a ver el pescado.

De forma alargada y piel gris ambas, pueden dar lugar a confusión no solo en la pescadería o en el aquarium, si no también en el plato.

Pocos paladares serían capaces de distinguir, solo con degustarlas, una de la otra. Este hecho ha dado lugar a picarescas de ofrecer gato por liebre en más de un establecimiento de pocos escrúpulos.

Cabe reseñar que también se pueden encontrar en los mercados, casi durante todo el año, lubina y corvina criadas en piscifactoría.

Estas, no alcanzan los tamaños presentes en la naturaleza ni la peculiaridad de sabor de las especies salvajes, aunque sí ofrecen mayor garantía de abastecimiento que estas últimas, que dependen de capturas, mareas o vedas.

Aunque hoy en día la lubina goce de mejor fama o prensa que la corvina, en el recetario de la cocina vasca no ha sido siempre así.

La lubina, hasta el último tercio del siglo pasado, no era un pescado presente en restaurantes o tratados de gastronomía de nuestra tierra. Fue el maestro **Pedro Subijana** quién la alzó a los altares con su afamada creación "Lubina a la pimienta verde" y desde entonces nos acompaña en cartas y menús de postín.

Hasta ese momento, merecía más aprecio la andeja,



llegando **Jose María Busca Isusi** a calificarla de pescado de auténtica categoría en su obra *La cocina vasca de los pescados y mariscos*.

Hoy en día la lubina gana en prensa y precio a la corvina (coloquialmente conocida como lubina de los pobres), aunque en mi opinión ambas especies son igual de ricas.

Eso sí, hay algo de la corvina que la lubina no podrá nunca alcanzar, y es su tamaño.

Los ejemplares más grandes de lubina salvaje que se pueden observar rondan los 6 kilos, que son auténticas maravillas de la naturaleza. Sin embargo, las andejas pueden crecer muchísimo más llegando a alcanzar los 60 kilos o más.

En el Aquarium de Donosti puedes observar nadando entre las demás especies ejemplares de corvina realmente grandes.

La andeja tiene además la característica de que en función de su tamaño su sabor varía.

Las pequeñas, hasta 5 kg más o menos, recuerdan en el plato a la lubina y sin embargo las que superan ese peso, y presentadas en rodajas o en lomos, pueden confundirse en sabor y aspecto con el mero, pescado, por su



*Parecidas, pero no iguales:  
Arriba la lubina, abajo la andeja o corvina*

parte muy cotizado.

En la cocina ambas se pueden tratar por igual cocinadas enteras, en lomos o en rodajas.

Todas las recetas que harías con la lubina las puedes elaborar con la andeja y viceversa.

Los modos más comunes de cocinarlas en nuestro día a día son: al horno, en papillote con verduras, a la plancha, en diferentes salsas y también a la brasa.

La textura firme de ambas las hace candidatas a cocinarse en crudo. Muy populares son los ceviches de lubina y corvina y cada vez más presentes en las cartas de nuestros restaurantes.



En el Ondojoan de diciembre te presentaré una receta navideña para preparar con cualquiera de los dos pescados.

Fácil de elaborar y muy lustrosa. La podrás dejar casi lista con antelación y sorprenderá a tus comensales.

Espero que te guste. ¡Hasta entonces!



**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**

## La receta de... AINARA LÓPEZ

## NUGGETS DE POLLO

**E**l otro día oía en una conversación “robada” lo fácil que era dar de cenar a los txikis unos nuggets y listo, “no me da trabajo y se quedan de contentos...! Además no manchas nada porque los saco del congelador y los meto directamente en la Airfryer”. No creo que si mirases bien cómo están hechos esos sospechosos trozos de “pollo” se los darías tan alegremente a los tuyos, ni rozarían tus labios hambrientos. Porque una se ha podido meter muchas cosas es la boca, entiéndase desde el aspecto gastronómico, pero claro, saber que la mayoría de esos pedacitos de ave albergan en su interior el reciclaje de huesos, tendones, pieles y grasas como una amalgama digna de cochiquera no ayuda. Y mucho menos sabiendo lo fácil que es hacer unos nuggets dignos, dejar contento al personal y salir a hombros sabiendo que cualquier comparación con aquellos de ese restaurante de la M amarilla o con los que salgan de la zona de congelados de una gran superficie nunca sería justa por no jugar las dos en la misma liga, ni la misma categoría... ni tan siquiera al mismo deporte.

## NUGGETS DE POLLO CASEROS

## INGREDIENTES:

450g pechuga de pollo.; 50g parmesano; 1 huevo L; Sal; Pimienta negra molida; Pan rallado o cereales; Aceite de oliva; Salsa para acompañar.

## ELABORACIÓN:

1. Trocea la pechuga de pollo y métele en la trituradora de la batidora.
2. Ralla el queso parmesano y añádelo también con la sal y la pimienta molida.
3. Tritura la mezcla sin llegar a hacer una pasta, tiene que quedar algún trozo suelto por ahí para que luego queden más jugosos.
4. Saca, con ayuda de dos cucharas soperas, porciones de masa y pásalas por pan rallado o cereales machacados.



5. Fríe los nuggets en abundante aceite de oliva caliente. Saca a un plato con papel de cocina para quitar el exceso de grasa.

6. Acompáñalos de tus salsas favoritas.

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

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

Instagram: @ainaralo

Facebook: Un rincón de mi cocina

**Ainara López**

Madre y divulgadora gastronómica  
DONOSTIA



con

*Aitor Buendía*

**LA RUTA SLOW**



Domingos y festivos 13 h.



Sábados, 17 h.





# ASADOR ERRETEGIA KATTALIN



Especialidad en **chuletón**  
de viejo a la **parilla**

Katea kalea 4 (junto al polideportivo) BEASAIN  
asador@kattalin.com • www.kattalin.com

**943 88 92 52**



¡Y BÉBETE *≧la vida!≦*  
ETA EDAN *≧bizitza!≦*

## GURE BANATZAILEAK

NUESTROS DISTRIBUIDORES

### GIPUZKOA

Gereta Ardoak 943 78 00 59  
Manso Hermanos 943 76 14 48  
Txomin Zubeldia 943 76 62 12  
Dis-Her Exclusivas SL 943 10 00 22

### BIZKAIA

Arral 97 943 17 60 75  
Mahats Herri 94 654 28 28  
Natuber (Bizkaia) 945 21 44 50  
Ulzama Gourmet 946 36 38 36

### ARABA

Markel De La Cruz 945 24 70 60  
Natuber (Álava) 945 21 44 50

## Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

### TOSTA DE QUESOS FUNDENTES CON MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS

**INGREDIENTES** (Para 4 personas):

4 rebanadas de pan de Molde o Tramezzino (pan de molde sin corteza); 100 grs de queso azul; 200 grs de queso brie; 1 queso de cabra pequeño; 8 lonchas de queso emmental; 150 gr de membrillo; 3 manzanas peladas y cortadas en dados; 2 cucharadas de azúcar; 1 cuarto de limón, Canela en polvo; Frutos secos al gusto (nueces, anacardos, pipas, etc...)

#### ELABORACIÓN:

**1.-** Encender el horno a 150 °C. **2.-** En un bol, poner la manzana, con el azúcar, el limón y la canela. Añadir 4 cucharadas de agua. Tapar con un film y cocinar al microondas a máximo durante 3-4 minutos. **3.-** Sacar del microondas, con cuidado y aplastar con un tenedor hasta conseguir una compota casera (opcional). **4.-** Colocar las rebanadas de pan de molde o tramezzino en una fuente. **5.-** Colocar intercalando pedazos pequeños de los quesos. **6.-** Trocear el membrillo en dados y colocarlos entre los quesos. **7.-** Meter al horno hasta que fundan los quesos. **8.-** Emplatar poniendo de base una cucharada de compota, encima la tоста de quesos y acabaremos añadiendo frutos secos picados por encima. **9.-** El truco para este plato es comerlo recién hecho. Bon appetit!!

Esta receta la elaboró **Andy**.

(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](http://www.alzola.com)

# Zure bidelagun digitala

Zure proiektura egokitutako  
diseinu eta aholkularitza  
estudio bat gara

...acv

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

info@acvmultimedia.com  
www.acvmultimedia.com



## Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

### LA (ÚLTIMA) RECETA DE LA FELICIDAD

**L**levamos ya dos años ya publicando recetas maravillosas para que vascos, vascas y seres humanos en general se eroticen y se enamoren. Recibimos decenas de cartas a diario dándonos las gracias e incluso hay quien le va a poner mi nombre a su futuro hijo en agradecimiento por mi aportación para facilitar los preliminares de la procreación. Que bien.

No obstante creo que ha llegado el momento de hacer un coitus interruptus en el recetario. A lo largo de 24 recetas ya hemos abordado todo tipo de situaciones y sugerido la comida más adecuada para cada una, así que vamos a despedirnos por ahora no con otra receta más, sino con unas pocas reflexiones de todo a cien que nos sirvan para poner en práctica lo aprendido o para improvisar nuestros propios platos.

La receta más buscada desde siempre pero especialmente en estos tiempos de caras sonrientes en Instagram es la de la felicidad. Yo creo que la mejor forma de ser infeliz es buscarla desesperadamente. Si dejamos de hacerlo seremos felices sin darnos cuenta, pero yo no me resisto, cuál psicólogo argentino, a daros unos pocos consejos que os echen un cablecillo.

Cocinar para los seres queridos nos hace felices, así que tenemos que cocinar. Lo haremos con cariño y eso nos hará más felices todavía. Tenemos que cocinar con tiempo, sin estrés, y escuchando la música que nos gusta. Una canción que nos haga venirnos arriba, un delantal, una tabla de cortar y un vermut. Ese es el inicio de un rato de felicidad sin ninguna duda. La segunda parte de la película es preparar la mesa. Poner atención en los detalles, la vajilla, la luz, tal vez música, la presentación de la comida... mostrarle y entregarle esto al otr@ es abrir nuestro corazón un poquito. Nos pondremos nerviosos porque de alguna forma nos exponemos. ¿Le gustará?

La parte final es la más bonita porque es compartir. Si todo va bien, después de la comida compartiremos también besos y caricias y en mi opinión, ahí es donde vive la felicidad.



Tengan o no componente erótico la felicidad vive en los brazos de los demás. Sean en los de tus aítas, de tus hijos, de tus amigos o en los de la que te gusta. Mirad la cara de las personas cuando se abrazan y veréis tantas sonrisas como abrazos. Así que si aceptáis el consejo de alguien que es cada vez más viejo y menos diablo, no busquéis la felicidad y la encontraréis, sin buscarla, en el contacto con los demás. Eso sí, si además de los abrazos queréis haceros acreedores de algún beso con lengua, seguid el recetario erótico, que no falla. Con lo bien que iba no me he podido resistir a poner la última tontada, oye. Un abrazo enorme.

**Carlos Lahoz**  
Miravientos Distributions  
ELGOIBAR





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

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

# VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría  
embotellada

Miravientos Distributions

**618 259 339**

PIKUA, ASADOR Y CASA RURAL - MUTRIKU

## TRADICIÓN Y CALIDAD SOBRE EL CANTÁBRICO

**Josema Azpeitia.**

**Argazkiak: Ritzar Tolosa**

No elegimos el mejor día del año para acudir al Pikua de Mutriku. El día de la presentación de la iniciativa “**Tripontziak**”, impulsada por Debabarrena Turismoa, nuestro buen amigo Jesús Portugal nos había adelantado, cuando comen-  
tamos nuestra curiosidad por conocer este restaurante, que “íbamos a alucinar” con las vistas al mar. Pero el 10 de noviembre, con un cielo completamente encapotado, tuvimos todo menos vistas.

De todas formas, no nos quejamos, ya que al caer de la impresionante panorámica sobre el Cantábrico con la que cuenta este establecimiento, nos centramos, más de lo habitual si cabe, en la comida. Y fue una grata sorpresa el encontrarnos con un “Menú Tripontziak” de lo más interesante e incluso con algún puntito de creatividad en un restaurante que esperábamos fuera más clásico y convencional.

Al contrario, el menú contó con “detallitos” que lo alejaban del clasicismo prácticamente en todos los platos, comenzando con un divertido y sabroso Bombón de foie como aperitivo, y siguiendo con una “Tosta de ensalada y jamón de bellota” que sí, contenía la tosta en su interior pero que era, a fin de cuentas, una señora ensalada completa, perfectamente aliñada y de factura generosa.

El segundo entrante también resultó remarcable por concepto y por ejecución: unas riquísimas Kokotxas de bacalao a la parrilla con refrito de ajo y txakoli sobre un untuoso pil-pil acompañadas, punto curioso, de algas wakame. Y el plato fuerte, la Entrécula a la parrilla con patata asada y salsa de vino tinto, siguió en la misma onda de cantidad (excelente ración) y succulencia que el resto de platos, además de contar con una presentación en la línea.

Coronó el menú una succulenta Torrija de Brioche con sopa fría de chocolate de Mendaro que supuso un broche ideal para una



comida que dejó bien claro que Pikua no entra en “Tripontziak” por compromiso sino que, hablando mal y pronto, se lo curra”.

Así nos lo confirmó al término de la comida **Luis Ángel Alburquerque**, responsable del establecimiento junto a su esposa, **Goizane Elorza**, ausente el día de nuestra visita. Como nos comentó Luis, Tripontziak es una apuesta en la que se han embarcado desde el principio y tratan de hacerlo bien pues la gente responde y no son pocos los que acuden a probar el menú durante el mes que dura la promoción. “De hecho”, nos matizó este hostelero, “durante los días que dura, sólo damos el menú Tripontziak. No servimos el “Menú Gourmet” que damos habitualmente entre semana”.

Luis, nacido en Eibar pero criado en Nancles, donde fue trasladado cuando contaba la tierna edad de 7 meses, no planeaba dedicarse a la hostelería. De hecho, hasta hace tiempos recientes se ha dedicado a la programación de robots. Eso sí, el corazón le trajo a Mutriku donde se casó con Goizane, hija del caserío Pikuaga, del que hay referencias desde 1473, y en mayo de 2009 inauguraron el







actual restaurante y casa rural Pikua contando para ello con la colaboración de su suegra, **Matilde Barrutia**, que se ha encargado de la cocina hasta la edad de la jubilación y su suegro **José Luis Elorza "Pikua"**.

"La cocina de Matilde siempre ha sido muy casera", nos explica Luis, "guisos, caza, carnes en salsa... así como cordero y cochinillo al burduntzi por encargo, dos productos que han dado mucha fama al local". Además de esto, la principal especialidad de Pikua son los pescados y las carnes a la parrilla. "El pescado lo traemos de Ondarrao y la Txuleta es nacional. No podemos mantener carne Kilómetro 0 porque es muy complicado, pero servimos un solomillo de Itziar, del caserío Bellosoro, con el que no damos a basto de lo bueno que está". A día de hoy, ante la falta de Matilde en cocina, es **Irene Oyarbide**, zarautarra oriunda de Ataun, quien se encarga de la cocina manteniendo el carácter tradicional de la misma pero imprimiéndole su estilo e incluyendo leves pinceladas de modernidad.

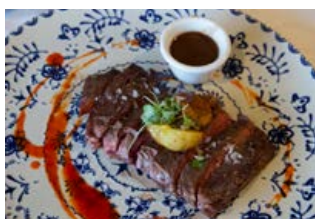
En Pikua se sirve un rico "Menú Gourmet" por 19,90 euros de martes a viernes al mediodía y el fin de semana la carta ronda los 45-50 euros. Las cenas solo se sirven en viernes y sábado, aunque los hospedados cuentan con ese servicio todos los días. "El panorama" nos cuenta Luis, "es muy diferente en verano, con días en los que hay hasta 80 mesas en la terraza".

Nos fuimos de Pikua con un excelente sabor de boca, tanto por lo degustado como por el trato y la conversación recibida, y con ganas de volver para probar el resto de la oferta culinaria de este interesante restaurante... Ah, y al final hasta tuvimos suerte, ya que aunque fuera tímidamente, el cielo se relajó y pudimos disfrutar, siquiera fugazmente, de las maravillosas vistas de este enclave inigualable.

## PIKUA JATETXEA

Barrio Laranga, Mutriku. Tf: 629 105 733

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



BAR RESTAURANTE BAKAR  
(IRUN)

# BOLA DE PICANTE

Josema Azpeitia

Fotografías: Ritzar Tolosa

William Aristizabal dirige, desde 2008, este interesante restaurante apostando por el producto y la calidad.



BAR BAKAR

Antzaran Plaza, 13 -IRUN -

Precio: 2,20 €

**W**illiam Aristizabal, cocinero de gran empaque formado ya en el oficio en su Colombia natal antes de asentarse en nuestra tierra en 2003 es toda una referencia en el mundo del pintxo. No en vano en 2022 quedó como **segundo clasificado en la VIII Edición del Campeonato de Pintxos de Bacalao** de Gipuzkoa y en 2021 fue premiado como el **Mejor Montador de Gildas** en la fiesta del Gilda Eguna.

No son de extrañar estos premios de William ya que nos encontramos ante un cocinero de raza siempre dispuesto a aprender y a superarse a sí mismo. No en vano en ese empeño ha contado con grandes maestros en su periplo formativo como los **Hermanos Ibarboure** en Iparralde, con quienes pasó año y medio allá por el 2014. También trabajó William con el gran **Martín Berasategui** a cuyas órdenes trabajó durante año y medio en su restaurante original, en Lasarte-Oria.

También es de destacar el paso de William por el **Kaiku** de San Juan de Luz, restaurante dotado con una estrella Michelin, así como por el **Basque Culinary Center** donde cursó dos masters, uno de gestión y otro de Cocina, producto y técnica.

El pintxo que nos ocupa, es una bola de carne, producto con gran popularidad en Irún que, en este caso, cuenta con la particularidad de ser **completamente casero**, ya que lo habitual es que estos productos provengan, en muchos de los casos, de la quinta gama como pasa con las croquetas.

En el caso del responsable del Bakar, éste lo elabora con **carne 100% de ternera**, a la que añade una fina bechamel mezclada con el picante, ingrediente inevitable en este tipo de pintxos. A continuación lo reboza en harina de maíz, con lo que el pintxo, además de casero es **libre de gluten**.

Este pintxo se sirve todos los días a partir de las 10 de la mañana (el bar abre a las 9) y la barra, por supuesto, cuenta con **otros atractivos** como el Taco de cochinita pibil, la Morcilla cóctel con piquillos, el Chorizo a la sidra, la Croqueta de jamón... William apuesta por la variedad para que los clientes tengan siempre dónde elegir.

Además de estos pintxos, dentro de la propuesta de píkoteo, William nos recomienda la empanada argentina y los torreznos que cuentan también con gran éxito. (Más información en pág. 54).

**Maitiana**  
*La bombonería de San Sebastián*

C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

*Salón de Chocolate  
Cafetería  
Bombonería*



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



# TORRIJA A LA SIDRINA CON GRANIZADO DE ZUMO DE MANZANA NATURAL BEREZIARTUA

**S**eguimos, en este ejemplar de Ondojan, con la sección que iniciamos en la revista anterior, en la que iremos ofreciendo diferentes recetas cedidas por la Sidrería Bereziartua en las que darán a conocer sus creaciones diferentes cocineros del panorama gipuzkoano..

## INGREDIENTES:

Pan Brioche; Huevo; Mantequilla; Azúcar; Sidra Bereziartua D.O. Euskal Sagardoa; Vinagre de sidra Bereziartua; Gelatina  
Zumo natural Bereziartua

## ELABORACIÓN:

### 1.- Granizado

Hidratar 1 hoja de gelatina, calentar 1 tercio de sidra orgánica, disolver la hoja hidratada y añadir los otros dos tercios y meter al congelador

### 2.- Caramelo ligero

Poner al fuego azúcar en una sartén y cuando obtengamos un caramelo dorado añadimos vinagre de manzana. Cuando empiece a espesar añadiremos sidra natural y zumo de manzana y listo.

### 3.- Torrija

Ponemos a remojar 1 rebanada de pan brioche en el baño de huevo, zumo de manzana y sidra durante 15 min.

Una vez empapado caramelizaremos con mantequilla y azúcar.

Por último emplataremos todo

## EL AUTOR:

Adur Arrieta dirige, junto con su compañera, la brasileña Taliska Levich, un encantador gastrobar situado en el interior de la Zona Medieval de Hondarribia a la vez que el adjunto Hotel Obispo, sugerente hotelito ideal para conocer los encantos de esta villa fronteriza.

**COCINERO: ADUR ARRIETA**  
**TATAPAS GASTROBAR**

Nagusi Kalea, 31, HONDARRIBIA  
Tf. 943 38 66 66 - [www.tatapasgastroteka.com](http://www.tatapasgastroteka.com)



Sidras  
**BEREZIARTUA**  
Sagardoak

*sagardoa dastatu,*  
**... BEREZIARTUAZ**  
*Goratu!*





# LAS REINAS DEL INVIERNO EN KOSTA AROA



**E**n Kosta Aroa no paran en todo el año. A falta de unos meses para la campaña más potente del ciclo anual, la del guisante de lágrima, **Jaime Burgaña** y su equipo están ahora totalmente volcados en la producción de sus tesoros de invierno: la alcachofa y las habitas babys peladas y repeladas a las que han bautizado como “Pétalos de haba”.

“Tenemos un gran producto porque somos agricultores y porque controlamos el proceso desde la tierra al plato en total sintonía con la Naturaleza” afirma Jaime Burgaña que para contar con buena alcachofa cuenta con alianzas estratégicas con agricultores de la Ribera Navarra que le proveen de los mejores ejemplares de las preciadas “kokotxas de la huerta” del Viejo Reyno.

“Trabajamos las verduras a mano” afirma Burgaña. Cuando llega la alcachofa la limpiamos tras meterla en agua, le quitamos todas las hojas dejando el puro corazón y el rabo, la envasamos al vacío y la pasteurizamos, buscando siempre la textura “al dente” de la verdura, para que el cocinero no tenga apenas que trabajarla, para que se limite a darle el último toque”.

Jaime Burgaña se muestra orgulloso del trabajo realizado en su pequeña explotación a lo largo de las últimas décadas: Tratamos de **que nuestras verduras sean consideradas un ingrediente de primera** e, incluso, que sean las reinas del plato. Lo conseguimos en su día con el guisante de lágrima y ahora lo estamos consiguiendo con la alcachofa y las habas.





Para hacerlo más atractivo para la hostelería, en Aroa Kosta cuentan con **varios formatos de presentación** de las alcachofas y las habas. “El haba también la calibramos, y en función de su tamaño destinamos una parte a conserva y otra a fresco. En concreto, intentamos que el haba no sea **ni muy pequeña ni muy grande**. Les quitamos la camisa o funda, las desgranamos, las calibramos y las dividimos en tres tipos, yendo unas para congelación y otras para fresco. En ese caso, las volvemos a pelar, es decir, las repelamos dejando tan solo dos pétalos verdes (de ahí nuestro slogan, “pétalos de haba”) y las **embotamos con aceite**, ofreciéndolas en diferentes formatos: de 100 gr. al vacío o conserva de 260 gramos en aceite de oliva. El cocinero solo tiene que darle el último toque”.

En Aroa, además de los formatos comentados, se ofrecen otros combinados como el **panaché**, que lleva habitas repeladas, zanahorias, vaina, col de bruselas, trigoero y brócoli. O mezcla de habitas con alcachofa para un pintxo, entre otras muchas. “Fuimos pioneros ofreciendo el habita repelada y sabemos lo que quieren lo cocineros, de hecho, las aplicaciones de este producto son infinitas, pudiéndose tomar simplemente salteadas, en cazuelita con una yema de huevo, con caviar... incluso con cacao puro”.

Pronto, en marzo-abril, llegará la temporada del guistante de lágrima. Hasta entonces, en Aroa están bien atareados con las reinas del invierno, todo ello, por supuesto sin olvidar sus gildas, sus ensaladas y toda su gama de productos.



# HIKA

BY  
ROBERTO  
RUIZ

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

Otelarre, 35 - AMASA-VILLABONA - 943 14 27 09 - [www.hikabodega.es](http://www.hikabodega.es)

# BODEGAS FAMILIARES EN EL HOTEL DE LONDRES

El pasado 6 de noviembre tuvimos en placer de acudir a la Jornada de **Bodegas Familiares de Rioja** que se celebró en los salones del **Hotel de Londres** y contó con la presencia de gran cantidad de bodegas de pequeña producción. Allí pudimos degustar unos garnachos excepcionales de **Juan Carlos Sancha**, probamos dos excelentes caldos de **Bodegas la Emperatriz**, mantuvimos una interesante conversación con **Jesús Manuel García** de **Bodegas Mazuela** y hasta tuvimos la oportunidad de conocer, gracias a la amabilidad de **Javier Elena**, a una leyenda viva de Rioja como es **David Moreno**. Una muy agradable jornada en la que disfrutamos de la cara más auténtica de Rioja.



# CATA A CIEGAS DE CAVAS EN LA VINATERÍA DE GROS

A principios del mes de noviembre tuvimos el privilegio de participar en una fantástica cata a ciegas de vinos espumosos en la **Vinateria de Gros** de la mano de Manu Méndez y en compañía de potentes personalidades del mundo del vino donostiarra como **Adolfo De Pedro**, de **Bodegas Heredad de Barajo** o **Aitor Olano** del bar restaurante Izkia de Pasaia.

La cata se realizó con las botellas cubiertas y los participantes rellenaron una ficha en la que fueron recogiendo las impresiones que les causaba cada vino en cuanto a color, sabor, calidad de la burbuja y otra serie de cualidades organolépticas. Una vez hechas las valoraciones, se procedió a destapar las botellas, comprobando los participantes que los vinos habían sido los siguientes: el espumoso francés **La Ferme des Fontaines** de las bodegas **Amirault**, un Reserva 2018 Extra Brut de **Vivanco Cuvée Inédita**, un Blanc de Blancs y un Reserva del Champagne **Legrand Garitan**, un Cava Brut Nature de la Casa **Bohigas** y un Millesimé 2019 Blanc de Noirs de **Juvé & Camps**.

Y, como premio a tanto sufrimiento, una maravillosa degustación de **pintxos mexicanos** de la mano de la periodista y gourmet mexicana **Irma Aguilar**... el Paraíso puede estar más cerca de lo que uno se imagina!!





**5**

**MASKARADA**  
*Estura ezazu!*

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



**MASKARADA**  
Euskal Gastronomía

Tel.: 948 504 236 · [www.maskaradadenda.com](http://www.maskaradadenda.com)

# XANTAR LLENÓ OURENSE DE GASTRONOMÍA

**A** lo largo de la primera semana de noviembre, participamos en la Feria **Xantar** de Ourense, un interesante encuentro de gastronomía y turismo al que ya es la tercera vez que acudimos atendiendo a la amable invitación de sus organizadores.

Y durante los cuatro días que estuvimos en la feria tomamos parte en las más variadas actividades, como la conferencia titulada **"Dar la lata"** ofrecida por **Mercedes González** (Foto 3), sumiller y experta en vinos, que ofreció una interesantísima sesión de armonización de diferentes vinos, gallegos y latas de conservas igualmente producidas en esta comunidad.

Tras la introducción de Fel, representante de Anfaco-Cepesca, Mercedes, hizo una glosa de las conservas de pescado, la sencillez de su utilización, la calidad de su contenido, líquido incluido, y lo versátil de los diferentes productos existentes en el mercado que nos pueden ayudar a solucionar una buena comida o a sacarnos de un aprieto.

También hizo hincapié Mercedes en que solamente en Galicia **12.000 familias** dependen de la industria conservera, y es que los gallegos son los primeros productores de conservas en España y los segundos en el mundo después de Tailandia, un dato muy a tener en cuenta.

## Día de las Cofradías Gastronómicas

También tuvo lugar, a lo largo del salón, una jornada dedicada a las **Cofradías Gastronómicas**, un día dedicado al producto y a la confraternización en el que Córdoba y sus cofradías actuaron como colaboradores principales y en el que destacó la gran presencia de **cofradías portuguesas**.

## Cara a cara con el "gastrópata"

Por supuesto, no nos limitamos a mirar. También participamos en varios eventos, como el **Campeonato gastronómico del Grupo Cuevas** en el que hubo que elegir al mejor joven chef partiendo del plato elaborado a base de castaña, o la charla **"el periodista y el gastrópata"** en la que nuestro coordinador, Josema Azpeitia, mantuvo un divertido "cara a cara" con el gastrónomo avilesino **Carlos Guardado**, eso sí, sin que llegara la sangre al río.

## Propuesta de enseñanza

Azpeitia también tuvo la oportunidad de participar en el **acto central del sábado** en Xantar en el que aprovechó para defender desde el escenario de la feria su propuesta para la **conversión de la gastronomía y la nutrición en una asignatura obligatoria**, propuesta que fue publicada en sus redes, fue publicada también en las páginas de opinión del diario Noticias de Gipuzkoa y será recogida en su integridad en el ejemplar de diciembre de Ondojan.com.





# GABIRIA CELEBRÓ UN BRILLANTE SAGAR EGUNA

**E**l pasado 19 de noviembre se celebró, acompañado de un tiempo extraordinario, el **Sagar Eguna de Gabiria**, precioso pueblo al que llevamos acudiendo cerca de una década para participar como jurados del **Campeonato de dulce de Manzana Errezila**, labor que en esta ocasión compartimos con el cocinero **Lontxo Ormazabal**, actual y definitivamente alejado de los fogones y responsable de la pescadería beasaindarra que lleva su nombre.

Concretamente, degustamos **10 diferentes dulces** asombrándonos, como siempre, de cómo un producto que no posee ni media docena de ingredientes puede obtener sabores y texturas tan diferentes, pero esa es la magia de la cocina, y si no solo hay que mirar a los campeonatos de tortilla de patatas donde un producto que básicamente tiene 4 ingredientes alcanza una variedad infinita.

Finalmente, fue el dulce elaborado por **Nekane Agirre** el que ganó por combinar magistralmente apariencia, textura y sabor. Normalmente no suele ser una regla de 3 que el que resulta visualmente más atractivo gane el campeonato, pero en este caso Nekane, gabiritarra residente en la casa Landaberri, consiguió que se obrara el milagro. Su hija, Naiara Peñagarikano, que aparece sonriente en la foto inferior recogió el premio.



## JORNADA AUTOMOVILÍSTICA EN BILBAO

**E**l pasado 23 de noviembre nuestro ccordinador, Josema Azpeitia, participó como ponente en el XXI Encuentro Ciudadano "Cultura e Historia del Automóvil", organizado por el **Real Automóvil Club Vasco Navarro**.

Concretamente, Azpeitia ofreció la charla "**Rutas Gastronómicas por Euskal Herria. Kilómetros de placer**", en la que se dedicó, básicamente, a recomendar un par de rutas enogastromónicas llenas de paradas "gourmands" cargaditas de sabor, un repaso sobre ruedas a las mil y una posibilidades interesantes que todavía nos puede deparar nuestra castigada gastronomía... El receptivo público reunido en el Hotel NH Collection Villa de Bilbao disfrutó de lo lindo de la amena charla.





# REYNO GOURMET SACÓ MUSCULO EN GASTEIZ

**L**os días 8 y 9 de noviembre, nos tocó degustar pintxos de "Calidad Navarra"... en Gasteiz !!!! No nos hemos equivocado, no... la agencia **Reyno Gourmet**, que promociona dentro y fuera de sus fronteras hasta 18 indicaciones o sellos de calidad navarros impulsó las jornadas "**Aquí está Navarra**" en la capital alavesa y consiguió implicar a **24 bares** que crearon para la ocasión sendos pintxos elaborados con verduras de invierno de la Ribera Navarra y que estuvieron disponibles durante dos semanas.

Por nuestra parte, tocó degustar los diferentes pintxos e informar sobre ello, labor que iniciamos en compañía de la guía gastronómica **Jone Karres** con quien degustamos el bocado bautizado como "Crema de piquillo de Lodosa con penca en tempura y crep de Queso Roncal" en el mítico Bar **Toloño** y que continuamos con **Jesus Portugal y Miguel Loitxate Lonifasiko** en bares como **Kobatxa** ("Kardo sobre kardo") o en establecimientos como **Artepan de Txema Pascual** donde nos sirvieron una rica focaccia de Pimiento del Piquillo de Lodosa y Queso Roncal.

Tras una original cata de vinos en el Mercado de Abastos seguimos nuestro periplo en el bar **Hazia** del propio mercado, espacio, dirigido por **Iñaki Andradás del Baseriberri** de Iruña, en el que le gustamos un exquisito pintxo de bocado: Tarta tatin de Alcachofa de Tudela, miel de Pimiento del Piquillo de Lodosa y Queso Roncal.

Nuestra siguiente parada fue el **Perrechico** de **Josean Merino** dónde cayó el Piquillo de L"odosa Cristalito" y terminamos en el **Waska** de **Carlos Dávalos** donde una amable camarera nos explicó, con pelos, señales y mucha simpatía el Talo de Alcachofa de Tudela en flor de shiitake y Euskal txerri con el que terminamos, el primer día, nuestro recorrido.

En la segunda jornada de la iniciativa pasamos por el Café Bar **Abadía** donde **Jose y Lilian** nos prepararon un exquisito pintxo, "Nafarroakoa", con base de Alcachofa de Tudela, Pimiento del Piquillo de Lodosa y Queso Roncal. Jose, además, nos sorprendió maridando el pintxo elaborado por su mujer con un impresionante blanco de crianza de Bodegas Baigorri... de 2006 !

También pasamos por el **Bar Erkiaga**, donde **Yosune Menezes** y su media naranja **Txus Palomo** nos ofrecieron su "Cazuelica de alcachofas de Tudela" con crema de hongos, y finalmente, pasamos por dos locales del grupo Kotarro: el **Bar Kanijo**, donde nos prepararon al momento su "Alkatxofa", que además de la reina de la huerta de Tudela llevaba una emulsión de mantequilla de cacahuete y kimchi, y el propio **Kotarro**, donde degustamos la "Ko-pita", también compuesta de alcachofa, en este caso en tempura, sobre una fina mousse de queso con pistachos y uvas pasas.

En suma, unas edificantes y sabrosas jornadas que tuvieron, nos consta, una excelente respuesta por parte del público.





**OROBIONE (Lazkao)**

## LA FUERZA DE UN GRAN EQUIPO

Si hemos conocido a una hostelera satisfecha de su equipo, esa es la rumana **Monika Radu**, que lleva ya desde el 2018 al cargo de Orobione, el restaurante anexo al Hogar del Jubilado de Lazkao que funciona de manera independiente al mismo y que ha conseguido, en estos cinco años, convertirse en una referencia gastronómica en la zona por sus exquisitos y muy completos menús y por su variedad de pintxos, platos y raciones.

**M**onika admite que gran parte de la responsabilidad de dicho éxito es de su compatriota **Codruta Miclaus**, jefa de cocina que lleva trabajando con Monika desde 2019 y que cuenta con una gran mano para la cocina, preparando a las mil maravillas platos de la cocina vasca como la sopa de pescado, el bacalao al pil-pil, el pastel de merluza... Codruta es una persona competente y apasionada que, se ve, disfruta con su trabajo. "Si ella se va, yo cierro" bromea Monika, aunque por su manera de decirlo entra la duda de si no habla en serio.

Y es que, como decimos, esta hostelera está muy orgullosa de sus trabajadoras. De hecho, en nuestra última visita compartimos mesa y mantel con todas ellas, que son, aparte de Monika y Codruta la cocinera **Lacramioara Antoniu**, las ayudantes de camarera **Alina y Lucía y Andrea**, que se ocupa de la limpieza. Salvo Lucía que es argentina, Monika ha conseguido formar un sólido equipo con chicas de su país. "Son muy buenas trabajadoras" afirma satisfecha.

En dicha visita, tuvimos la ocasión de probar diferentes productos como algunos platos del **menú del día**, disponible de martes a viernes al medio día al precio de 13 euros y compuesto de cocina casera así como algunos platos del **menú de fin de semana**, que se sirve a 27 (bebida incluida).

### Menú especial de Navidad

Eso sí, el principal producto que están trabajando ya Monika y su equipo es el **Menú Especial de Navidad** que ofrecerán los días 25 de diciembre, 1 de enero y 6 de enero. Esos tres días, al igual que hicieron el año pasado, ofrecerán este menú especial para grupos. Dicho menú consta de **15 entrantes** de los que cada grupo debe elegir 4, que serán servidos en raciones para 4 personas. De la misma manera, debe elegirse un segundo, éste de manera individual, es decir, cada comensal elige el suyo. Finalmente, el menú **incluye postre, café y bebida** y se cobrará al precio cerrado de 45 euros por persona, IVA incluido.

A lo largo de nuestra visita, probamos algunos de los platos de este menú como las Croquetas de bacalao, la Ensalada mixta con jamón ibérico, el Bacalao en salsa bizkaína, el Salmón en salsa de naranja y verduras salteadas... Todo estaba, sencillamente, exquisito.

Sin duda, el Menú Especial Navideño de Orobione, que **podrá encargarse para tomar en el local o para llevar**, va a ser una de las mejores y más accesibles opciones para aquellos que quieran pasar estos entrañables días en familia sin tomarse la molestia de cocinar ni de manchar los platos. Eso sí, conviene reservar cuanto antes pues generalmente se llena.



**BAR RESTAURANTE OROBIONE**

**Elosegi, 34 - LAZKAO**

**Tf: 943 54 08 17**

**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**



Comer en  
**GIPUZKOA**  
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastroweb!

**TXINTXARRI**

ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21  
[www.restaurantetxintxarri.com](http://www.restaurantetxintxarri.com)

**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.

**ALBIZTURKO  
OSTATUA**

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL  
Y TOQUE CATALÁN

**ALBIZTUR**  
HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 00 59 22



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde diciembre de 2021 este Ostatu situado en los bajos del Ayuntamiento de Albiztur ofreciendo una cocina casera en la que encontraremos **algunos toques de su tierra** como Ensalada de bacalao con tomate confitado, Risotto de hongos (sin nata), Conejo en salsa, Pollo con setas... además de platos combinados elaborados con Merluza, Txipirones a la plancha, Chuletillas de cordero, Costilla de cerdo... y, como no, **alubias completas** con todos los sacramentos todos los días de la semana. Los viernes se sirve pintxo-pote por las tardes. **Menú:** 13€ **Menú fin de semana:** 29€ **Alubias:** 27€ (Iva y bebida incluida) **Cierra:** Tardes de Lunes a jueves (Lunes y miércoles hasta las 17:00; martes y jueves hasta las 20:00).

**ALTZOKO  
OSTATUA**

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS  
DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

**ALTZO**  
HERRIKO PLAZA  
943 65 22 62



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



## TOKI ALAI

NUEVO EQUIPO AL FRENTE  
DEL RESTAURANTE DE ARAMA

### ARAMA

HERRIKO PLAZA  
683 47 33 46



**Maidier 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

### ARRASATE

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



Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de 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 escalado, Sopa de pescado, Cordero y cochinillo asados, Ciervo a la plancha, Coulant de chocolate con sorbete, Helados variados elaborados en casa, Todo tipo de postres caseros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. **Menú del día (también noche): 18,50€ Menú Degustación: 37€ Carta: 50€ Tarjetas:** Todas.

## URKIOLA

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



### BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7  
943 08 61 31

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



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

## IRIARTE

COCHINILLO, PRODUCTO DE  
CERCANÍA Y TERRAZA



### BERROBI

JOSE M<sup>o</sup> GOIKOETXEA, 34  
943 68 30 78  
[www.iriartetatetxea.com](http://www.iriartetatetxea.com)



**Felix Belaunzarán** sorprende a todo el que se deje caer por su restaurante, situado **a menos de 10 minutos en coche del centro de Tolosa**, con una cocina tradicional de temporada muy personal con toques actuales y **comprometida con los pequeños productores locales y la filosofía Kilómetro 0**. El cochinillo, criado en su propio caserío familiar, "Usarre", a sólo un kilómetro del local e impecablemente asado es el centro de la carta que incluye tentaciones como Arroz caldoso de almejas finas de carril, Pastel de hongos con su jugo, Gamba blanca de Huelva a la parrilla, Txangurro a la donostiarra, Pichón de Bresse en dos cocciones, Rodaballo a la parrilla, Tarta de queso recién horneada... **Carta: 50-55€ Menú del día: 21€ Menú de estación: 45€ Menú Degustación: 65€. 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.

gipuzkoa

## BELAUSTEGI BASERRIA



**DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN**

## ELGOIBAR

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



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

## TRIPONTZI



**COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL**

## HERNANI

ANDRA MARI, 11  
943 55 57 24  
[www.tripontzi.com](http://www.tripontzi.com)



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

## ARRAUNLARRI BERRI



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

## HONDARRIBIA

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



**Jon Couso Apeztegia**, ahora unido a **Xabier Izagirre**, dirige este precioso restaurante en pleno "frente de mar" ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, practicando una cocina tradicional en la que el producto, el sabor y la calidad marcan la pauta. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioche y melocotón asado; Ttoro (sopa tradicional de lparalde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinito o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque; **Carta:** 50€ **Menú Sustraiak:** 20-25 € (No disponible en verano) **Cierra:** Lunes noche y martes. En verano, disponen de terraza para comidas informales con raciones (Txistorra, Oreja guisada, Gambas, Croquetas...)

## CILÁNTROPO

**TAQUERÍA Y RESTAURANTE CON ESTILO Y BARRIO**

## IRUN

LUIS MARIANO, 15  
TEL. 943 09 02 71  
[@elcilantroporestante](http://@elcilantroporestante)



**César Sánchez Serna**, chef y profesor mexicano establecido en Irun dirige culinariamente, asociado con **Olbin Urbina y Jean Paul Escobar** este recién abierto restaurante Mexicano que cuenta con su zona de **taquería**, donde César prepara de cara al público tacos de Cochinita Pibil, Suadero (ternera desmigada) o Pastor o pintxos como Guacamole con txistorra, mientras que en sus mesas pueden degustarse dichos tacos u otras **especialidades** como Chilaquiles verdes (Nachos con salsa de tomatillo verde, pollo y queso Chihuahua), Arrachera (falda del chuletón con patatas, guacamole y cebollas asadas), Tiramisú de tequila, Tarta de tres leches... **Carta:** 20-30€ **Tacos:** 3,20€ (Combo 3 tacos: 9€; Combo 5 tacos: 15€) **Cierra:** Martes. A partir de enero contará con **menú del día**.

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

## BAKAR

LA CUIDADA COCINA VASCA DE  
WILLIAM ARISTIZABAL

## IRUN

ANTZARAN PLAZA, 13  
TEL. 943 24 21 48

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



El experimentado chef colombiano de raíces vascas **William Aristizabal** lleva ya cinco intensos años al frente de este restaurante en el que ofrece una impecable cocina vasca de autor con especialidades como Arroz meloso de frutos del mar (fin de semana), Terrina de cochinillo con cremoso de patata, compota casera y reducción de su jugo, Brochetas caseras de Pulpo y langostino, Solomillo de vaca o Pollo, Tarta de queso casera, Coulant de chocolate, Torrija de brioche caramelizada con helado... **Carta:** 25-30 € **Menú infantil:** 12 € **Menú del día:** 14,50 € **Menú fin de semana:** 30 € (Bebida incluida) **Cierra:** Lunes. Todos los viernes, William ofrece un **"Menú del mundo"**, dedicado cada semana a un país diferente, que se ofrece al mediodía como menú (17 €) o por la noche bajo reserva (20 €).

## LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2  
TEL. 943 36 27 09

## AVENIDA

GASTRONOMÍA, TRADICIÓN,  
AMBIENTE... Y ROKANROLL !!



**Yon Mikel Rodríguez**, hostelero joven pero casta y veterano dirige con cariño el céntrico bar-restaurante que llevaron toda la vida sus padres, al que ha dotado en los años que lleva a su cargo de un **ambiente de lo más variopinto**, ligeramente canalla, con una amplia clientela local de todas las edades, credos y condiciones. Todo el mundo es bienvenido a este establecimiento sencillo y acogedor donde se sirven **suculentos pintxos variados, buena tortilla de patata, descomunales bocadillos y platos tradicionales** elaborados a la manera de siempre como Mejillones con tomate, Albóndigas, Lengua, Oreja rebozada, Zamburiñas y marisco en general a la plancha procedente de Galicia. Buena música y desayunos desde primera hora. **Menú del día:** 14€ **Menú sábados:** 20€ **Cierra:** Domingo.

## HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS



## 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 pikoeteo. 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:** 40-45€ **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, COMIDA TRADICIONAL MUY  
PERSONAL Y CARTA A DOMICILIO

## LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12  
TEL. 943 04 62 97  
[www.casahumada.com](http://www.casahumada.com)



**Sergio Humada** va afianzando su cocina a pesar de los pesares en el antiguo Txixardin Beltza, que ha reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos más personales y elaborados**. Así, podemos encontrarlos 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 Animasagasti, 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 Cochinitillo 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

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

### OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.  
(CTRA OIARTZUN-IRUN)  
TEL. 943 49 06 25  
[www.gurutzeberri.com](http://www.gurutzeberri.com)



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

## ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR



### OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, 2/G  
TEL. 943 88 58 29  
[www.zezilionea.com](http://www.zezilionea.com)



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

## MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



### ORDIZIA

SANTA MARIA, 10  
TEL. 943 88 06 41  
[www.martinez1890.com](http://www.martinez1890.com)



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



## ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO  
MANTENIENDO LAS RAÍCES

## ORMAIZTEGI

SAN ANDRÉS, 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

ORENDAINGO  
OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

## ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde hace 25 años por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia**, mantiene el sabor de lo auténtico en el precioso pueblo de Orendain. Su cocina tradicional se elabora con **género adquirido en mercados y caseros**, 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

## KUKO

GARAIAIN GARAIKOA



## ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA  
TF. 943 88 28 93



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

## BOTARRI

INTERESANTES MENÚS  
Y COCINA A LA PARRILLA

## TOLOSA

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



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

**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

## FRONTÓN TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN  
PLENO CENTRO DE LA VILLA

### TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4  
TEL. 680 545 037



La iruratarra **Sonia Tapia**, vinculada desde 1999 a la hostelería tolosarra y el hostelero **Egoitz Goikoetxea (Bar Orbela)** se han asociado para relanzar el Frontón de Tolosa, espacio que han reformado de arriba a abajo convirtiéndolo en **un espectacular espacio en el que se ofrecen diferentes experiencias gastronómicas y culturales**. El bar ("Motz") abre todos los días a las 8:00 ofreciendo desayunos, una vistosa barra de pintxos y una carta de comida de corte informal y canalla. A las 10:00 abre el "Txiringito" (la churrería de toda la vida) con su atractiva terraza, y a partir de las 11:00 se abre "Luze", la parte superior, un espacio en el que se ofrece menú, carta, y diferentes experiencias gastronómicas como catas de cervezas, vinos o Champagnes, exhibiciones de sushi, showcookings... y 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, Alibóndigas, Arroz... **Menú del día: 12,95 € Menú fin de semana: 24,50 € Platos combinados: 10,50-18,50 € No cierra**

## ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y  
COCINA TRADICIONAL

### USURBIL

PUNTAPEX KALEA, 8  
TEL. 943 36 91 39  
[www.artzabaljatetxea.com](http://www.artzabaljatetxea.com)



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **cráteros 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 €. Alubiada: 17€ (Bebida aparte)**

## ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA  
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

### ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA  
TEL. 943 80 17 99  
Facebook: Zeraingo Ostatu  
Berria Aiert Izagirre



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradicción, 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.**

## BAI BIDEA JATETXEA



**COCINA DE PRODUCTO EN  
PLENO CENTRO DE ZUMAIA**

## ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6  
TEL. 943 86 02 75  
@zumaia\_baibidea



**Yuli Aparicio y Cristian González** dirigen este acogedor restaurante con terraza en pleno centro. Los **pescados y carnes 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 patatas fritas y cazuelita de piquillos, el Arroz con bogavante, sugerencias del fin de semana y una **remarcable Chuleta de vaca vieja así como Rodaballo, Besugo y Rape a la parrilla** disponibles todos los días. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Mimado menú del día, y **cuidada y variada carta de vinos. Carta: 50-60 € Menú del día: 16 € (17 € en terraza) Cierre:** Miércoles. Cenas viernes y sábados (en verano, todos los días).

## URZUBI

**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 rebosada 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**.

Comer en  
**DONOSTIA**  
non jan

Más información acerca  
de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastroweb!

## ALDANONDO

**PARRILLA DE CARBÓN  
EN PLENA PARTE VIEJA**



## DONOSTIA

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

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



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



# ALL I OLI

## CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

### DONOSTIA

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



Quien no ha disfrutado de una **calçotada** entre amigos o en familia no conoce **una de las opciones gastronómicas más originales y divertidas que nos ofrece Donostia**. Desde este mes de diciembre, ya están disponibles los auténticos **Calçots de Valls en el All i Oli**, restaurante de cocina catalana de montaña situado a **25 metros escasos del apeadero de Renfe de Martutene**. All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarra **Arantxa Mendioroz**. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero y especialidades como Escalivada; Esqueixada; Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideus; Crema catalana; Repostería casera... Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada** (aperitivo, pa amb tumaca, calçots a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava). **Menú del día**: 17,50€ (Miércoles a viernes, día y noche, salvo viernes noche) **Menú calçotada**: 38 € (Bebida, e IVA incluido). **Menú degustación**: 35€ (Bebida, Café e IVA incluido). **Cierra**: Noches de domingo a miércoles y lunes todo el día. **Tarjetas**: Visa y Mastercard.

### ARATZ ERRETEGIA

TRADICIÓN, MODERNIDAD,  
CALIDAD E IDENTIDAD



### DONOSTIA

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

www.restaurantearatz.com



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

### BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
ACTUALIZADO A SU TIEMPO



### DONOSTIA

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



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

## BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL SABOR DE LA AUTENTICIDAD

### DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13  
(GROS)

TEL. 943 01 13 80

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



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

### DONOSTIA

BOULEVARD 9

## BOULEVARD 9

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS  
EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

TEL. 943 42 21 14

[www.boulevard-9.com](http://www.boulevard-9.com)



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

### DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5)  
(CENTRO)

TEL. 943 46 39 74



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

### DONOSTIA

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

## CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

[www.casaurolejatetxea.es](http://www.casaurolejatetxea.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 saltadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con puré de patata; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café... **Carta: 50 € Cierre: Martes**

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

donostia

## DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

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



Tras una ligera reforma en la que lo han "rejuvenecido", éste bar-restaurant sigue siendo **una referencia en Riberas de Loiola con una variedad que para si 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

## ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA EN UN LOCAL INIMITABLE



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



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

## EL VASKITO

NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR



**DONOSTIA**

IGARA BIDEA, 33  
(IBAETA)  
TEL. 943 27 36 19



**Iñaki Azkue** y toda la familia de **El Vaskito** se han trasladado, a lo largo del mes de diciembre, a las instalaciones de lo que en su día fue la **sidrería Urkiola**, en Ibaeta, y que los últimos años habían albergado el **asador Garrote Grill de Martín Berasategui** hasta que éste decidiera cerrar el restaurante. Tras una etapa bajo el nombre "**Baxarri Sagardoteka**", Iñaki ha decidido trasladar a este local el concepto de El Vaskito, con lo que, por una parte, **el imponente caserío contará con una zona dedicada a "Sagardoteka"** con cuatro kupelas diferentes y menús típicos de sidrería, y, por otra parte, **una zona dedicada a El Vaskito** que, al igual que el local original, será **cálida y acogedora** y contará con **la excelente cocina de producto** que le ha hecho célebre a lo largo de los años que ha mantenido su restaurante en Errotaburu. En cuanto al local de Errotaburu, será reconvertido en una interesante cafetería en la que podremos comer de manera informal y en el que destacarán sus pizzas artesanas... atentos a sus pantallas !!



## 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€

### DONOSTIA

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

## HAIZEA

**PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA**



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

## HAIZPE

**PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONGO**

### DONOSTIA

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



Bar a cargo de **Esther Vallés**, especializado en **pintxos y raciones caseras**. Con la ayuda de sus hijos **Janire y Unai**, Esther ofrece Txapela de champiñón rellena de langostino, ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martin 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

### DONOSTIA

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

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

## IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO  
EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

### DONOSTIA

PESCADERÍA, 12  
(PARTE VIEJA)  
@irrintz\_taberna



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

## ITXAROPENA 1910

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**

## KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y  
RESPECTO POR LA TRADICIÓN

### DONOSTIA

PESCADERÍA, 10  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 58 31 86  
[www.kapadokiabar.com](http://www.kapadokiabar.com)



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

## LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

### DONOSTIA

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



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

## M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO  
DE LOS HERMANOS MARTÍN



## DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 6  
(ONDARRETA)  
TEL. 943 38 12 55  
[www.restaurantemartin.es](http://www.restaurantemartin.es)



Los **hermanos Martín** ofrecen en esta nueva ubicación todo el arte y la sabiduría acumulada durante **24 años al frente del Mesón Martín**. Abierto de 10 de la mañana ininterrumpidamente hasta cierre, en su oferta gastronómica encontramos **Pintxos y Raciones hechos al momento** como Ibéricos, Tortillas variadas, Bravas, Calamar Begihaundi, Canelón de hongo y foie...y la "Trainera" tan solicitada en la calle Elkano. En su carta, una **cocina de producto y temporada impecable** con Verduras del tiempo, Callos caseros, Txipirones tinta, Pescados frescos a la parrilla (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.

## QUINTO PINO BAR

EXCELENTE BOKATAS Y  
MUCHAS NOVEDADES

## DONOSTIA

SARRIEGI, 4  
(PARTE VIEJA)  
Fcb: BAR QUINTO PINO  
[lg: @barquintopino\\_donostia](https://www.instagram.com/barquintopino_donostia)



El joven **David Ernesto Aguilera**, chef hondureño formado en Cebanc y con una dilatada experiencia ha reabierto en diciembre de 2022 este mítico bar en el que quiere **recuperar su alma de antaño trabajando principalmente para el público local**. Siguiendo este empeño ha renovado su barra de pintxos apostando por **pintxos de mostrador frescos** y continuamente renovados, así como por una línea de **bocadillos grandes y generosos** elaborados con buen pan y opciones como Pollo desmenuzado con guacamole, Carne mechada, Pechuga empanada... Gozan de gran aceptación igualmente sus espectaculares **hamburguesas**, sus **Tacos hondureños** con un excelente punto de textura de la carne... y las **salsas caseras** con que pueden acompañarse sus productos.

## PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

## DONOSTIA

PORTUETXE, 43  
(IGARA)  
TEL. 943 21 50 18  
[www.asadorportuetxe.com](http://www.asadorportuetxe.com)



**Javier Bereciartua y Josetxo Perurena**, pelotaris de renombre, abrieron en 1982 un asador en un precioso **casero 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 de 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€

## RITA

by Ismael Iglesias

ALTA COCINA  
A PIE DE CALLE



## DONOSTIA

DUQUE DE MANDAS, 6  
(ATOTXA)  
TEL. 943 50 72 88  
[www.restauranterita.com](http://www.restauranterita.com)



Instruido en la escuela Irizar y formado en algunos de los mejores restaurantes de Donostia, **Ismael Iglesias** ofrece una **cocina tradicional avanzada y muy personal con toques castellanos y corazón netamente donostiarra** en su precioso restaurante con **terraza cubierta** dotado de una gran **parrilla** de carbón y un armario de maduración de txuletas. **Sorprender y sobre todo agradar** es el objetivo de una cocina con especialidades como Arroz elaborados al momento (de bogavante, de begihaundi en su tinta...), Carpaccio de txuleta "dry age", Tartar de gamba blanca, habitas y oxalis, Cigalas a la parrilla con crema de 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



## TERESATXO

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

### DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85  
(LÓREA)  
TEL. 943 21 33 08  
[www.teresatxo.com](http://www.teresatxo.com)



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

### DONOSTIA

PORTUETXE 53  
(IGARA).  
TEL. 943 31 67 84  
[www.txola.com](http://www.txola.com)

## TXOLA

**AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA**



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**, cumplió en 2021 **15 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos** de 6:30 de la mañana a las 20:00 de la tarde. 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). **Cierra:** Sábado tarde y domingo.

## TXULETA

**14 AÑOS DE PARRILLA,  
PRODUCTO Y EXCELENCIA**



### DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 44 10 07  
[www.txuletaresaurante.com](http://www.txuletaresaurante.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:** 35-40€. **Menú:** 22€. **Menú degustación:** 35€. **Cierra:** Lunes noche y martes.

### DONOSTIA

ANOETA PASEALEKUA, 30  
(JUNTO AL ESTADIO)  
TEL. 943 45 74 36  
[www.hotelanoeta.com](http://www.hotelanoeta.com)

## XANTI

**COCINA TRADICIONAL, CAZA Y  
PESCADOS A LA PLANCHA**



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.



Comer en  
**EUSKAL HERRIA**  
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastronet!

## CASERÍO MARUTEGI

**ARAIÁ - ÁLAVA**

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

**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, Litruelas de cordero, Txipirones en su tinta, Huevos de Caserío con txitxikis de casa, Bacalao sobre vizcaína y Pil Pil... **Menú principal** (3 entrantes al centro, segundo a elegir y postre): 30 € **Menú principal con txuleta de viejo**: 38 € **Menú montañero** (alubia, 2º plato a elegir y postre): 26 €. Menú infantil: 12 € (Todos los menús incluyen el IVA y vino de Rioja Alavesa) **Cierra:** Lunes salvo puentes o festivos.

## KROMATIKO



**COCINA CON RAÍZ LOCAL Y VISIÓN INTERNACIONAL**

**VITORIA-GASTEIZ**

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

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



Kromatiko, es un restaurante abierto a mediados de 2020 que **conjugaba el recetario popular y una cocina tradicional de base con las tendencias más vanguardistas así como ramalazos internacionales e intercontinentales**. Osadía, frescura y técnica son el denominador común de una propuesta gastronómica divertida y cambiante en la que la técnica y la brasa adquieren una importancia primordial y el **respeto a la tierra** y los pequeños productores está marcado en el ADN de la casa y sus impulsores: Mejillones a la brasa, Lobster roll, Parpatana de atún rojo tuétano y raíces, Pochas ecológicas de Orbiso con calamar de la bahía y oreja de Euskal Txerri, Cordero nazarí al sarmiento... Saber y sabor. **Carta:** 50-60 €

## VILLA LUCÍA



**PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA**

**LAGUARDIA - ÁLAVA**

CTRA. LOGROÑO S/N  
TEL. 945 600032  
[www.villa-lucia.com](http://www.villa-lucia.com)



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



**EL CHOKO DEL REMIGIO (Tudela)**

## DELICIAS DE INVIERNO

Recientemente tuvimos el privilegio de volver, una vez más, a este estimulante espacio, acompañando en esta ocasión a Xabier Gutierrez, quien fuera en su día uno de los profesores de Luis Salcedo en el "Master de Innovación" del Basque Culinary Center.

Los hermanos Salcedo, compenetrados como un reloj suizo, nos dieron a probar el **"Menú del Inverno"**, modo en el que denominan a esta época del año en la que el campo y sus frutos van pasando de verde a rojo y viceversa, en la que las verduras y leguminosas tienen un tiempo de duración efímero y en el que el tránsito del verano al invierno hace que sea la huerta la que mande en el menú. En esta ocasión, los Salcedo plantean el menú degustación como una **obra de teatro en cinco actos** con un acto previo denominado **"Aperitivo"**, que supone ya desde el arranque toda una declaración de intenciones: Corte de helado con coliflor, Bolitas de melón al Cava, Tartar de remolacha con yogur y frutos rojos, Piparras... un inicio contundente, divertido y colorista que sirve de genial prólogo al alarde culinario al que antecede.

El **Acto 1, "Las Liliáceas"** hace los honores lo que, en palabras de los hermanos Salcedo, es el origen de la cocina: el ajo, la cebolla y el puerro. Y para homenajear a tan importantes productos, Luis Salcedo se ha trabajado tres elaboraciones que, presentadas en un soporte fabricado en exclusiva para el Remigio, suponen un delirio tanto visual y estético como gustativo: Ninonyaki de cebolla, café y cacao, Puerro frito con mayonesa de lima y 'Tostadica' de ajo, tres delicias a las que sigue el **acto 2, "Las Cucurbitáceas"**, servido en dos pases: Uno primero que consideramos uno de los platos más atrevidos del menú, Pepino fermentado, buey a la brasa, mostaza y miel, y una segunda parte consistente en una "disección" del calabacín en tres partes: mini, crudité y caviar, "Tallo de calabacín: penne, calabaza, torreznos y trufa dulce" y Flor de calabacín en tempura rellena de queso y pipián rojo.

El **acto central, dedicado a las solanáceas**, es el más efímero de todos, ya que tanto al tomate, como al pimiento verde como a la berenjena les quedaban en nuestra visita dos telediaros, así que probablemente ya hayan sido sustituidos por otros platos. Eso sí, es probable que se mantenga la "Berenjena blanca a la llama, meunière y avellanas", hablando en plata, otra genialidad de Luis Salcedo antes de entrar al **acto 4** denominado **"Leguminosas"**, que dio fin a la parte "salada" del mismo y consistió en unos Tallarines de judía verde, pesto y Galmesán y unas Pochas con anguila ahumada y pera escabechada, un plato que nos hizo sentir como si nos encontráramos en un restaurante japonés de comida kaiseki, tal es la finura y la deliadeza del caldo que acompaña a la irresistible mezcla de pocha y anguila.

Finalmente, la maravillosa comida finalizó con **"Mundo Dulce"**, que es como Luis y Juan han bautizado el **quinto acto** con dos postres: Kivi del Baztán, menta, apio y gin fizz e Higos, chocolate blanco, queso y lavanda. El acto, además, se complementa, como no, con el café y los Petit Fours, que son servidos junto a él, y que están elaborados ¿adivinais? con verduras.

Este desfile interminable y, en cierta medida, excesivo de creaciones imposibles se factura a **75 €, bebida aparte**, precio de asador popular para un nivel de más de una estrella Michelin... y creemos que no exageramos.



**EL CHOKO DEL REMIGIO**

**Gaztambide Carrera 4 - TUDELA Navarra**

**Tf. 948 82 08 50**



## BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD  
Y PROFESIONALIDAD

## DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA P-2

ERRETERIA CENTRO COM. NIESSEN



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

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

## PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,  
COCINA PESCADO

## DONOSTIA

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



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

## LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE  
TIENDA DE VINOS

## ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1  
TEL. 943 14 81 34  
[www.laibenda.com](http://www.laibenda.com)



Desde 2014, **Xabier Etxabe** dirige, en pleno centro de Zestoa y en los bajos de la casa "Lizentziadokua", datada del siglo XVI, este completo establecimiento dedicado principalmente a su pasión, el vino, pero en el que también encontraremos **todo tipo de productos gourmet como embutidos, quesos, dulces, legumbres ecológicas, conservas muy especiales...** Laik es más que una tienda pues su inquieto propietario organiza a menudo catas de vino, campeonatos, jornadas vinícolas... Xabier Etxabe es, además, un pozo de sabiduría enológica con lo que no tiene ningún empacho en **informar** a sus clientes sobre las características de sus vinos para que éstos encuentren el más acorde a sus gustos. Incluso podemos **degustarlos** en la tienda antes de decidirnos. Sin duda, un lugar de visita imprescindible para gourmets y disfrutones.

## CHAMORRO

**CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...  
Y GASTRONOMÍA**

## DONOSTIA

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



Leo Chamorro lleva casi 30 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 cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela de Argiñano y varios Cursos con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas, Codillo y Pollo asado, etc...

## LA TORTILLA DEL ZABALETA

**TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO**

## DONOSTIA

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



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



## PASTELERÍA TRADICIONAL

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

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

**Garibay 1 (Boulevard), DONOSTIA**

**En IRUN: Genaro Etxeandia 1 y Paseo de Colón 43**



## Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

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

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

## DONOSTIA

**148 Gastroleku** Iñigo Kalea, 1. 943 687019  
**1813** 31 de Agosto, 42  
**Abakando** Avda. Tolosa, 37. 943 245490  
**Agoregi** Portueña, 14. 943 224328  
**Agustín** Sancho el Sabio, 16. 943 471752  
**Aita Mari** Puerto, 23. 943 431359  
**Aitana Donostia** Easo, 6. 943 063197  
**Akari** Amara, 14. 943 211138  
**Akalarre** P. Padre Ortolaga, 56. 943 11209  
**Alaia** Parque Atracciones Igeldo, 943 223662  
**Alamandegi** Urbiteite, 1. 943 362849  
**Alberro** Alto Zorroaga, 67. 943 468807  
**Albiztur** Matia, 52. 943 211801  
**Aldaba** Avda. Tolosa, 119. 943 210329

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

**Aladeta Gastrobarr** S. Bartolomeo, 9. 943 444294  
**Alderdi-Zahar** F. Calbetón, 9. 943 425254  
**Algorri** Pol. Zuzatu - Errotaburu - 943 218479

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

**Allerru** Ctra. N-1 (8ª Zubieta). 943 368572

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

**Amigü Estación** Aldamar, 12. 943 049701  
**Ambrosio** P. Construcción. 943 428104  
**Amelia** by **Paulo Arriola** Zubieta, 26. 943 845647  
**Ametzagaña** C/ de Uta, 61. 943 456399  
**Anastasio Berri** Easo, 19. 943 426320  
**Antigua Gastroteka** Jose M. Sert, 6. 943 536763  
**Antonio** Bergara, 3. 943 429815  
**Antonio Boulevard** Calle Mayor, 2. 943 187439  
**Arriaga Txiki** Añorga Hiribidea, 22. 943 362760  
**Araeta Sagardoteja** Berri Bidea 22. 943 362049  
**Aralar** Puerto, 10. 943 426378

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

**Argintz Jotetxea** Plaza Ametzates. 943 474246  
**Aroka** Sierra de Aloña, 5. 943 452192  
**Aroka** Salud, -Amara Viejo- 943 460815  
**Arañ Txiki** Campanario, 3. 943 431302  
**Arrikaitu** Igarra Bidea, 19. 943 983141  
**Arsak** Alcalde Eliseaga, 273. 943 278465  
**Asia (chino)** Segundo Izipua, 15. 943 270908  
**Astelena 148** Irigo, 1, esp. Construcción. 943 426275  
**Astelena 1987** Euskal Herria, 3. 943 425867  
**Astiazaran** Irigoyen Baserria - Zubieta - 943 361229  
**Astoria 7** Sancho el Sabio, 28. 943 445000  
**Atxoka** Teresa de Calcuta, 4. 943 276372  
**Atxiki Asador** Sierra de Aralar, 15. 943 461065  
**Azoka** Prim, 12  
**Barkaitzei** P. Barkaitzei, 42. 943 451304

**Baga Biga** Ramón María Lili, 8. 943 381753  
**Barun** Pescadores de Terranova, 7. 943 465604  
**Basajaun** Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

**BAXARRI SAGAROTEKA**  
 Asador Siderria con cordero y buena carne  
 Igarra Bidea, 33 (Ibaeta). 943 27 36 19

**Baztan** Puerto, 8. 943 424272  
**Baztarte** Virgen del Camen, 25. 943 116350  
**BCN** Avda. Barcelona, 38. 943 474265  
**Beartzana** Pza. Easo, 5. 943 474995  
**Beharri** Narrika 22. 943 431631  
**Bera-Bera** Goiko Galtzara Berri, 27. 943 22 42 60

**BERGARA**  
 Leyenda viva de la cocina en miniatura  
 Gran Arteebe, 8 Gros. 943 27 50 26

**Bernardo Etxea** Triunfo, 3. 943 462394  
**Biarritz** Zubieta, 56. 943 423349  
**Bideluze** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880  
**Bideluze** Garibai, 24. 943 403314  
**Bigarren** Isabel II, 6. 943 469259  
**Bihotz** Plaza Ignacio Mercader 943 464568  
**Bitacora** C/ Zaraguetta, 4. 943 446111  
**Bodega Donostiarr** Peña y Goñi, 3. 943 011380  
**Bodegón Alejandro** F. Calbetón, 4. 943 427158  
**Bodegón Usarri** Duque de Mandas 35. 943 598803  
**Bokado-Aquarium** Pza. J. Cousteau, 4. 943 431842  
**Bollywood** Boulevard, 7. 943 046351  
**Bombón Gros** Zabaleta, 53. 623 471002  
**Borda Berri** F. Calbetón, 12. 943 430342

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

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

**CAFÉ DE LA PLATA**  
 Gran variedad en pintxos y buenas copas y café  
 Padre Larroca, 14. 943 29 02 39

**Café Saigón** Hotel M.ª Cristina. 943 426689  
**Café Santana** Reina Regente, 6. 943 432162  
**Café Kursaal** Ramón María Lili, 2. 943 321713  
**Café S7ete** Javier Barkaitzei, 13. 943 46 94 00

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

**Cafeteria Express** R. Católicos, 12. 943 463990  
**Cap. R. Católicos** 12. 943 463990  
**Capricho** Zabaleta, 55. 943 526734  
**Caravansarri** Plaza Buen Pastor. 943 475418  
**Casa de Alava** Pescadería, 943 423494  
**Casa Alcald** Mayor, 19. 943 426216  
**Casa Bartolo** Fermín Calbetón, 38. 943 421743

**Casa Durán** Secundino Esmola, 20. 943 287419  
**Casa Galicia** Zabaleta, 28. 943 274391

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

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

**Chutney Gastrobarr** Pedro Egaña, 8. 617 091606  
**Ciaboga** Easo, 9. 943 422926  
**Cubi** Aldamar, 18. 943 425908  
**Cueva de lobos** J.M. Barandiaran. 943 265882  
**Dakara** 31 de Agosto, 25  
 Damada Antigua, Tolosa Hiribidea, 9. 943 631856  
**Dana-Ona** P.º Hipódromo, 15. Zubieta. 943 365347  
**Danena** Matie, 6 -Antiguo- 943 217320  
**Danena** Enbelañan, 8 -Parte Vieja- 943 425197  
**Derby** Sancho el Sabio, 4. 943 475557  
**Desy** Ronda, 4. 943 29 37 63  
**Divinum** Isabel II, 4. 943 457940

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

**Döner Kebab 1** Miracruz, 28  
**Döner Kebab 2** Sagardotegi, 1. 943 367620  
**Döner Kebab 3** Eustasio Amilibia, 9  
**Donostiarr Taska** Enbelañan, 5. 620459480  
**Drinka** Matia, 50 -Antiguo- 943 212101  
**Duit** Antonio Arzak, 4. 943 312717  
**Eder** Baso Txiki, 11. 943 281887  
**Eguzki Bistrot** Bar. Secundino Esmola esp. S. Izipua  
**Eibartarra** Fermín Calbetón, 24. 943 420442  
**Ekaiz Asador** P. Padre Ortolaga, 131. 943 212024  
**El Álamo** Duque de Mandas, 19. 943 286619  
**El Anden** M.ª Dolores Aguirre, 12. 943 326596  
**El Café de Mario** Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077  
**El Chef Aguiño** N.º Sanjo Jakintuna, 21. 943 126944  
**El Doble** Paseo de Colón, 12. 943 278176  
**El Gavilán** Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998  
**El pescado de la bahía de Cádiz** Pza. Jose M. Sert, 2. 943 54 36 50  
**El Puente** Río Deba, 4. 943 278629  
**El Txoko de Ramiro** Txofre, 4. 943 279799

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

**Elizalde** Aralar Mendia, 32. 943 452943  
**Elosta** P.º Colón, 41. 943 630325  
**Enxalao** Ramón y Cajal, 3. 688 768015  
**Erdiko** Autonomia, 1. 943 459699  
**Erribera** Camino Portueña, 14. 943 210300  
**Errota** Usurbil. 943 311553  
**Esparru** Avda. Carlos I, 15. 943 456394  
**Etxabe** Aldakonea, 75. 943 291516  
**Etxabe** Duque de Mandas, 35. 943 298254  
**Etxaide 4** Etxaide, 4. 943 692537  
**Etxalde** Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742  
**Etxaniz** Fermín Calbetón, 29. 943 426258

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

**Etxe Nagusi** P.º Padre Ortolaga. Igeldo. 943 216502  
**Euskal Pizza** Extremadura, 9. 943 277300  
**Zeiza** Avda. Strastutegi, 13. 943 214311

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

**Farfalle** Avda. Libertad, 21. 943 426054  
**Feng Jing** (chino). Balleneros, 2/g. 943 470043  
**Fermín Calbetón** Fermín Calbetón, 40. 943 423430  
**Foster's Hollywood** Zabaleta, 1. 943 320988  
**Galerna Jan Egan** P.º Colón, 46. 943 278839  
**Ganbara** S. Jerónimo, 21. 943 422575  
**Gandarias** 31 de Agosto, 23. 943 426362  
**Garbera Siderria** C. Com. Garbera. 943 394358  
**Garibai 21** Garibai, 21. 11. 943 433134

**Garua** Narrika, 20. 943 435652  
**Garraxi Vegetariano** Tejería, 9. 943 275269

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

**Gaztelu Txiki** Carquizano, 3. 943 327997  
**Geralds** Iparragire, 13. 943 083001  
**Giroki** Enbelañan, 4. 943 421365  
**Gorosti** Plaza del Txofre, 12. 943 576072  
**Gran Via** Gran Via, 10. 943 271601  
**Gronx** Zurriola, 6. 943 187857  
**Gross Napoleatone** Garibai, 22. 943 090614  
**GU San Sebastián** Alberdi Eder, 1. 943 980775  
**Guardapata** Serapio Mujika, 21. 943 390566

**GUDAMENDI**  
 Hotel con espectaculares salones de bodas  
 P.º Gudamendi, 26 (Igeldo). 943 41 20 00

**Gure Arkupe** Iztorgorra, 7. 943 225360  
**Gure Basque Bistrot** S. Jerónimo, 20. 943 291316  
**Gure Txoko** Usandragua, 9. 943 282419

**HAIZEA**  
 Clásico y muy recomendable bar de pintxos  
 Aldamar, 6 (Parte Vieja) 943 42 57 10

**HAIZPE**  
 Amplia oferta de pintxos y cazuelitas  
 Pza. Sagastidegi, 12 (Intxaurrendu)

**Himeretzi** 31 de agosto, 19. 943 062690  
**Hipoc de Loiola** C/ de la Hipica, 44. 699 758567  
**Hol Amara Plaza** Plaza Pio XII, 7. 943 464600  
**H. Monte Igeldo** Paseo del Para, 134. 943 210211  
**Huang Chen** (chino). Larremendi, 11. 943 451968  
**Humo Pizza** San Francisco, 47. 943 631090  
**Ibai Lur** Nabarra Oñate, 1. 943 335255  
**Igela** Pza. Inbair, 2. 943 003473  
**Igeldo Sidor** Zubieta Baserri - Igeldo - 943 213251  
**Ikaiz** P.º Colón, 21. 943 290124  
**Intxaurrendu Sagard** Zubiaure, 72. 943 292074

**INTZA**  
 Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas  
 Esterlines, 12 (Parte Vieja). 943 42 48 33

**Iñauti** P.º de Errotaburu, 8. 943 311109  
**Iñauti** Pol. Zuzatu, 4 -Errotaburu- 943 313933  
**Iraeta** Padre Larroca, 4. 943 272973  
**Irato Hamburgueseria** S. Juan, 9. 943 422667  
**Irigoin Erret** Cam. Petritza, 10. Zubieta. 943 372875

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

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

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

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

**Itxasalde Asador** Atxabarra, 83. 943 371585  
**Itxasne** Ibañeta, -Martutene- 943 470757  
**Itxaspe** S. Marcial, 8. 943 205547  
**Izargie** Bidearte Berri Baserria. 943 361470  
**tzar** Pza. de las Américas, 12  
**Izarratiz** Prim, 4. 943 428747  
**Izarpiz** P.º Baratzategi, 3. 943 321019  
**Izei** P.º Baratzategi, 24. 943 279391  
**Izkña** Fermín Calbetón, 4. 943 422662  
**Jolas** Pza. Easo, 4. 943 457152  
**Javier-etxea** Avda. Añorga, 44. 943 369026  
**José Mari** Fermín Calbetón, 5. 943 420465  
**Juanito Kojima** Puerto, 14. 943 421801  
**Junxto** Enbelañan, 6. 943 427405  
**K-h** Vitoria-Gasteiz, 9. 943 008181  
**Kaioa Taberna** Plaza Biza de Otero (Atxaba)  
**Kalonje** Padre Orkologa, 8. 943 213251



## KAPADOKIA

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

**Kapela.** Logroño, 5 943 559208

**Karrika.** Pº de alago, 26, 943 424135

**Kaskazuri.** Pº Salamanca 14, 943 420894

## 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 Behera, 3, 943 290019

## KENJI SUSHI BAR

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

**Kixki.** Sekundino Ensaola, 45, 943 274936

**Kixkurra.** Gloria kalea, 2, 943 285436

**Kiki.** Avda. Ilosa, 79, 943 317320

**Km 0.** Duque de Mandas, 49, 943 561751

**Kinza.** Gran Vía, 30, 943 128928

**Kobak.** Simona de Lajust, 8, 943 904449

**Kofradia-Isas Etxe.** Kaimitzainbto Plaza, 1, 943 050764

**Kok.** Avda. de Zarautz, 2, 943 317591

**Kokotxa.** Campanario, 11 - P. Vieja-, 943 421904

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

**Kursaal bar.** Avda. Zuriola, 22, 943 291150

**La Albarca.** Balnearios, 9, 943 446210

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

**La Brasserie Mari Galant.** Zubietza, 2, 943 440770

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

## LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

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

**La Colchonería.** San Vicente, 9, 943 561816

**La Cuchara de San Telmo.** 31 de Agosto, 28

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

**La Espiga.** S. Marcial, 48, 943 421423

**La Kabuzita.** Igentea, 9 (Club Nautico), 943 473682

**La Madame.** San Bartolomé, 35, 943 444269

**La Mamma Mía.** S. Bartolomé, 18, 943 465293

**La Mina** (pizzería), Urbietta, 1, 943 427240

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

## LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados...

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

**La Rampa.** Muelle, 26-27, 943 421652

**La Sebastiania.** Avda. Madrid, 3, 943 478491

**La Tabla Tierra y Mar.** S. Martin, 42, 943 426092

**La Tagliatella.** Peña y Goñi, 5, 943 289184

**La Tagliatella.** San Martin, 29, 943 427326

**La Torre de Piza.** S. Vicente, 9, 943 431469

## LA TORTILLA DEL ZABALETA

Qüador de tortilla de patata para llevar  
Jose Arana, 16 (Gros), 943 640 108-641 550 318

**La Txuletaria del Iraeta.** Padre Larroca, 4, 943 321636

**La Sebastiania.** Avda. Madrid, 3, 943 478491

**La Vaca.** Andretegui, 4, 943 317744

**La Vaca.** Avda. Libertad, 40, 943 429796

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

**La Viña.** 31 de Agosto, 3, 943 427495

**La Zurri.** Zabaleta, 9, 943 293886

**Lagunak.** Pza. Gorgoibai, 1, 943 228133

**Las Vegas.** Pº Colón, 10, 943 270871

**La Huizeta.** La Huizeta, 94, 943 352445

**Lete.** 31 de Agosto, 22, 943 435693

**Lobo.** Jose María Sert, 10, 943 32 56 84

**Lobo.** Peña y Goñi 6, 943 558256

**Lobo.** Esio, 13, 943 142933

**Los Rijos.** Duque de Mandas, 47, 943 270549

**Lukainkatel.** Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 371444

## LUKAS BENTA BERRI

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

## M MARTÍN

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

**M2 Cafeteria.** Hondarribia, 20, 943 424169

**Maizeta.** Enbeltran, 1, 943 430600

**Maioja.** Jose Arana, 13 (Gros) 63 044029

**Mauñ Grill Bar.** Urbietta, 9, 722 761705

**Makrobiotika Elkarte.** Insaurreondo, 52, 943 288246

**Malandrino.** Miguel Imaz, 4, 943 326932

**Malandrino.** Zarautz, 2, 943 358669

**Manistegi.** Oriandendi, 3, 943 714168

**Mandarín.** Zabaleta, 32, 943 320217

**Mandrógono.** Jose María Sert, 9, 943 312699

**Mapa Verde.** Trueba, 4, 943 941862

## MARIÑELA

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

**Marisquería Ondarreta.** Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311873

**Marugame.** Pza. Marugame, 1, 943 212988

**Martinez.** 31 de Agosto, 13, 943 424965

**Matalaue.** Zabaleta, 17, 606 158412

**Mel Yuan** (chino), Matia, 5, 943 218275

**Mendaur Berri.** Fermín Calbetón, 8, 943 436222

**Mendi.** S. Francisco, 13, 943 287288

**Merendero de Ulla.** Pº de Ulla, 311, 943 271258

## MESÓN LUGARITZ

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

**Meson Martín.** Elcano, 7, 943 422866

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

**Misura.** Paseo de Miramón, 162, 943 566638

**Mompas Cerveceria.** Sagües, 943 27236

**Morgan.** Narkia, 7, 943 424661

**Moto Club.** Usandizaga, 3, 943 289904

**Muka.** Zuriola, 1, 943 003162

**Muñu.** Fermín Calbetón, 17, 943 420688

**Muñu Berri.** Minto, Bº Aiete

**Muxarra.** Igara Bidea, 16, 943 310797

**Muxumartin.** Puerto, 17, 943 063178

**Nagusia.** La Mayor, 4, 943 433991

**Narkia.** Narkia, 16, 943 427327

**Narru.** San Martin, 22, 943 931405

**Néstor.** Pescadería, 11, 943 424873

**Nevada.** Antonio Arzak, 4, 943 316742

**Nikeke.** Urdaneta, 14, 943 443511

**Nikolas Asador.** Burtuturki, 10, 943 217151

**Nipper.** Pza. Jose María Sert, 1, 943 313992

**Nobu.** Mirakontza, 32, 843 99 88 00

**Nuevo Oiaola.** Camino Gatzabiki, 100, 943 330853

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

**Ocho.** Manuel Lekundu, 9, 943 310410

**Oliyo.** Erreagaizua, 4, 943 214989

## ORIENTAL

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

## ORIENTAL II

Preciso local con alta cocina oriental  
Mantelito, 6 (Centro), 943 47 08 35

**Oquendo.** Oquendo, 8, 943 420736

**Orburu.** Matia, 5, 943 570457

**Ortizia.** San Lorenzo, 6, 943 422424

**Orhi.** San Jerónimo, 22, 943 427508

**Orlegi.** Portuete bidea, 23, 943 312601

**Omarzabal Etxea.** 31 de Agosto, 22, 943 429907

**Osingaz.** Corsarios Vascos, z/g, 943 451327

**Osteria Vespucci.** Eustasio Amilibia, 14, 943 092455

**Padaster.** P. Benito, 13, 943 219940

**Paco Bueno.** Mayor, 6, 943 424955

**Pagadi.** General Artebe, 1, 943 284299

**Pagotxa Catedral.** Pº Arbustos, z/g, 943 218330

**Palacio de Aiete.** Goiko Galtzara Berri, 27, 943 210071

**Pantxika.** Muelle, z/g, 943 421179

**Papazaki.** Virgen del Carmen 4, 943 031100

**Pasaleku.** C/ Ilumbe, 11, 943 969633

**Pata Negra.** Isabel II, 15, 943 450147

**Pedro Ena.** Gipuzkoa, 64, 943 130081

**Pekin** (chino), General Jauregui, 5, 943 428930

**Pepe.** Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733

**Perus.** Bº Igeldo, 943 211591

## PIÑUDI

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

**Pitxi Txulo.** Eskalantein, 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

**Polittina.** S. Jerónimo, 3, 943 425779

**Portobello.** Gran Vía, 12, 943 537828

## PORTUETXE

Sobrio asador templo del buen producto  
Portuete, 43 (Ilgara), 943 21 50 18

**Qing Wok.** Gran Vía, esq. Zuriola, 943 266256

**Ramuntxo Berri.** Peña y Goñi, 10, 943 321661

**Raviolina.** Puerto, 9, 943 428745

**Recalde 57.** Recalde, 57, 943 363126

**Regatta.** Fuenterribia, 20, 943 424169

**Rekondo.** Pº de Igeldo, 57, 943 212907

**Rialto.** Pza. Artikutza, 9, 943 262881

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

**Rincón.** Reyes Católicos, 20, 943 405058

**Roberto.** General Artebe, 2

**Rojo y negro.** San Marcial, 52, 943 431862

## RITA

La cocina de Ismael Iglesias Esquivias  
Duque de Mandas, 68-9, 50 72 88

**Salaberria Sideria.** L.M. Salaberria, 15, 943 456311

**Saltxipi.** Calzada Vieja de Ateneigorta 3, 943 323310

**San Bartolomé.** S. Bartolomé, 32, 943 437638

**San Marcial.** S. Marcial, 50, 943 431720

**Sansse.** S. Marcial, 37, 943 434922

**Santo Remedio.** F.G. Lorca, 10, 943 086911

**Sebastián.** Muelle, 14, 943 425862

**Sideria Amezi.** Amezi Goikoa-Igeldo 943 217323

**Sideria Insaurreondo.** Pº Zubiaure, 22, 943 292074

**Sirimini.** Mayor, 4, 943 440314

**Slabon Café.** Urbietta, 40, 943 464208

**SM Café.** Urbietta, 6-C.C. San Martin, 943 427610

**Sport.** Fermín Calbetón, 3, 943 426888

**Sport K.** Pz. Julio Caro Baroja, 943 90119

**Sua Arde Donostia.** 31 de Agosto, 3, 686 015479

## SUHAZI

Buen menú del día variedad en pintxos  
Juan de Bilbao, 17 (Parte Vieja), 943 90 27 95

**Sukalde Kultura.** Pº de Heriz, 3, 943 227482

**Sukaldean Arit Santamaria.** S. Martín, 45, 943 563902

**Sutan dago.** Otamendi Anaita, 3, 661 305314

**Syráh.** Pza. Irún, 943 466643

**Tamboril.** Pescadería, 2, 943 423507

## TATAMI

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

**Tedone.** Korta kalea, 10, Gros, 943 273561

**Tejeria.** Tejeria, 9, 943 282304

**Telepizza.** Avda. Tolosa, 13, 943 313255

**Telepizza.** Bermingham, 25, 943 286033

**Telepizza.** Easo, 27, 943 431377

**Tendido 5.** Secundino Ensaola, 38, 943 276040

**Tenis Ondarreta.** Pº Eduardo Chillida, 9, 943 341118

## TERESATXO

**Iturriozena.** Plaza Gozategi, 6. 943 834272  
**Gatzategi.** Elkano auzoa. 943 131606  
**Izarta.** Urdaneta. 943 131867  
**Izeta Asador.** Bº Elkano 4. 943 131693  
**Jauregi.** Gozategi plaza, 9. 943 866241  
**Kanua Asador.** Gozategi plaza, 11. 943 834322  
**Leku-Eder.** Urdaneta Auzoa. 943 132373  
**Portu Asador.** Santio Erreka, z/g. 943 894434  
**Saxtota Siderria.** Bº Santiago, z/g. 943 835738

## AIZARNAZABAL

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

## ALBIZTUR

**ALBIZTURKO OSTATUA**  
 Altabias de Albiztur y cocina tradicional  
 Erdigunea, 22. 943 00 59 22

**ELANE**  
 Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur  
 Entrada de Albiztur. 943 85 23 14

**Segore Etxe-Berri.** Sta. Marina Auzoa. 943 580976  
 Ugartur. 342. 943 651728

## ALEGIA

**Eizemendi.** San Juan, 52. 943 653098  
**Hilario Berri.** S. Juan, 55. 943 654819  
**Iskiaia.** S. Juan, 59. 943 653097  
**Kurpil.** Larraitza auzoa, 35. 943 506903  
**Route 33.** Polig. Bazurka, 1. 943 696604

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

## ALKIZA

**Alkizako Ostataua.** San Martin Plaza. 943 691836  
**Inazio Urruzola.** Arana Bailara, 18. 658 734471

## ALZAGA

**Alzagarate.** Alzaga disem. 18. 943 884196

**OLAGI SAGARDOTEGIA**  
 Cocina tradicional, menús de diario y fin de semana  
 Herriko plaza. 943 88 76 26

## ALTZO

**ALTZOKO OSTATUA**  
 Siderria y asador abierto todo el año  
 Herriko plaza. 943 652262

**Arandia.** Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

## AMEZKETA

**Arkatzpe.** Plaza Belzaren, 18. 943 655848  
**Beartzana.** Bartolome Duenaar, 18. 943 650695  
**Txindoki.** Erreka Alde, 8. 943 653197

## ANDOAIN

**Ainaxa.** Martin Ugaldé, 4. 943 50 83 52  
**Arteta.** Arleta, 5. 943 530394  
**Babeta** (pizieria). Plaza Goikola, 7. 943 300289  
**Buruntza.** Kale Txiki, 15. 943 576308  
**Hiru.** Juan Bautista Erra, 2.4. 943 539600  
**Irunberri.** Nagusia, 39-41. 943 590532  
**Iurti.** Pza. Bazkardo, 4. 943 594044  
**Gaztáñaga Club.** Bº Buruntza, z/g. 943 591966  
**Goiu Gortu Gifur.** San Esteban auzoa. 943 300845  
**Leizaran.** Kale Berria, 39. 943 583205  
**Mizpiradi Siderria.** Bº Leizotz, z/g. 943 583954  
**San Esteban.** Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663  
**Trainueron.** Kale Nagusia, 6. 943 583692  
**Txalaka.** Aita Laramendi, 943 591604

**Txertota.** Goiburu, z/g. 943 580721

## ANOETA

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

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

## ANTZUOLA

**Arin.** Kalebarren, 7. 943 537325  
**Haizt-Garbi.** Kalebarren, 15. 943 787051  
**Larrea.** Kalebarren, 17. 943 787068  
**Leku Berri.** Immo Auzoa. 943 766094  
**Ongi Etorri.** Buztuzuri, 6. 943 766349

## ARAMA

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

## ARETXABALETA

**Aretz Taberna.** Markole, 5. 943 791467  
**Anduaga.** Araba Ibilbidea, 31. 943 791047  
**Basabe.** Polig. Industrial. 943 799184  
**Berri Taberna.** Durana, 26. 943 792067  
**Bodegola.** Nafarroa, 6. 943 792045  
**Goyaran.** Solahandri, 8. 943 504223  
**Gurea.** Durana, 32. 943 792064  
**Hirusta.** Plaza Ilargi, z/g. 943 790657  
**Ibarra.** Pº Araba, 29. 943 791803  
**Matikua.** Bº Aazata, 943 791668  
**Zaraita.** Pº Araba, 20. 943 798895

## ARRASATE

**Aldape.** Iturrioti, 41. 943 796369  
**Artega.** Bº Garagartza, 37. 943 711881  
**Bitori Asador.** Araba Etorbidea, 3. 943 795682  
**Boliñete Asador.** Zarugale, 12. 943 793991  
**Buenueña.** Jonin Zaitegi, 6. 943 797960  
**Cassolo** (pizieria). Arimazuri, 2. 943 794564  
**Cafeteria Express.** Maialoa, 8. 943 798514  
**Dragón Oriental.** Araba Etorbidea, 3. 943 712500  
**Elizondo.** Garagartza Auzoa. 943 791599  
**Eroski.** Musakola auzoa, s/n. 943 795659  
**Errastikua.** Bedolia, 18. 943 791013

**EZKIÑA**  
 Pintxos, kokatas y hamburguesas caseras  
 Olatze, 25. 943 04 43 88

**Gaíndegí.** Lapurdi, 4. 943 797060  
**Goiz Alde Degustación.** Iturrioti, 33. 943 791115  
**Gran Muralra.** Olatza, 36. 943 791195  
**Hilarion.** Plaza Larrea, 5. 943 770169  
**Kanpanzar.** Kanpanzar Gaina, 943 582912  
**Kataide.** Poligono Kataide, z/g. 943 771080  
**Larritexte.** Bº Udal, 943 792215  
**Lorategi.** Iturrioti, 7. 943 790467  
**Lukas Zerkaosteko.** Iturrioti, 11. 943 794879  
**Moneta.** Gupitxeko Etorbidea, 943 796531  
**Mesón Manolo.** Bañez, 3. 943 793240  
**Muxibiar.** Bizkaiako Etorbidea, 943 791125  
**Pildain.** Udal Plaza. 943 791165  
**Rumba.** Iturrioti, 20. 943 792000

**SANTA ANA HOTELA**  
 Cocina tradicional con toques de autor  
 Bº Urbairri, 37. 943 79 49 39

**Sara Merenderue.** Meatzereka. 943 771586  
**Taxta.** Olatza Lientziaduna, 18. 943 080415  
**Txiritia Taberna.** Gessalibar auzoa. 943 791035  
**Txoko II.** Olatza Lientzi, 22. 943 795850  
**Txorondorra.** Bizkaiako Etorbidea, 9. 943 794276  
**Urkapea.** Garagartza, z/g. 943 772004  
**Ugarran.** Garagartza, z/g. 943 797667  
**Urrin.** Urbairri Etorbidea, 22. 943 795524  
**Uxarte.** Bº Udal. 943 791250

## ASTEASU

**Iurri Ondo.** Herriko Plaza, 5. 943 691331  
**Izurtzu Asador.** Alto de Andazarrate. 943 580866  
**Patzine.** Errementari, 1. 943 691025  
**Sarasola Siderria.** Bebalara auzoa. 943 690283

## ASTIGARRAGA

**Akelenea Siderria.** Camino Oialume, 57. 943 333333  
**Alorenea Siderria.** Camino Petritegi, 4. 943 336899  
**Ametz.** Poligono 16. 943 551838  
**Artola Siderria.** Iolita Bidea, 19. 943 557296  
**Astarbe Siderria.** Txontokietia, 13. 943 551527  
**Beizama Hostal.** Pza. Ergobia, 12. 943 550042  
**Bereziartue Siderria.** Beren Aran etxea. 943 555798  
**Buenaventura Siderria.** Cam. Alta, z/g. 659 100392  
**Bukoi Taberna.** Tomas Alta 2. 943 551204  
**Ekaitz.** Tomas Alta, 9. 943 553943  
**Ergobia Siderria.** Ergobia plazaetxea, 19. 943 553301  
**Etxeberria Siderria.** Santiago-Enea Baseria. 943 555697  
**Gartzategi Siderria.** Pº Martutene, 139. 943 469674  
**Goiko Iurri.** Foru Enparantza, 1. 943 557867

**GURUTZETA X TULETA**  
 Siderria abierta todo el año con amplia carta  
 Oialume Bidea, 63. 943 55 22 42

**Ibai-Lur.** Nabarra Oñati, 1. 943 335255  
**Ikatz Taberna.** Mayor 32. 943 554989  
**Iretza Sagardotegia.** Iroia ibilbidea, 29. 943 330030  
**Irigoin Siderria.** Iparralde Bidea, 12. 943 550333  
**Kaka.** Mayor, 19. 943 557141  
**Kizki Bokategia.** Nagusia, 29. 943 330647  
**Larrarte Siderria.** Caserio Muñagorri, z/g. 943 555647  
**Las Vegas.** Errakato plaza, 2. 943 553498  
**Lizeaga Siderria.** Caserio Gartzategi, z/g. 943 468290  
**Matxa.** Nagusia, 40. 943 550338  
**Mendixoa.** Bidea Bidea, z/g. 943 357202  
**Mendizabal Sitr.** Sagardotegi Zaharra Aldea, 2. 943 555747  
**Mikelaia.** Nagusia, 18. 943 551007  
**Mina Siderria.** Txontokietia, z/g. 943 555220  
**Oialume Zar Siderria.** M. Arrozamendi, 16. 943 552398  
**Oiarbide Siderria.** Bº Astigarraga, 943 553199  
**Petritegi Siderria.** Petritegi Bidea, z/g. 943 457188  
**Rezola Siderria.** Caserio Iolintza, 12. 943 556637  
**Roxario.** Nagusia, 96. 943 551138  
**Sarasola Siderria.** Camino Oialume, 14. 943 555746  
**The Robin Taberna.** Apeztegia plaza, 3. 943 332842  
**Txingurri Berri.** Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944  
**Yalde.** Camino Oialume, 34. 943 330530  
**Zapiain Siderria.** Errekalde Etxea. 943 330033

## ATAUN

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

**URBITARTE SAGARDOTEGIA**  
 Tolare Siderria y Asador abierto todo el año  
 Ergobia, 6. 943 180119

**Victor.** Herribarrena, 71. 943 180033

## AZKOITIA

**Abaraxka.** Altamira, 5. 943 814315  
**Attola Zahar.** Madariaga auzoa. 943 581186  
**Bai-Azkoitia.** Julio Urkijo, 11. 943 028851  
**Basterretxe.** Basterrete Industrialdea. 943 851061  
**Erexili.** Kale Nagusia, 95. 943 852688  
**Geltoki.** Trembedaren Zumardia, 9. 943 852228  
**Ibaiondo.** Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)  
**Isidro.** Angenu kalea, 16. 943 852003  
**Iurri.** Kale Nagusia, 120. 943 850017  
**Itziar.** Aizpurto auzoa. 943 852630  
**Joseba.** Aizkoiki, 16. 943 853412  
**Koxka.** Kale nagusia. 92. 943 851196 (Pintxoak)  
**Laja.** Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412  
**Larramendi Torrea.** Donibane, 10. 943 857666  
**Latz.** Kale Nagusia, 55. 943 851319  
**Maithe.** Ugartu 75 Industrialdea. 943851103  
**Marititte.** Marititte auzoa, 943 857332  
**Otarre.** Madariaga auzoa. 943 853756  
**San Agustín.** Aizpurto auzoa. Tel.943 853492

**Suhari.** Altzibar etorbidea, 9. 943 025714  
**Ttakun.** Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)  
**Txikigolf.** Txerfioia auzoa, z/g. Tel. 943 851008  
**Zurt.** Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

## AZPEITIA

**Ametza.** Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)  
**Aneta.** Elosiaga auzoa z/g. 943 812092  
**Auntxa.** Barrena kalea, 14. Urestilla. 943 815754  
**Baigera I.** Enparan kalea, 6. 943 814464  
**Baigera II.** Salbe auzoa, 943 812389  
**Best.** Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)  
**Diz-diz.** Enparan auzotxia, 1. 943 810097  
**Ekuzeta Ostataua.** Bº Ikarraize, 24. 943811128  
**Etxe-Zuri.** Pérez Arregi, 19. 943 026556  
**Iraurgi.** Ildelfonso Gurmuxia, 10. 943080416  
**Jai Aia!** Jai aia! etxea, Urestilla bidea.943812271  
**Juancho Txiki.** Jose de Artezte, 17. 943150311  
**Kiruri.** Loloalako auzoa, 24. 943815608  
**Landeta.** Landeta auzoa, 12. 943810959  
**Larrañaga.** Urestilla bidea, z/g. 943 811180  
**Lau Bide.** Landeta, 2. 943816878  
**Loiola Hotel.** Loiola Hiribidea, 47. 943151616  
**Onazarbui.** Harzuluada, 49. 943 812071  
**Ongi-Etorri.** Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)  
**Orbegoso.** Nuarbe auzoa. 943 810509  
**Mendizabal.** Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01  
**Osnaspas.** Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026860  
**Pastorkua.** Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pintxoak)  
**Patxo.** Patxo IV, 16. 943812040 (Pintxoak)  
**Pizza Spring.** Iñaki Aspizua, 6. 943816312  
**Sagasti-Zahar.** Elosiaga auzoa. 353. 943 813442  
**Sanagutis Kulturunea.** Plaza Nagusia, 5. 943 105220  
**Uranga.** Loiola auzoa, 7. Tel. 943 812543  
**Xoxoteko Etorlea.** Xoxote, 943 851007  
**Zuhaitz.** Ardepe, 14. 943 151634

## BEASAIN

**Artzi Enea.** Andre Mari, 15. 943 163116  
**Asinagar Hamburgues.** Zaldizurreta, 1. 943 882122  
**Basakana.** J. Miguel Irujo, 11. 943 882023  
**Batzokia.** Kale Nagusia, 26. 943 088855  
**Bideluze.** Pza. Bideluze, 2. 943 088889  
**Black Label.** Juan Iruñalde Kalea, 1. 943 088889  
**Eronka.** Senpere Merkatalgunea. 943 122026  
**Goierrialdea.** Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

**DOLAREA HOTEL**  
 Menús de calidad y cuidada cafetería  
 Nafarroa Etorbidea, 57. 943 88 98 88

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

**KATTALIN ERRETEGIA**  
 Carnes y pescados a la parrilla de carbón.  
 Katea, 4 (Frente Poidedortivo). 943 88 92 52

**Kizka Lounge Bar.** Dolarea, 1. 943 886234  
**Nikara.** Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076  
**Ongi Etorri.** Oriamendi, 40. 943 889907

**ORIENT BERRI**  
 Pintxos, raciones y cocina equilibrada.  
 Nafarroa Etorri, 4 (Pza. Estación). 943 08 78 02

**Pizapaze.** Pza. San Esteban, 943 882997  
**Titi Titi.** Nagusia, 18. 943 880000  
**Txantxantortti.** J. Miguel Irujo, 7. 943 866949

**URKOLA**  
 Carnes y pescados barba y cocina de temporada.  
 Mayor, 7. 943 08 61 31

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

## BEIZAMA

**Ostatu-Zaharra.** Beizama. 943 150798

## BELAUNTZA

**Belauntzako Ostataua.** Hiriburu, 23. 943 904590  
**Herriko Taberna.** Hiriburu, z/g. 943 670288  
**Venta de Belauntza.** Leizotzko Errepidea, 21. 943 672828

## BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

## BERGARA

**Agirreheña.** Ibarra, 2. 943 762145  
**Azpeitxi.** Arane Erreka, 13. 943 765500  
**Batzokia.** San Pedro, 4. 943 253704  
**Beko Taberna.** Agiozbar, 8. 943 765574  
**Dragón Oriental.** Fraixkoizuri, 7. 943 250677  
**Exagui.** Mahasterreka, 8. 943 765312  
**Galahy's Irish.** San Martín, s/n. 943 763086  
**Hiru bide.** Urteaga, 9. 943 761845  
**Irah.** Amillaga, 23. 943 761559  
**Jam.** Santalaitz, 5. 943 760969  
**Pol-Pol.** Domingo Irala, 16. 943 763001

### SIRIMIRI

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

**Tartufo.** San Juan, z/g. 943 763551  
**Toki-Ona.** Matibategi, 1. 943 763953  
**Torrekua.** Ibargarai Hiribidea, 3. 943 538997  
**Txarantxa.** Zubiaurre, 33. 943 761584  
**Zabala Hostal.** Ibarra, 14. 943 762007  
**Zubi Berri.** S. Antón, 9. 943 764106  
**Zumelaga.** S. Antonio, 5. 943 762021

## BERROBI

### IRIARTE

Cochinitillo, producto de ceranlay terraza  
 J. M. Gokoitea, 34. 943 68 30 78

## BIDANIA-GOITATZ

**Bailara.** Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

## BIDEGOIAN

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

## DEBA

**Alvarez.** Sokagin, 14. 943 191297  
**Atozte Kafeetegi.** Lersundi, 10. 943 192662  
**Azitain.** Azitain bidea, 6. 943 121854  
**Bordatxo.** Pza. Zestorikoa, 2. 943 191590  
**Calbetón.** Hondartzia, 7. 943 191970  
**Erota Berri.** Istepea Auzoa, z/g. 943 199423  
**Igarza.** J. M. Ostolaza, 2. 943 191197  
**Izenbi.** Iur Kalea, 12. 943 192473  
**Lastur.** Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

### MAZZANTINI

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

**Ondar Gain.** Pº Cárdenas, z/g. 943 192377  
**Santurran.** Mardari, z/g. 943 199397  
**Urberu.** Elorriaga auzoa, 2. 943 199237  
**Zalburdi.** Pza. Arakistain 1. 943 192003  
 (Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

## EIBAR

**Agitiapasi Mesón.** Pº Urquizu, 22. 943 200608  
**Astelena Gastroteka.** Ezastzio, 7. 943 20 70 32  
**Azitain Asador.** Bº Azitain, 6. 943 121854  
**Bossa.** Egogogan, 7. 17. 943 206753  
**Borja.** Iriondo. Iriondo Etxebarria, 16. 943 821341  
**Chalcha.** Isasi, 7. 943 201126  
**Eskañe.** Aragueta, 4. 943 121650  
**Fotxtxer.** Plaza Barria, 6. 943 121255  
**Iruki Sagardotegia.** Ayda. Otaloa, 3. 943 206844  
**Iuxa.** Ctra. Arrate, 8. 943 701292  
**Jaiki.** Txantxa-Zelai, 16. 943 207081  
**Josean Castera.** Paseo Urkizu, 22. 943 200608  
**La Jara.** Sarasueta, 5. 943 254360  
**Maitane.** Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208959  
**Maiaka.** Calbetón, 8. 943 207730  
**Mirari.** Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

**Nuevo.** José Antonio Iturriz, 1. 943 567036  
**Oria Txiki.** Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 015756  
**Ongi Etorri.** Iriondo Etxebarria, 21. 943 207007  
**Orbela Hamburgueseria.** Pº Urkizu, 24. 943 120792  
**Palacio Oriente (chino).** F. Calbetón, 14. 943 208899  
**Slow.** Ego Gain, 10. 943 254133  
**Su Beroa.** Bista Eder, 11. 943 477779  
**Txoko.** Unzaga plaza, 10. 943 207010  
**Urkizu.** Pº Urkizu, 12. 943 252775  
**Zubi-Gain.** Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

## ELDUAIN

**Kontzeju Taberna.** Hirigunea - 943 68 33 27

## ELGETA

**Bola-Toki.** Artekaile, 4. 943 768284  
**Espaloia.** Maiala, 4. 943 789085  
**Iñaki.** San Roke, 2. 943 768283  
**Oñakorta.** Añola Auzoa. 943 176122  
**Ostatu.** Gudanian Bidea, 7. 943 768023

## ELGOIBAR

**Ametza.** San Inazio, 2. 943 530465  
**Asgi.** Urarandú, 12. 943 742838  
**Aterpe.** San Roke, 5. 943 742595

### BELAUSTEGI BASERRIA

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

**El Bichito.** Bernardo Ezanero, 15. 943 058335  
**El Gaucho.** Erosario, 31. 943 531771  
**Gabi.** Plaza Navarra, z/g. 943 741230  
**Gorbea.** Sta. Ana, 10. 943 740580  
**Gran Siglo.** Uperitaga, 3. 943 531185  
**Ibai-Ono.** Parque Dólos Humanos, 1. 943 256028  
**Iriondo.** Pedro Muguruza, 22. 943 740015  
**Iurri.** Kalegoien Plaza, 3. 943 257448  
**Kaia.** San Frantzisko, 50. 943 531606  
**Karakate.** Olasoze, 2. 943 741244  
**Kebab.** Bernardo Ezanero, 15  
**King-Kong.** San Frantzisko, 21. 943 740031  
**La Botega Asador.** Pedro Muguruza, 22. 943 742500  
**La Perla.** P. Muguruza, 38. 943 145714  
**Lanbroa.** Pedro Muguruza, 5. 943 740806  
**Lerun.** Poligono Lerun, 3. 943 743196  
**Maala.** P. Muguruza, 5. 943 257421  
**Malape.** San Frantzisko, 60. 943 254537  
**Mendibe.** Santa Clara, 14. 649 252511  
**Mintxeta.** Zona deportiva Mintxeta. 943 748744  
**Oñola.** Olaso, 15. 943 743185  
**Pilon Bokategia.** P. Muguruza, 5. 943 744435  
**Salento.** P.M. Urzuzo, 10. 943 740196  
**San Pedro.** S. Pedro, z/g. 943 740010  
**San Roke.** San Roke, 18. 647 66 53 25  
**Sigma.** Xixiolari, 1. 943 748531  
**Tantaka.** Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736  
**Txarindua.** Emuarrabide, 1. 943 740793  
**Urkiola.** San Frantzisko, 6. 943 046209  
**Usatorre.** San Antonio, 6. 943 741799  
**Usua.** Giza Eskubideen parka, 1. 943 256028  
**Viento Sur.** Bernardo Ezanero, 17. 943 03453  
**Vinoteca Mahats.** Kalegoien Plaza, 3. 943 740389

**El Txikote.** María de Lezo, 20. 943 527701  
**Erreka.** Zamalabide, z/g. 943 515913  
**Errenteriko Batzokia.** K. Mitxelena, 4. 943 002468  
**Frantilla.** Astigarragako bentak. 943 511445  
**Frantilla-Berri Asador.** Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418  
**Gamon 14.** Gamon, 14. 943 577035  
**Gaztelu Hostal.** Andra Mari, 6. 943 511084  
**Gran Muralia (chino).** Ayda Navarra, 75. 943 521363  
**Gurkale.** Txirritia, 1. 943 003195  
**Irrintzi.** Kapitán Enea, 943 511086  
**Izadi.** Alfonso XI, 9. 943 340469  
**KB.** Gamon Zumardio (Alameda). 943 247404  
**Julí.** Viteri, 27. 943 510002  
**La Cepa.** Viteri, 26. 943 511081  
**Lapiko.** Cors. Iruza, 5. 665 755540  
**Lapurdioko Pizkax.** Ikutza Korsaria, 18. 943 020637  
**Las Cazuelas.** Aita Donostia, 12. 943 511046  
**Leku-Zarra.** Magdalena, 3. 943 516441  
**Listoretta Merendero.** Ctra. Cuevas. 943 529273  
**Maia.** Alameda Gamón, 2. 943 516392  
**Merino.** Sorgintxulo, 23. 943 529614  
**Merisón Extremo.** Pº Istieta, 3. 943 511033  
**Mikel.** Ardituri, 11. 943 522536  
**Mugaritz.** Aldura Aldea, 20. 943 522455  
**Oarso Siderria.** Zubiaurre, 8. 943 515956  
**Oñena.** Zamalabide, 2. 943 527997  
**Ostolaza Asador.** Astigarraga, 6. 943 514105  
**Paraiso.** Sanxoeña, 4. 943 527193  
**Perureña.** Astigarragako Bentak. 943 515252  
**Pizza Sprint.** Morrongileta, 5. 943 522000  
**Rong Hua (chino).** Olibet, 8. 943 340124  
**Sindikato.** Madalena kalea, 38. 943 346183  
**Suppergeri.** Zona Aldura, z/g. 943 580055  
**Sutondo.** Polig. Masti-Lodi, z/g. 943 344290  
**Taj Mahal.** Sorgintxulo, 23. 943 529614  
**Telepizza.** Alfonso XI, 6. 943 513651  
**Tey.** S. Marcos, 4. 943 511052  
**Venezia Pizza.** Santa Clara, 4. 943 511952  
**Versalles.** Alto de Capuchinos. 943 512045  
**Viteri.** Viteri, 39. 943 510096  
**Xera Gastroteka.** C.C. Niessean. 943 344875  
**Zamalabide.** Bº Zamalabide, z/g. 943 519001  
**Zubia.** Gabierotta, 3. 943 5115275  
**Zuketx.** Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

## ERREZIL

**Antonioren Borda.** Zelatun, 943 814981  
**Borondegí.** Errezilgo gunea, 2. 943 151728  
**Letea.** Letea, 943 812887  
**Izarre.** Letea auzoa, z/g. 943 812524  
**Granada.** Granadita Baserria, 943 815355  
**Trinketera.** Letea, 14. 943 681206

## ESKORIATZA

**Benta-Motz.** Gaztañadi, 21. 943 714822  
**Maulanda.** Maulanda, z/g. 943 714720  
**Mendiola Asador.** Mendiola Elizatea, 5. 943 714345  
**Ozteta.** Aranburuzela, 4. 943 715190  
**San Miguel.** Apotzaga elizatea, 943 714871  
**Txalaparta.** Aranburuzela, 26. 943 715046

## EZKIO

**AGIRRE ETXEA**  
 Nueva etapa de un clasico del Alto Urola  
 Bº Sta. Lucia, 50. 943 72 28 86  
**Argindegi Ostatu.** Argindegi etxea, Ekio. 943 720267  
**Anduaga.** Industriadale, pab. 1. 943 041007  
**Labeoka Berri.** Bº Sta. Lucia. 943 722552

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

## GABIRIA

**Artiria Erregeta.** Bº Artiria, z/g. 943 733622  
**Korta.** San Lorenzo, 943 887186  
**Gabiriko Ostatu.** Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## GAINTZA

**Kale Txiki.** S. Miguel z/g. 943 886243  
**Oteñe.** Larrazite Bidea, z/g. 943 889848

## GETARIA

**Agote-Haundi.** Askizu. 943 140455  
**Aldo-Bier.** Aldamar, 20. 805 701679  
**Amona Maria.** Katrapona, 2. 687 965313  
**Astilleru Asador.** Portua, 1. 943 140412  
**Azkuo.** Alto Meagas, z/g. 943 130500  
**Balneario Portu.** z/g. 943 580811  
**Elkano.** Herrieta, 2. 943 140024  
**Elkano Txiki.** Elkano, 13. 943 140017  
**Getaka.** Nagusia, 35. 943 021613  
**Giroa taberna.** Nagusia, 20. 943 140800  
**Iribar.** Nagusia, 34. 943 140406  
**Ixtas Etxe.** Kaia, 1. 943 140021  
**Ixtas.** Nagusia, 8. 943 504020  
**Kaia-Kaiepe.** General Arma, 4. 943 140500  
**Katrapona Kantina.** Katrapona Plaza  
**Kasu.** Nagusia, 14. 943 252471  
**Netari.** Txorintxe, 27. 943 140194  
**Mahasti.** Elkano, 943 140906  
**Mayflower.** Katrapona plaza, 4. 943 140658

### POLITENA

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

**San Anton.** Muelle, 943 140324  
**Taxco.** Herrieta, 2. 943 140176  
**Txoko.** Katrapona Erparantz, 5. 943 140539  
**Xagu.** Elkano, 4. 943 140274

## HERNANI

**Akarregi Siderria.** Akarregi Baserria. 943 553495  
**Albarrak Siderria.** Sta. Bárbara, 61. 943 550019  
**Alzueta Siderria.** Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502  
**Aralar.** Zapa, 8. 943 331506  
**Arrigoin.** Sta. Bárbara, 67. 943 550097  
**Artzai.** Zukulagaia Bailara, 57. 943 330455  
**Belazarte Etxea.** Ctra. Goizuetza, km 9,5. 943 331589  
**Cereales de Oro.** Txirrita, 8. 943 332196  
**Deportivo.** Kardaberaz, 38. 943 55269  
**Elorabi Siderria.** Osiñaga Bailara, 13. 943 336990  
**Erioguarda-Enea.** Iruñaga, 10. 943 330291  
**Etxeberri.** Etxeberri, 2. 943 551267  
**Euskal Pizza.** Larremendi, 3. 943 33337  
**Galligala.** Bº Eriñeño, 38. 943 550331  
**Fagolia Etxea.** Bº Zukulagaia, 943 3356124  
**Garin.** Narin, 10. 943 550022

**Goiko-Lastola Siderria.** Eriñeño, 89. 943 553272  
**Gunea.** Argarin, 2. 943 332529  
**Gure Ametsa.** Pol. Eziajo, 5. 943 330986  
**Iparagurre Siderria.** Bº Osiñaga, 10. 943 550328  
**Iriburde.** Epele, 7. 943 552480  
**Ixtasburu Siderria.** Osiñaga. 943 556879  
**Iturnalde.** Bº Eriñeño, 50. 943 330461  
**Izarre.** Polig. Lastola, z/g. 943 550640  
**Jauregi Asador.** Caserio Jauregi, 29. 943 550034  
**Karreno.** Juan de Uribieta, 15. 943 552607  
**Larre-Gain Siderria.** Bº Eriñeño, z/g. 943 555846  
**Lekuzarra Bodega.** Zukulagaia, 84. 943 556555  
**Oñdi.** Nagusia, 25. 943 557509  
**Oñalzoa Siderria.** Bº Osiñaga, 38. 690 698484  
**Kixikal.** Nagusia, 15. 943 336999  
**Otsua-Enea Siderria.** Bº Osiñaga, 35. 943 556894  
**Pedro Mari.** Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009  
**Piriza.** Nagusia. 943 550026  
**Rufino Siderria.** Ateregi, 7. 943 552739  
**Sansonategi.** Martindegi, 13. 943 33 15 72  
**Santa Bárbara.** Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387  
**Saretxo.** Santa Bárbara, 92. 943 556481  
**Suharti.** Galaretza. 943 336956

### TRIPONTZI

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

**Triponitzi.** Kardaberaz, 11. 943 555724  
**Txinutxa.** Bº Zukulagaia, 76. 943 552199  
**Uxildetxo.** Paogaga, 19. Eriñeño. 943 550240  
**Zelaia Siderria.** Bº Martindegi, 29. 943 555851



Zumardi Orkologia, 2/A, 943 336056  
Zumitza Nagusia, 50, 943 551633

## HERNIALDE

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

## HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserriar, 36, 943 641991  
Aeropuerto. Gabarrari, 23, 943 668508  
Ainerre Asador. Nagusia, 31, 943 643500  
Alameda. Minasorreta, 1, 943 642789  
Aleanadre. San Pedro, 26, 943 642772  
Ama Lur. Itasargari Kalea, 943 643362  
Antontxu Mercaderes. Santiago, 47, 943 640059  
Antxiña. San Nicolás, 943 641880  
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12, 943 644989  
Aratzka Vinoteka. San Pedro, 32, 943 643169  
Ardoza. Foru Kalea, 2/g, 943 644155  
Aranzale Txoko. S. Pedro, 21, 943 643034

### ARRAUN ETXEA

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

### ARRAUNLARI BERRI

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

Arroka Berrí. Higuer bidea, 6, 943 642712  
Ballestena. Arkollu. Santiago, 39, 943 641420  
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364  
Beko-Errota. Jaizubila, 943 643194  
Campeña Jaizubila. Ctra. Guadalupe, 943 641847  
Casa Manolo. Amute, 39, 943 642792  
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212  
Conchita. S. Pedro, 34, 943 640497  
Gastroteka Danonatz. Denda Kalea, 6, 943 646597  
El Curry Verde. Minatera, 3-4, 943 537779  
Enbata. Zuloaga, 5, 943 641454  
Errandonea. Camino Guadalupe, 943 642933  
Garen. Matxin de Arzu, 11, 943 641462  
Goxodenda. S. Pedro, 79, 943 641952  
Gran Sol. S. Pedro, 65, 943 642701  
Gueñi. Pº Amute, 943 643287  
Gure Etxea. S. Pedro, 34, 943 645597  
Hernandad Pescadores. Zuloaga, 12, 943 642738  
Hondar. Zuloaga, 20, 943 642704  
Horixe. Santiago, 45, 943 640455  
Hotel Jaizubila. Baserriar Etorri, 1, 943 646040  
Ignacio. S. Pedro, 20, 943 643557  
El Capo. Minatera, 62, 943 643532  
Itasape. S. Pedro, 40, 943 644940  
Itxaropena. S. Pedro, 67, 943 641197  
Justiz Merendero. Bº Montaña, 2/g, 943 645557  
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12, 943 642784  
Kaleia. Itasargari, 4, 943 111965  
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65, 943 642552  
Kuluxkoa. S. Pedro, 19, 943 642440  
Kupela. Zuloaga, 12, 943 644025

### LAIA ERRETEGIA

Arroza espectacular y cuidada gastronomía Bº Arkolia, 33, 943 64 63 09

Larra. Damari, 4, 943 642704  
Lekuna. S. Pedro, 45, 943 642762  
Lokate Sideria. Bidasso, 19, 943 645880  
Loreduña Berrí. Santiago, 67, 943 642398  
Mahasti. Nafarroa Behera, 2, 943 569132  
Maitane. Javier Ugarte, 6, 645711  
Maite. S. Pedro, 943 642771  
Mañoli Asador. Santiago, 63, 943 643712  
Oñurtu Aiz Sideria. Jaizubila, 21, 943 643708  
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642799  
Ortazar Cerveceria. Itasargari, 12, 943 642374  
Pizterria Portuko. Pº Butrón, 943 645655  
Rafael. S. Pedro, 10, 943 642734  
Sardara. San Pedro, 10, 943 030031  
Segurini. Nagusia, 11, 943 640167  
Suhasti. Nafarroa Behera, 1, 943 645408  
Sutan. Bº Jaizubila, 266, 943 116000  
Txangxangorri. S. Pedro, 27, 943 642102  
Txori. Pº del fano 56, bis, 943 644710

Uralde. Santiago, 75, 943 644614  
Urdin Marisqueria. Bidasso, 10, 943 644614  
Yola Berrí. S. Pedro, 22, 943 645611  
Zabala. S. Pedro, 8, 943 642736  
Zeria. S. Pedro, 23, 943 642780

## IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12, 943 675542  
Eluska. Euskal Herria, 5, 943 671374  
Itzakun. Monte Itakun, 2/g, 943 675017  
Karlatz. Euskal Herria 2, 943 675636  
**IDIAZABAL**  
Alai Hostal. Alto de Ebregarate, 2/g, 943 187655  
Guardi. Guardi poligona, 943 801918  
Pilarrenea. Nagusia, 52, 943 187866

## IKAZTEGIA

Begiristain Sideria. Caserio Ituriz, 943 652837  
Ostatu. San Lorenzo, 7, 943 655892  
Zubiarre. Diseminado, 13, 943 654876

## IRUN

Alfaldegi Bistrotka. Bº Oberlaria, 49, 943 631964  
Aialde. Ayda. Jaizubila, 43, 943 630440  
Aitana Hotel. Ayda. Iparralde, 51, 943 635700  
Aitor Asador. Junkal Landabandit, 7, 943 624477  
Alberto Asador. Ayda. Iparralde, 42-44, 943 630768  
Aladapa. Pinar, 1, 943 616033  
Alto de Arretxe. Ayda. Elizabe, 52, 943 627438  
Aia. Urdanibia, 943 508281  
Anaka Berrí Asador. Peñas de Aia, 7, 943 611300  
Anastasio. Serapio Mugika, 18, 943 615048  
Antonia. San Juan, 943 630512  
Artia. Dario de Regoyos, 13, 943 624713  
Ataleña. Antzondu, 69, 943 635518  
Bakar. Antzari, 13, 943 242148  
Baserri. Ertrozat, 1, 943 627907  
Baserri Asor. Berrotan, 5, 943 627745  
Bidasoa. Virgina Milagroa, 3, 943 619913  
Bidasso Asador. Virgina Milagroa, 3, 943 632943  
Bierhuas Virgina. Luis Mariano, 7, 943 622040  
Bikote. Pilar, 1, 943 633706  
Bi-Miren. Behobia, 2/g, 943 624521  
Biribil Palmaria. Bertsolari Uztapide, 12, 943 630570  
Borda Txiki Ibaria. Bº Meaka, 6, 943 630914  
Cerveceria Boulevard. Pza. Antzari, 11, 943 536918  
Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614  
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628945  
Casa Barandiaran. Polig. Sorozarta, 3, 943 610262  
Casa Merino. Av. Iparralde, 57, 943 625703

### CILANTROPO

Mexicano auténtico con arte y con barrio Luis Mariano, 15, 943 09 02 71

Chicken's. Santiago, 16, 943 621429  
Cigolón. Pº Abaso, 46, 943 619507  
Café Irun. Letunborno, 91, 943 633737  
Colón. Colón Ibilbidea, 62, 943 039146  
Comer. Cº Furgos, 2, 943 621954  
D-Vora-Vora Hamburgueseria. C. Com. Txingudi, 943 635187  
Danako. Alzuñeta, 1, 943 118924  
Disco. Cipriano Larragaia, 2, 943 615931  
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8, 943 615089  
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628867  
Eduki. Cipriano Larragaia, 4, 943 616794  
Eguzki. J. Taltamas Landabandit, 943 630185  
Elcano. Jose Egino, 9, 943 660014  
Errota Berrí. Bertsolari Uztapide, 7, 943 630481  
Estebeña. Bº Oberlaria, 51, 943 621962  
ETH Hotel. Komete Sare, 5, 943 634100  
Faisán. C. Com. Behobia, 17, 943 621026  
Felix Manso Iberia. Bº Meaka, 9, 943 84 19 64  
Ferton. S. Com. Comercial Behobia, 2/g, 943 62766  
Fuenterribia F66. Fuenterribia, 3, 943 616028  
Gambrinus. C. Com. Txingudi, 943 626662  
Gascón. Ayda. Puñana, 4, 943 618064  
Gaztelumendi. Pza. San Juan, 3, 943 630512  
Gran Muralla. Ayda, 5, 943 613176  
Gure Borda. L. Esteban Indart, 3, 943 629515  
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8, 943 620595

Han-Bar. Mayor, 3, 943 628790  
I2 Bar. Luis Mariano, 2/g, 943 628880  
Ibaiondo. J.J. Tadeo Murgia, 1, 943 632888  
Ibariako Olagorri. Bº Meaka, 21, 943 621848  
Ibis Hotel. Ayda. Letunborno, 77, 943 636232  
El Capo. C.C. Mendibil, 943 639615  
Indian Palace. Sta. Elena, 4, 943 632184  
Iñaki Asador. Santiago, 34, 943 630993  
Iñaki. Gabilra, 3, 943 635217  
Itiogo Lavado. Ficoa, 943 639639  
Irungo Atseginia. S. Marcial, 9, 943 628934  
Irureta. Pza. Urdanibia, 4, 943 621059  
Izartxo. Mayor, 17, 943 638630  
Jaizubila. Kaskotegi, 6, 943 618066  
Jantokia. Ayda. Iparralde, 11, 943 620490  
Josune. Cipriano Larragaia, 20, 943 615154  
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831  
Karrakuka. Polig. Letunborno, 60, 943 614661  
Ketan. Luis Mariano, 2-4, 943 623040  
Kostorbe. Ayda. Iparralde, 30.  
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 12, 943 630481  
La Belletta. C.C. Txingudi, 943 625330  
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5, 943 618477  
La Casa del Jamón. Ayda. Iparralde, 37, 943 627845  
La Cepa Riojana. Belaskoena, 92, 943 628447  
La Vinoteka. Ayda. Iparralde, 12, 943 627332  
La Rotonda. Junkal Landabandit, 13, 943 629556  
Lagun Artean. Serapio Mugika, 24, 943 61437  
Larun. Javier Esteban Indart, 5, 943 617401  
Lasai. Mouriñe Milatena, 2, 943 619766  
Las Ruedas. Estación, 20, 943 615426  
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042  
Leones. Serapio Mugika, 23, 943 615132  
Los Cuñados. Juan Arana, 5, 943 615111  
Luberrí. Bº Bidasso, 16, 943 625977  
Manolo. Nagusia, 12, 943 621195  
Marino. Zubelzu, 6-Bº Anaka, 943 615001  
Marken. Santiago 27-A, 943 611626  
Martinez. Pio Baroja, 22, 943 633429  
Matxinbenta. Pº Colón, 21, 943 621384  
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
Mesón del Jamón. Fuenterribia, 12, 943 615066  
Mikel. Ayda. Iparralde, 55, 943 628986  
Morondo. Paginea, 2, 943 621395  
Muga. Junkal Landabandit, 36, 943 620071  
Nagore Sideria. Gabilra, 13, 943 620745  
Naroa. Ayda. Iparralde, 5, 943 629862  
Nerea. Komokito, 19, 943 631914  
Nueva Poligona Sorozarta, 36, 943 632151  
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28, 943 613979  
Oki-Doky. Ayda. Puñana, 13, 943 614564  
Ola Sagardotegi. Pº Ibarrola, Meaka, 102, 943 623130  
Ongi Etorri Taberna. Andreanaga, 1, 943 628930  
Ortazgi Cerveceria. Luis de Urzua, 4, 943 611571  
Ostebi. Pza. Ehiera, 7, 943 613210  
Piccolo. Ayda. Navarra, 2, 943 630986  
Patxoa. Edificio Pantea-Anaka, 943 613924  
Patxi Asador. Sta. Elena, 4, 943 62238  
Pello. Landabandit, 30, 943 630039  
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629834  
Pizza Real. San Pedro, 1, 943 110400  
Pollo Gato. Pinar, 1, 943 610233  
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063  
Puñana. Ayda. Puñana, 7, 943 618544  
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023  
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846  
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º, 943 633557  
Sargia. Luten Iruretagoyena, 1, 636 953951  
Sirimiri. Pº Colón, 27, 943 625752  
Sotero Bodegón. Fuenterribia, 7, 943 616023  
Stop. Serapio Mugika, 943 612864  
Swing. Santiago, 46, 943 578665  
Telepizza. Lope de Ingoien, 1, 943 619999  
Tenis Txingudi. Behobia, 20, 943 627266  
The Corner. Fueros, 2, 943 621954  
Toki Goxo. Pº Ibarrola, 7, 943 631224  
Tres Hermanas. San Marcial, 3, 943 621048  
Tres J. J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923  
Trinkete Borda. Oberlaria, 39, 943 623235  
Trinquette. Mº Junkal Landabandit, 38, 943 627288  
Txakola. Pza. Ehiera, 3, 943 618382  
Txakala. Laretxitzi, 2, 943 574371  
Txangu. C. Com. Txingudi. Local 15, 943 634090

Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13, 943 625330  
Txistu. Fuenterribia, 8, 943 619317  
Txunturro. Pio XII, 5, 943 615084  
Vagón de Cola. Mouriñe Milatena, 2, 943 020120  
Vitoria. Arbesko Etorri, 19, 943 620795  
Virginia. Luis Mariano, 37, 943 631223  
Vollner. Arbesko Etorri, 5, 943 6117992  
Wauuma's. Behobia, 4, 943 629890  
Yong Feng (Japones). Mayor, 20, 943 625959  
Zaisa. Ara Servicio A-8, 943 623109  
Zura. Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

## IRURA

Aizpurua. Nagusia, 22, 943 692708  
Ernesto. Gregorio Azmetti, 1, 943 691 432  
Loatzo. Poligono Laskari, 1, 943 690497

## ITSASO

Itsasoko Ostatu. Itsaso, 2/g, 943 880315  
Mandubiko Benta. Mandubia, 2/g, 943 882673

## ITSASONDO

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

## ITZIRAR

Bikain. Muxiarte 39, Itziar, 943 193970  
Itxaspe. Bº Itziar, 943 199401  
Itziar. Bº Itziar, 943 193901  
Kanala Hotel. Bº Itziar, 943 193905

### PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas Arriola auzoa, 943 60 80 52

Salagi. Galtzaida, 13, 943 19 90 04  
Santuañan. Mardari, 3, 943 193937  
Txindurri-Iruri Sideria. Mardari, 943 193989  
Txomin. Mardari, 3/g, Itziar, 943 190056  
Urburu Sideria. Bº Elorruga, 2, 943 199237  
Zubikarar Buru Gort. Muxiarte, 8, 943 199242

## LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muriuzabal, 5, 943 372089  
Arkupe. Largaena, 1, 943 371742

### AVENIDA

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

Bugati. Arrapide Pasealekua, 74, 943 362709  
Buggy Hamburgueseria. Jaizubila plaza, 6, 943 365607  
Epel. Goikale, 4, 943 36 27 01  
Errekatxo. Ora Etorbidea, 4, 943 365557  
Gure. Hirubide Bailara, 1, 943 361404  
Guria. Nagusia, 8, 943 363214

### HERRIKO ETXEA

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

Iñaki. Irigo de Loiola, 4, 943 365 501  
Jalari. Nagusia, 67, 943 372760  
Larre. Larrekotegi Bidea, 10, 943 361012  
Lave Gastrobar. Getxiki, 14, 943 324861  
Lurra XI. Nagusia, 21, 943 369356  
Martin Borsategui. Loidi, 4, 943 366471  
Oreka. Kale Nagusia, 13, 943 506584  
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15, 943 014756  
Otegi Sideria. Camiño Ilarraxetua, 2, 943 365029  
Paraiso Shagun. (enno). Pablo Muriuzabal, 3, 943 371883  
Peña. Adarra, 5, 943 361551  
Rojianos Asador. Ustien, 13, 943 362720  
Route 33. Ayda. Ora, 8, 943 377353  
Rummy. Nagusia, 71, 943 363941  
Tati's. Juan de Garai, 1, 943 371805  
Txarri Txarri. Zirkuitu Ibilbidea, 1, 943 370192

### TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada Ora Etorbidea, 12, 943 04 62 97

Zaldúa. Pº Hipódromo 8, 943 366620

## LAZKAO

**Amehi Sidreria.** Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523  
**Batzokia.** Hirigoina, 46. 943 888308  
**Gorriko Taberna.** Elsoegi, 16. 943 889943  
**Hotel Lazkao.** Zubierreka auzoa, 17. 943 881588

### OROBIONE

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

**Nerea.** Lazkao, 3. 943 08 00 88  
**Pipas.** Lazkaoendi, 1/zg. 943 880605  
**Zolatza.** Uhartz, 1/zg. 943 882485

## LEABURU

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

## LEGAZPI

**Aitxuri.** Legazpiko Industrialdea, 943 73060  
**Aitria.** Santa Marina Auzoa, 943 733622  
**Bidea Batzokia.** Labartegi 8. 943 731584

### AZPIKOETXE

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

**Eliz-Ondo.** Nagusia, 1. 943 731550  
**Goitko-Izarra.** Laubide, 17. 943 03 47 93  
**Gurrutzaketa.** Nagusia, 10. 943 731271  
**Kaitxi.** Euskal Herria Eparantz, 943 081198  
**Lau Bide.** Lau bide, 10. 943 731249  
**Hogei.** Plazaola, 10. 943 22 93 92  
**Oilarra.** Euskal Herria Eparantz  
**Xarpat Cafeteria.** Plazaola, 10. 943 733375

## LEGORRETA

**Aulia Sidreria.** Bº Guadalupe, 1/zg. 943 806066  
**Bartzelona.** Esmola auzoa, 7. 943 806206  
**Isastasi.** Nagusia, 2. 943 806121  
**Legorreta Café.** N-1, km. 525. 943 806260

## LEINTZ-GATZAGA

**Arrate.** Sant Inazioa, 2. 943 714371  
**Gatza-Gain.** Alto de Arlaban, 943 715522  
**Gatzainuzketa.** Gatzainuzketa, 1/zg. 943 715164  
**Gure Ametsa.** Alto de Arlaban, 943 714952  
**Ostata.** San Inazio, 3. 943 715371  
**Soran Etxea Hotel.** Santiago kalea, 3. 943 715398

## LEZO

**Aizpea Asador.** Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996  
**Aiton Borda.** Antonio Pildain kalea, 943 474676  
**Azkena.** Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949  
**Carmen.** Tomás Garbizu, 1/zg. 943 52 66 90  
**Elortegi.** Elortegi bidea, 1/zg. 943 525441  
**Erreka.** Gaintzuriketa, 1/zg. Polig. 108. 943 490087  
**Errekalde Sidreria.** Bº Gaintzuriketa, 943 490285  
**Etxeberri.** Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 529889  
**Etxola Taberna.** Lopene Plaza, 4. 943 525253  
**El Puerto.** Guillermo de Laxón, 4. 943 527895  
**Gure Txoko.** Nagusia, 13. 943 522709  
**Ipiñtza.** Iurtzun, 35. 943 528590  
**Irrarte-Enea.** Bº Gaintzuriketa, 1/zg. 943 529989  
**Iruztun.** Iruztun, 60. 943 526890  
**Izai.** Lopene Plaza, 943 519167  
**Jaizkibel.** Zubizko, 9. 943 512966  
**Kaiale.** Polentezaren, 6. 943 512003  
**Kike Taberna.** Pza. Lope de Isasti, 943 527599  
**Lezotarra.** Elías Salaberria, 1. 943 512848  
**Lur Jatexea.** Urre, 1/zg. 943 511888  
**Maritxu Taberna.** Donbaine, 24. 943 524845  
**Ongi Etorri.** Elías Salaberria, 12. 943 527897  
**Oriorarra.** Donbaine kalea, 6. 943 346078  
**Orquidea.** Urduburu, 4. 943 527833  
**Paxtikui-Enea.** Gaintzuriketa, 943 527545  
**Rekalde.** Cameno de Gaintzuriketa, 943 490285  
**Sagarzulo Sidreria.** Alto de Altamira, 1/zg. 943523541  
**Sahtas.** Nagusia, 4. 943 529244  
**Sorjin Taberna.** Guillermo de Laxón, 943 527945  
**Zaldiak.** Avda. Jaizkibel, 1. 943 342622

## LIZARTZA

**Jose Mari Hostal.** Nagusia, 37. 943 682091  
**Leku-Alai.** Zubiarre, 1/zg. 943 672616  
**Ostata.** Txirruti gudariaren plaza, 7. 943 682256

## MENDARO

**Intxusai.** Pza. Industrial, 5. 943 755091  
**Landa.** Garagara, 32. 943 756028  
**Luzaide.** Mendarozabal, 1/zg. 943 755144  
**Toki-Alai.** Mendarozabal, 2. -Garagara, 243 756072

## MUTILOA

**Mujiika.** Liemia, 1/zg. 943 801507  
**Oree.** Ergensu (Minas de Troya), 943 801900

### OSTATU

Cocina tradicional. Menú y carta.  
 Herriko Plaza, 1/zg. 943 80 11 66

## MUTRIKU

**Asador Ormazabal.** Alto de Calvario, 1. 943 604562  
**Bartzoki.** Conde de Mutilua, 1. 943 604191  
**Camping Galdona.** Galdonamendi, 1/zg. 943 603509  
**Jarri-Toki.** Ctra. Deba-Mutrikui, km. 3. 943 603239  
**Kai.** Bº Magdalena, 1/zg. 943 603344  
**Kalbaitxo.** Laranga Auzoa, 1/zg. 943 603256  
**Kofradi Zaharra.** Muelle, 1/zg. 943 603354  
**Mijoa.** Poligono Mijoa, 943 603180  
**Pikua.** Bº Laranga, 629 105733  
**San Juan.** Bº Laranga, 13. 943 603167  
**Txirlatxo.** Muelle, 1/zg. 943 195070

## OSTATZUN

**Alhambra.** Bº Arragua, 943 491230  
**Amazkar.** Casa Zametara, 943 492783  
**Albistur.** Bº Altizbar, 943 490711  
**Aristi Asador.** Bº Ugaldeitxo, 1/zg. 943 492558  
**Aristizabal.** Txalaka Bidea, 4. 943 492714  
**Aripze.** Bº Ugaldeitxo, 1/zg. 943 493088  
**Autogirill.** Autopista A8, km. 10. 943 490068  
**Baleio.** Aran Ceder bidea, 16. 943 491340  
**Beti Auro.** C. Com. Mamut, 943 490628  
**Bide Aile.** Bº Ergioien, 943 521661  
**Bidebarte Sidreria.** Aragus-Nicelo, 1/zg. 943 492101  
**Bikain.** Zuaznabar, 9. Ugaldeitxo, 943 492749  
**Entrepalats.** C. Com. Carrefour, 943 108080  
**Erreka.** Casa Errekalde, 943 490087  
**Esoiz.** Zuaznabar, 72. Ugaldeitxo, 943 493062  
**Fortaleza.** Camino Ergioien, 15. 943 491029  
**Garbasa.** Euskal Herria, 2. 943 494256  
**Goiko-Etxe.** Bº Altizbar, 943 492831

### GURUTZE-BERRI

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

**Inbiztzu Asador.** Bº Ugaldeitxo, 943 491100  
**Iriberrí Asador.** Camino Ergioien, 9. 943 490401  
**Iru Bide.** Elorrondo, 2/zg. 943 490021  
**Irunderrene.** Bº Altizbar, 1. 943 490335  
**Kapestei Sidreria.** Rafael Picabea, 52. 943 260656  
**Isaso.** Tormola, 21. 943 491254  
**Laia.** Landetxe, 3. 943 493839  
**Lushe.** Ugaldeitxo, 943 492101  
**Marcos.** Zelaimusu-Polig. Ugaldeitxo, 943 494390  
**Masutxa.** Olegari, 9. 943 490412  
**Matheu.** Iruñita Bidea, 2. 943 491194  
**Merka Olatzun.** Merka Olatzun, 943 493020  
**Miren Taberna.** San Juan, 1. 943 491227  
**Noreu Atxam Asador.** Rafael Picabea, 54. 943 491196  
**Olauzola.** Tormola, 2. Bº Ergioien, 943 492050  
**Oliden.** Camping Oliden, 644 009367  
**Ordo Zela Sidreria.** Caserio Ordo Zelai, 59. 943 491686  
**Paki.** Bº Ergioien, 35. 943 490915  
**Pikoketa.** Bº Gurutze, 33. 943 491333  
**Toki Alai.** Bizardia plaza, 2. 943 492120  
**Toki Añu.** Zuaznabar, 1/zg. 943 490074  
**Tolare.** Tormola, 20. 943 490071  
**Torre.** Arpide Bidea, 13. 943 260402  
**Txikiardi Alai.** Astigarraga Bidea, 943 473784  
**Txikiardi Sagardotegia.** Astigarraga Bidea, 943 490678  
**Usategieta Hotel.** Mالدابuru bidea, 15. 943 260531

## OLABERRIA

**Arrieta.** Olaberria kasko, 24. 943 880002  
**Exe Zuri Sagardotegia.** Errekalde auzoa 943 882049  
**Gartxo.** Pol. Ind. Olaberria, 943 881309  
**Taberna.** Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

### ZEZILIONEA

Los mejores honores al horno del Goierri  
 Herriko Plaza, s/n 943 88 58 29

## ONATI

**Arkupe taberna.** Foruen plaza, 9. 943 781699  
**Bikoitz.** Garbail, 17. 943 782483  
**Debatarra.** Urdaiu zuhaitza, 54. 943 780410  
**Etxe-Aundi.** Bº San Pedro, 943 781956  
**Galicia.** Atzeko, 22. 943 782208  
**Garaa.** S. Lorenzo, 29-31. 943 253094  
**Goiko Benta Hotel.** Arantzazu, 943 781305  
**Helmuga.** Ugaldeitxo, 1. 943 90 25 81  
**Hotel Santuario.** Arantzazu, 1/zg. 943 781313  
**Iturritxo.** Atzeko kale, 32. 943 716078  
**Lapiko Gori.** Utegiñ, 11. 943 502070  
**Lizar-Etxe.** Bº Olaberria, 83. 943 781896  
**Mauka.** Kale Zaharra, 55. 943 256699  
**Milikua.** Bº Arantzazu, 943 781304  
**Oiakua.** Oiakua, 9. 943 782292  
**Oriko Barra.** Antilla, 1. 943 106474  
**Sindika Hotel.** Arantzazu, 11. 943 781303  
**Torre Zumeltzeji.** Torre Zumeltzeji, 943 540000  
**Uriako Fondo.** Campa de Uriba, 943 781316  
**Urrintxo.** Lezesari Auzoa, 19. 943 783479  
**Uriagiain.** Uriain, 33. 943 780814  
**Zelai Zabal.** Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306  
**Zotz.** Bº Zubilaga, 2. 943 783545  
**Zurrust.** Bidebarrieta, 6. 943 716296

## ORMAIZTEGI

### ARANTXA

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

### KUKO

Nueva etapa de la mano de Iñaki Telleria  
 Berjalegi Plaza, 943 882893

## ORDIZIA

**19-90.** Garagara, 5  
**Altamira.** Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55  
**Haizpe.** Gudarien Etorbidea, 1/zg. 943 883960  
**Ippoi.** Gipuzkoa, 15 -Burrutze-, 943 90 39 51  
**Kantoi.** Anpuero, 1/zg. 943 160471  
**Majori.** Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

### MARTÍNEZ

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

### MUÑOZ

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

**Nerea.** Euskal Pilota, 2. 943 880013  
**Populus (pizzeria).** Pza. Domingo Unzueta, 4. 943 160421  
**Pottoka Cafeteria.** Legazpi, 3. 943 160304  
**Txepetxa.** Urdaneta, 27. 671 728069  
**Tximista Sidreria.** Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128  
**Txindoki.** Etxezarreta, 3. 943 880409  
**Zubibei.** Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

## ORENDAIN

### ORENDAINGO OSTATUA

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

## OREXA

Orexako Ostata. Errebotte Plaza, 1. 943 682290

## ORIO

**Aitzondo.** Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700  
**Aizperro Casa Rural.** S. Martin, 1/zg. 943 835419  
**Anari.** Ondartza, 16. 943 019438  
**Antilla.** Abeslari, 2. 943 832309  
**Ardoa.** Ondartza, 67. 943 134835  
**Arkoita.** Abeslari, 47. 943 831657  
**Erreka.** Oloslegioa Auzoa, 943 890197  
**Goizko Cafeteria.** Aita Lertundi, 33. 943 832855  
**Hotel Rest. Batea.** Hondartza bidea, 1. 943 894440  
**Joxe Mari.** Herriko Eparantz, 1/zg. 943 830032  
**Kolon Txiki.** Herriko Eparantz, 4. 943 830044  
**Kresala.** Antillako hondartza, 943 890475  
**Oliden.** Ortaizka Auzoa, 20. 943 580166  
**Oliden.** Ortaizka Auzoa, 44. 943 630863  
**Oriko Benta.** Camino Ordo-Igeldo, 943 835751  
**San Martin Asador.** Bº S. Martin, 1/zg. 943 580058  
**Sarasua Asador.** Eusko Gudarien, 29. 943 830005  
**Txalupa.** Antillako hondartza, 1/zg. 943 886034  
**Xixarri Asador.** Eusko Gudarien, 2. 943 830019  
**Zaharen Babesluko.** Eparantz, 943 835398

## PASAJA

**A Coruña.** Pº Euskadi, 7. 943 399009  
**Alkartetxe.** Donbaine, 65. Donbaine, 943 511241  
**Antxeta.** Arraulari, 30. S. Pedro, 943 393994  
**Arkupeherri.** Donbaine 10. 943 341548  
**Arri.** Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510068  
**Badiola.** Donbaine, 18. S. Juan, 943 346042  
**Bahia.** Eskaltante, 21. Antxo, 943 521552  
**Borro.** Pza. Erreka, 1/zg. 943 398470  
**Busturia.** Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027  
**Carolina Jaizkibel.** Ctra. Jaizkibel, Donbaine, 943 511003  
**Cantina Puntas.** Camino de Puntas, 1/zg. 943 525252  
**Casa Cámara.** San Juan, 79. 943 526899  
**Casa Mirones.** San Juan, 80. 943 519271  
**Cofradia.** S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391350  
**Dani.** Hamarretxeta, 8. Antxo, 943 511180  
**Dax.** Pº Euskadi, 38. S. Pedro, 943 399006  
**Donbaine Mariscos.** Blas de Lezo, 16. 943 525057  
**Dontosierra.** Eskaltante, 1. Trintxerpe, 943 399071  
**E-16.** Eskaltante, 16. Antxo, 943 528169  
**Ekarri.** Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008  
**El Caserio.** Pº Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404424  
**Eliribana Taberna.** Arrandegi 8. 943 247246  
**Erdizka.** Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe, 943 390357  
**Errekatxu.** Donbaine, 138. Donbaine, 943 512638  
**Etxe Ona.** Eskaltante, 9. Antxo, 943 525696  
**Ezer.** Eskaltante, 40. Antxo, 943 513362  
**Ganbara.** Lezo Bide, 24. Donbaine, 943 344445  
**Goiherri.** Eskaltante, 36. Antxo, 943 510019  
**Gure Borda.** Arraularen, 36. S. Pedro, 943 391846  
**Guria.** Arrandegi, 5. Trintxerpe, 943 394026  
**Ibiza.** Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300  
**Ippara.** Pº Nafarroa, Antxo, 943 340164  
**Izkiña.** Euskadi Etorb. 19. Donbaine, 943 399043  
**Juanto.** Lezo Bide, 17. Donbaine, 943 512061  
**Kamio.** Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020  
**La Amistad.** Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067

### LA CERVE

Espectacular menú de día y terraza  
 Euskadi Etorbidea, 53. 943 39 23 86

**Lounda.** Oarso, 8. Antxo, 943 515414  
**Mariso.** Etsalade, 18. Trintxerpe, 943 394751  
**Maritxu.** Euskadi Etorb. 2. Trintxerpe, 943 399062  
**Matxet.** Donbaine, 4. Antxo, 943 529074  
**Meipi Asador.** Lezo Bide, 6. Donbaine, 943 528383  
**Mugazur (Falcon Center).** Torre Atze, 8. 943 394944  
**Nicolasia.** Donbaine, 59. Donbaine, 943 515489  
**O Fardel.** Arrandegi, 2. 943 247608  
**Ongi Etorri.** Donbaine, 60. Donbaine, 943 524588  
**Pari-Berri.** Lezo Bide, 15. Donbaine, 943 520857  
**Paulaner Bierhaus.** Euskadi Etorbidea, 80. 943 392386  
**Pitxitxulo.** Eskaltante, 118. Antxo, 943 520770  
**Romeral.** Eskaltante, 40-42. Antxo, 943 528032  
**Terranova.** Azkuene, 2. Trintxerpe, 943 399074  
**Txolito.** Donbaine, 72. Donbaine, 943 523952  
**Yula Berri.** Plaza Santiago, Donbaine, 943 341353  
**Ziaboga Bistrot.** San Juan, 91. Donbaine, 943 510395

Zorzano Ensatibide, 96. S. Pedro, 943 399120

## SEGURA

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

## SORALUZE

Armedia Ador. Ezozia, 7, 943 751002  
Eldurtza Santana, 18, 943 751393  
Txurruka Txurruka, z/g, 943 751581  
Ufala Irish Pub Santa Ana, 16, 943 750030

## TOLESA

19-90 Euskal Herria Plaza, 5, 943 119017  
66 Taberna Martin Jose Iraola, 1, 943 671937  
Agustin-Enea Euskal Herria Plaza, 6, 943 650067  
Aldaki Bachiller Zaldibia, 10, 943 653649  
Aliri Paseo Altiri, 13, 943 655694  
Amir P. Martín J. Iraola, 943 382059  
Amatir Beotibar, 5, 943 245469  
Ameñur Laramendi, 1, 943 848389  
Asteasuarrua Herrores, 18-20, 943 673186  
Astelena Euskal Herria Plaza, 4, 943 650996  
Bar Ordizia Martin Jose Iraola, 4, 943 016797

### BENTA ALDEA

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

Borazubi Plaza Tolosa, 1, 943 672619  
Beti Alai Arrostegietia, 16, 943 673381  
Bidebide Usatoki Kirologia, 943 577573

### BOTARRI

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

Burruntzi Asador San Francisco, 3, 943 655059  
Café Irulian Gorniti plaza, z/g, 943 016565  
Casa Julián Santa Clara, 6, 943 671417  
Casa Julián Bar Santa Clara, 6, 943 017562  
Casa Nicolás Zumalakarregi, 7, 943 654759  
Eguzkitza Sidreria B° Usabal, 35, 660 654317  
Euskal Plaza Gudari, 16, 943 655655

### FRONTÓN TOLESA

Bar y restaurante con una variada oferta gastronómica  
San Francisco, 4, Tf. 660 545 037

Hong Kong (chino) San Juan, 2, 943 655370  
Iklesia Plaza Berria, 6, 943 674913  
Ilargi Plaza Gipuzkoa, 1, 943 654229  
Iratoño Pabell Gorrissabel, 29, 943 675237  
Iratoño Amaro, 10, 943 119828  
Izantzi, Oria, 3, 943 654334  
Isastegi Sidreria B° Aldaba Txiki, 15, 943 652964  
Jokera Batxiller Zaldibia, 1, 943 841427  
Izaki Martín Jose Iraola, 10, 943 116017  
K-2 Plaza Nueva, 943 570068  
Kupela Plaza Berria, z/g, 943 672070  
Lanbroa Nafarroa etorb. 943 651062  
Larrea Lurramendi Auzoa, 15, 943 675998  
Lurlan Bistrot Plaza Berria, 2, 943 243339  
Mendi Alai B° San Esteban, 39, 943 651799  
Mugica Asador de pollos Agintari, 3, 943 673943  
Orbela Taberna Errementari, 10, 943 016780  
Plan B Lurramendi, 8, 943 590498  
Sausta P° Delate, 7-8, 943 655453  
Solana 4, Solana, 4, 943 017636  
Telepizza Plaza Trintekete, 1, 943 108800

### TOLOSALDEA

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

Triángulo Triángulo plaza, s/n  
Tripoli (pizzería) Correo, 14, 943 670659  
Usabal Sidreria Usabal, 22, 943 674316  
Uzturre Taberna P° Aliri, 1, 943 698513  
Zuloaga-txiki Montesque, 29, 943 650036

## URNIETA

Aballarri Iriazabal, 21, 943 303025  
Altuna B° Lategi, 943 554917

Adarra B° Gorburu, 37, 943 552036  
Besabi B° Gorburu, z/g, 943 330131  
Bosteko Erratzu, 943 337357  
Elutxeta Sidreria B° Otzarán, 34, 943 556981  
Eula Sidreria B° Lategi, 19, 943 552744  
Fronton Estación, z/g, 943 009077  
Guria Iriazabal, 46, 943 005650  
Oianume Sagardotegia B° Ergoien, 18, 943 556683  
Polideportivo Pintore Kalea, 3, 943 009408  
Setiñ 'Moko' Sidreria B° Otzarán, 11, 943 551014  
Urruzola Elutxeta Baserria, 943 556981  
Zaldundegi Iriazabal, 34, 943 551008

## URRETXXU

Aldapa Taberna Areizaga, 3, 943 720230  
Alzain Barrenkale, 13, 943 532667  
Braginins Labeaga 37, 943 966429  
Collins Areizaga, 3  
Eire Gernikako Arbola, 3, 943 726466  
Etxe-Azpi Poligono Mugietgi, 3-7, 943 725165  
Hokaba Areizaga, 18, 943 96 33 76  
Navarro Iparaguirre, 1, 943 721867  
Palacio Oriental (chino) Labeaga, 33, 943 725243  
Pizzeria Madaya Labeaga, 33, 943 229133  
Santa Barbara Santa Barbara auzoa, 943 72 33 87  
Telepizza Iparaguirre, 4, 943 011033  
Zabaleta (peñineta), 2, 943 724320  
Zona Zero Areizaga, 1, 943 533907

## USURBIL

Aginaga Sagardotegia B° Aginaga 31, 943 366710  
Antxeta Zubimarekale, 6, 943 370344  
Antxeta Erregeta Arratzain Baserria, 943 366663

### ARTZABAL

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

Atxega Jauregia Atxiztearra, 1, 943 371150  
Bordatxo Zubiaurreneta, 5, 943 371042  
Cantina Mariachi C. Com. Urbil, 943 363582  
Hurtia Centro Comercial Urbil, 943 367281  
Ibarroia Agroturismo Kaleaz, 62, 943 363007  
Iguate Iguate, 11, 943 370113  
Ilunbe Sidreria B° Txoko Alde, 943 371649  
Iratoño Borda Berri, 5, 943 36 91 35  
Kuntene Txoko Alde, 23, 943 361127  
Maykar Asador Poligono Ugaldeta, 36, 943 366968  
Patri Nagusia, 14, 943 362725  
Saizar Sidreria B° Kale Zahar, 39, 943 364597  
Sekaina Asador Aginaga, 20, 943 362773  
Traxegoka Santu Enea Auzoa, z/g, 943 362734  
Tropikoa Muna-Lura, 2, 943 370457  
Txerriki C. Com. Urbil, 943 360772  
Txiki Erdi Errotale, 1, 943 362735  
Txinpatra Sagard C. Com. Urbil, 943 376698  
Txiriborra Irazu, 6, 943 361398  
Txiripi Estrata, 6, 943 372808  
Txiristrata Kontseju Zarra, 13, 943 360466  
Urdaira Sidreria B° Aginaga, 943 376691  
Zumeta B° Txoko Alde, 34, 943 362713

## VILLABONA

Alustiza Larrea Auzoa, 12, 943 690361  
Hiko-Roberto Ruiz Otzarre, 35, 943 142709  
Igalspe Berri, 2, 943 690623  
Zagatze-Berri Otobako, z/g, 943 692365  
Txapelund Berri, 23 bajo, 943 696449  
Urrizpe Berria, 45, 943 690146

## ZALDIBIA

Arrese Sta. Fe, 21, 943 882496  
Kixkurune Olaeta Agroaldea, 6, 943 501086  
Urtu Sta. Fe, 8, 943 887361  
Lazkao-Etxe Aiestarrena Etxea, s/n, 943 880044

## ZARAUTZ

Alai Ipar Kalea, 8, 943 010546  
Alameda Hotel Setimimeta, 4, 943 830143  
Anaiaik Altzola, 2, 943 835975

Argi Torre Luzeko Parkea, 2, 943 834959  
Argoin Txiki Asador Argoin, z/g, 943 890184  
Aralde Araba, 41, 943 834433  
Arteza Zigorria, 32, 943 016693  
Aurrea Egeña Kalea, 13, 943 021638  
Azipi-Enea Setimimeta, 4, 943 130586  
Bai Batzokia Batea, 1, 943 252679  
Basarri Patxiku, 10, 943 021275  
Beach Cafeteria P° del Malecón, z/g, 943 831262  
Berazatze-Berri Talai Mendi, 723, 943 130003  
Bordatxo Elizaurrea, 5, 943 132889  
Café Irulian Ipar Kalea, 13, 943 004023  
Dama Patxiku Batea, 10, 943 831693  
Dragón de Oro (chino) Bikaia, 6, 943 890329  
Egoki Asador Bikaia, 1, 943 132766  
Casa Izaro Azara, 4, 943 132884  
Eguzki Nafarroa, 8, 943 834116  
Eratiz Araba, 32, 943 880036  
Etxaiz Gipuzkoa, 57, 943 982731  
Euskalduna Nagusia, 37, 943 130373  
Gure-Txokoas Asador Gipuzkoa, 22, 943 835959  
Hariza Gurmendi, 10  
Iluntze Zela-Ondo, 23, 943 471199  
Isabel Bikaia, 24, 943 832264  
Itxas-Berri Kamper Zauratz, 943 131619  
Itxas-Lur Santutxu plaza, 3, 943 890138  
Joe Ipar Kalea, 13, 943 13426  
Kandela Torre Luzea parkea, 2, 943 834959  
Karlos Arguiñano Mendiaketa, 13, 943 130000  
Kebab Zarautz Bixkonde, 4, 943 013899  
Kirkilla Enea Sta. Marina, 12, 943 131982  
Kulixika Bixkonde, 1, 943 134604  
La Perla P° Maritimo, 943 013873  
Lagunak San Francisco, 10, 943 833701  
Manuela San Francisco, 33, 943 131593  
Mele Mele Nafarroa, 4, 943 504556  
Mollari (pizzeria) Patxiku, 2, 943 890168  
Mondra Cafeteria Mixelena, 27, 943 834561  
Naparack Barren Plaza, 1, 943 13519  
Okamika Ipar Kalea, 1, 943 561328  
Orbegozo Taberna Indamendi, 943 834074  
Otzarreta Sta. Clara, 5, 943 131243  
Patxiku Kinki, 1, 943 131358  
Pedro Enea Gipuzkoa, 64, 943 130081  
Pizza Sprint Bikaia, 27, 943 894314  
Salegi Barren Plaza, 1, 943 133272  
Sta. Barbara Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz) 832993  
Sunset Bar Mandisabe Plaza (Malecón) 943 000355  
Talai-Berri Txakolingeria Talai Mendi, 728, 943 132750  
Telepizza San Inazio, 1, 943 831551  
Telefoso Asador Plaza Dornibane, 6, 943 830901  
Tivoli Kinki, 1, 943 131538  
Txiki-Poli Músika plaza, 943 835357  
Yubio Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
Zaharra Bikaia, 9, 943 132700  
Zaldiak Eumarak, 37, 943 131486  
Zazpi Kale Nagusia, 21, 943 847084  
Zelai Ondo Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
Zelaitxo Mixelena, 11, 943 011399  
Zubi Ondo Avda. Navarra, 47, 943 830267

## ZEGAMA

Zegamako Ostata San Martin, 3, 943 801051  
Otzaurte Benta Otzaurte, z/g, 943 80 12 93

## ZERAIN

Mandioa Herriko Plaza, z/g, 943 801705  
Oatza Sidreria Caserio Otazta, 943 801757  
Oiharte Sagardotegia Irunkarte-Gain, 943 501013

### ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con la firma de Aiert Izagire  
Udatsletxe plaza, 943 80 17 99

## ZESTOA

Agustin Okerra, 5-8, 943 147194  
Ararunbur Urrutxetxea, 2, 943 148005  
Balneario de Cestona S. Juan Bide, 943 147140  
Bekoetxe Merendero Iraeta, 943 147344

### ARANETA ERRETEGIA

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

Iraeta Errota etxea z/g, 943 147067  
Txindurri Kamengo Ama, 20, 943 148016

## ZIZURKIL

Abulondo Ernio Bidea, 13, 943 694864  
Iriarte Pza. P. Maria Otaño, 1, 943 692537  
Pasas Elbarrena, z/g, 943 693655  
Plaza Etxeberri Pza. Pedro Maria Otaño, 1, 943 691936

## ZUMAIA

Algorri Sidreria Puerto Deportivo, 943 865617  
Alari Ardiandzabidea, 16, 943 509169

### BAI BIDEA

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

Basuta Asador Patxita Etxezarreta, 25, 943862073  
Bedia Asador B° Bedia, 943 860551  
Bodegón Gokoi Erribera, 9, 943 861391  
Hamarratz Artadi auzoa, 633 640086  
Idoia Ardelegia Julio Bebbide, 2, 943 574986  
Iriando Txikiendi, 38, 943 861390  
Juaristi Basadi, 3, 943 143118  
Kalari Pza. Upeña, 8, 943 862517  
Lagun Arteta Estazioz, 12, 943 861394  
Marina Berri Puerto Deportivo 943 865617  
Munisoero Ctra. El-2633, km 7, -Okina- 943 147683  
Taliaa Santiago Auzoa, 943 143370  
Txakun Izustari, 3, 943 865289  
Zalia Upeña plaza, 8, 943 862387  
Zelai Hotel Playa de Izurun, z/g, 943 865186  
Zumaia Hotel Iraeta, 943 860764

## ZUMARRAGA

Alexander Piedad, 16, 943 721821  
Aranzazu Arguijo, 2, 943 720683  
Berri Sorlaize, 3, 943 252906  
BideBide Santuario de la Antigua, 943 720930  
Bideazar Bideaz, 17, 943 25 38 56  
Cantina Plaza de las Estaciones

### ETXE-BERRI

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

Ekitotarra Pza. Euskadi, 2, 943 722964  
Hiruika Kafetegia Piedad, 16, 943 721757  
Kalea Legazpi, 5, 943 728274  
Korta San Gregorio, 20 (Eriza) 943 722786  
Muga Sekundino Ensaola, 36, 943 988949  
Txanpon Piedad, 6  
Txindoki Sekundino Ensaola, 1, 943 724771  
Txurusti Argixo Taldea, z/g, 943 721043

### URZUBI

Pintoxos, raciones y cuidada cocina tradicional.  
Legazpi, 2 (Trasera), 943 595904

Ziaboga Pza. Navarra, 3, 943 253896

## AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible. Rogamos a nuest@s lector@s que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 731583 o 609 471126, o escribiendo un email a josema@zumedizioak.com Eskerrik asko !!







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

*... y muchho má !!!!*

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



# arral

ARDO BANATZAILEAK  
DISTRIBUIDORES DE VINO

ALGUNAS DE NUESTRAS CASAS



BODEGAS LA ZORRA  
BURGOS



LA HOJA DEL CARRASCO  
GUJUELO

DISTRIBUCIONES  
ARRAL

MALLABIA (BIZKAIA)  
943 17 60 75  
[www.arral97.com](http://www.arral97.com)

**ESKERNE FALCÓN, MEJOR GUÍA TURÍSTICA DONOSTIARRA DESDE 2018 SEGÚN TRIPADVISOR**

# "PUEDE HABER TURISTAS QUE NO SE COMPORTAN, PERO MI EXPERIENCIA ES QUE NO SON LA NORMA"

**Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"**

La donostiarra **Eskerne Falcón** dejó su querida ciudad en 1994 para ampliar sus estudios en EEUU, en la Universidad de Binghamton NY. Tras regresar a Donostia en 1999 trabajó en diversos puestos para decantarse por el turismo, cursando sus estudios en la 1ª promoción del Máster en Turismo Gastronómico, impartido por el Basque Culinary Center y finalizándolos en 2017. Miembro de honor de "Les Clefs D'Or", Eskerne ha alcanzado un gran prestigio en su campo siendo mencionada en revistas y blogs gastronómicos internacionales como Forbes, The Times, Herald Sun, National Geographic, Robb Report, Daily Mail, Conde Nast Traveller, Take 5, The Telegraph, y muchos otros. Trip Advisor tiene a Eskerne en palmitas y la ha reconocido como la mejor de Donostia en su género ininterrumpidamente desde 2018. Asimismo, la ha galardonado en 2022 como la nº 10 de las mejores experiencias gastronómicas del mundo, nº 13 en 2023 de "Las mejores experiencias gastronómicas y culinarias del mundo, conocidas por su excelente sabor" y nº 9 en 2023 de "Lo mejor de las mejores experiencias en España". Sin duda, un carrerón.

**¿Además de la gastronomía y el turismo, qué aficiones cultivas?** Me gusta pasear, hacer deporte, leer, bailar y compartir momentos con amigos.

**¿Cuál es tu lugar favorito en Donostia? ¿Y en Gipuzkoa?** El peine de los Vientos, Getaria y Zumaia

**¿Y fuera de Gipuzkoa?** El resto de la costa vascofrancesa

**¿Cuál ha sido tu mejor viaje?** El que hice en el 2018 visitando Londres, Hong Kong, Nueva Zelanda y gran parte de Australia.

**¿Y el viaje que te queda por hacer?** Espero que muchos :)

**¿Qué es lo que más valoras en una persona?** Lo que yo siento como energía positiva

**¿Y qué detestas en una persona?** Lo opuesto a la respuesta anterior

**¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?** Ha habido muchas mejores experiencias. Obviando la gastronomía local y por mencionar alguna reciente en el extranjero, en Ciudad de México.

**¿Y tu mejor experiencia turística?** El viaje a Australia (2018) y el viaje a Tailandia (2004)

**¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más**

**valoras en tu entorno?** El ir de pintxos con la familia o la cuadrilla, sin menospreciar el compartir momentos inolvidables en nuestras Sociedades Gastronómicas o sidrerías.

**¿Y la mejor experiencia turística no gastronómica que más valoras o más te gusta ofrecer?** El tour a pie de la ciudad y la visita al mercado.

**¿El producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de casa?** Probablemente comer insectos ya que no es muy común en nuestra cultura.

**¿Cual es tu plato favorito para comer?** Una buena txuleta o un buen pescado a la parrilla

**¿Y tu plato favorito para preparar?** La paella o una alubia

**Sugiérenos dos o tres restaurantes en Donostia o alrededores.**

Te pongo 3 de cada aunque se quedan muchos en el tintero: En Donostia, Aratz, Sukaldean by Aitor Santamaría y Asador Portuetxe. En los alrededores,



Elkano, Hamarratz y Bailara.

**Los hoteles también son tu campo... tres o cuatro que no**

**deberíamos perdernos ??** Hotel de Londres y de Inglaterra, Hotel María Cristina, Hotel Convento Zenit e Iriarte Jauregia

**¿Y otros dos o tres restaurantes fuera de tu provincia?**

Con estrellas, Azurmendi, Etxebarri y Mina. Sin estrellas, La cueva de Doña Isabela en Casa la Reina, Beethoven en Haro y La Vega en Rodezno

**¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido? ¿Por qué?** Eneko Atxa. Por su puesta en escena.

**Has viajado por todo el globo... ¿Qué destino te ha maravillado más por su gastronomía? ¿Y por su paisaje?**

**¿Y por su cultura?** Gastronomía: México y Singapur. Paisaje: Tailandia, Bali y Nueva Zelanda. Cultura: Florencia y México

**Una de tus actividades es llevar a los visitantes de pintxos... un recorrido imprescindible de locales ??** Sabiendo

que me dejo bares ... Paco Bueno, Gorriti, Casa Urola, Borda Berri, Tamboril, La Cepa, Txepetxa, Gandarias, Sport

**¿Y tu pintxo favorito e imprescindible, el que vuelves y vuelves a probar y disfrutar??** Hay muchos pero te doy mis top 3: la Zamburiña del Muxu Martín, el foie del Narrika y Salmón con anchoa del Martínez

**COVID-19... ¿Cómo lo has vivido?** Con tranquilidad. Ha sido un período de descanso y reflexión a nivel personal.

**¿Ha cambiado mucho el mundo del turismo la situación que hemos vivido?** Creo que ha incrementado las ganas de viajar y disfrutar tras mucho tiempo sin poder hacerlo.

**Luces y sombras del turismo. Cara y cruz. Beneficia a muchos, pero crea quejas y malestar en otros... ¿Alguna reflexión personal al respecto?** Hasta ahora he tenido la suerte de tener unos vecinos (locales de la ciudad) a los que respeto y



siento como mi familia. Siempre puede haber gente enfadada con el turista y turistas que no se comportan de manera adecuada, pero mi experiencia es que no son la norma. La labor de los guías no es sólo enseñar la ciudad y darles de comer: tenemos que transmitir nuestra cultura y forma de hacer las cosas para que los visitantes entiendan como ser parte de esta.

**Un poco de positivismo: ¿Qué harías si te tocara la lotería?** Intentar seguir haciendo feliz a la gente mediante la gastronomía, viajar y dedicar más tiempo a ayudar a los demás.

## OTZAUORTEKO BENTA



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

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



## 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 hosteleros  
Tienda abierta al público general - También distribuimos a la hostelería

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



# Bai Reformas

**ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK**

**ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA**

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

[info@baireformas.com](mailto:info@baireformas.com)

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

**ERAKUSKETA BERRIA  
DUGU, ETORRI  
BISITATZERA!**



Goardia Ind. 4,  
Idiazabal.

Jarraitu gure  
facebooka

