

ondajan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 227: noviembre 2023



Aimarez

ARABAR ERRIOMA - RIOJA ALAVESA

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

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



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz 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 Erretergia
(Ver receta en pág. 13)

ondojan

Nº 227 Noviembre 2023

ZUM EDIZIOAK, S.L.

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

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

Coordinación y Redacción:
Josema Azpeitia

Colaboradores:

Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere Arizto, Lito Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Carol Archeli, Carolina Rín, Txemari Estébanez, Carlos Lahoz, Ainara López, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocoví y Javier Etayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,
Josema Azpeitia y Archivo
Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

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



Ondojan.com se edita todos los meses en PDF que puede consultarse en nuestra web www.ondojan.com y en Calameo.com. Asimismo es enviada mensualmente a más de 2.000 WhatsApp mediante lista de difusión. Dicho servicio puede solicitarse gratuitamente en el **Whatsapp 609 47 11 26**. Además de esto, la revista es publicada en papel 4 veces al año y repartida gratuitamente en más de 700 bares, restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los anunciantes de sus páginas.

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

estúpido concienzudo

LA TRAMPA DE LA HAMBURGUESA

Hace 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 hacia 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, huevos... sea considerado "premium" o "gourmet" cuando no deja de ser una mezcolanza 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 zarpazo para el estómago y el sistema digestivo.

El que este producto invasivo, uniformizante 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
alojamenduak*

JATETXEAK

ARAMA
Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN
Lizarrusti 943 58 20 69

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

GABIRIA
Korta 943 88 71 86

GAINTZA
Oteña 943 88 98 48

IDIAZABAL
Alai 943 18 76 55
Pilarrenea 943 18 78 66

LEGORRETA
Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA
Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA
Castillo 943 88 19 58
Zezilionea 943 88 58 29

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

ORMAIZTEGI
Kuko 943 88 28 93

SEGURA
Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Ebte 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitarate 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

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

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58
Zezilionea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloia* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

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

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarako 669 77 71 60

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY


GIPUZKOA
TURISMOA


Goitur
GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



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

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

943 16 18 23



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, combustible... 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 chorreadas 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, kétchup, 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



ARATZ ERRETEGIA (Donostia)

PROGRESIVO REFINAMIENTO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

El inminente 2024 traerá consigo nada menos que el 35 aniversario del asador que en 1989 inauguraron 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.

Hoy, 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 postre 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, ha 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 donostiarra



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 decisorio toque ahumado al pintxo que le aporta sabor y personalidad.

Seguimos con otro interesante entrante a base de Zizahoríz, 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 agrodulce. 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



3- Hongos a la plancha con foie y salsa agrodulce



4.- Kokotxas de merluza con rabito ibérico deshuesado

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.

La receta de...

Xabier e Iker
Zabaleta Kortazar
ARATZ ERRETEGIA (Donostia)



Una vez que lo tenemos todo, empezar con el preparado de la salsión 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 Gorrotxategi txus 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
SUFRIEMIENTO



SACRIFICIO
IKE JIME



DESANGRADO
COMPLETO



EVISERADO



ENFRIMIENTO
CONTROLADO

Miravientos Distributions 618 25 93 39

www.jcmackintosh.es



Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

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.

En 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".

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



CONSULTING T&U ABOGADOS

Despacho especialista en: • **勞工和社會保障**

- **Civil**
- **Penal**

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

AMÉLIE
LES HUITRES

“Las ostras más especiales tan cerca de ti”



Productos del Pato • Alimentos selectos

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



Xabier Gutiérrez

Cocinero y escritor

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

TIEMPO DE ALCACHOFAS

El 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 hacia 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.

Trago saliva, pero la imagen del cadáver de su mujer tirado

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 mírrima. Imprudencia temeraria con resultado de muerte. No iría a la cárcel. La visión a través de la cristalería 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. Despues 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 dije 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 enfrió 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 esquinas 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 LOBITA

LA LOBA

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LA BODEGA DE
LA LOBA
Matanza de Soria
Ana Carazo
www.laloba.es
info@laloba.es

DISTRIBUIDOR GIPUZKOA
Igor San Miguel
627 90 43 91
sanmigueligor@gmail.com

VINOTECA OFICIAL
Vinos Ezeiza
Prim Kalea, 16
San Sebastián
943 46 68 14



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

El establecimiento de Jules se encuentra en una zona donde suele ser habitual ver a sukaldaris estrellas "Michelin" acudiendo a disfrutar tranquilamente del buen hacer de este chef en los fogones.

y Javier Pagaldai, en esta zona de Iparralde. Mención especial para el distribuidor de la cooperativa vasca en Iparralde, Zyril 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 sukaldaris 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 Ziry Barat, fiel distribuidor de "Baserreria 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 Olaizola.

"Gure Lurra" en el Kursaal

También recordamos la 6º 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

TXULETAS KILÓMETRO 0 DESDE BIDART

Maravillados por su juventud y por su apuesta rotunda por un producto local como son las txuletas de vaca de la cooperativa "Baserreria 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**

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 Zyril Barat y, abajo, con los certificados Eusko Label ante su establecimiento.



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

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

En 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 preservamos 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 Albihilo 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.



Zurrumuru

KIOSKO • KIOSKO • NEWS STAND

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

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



Miguel Pocoví

Catedrático de Bioquímica

Muchos “opinan-tes” sin fundamento científico afirman, erróneamente, que los mejillones son hermafroditas

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 góndadas (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 góndadas de las hembras acumulan más pigmentos carotenoides que los machos, a través de su alimentación basada en fitopláncton 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.

MEJILLONES MACHOS Y HEMBRAS

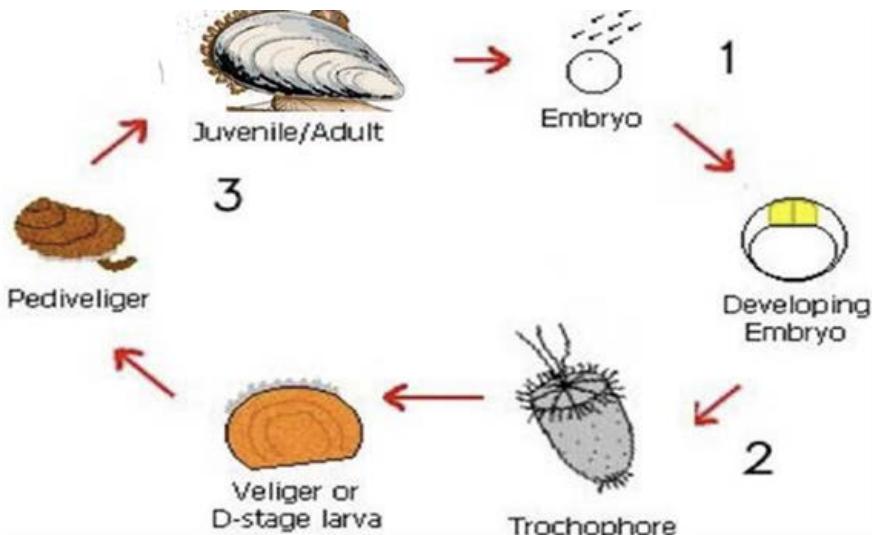
En una ocasión, comiendo mejillones con mi amigo el “gastrópata”, Carlos Martínez Guardado, me enseñó cómo distinguir los mejillones machos de las hembras: me mostró que los machos son de color crema y las hembras más rosadas con un tono anaranjado. El otro día fui a mi pescadero y le compré unos mejillones,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



¿Cómo se desarrolla su ciclo vital?

El ciclo vital 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 góndadas 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 veligeras (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 veligeras que ya han desarrollado un pie, lo que les permite asentarse sobre el substrato 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 visité 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 constituyan 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 un 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,



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 la 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 energéticas 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 de 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 peinamos canas o calvas nos acordemos del "spot" de una conservera que sostenería 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 molluscs: 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





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

FORTALEZA 1786: DONDE AMOR, COCTELERÍA Y GASTRONOMÍA SE UNEN

Bueno, 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 **Villamayor**, 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 con un obsequio muy especial: **Arte Líquido Award!**

FORTALEZA 1786
Ergoiengo Bidea, 15. OIARTZUN
Tel. 943 71 37 70
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 BODEGON BENTA~ALDEA

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

EIBAR Y COMARCAS

COLONIALES ANSELMO GONZÁLEZ

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

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



Carolina Rün

Dietista Colegiada nº 1887

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.

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.

RETOS EN ALIMENTACIÓN EN UN MUNDO CADA VEZ MÁS EXTREMO

Mirar 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



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 Rün: 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 la 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 aflojo esta nueva herramienta seguiré disfrutando de los amaneceres rosas y azules ante tanta incomprensión.

EL BOSQUE NO ES UN ÁRBOL REPETIDO sonetos y sonetos

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. Siquieres acercarte a una poesía que se comprende, te proponemos la lectura de un nuevo libro, **EL BOSQUE NO ES UN ÁRBOL REPETIDO. SONETOS Y SONETOS** (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 suspectzen du, eta gauza guztietan hobetzen lagunten digu. Ulerten den poesia batera hurbildu nahi baduzu, liburu berri bat irakurtzea proposatzeko dugu. **BASOA EZ DA ZUHAITZ ERREPIKATUA. SONETOAK ETA AMESKERIAK** (Ed. Huerga & Fierro, 2023), **FÉLIX MARAÑA** kazetari eta idazlearen. Barruan bizitza, memoria, historia, cultura, kritika, baliokoak, horizonteak, personak eta personaia, umorea eta nostalgia apur bat aurkituko dituzu. Baina etorkizunaren nostalgia. Irakurri poesía.



Cartoon del autor, por Jorge Oteiza



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

LUBINA Y CORVINA (O ANDEJA)

El titular de este artículo puede parecer una sugerencia, también una orden, un consejo, quizás una advertencia 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, trabajo, cuando ocio, 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 Ondojan 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

El 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 sopeschosos trozos de "pollo" se los darías tan alejamente a los tuyos, ni rozarían tus labios hambrientos. Porque una se ha podido meter muchas cosas es la boca, entiéndese 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.

NUEGGETS 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 métela 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 páscalas 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 rincon 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 **chuleton**
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
Urzama Gourmet 946 36 38 36

ARABA

Mikel 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 den 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 tosta 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

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

Llevamos ya dos años ya publicando recetas maravillosas para que vascos, vascas y seres humanos en general se erotizcen 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 gustaría?

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.



dad. Tengan o no componente erótico la felicidad vive en los brazos de los demás. Sean en los de tus aitas, 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 hacerlos 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



ALBOKA
Plaza de la Constitución 8
20003 DONOSTIA - SAN SEBASTIAN

Tlf.: 943 42 63 00 albokaartesanias@hotmail.com



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

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



VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions

618 259 339

PIKUA, ASADOR Y CASA RURAL - MUTRIKU

TRADICIÓN Y CALIDAD SOBRE EL CANTÁBRICO

Josema Azpeitia.

Argazkiak: Ritxar 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 comentamos nuestra curiosidad por conocer este restaurante, que "ibamos 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 destacable por concepto y por ejecución: unas riquísimas Kokotxas de bacalao a la parrilla con refrito de ajo y txakoli sobre un untoso 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 suculenta Torrijas 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, **Goiokane 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 Náñares, 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 Ondarroa y la Txuleta es nacional. No podemos mantener carne Kilómetro 0 porque es muy complicado, pero servimos un solomillo de Itzíar, del caserío Bellosoro, con el que no damos a busto de lo bueno que está". A día de hoy, ante la falta de Matilde en cocina, es **Irene Oyarbide**, zaraiztarrra 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



**BAR RESTAURANTE BAKAR
(IRUN)**

BOLA DE PICANTE

Josema Azpeitia

Fotografías: Ritxar 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 €

William 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 Ibarbouru** 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 cochinilla 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 pikoteo, William nos recomienda la empanada argentina y los torreznos que cuentan también con gran éxito. (Más información en pág. 54).

Maitiana
La bollería 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



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

Seguimos, en este ejemplar de Ondojan. com, 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



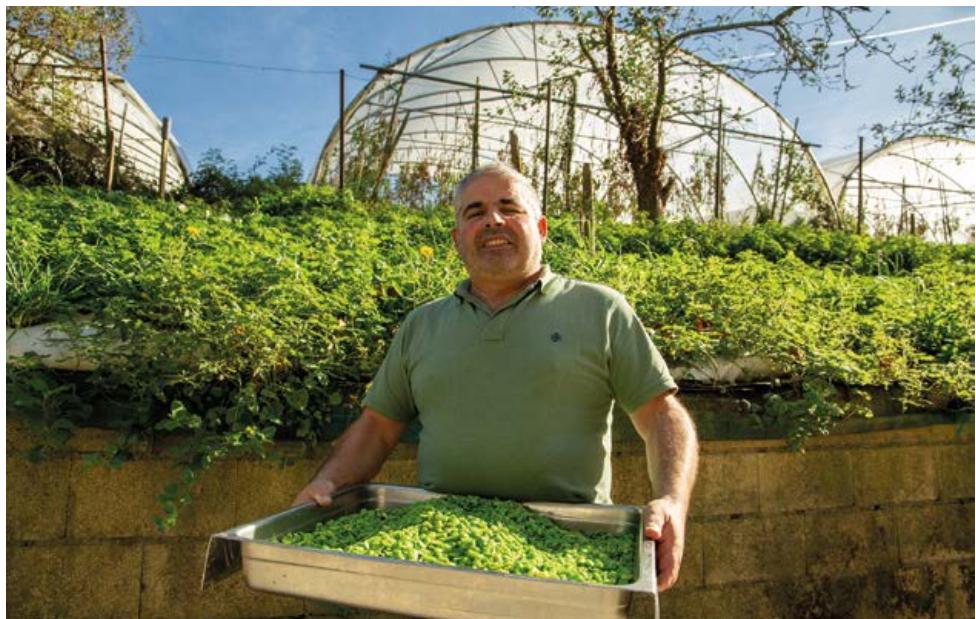
**COCINERO: ADUR ARRIETA
TATAPAS GASTROBAR**
Nagusi Kalea, 31, HONDARRIBIA
Tf. 943 38 66 66 - www.tatapasgastroteka.com



sagardoa dastatu,
...BEREZIARTUAZ
Goratu!



LAS REINAS DEL INVIERNO EN KOSTA AROA



En 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 diente" 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 calibrámos, 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 calibrámos 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, triguero 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 los 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

GASTRONOMÍA - VINO - PAISAJE

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

BODEGAS FAMILIARES EN EL HOTEL DE LONDRES

El pasado 6 de noviembre tuvimos el 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 **Jesus 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 **Vinatería 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 Barojo** o **Aitor Olano** del bar restaurante Izkiña de Pasaiña.

La cata se realizó con las botellas cubiertas y los participantes llenaron 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 Milesimé 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!!



EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA
Euskal Gastronomía

Tel.: 948 504 236 · 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-Cecopesca, 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 conserva, 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 **convertión 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 Ondojoan.com.



GABIRIA CELEBRÓ UN BRILLANTE SAGR EGUNA

El pasado 19 de noviembre se celebró, acompañado de un tiempo extraordinario, el **Sagr Eguna de Gabiria**, precioso pueblo al que llevamos acudiendo cerca de una década para participar como jurados del **Campeonato de dulce de Manzana Erreziala**, 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

El pasado 23 de noviembre nuestro coordinador, 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 enogastronómicas 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

Los 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 Andrades** del **Baserriberri** 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, "Nafarroako", 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 Menendez** 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.

Monika 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 bizkaina, el Salmón con 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 gastronweb!

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALAN



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, Chuletas de cordero, Costilla de cerdo... y, como no, **alubiadas completas** con todos los sacramentos todos los días de la semana. Los viernes se sirve pintxo-pote por las tardes. **Menú: 13€ Menú fin de semana: 29€ Alubiadas: 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).

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS



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

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENUS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA



ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62

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

TOKI ALAI

NUEVO EQUIPO AL FRENTE
DEL RESTAURANTE DE ARAMA



Maider Carceler 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, Torrijita 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.

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCAZO CON TOQUES DE AUTOR

**ARRASATE**

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 943 79 49 39
620 733 179

www.santaanamondragon.com

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

URKIOLA

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



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.

BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31

www.asadorurkiola.com

IRIARTE

COCHINILLO, PRODUCTO DE
CERCANÍA Y TERRAZA



JOSE Mª GOIKOETXEA, 34
943 68 30 78

www.iriartejatetxea.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 tentacones como Arroz caldoso de almejas finas de caril, Pastel de hongos con su jugo, Gamba blanca de Huelva a la parrilla, Txangurro a la donostiarra, Pichón de Bresse en dos cociones, 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



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, sé-samo y miel; Cecina de bistoste con queso de Mausitxa; Cochinillo 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.**

ELGOIBAR

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



TRIPONTZI

COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL



Igor Muñoa (Berrobi) y Amaia Aizpurua dirigen desde 2004 este bar restaurante, el antiguo Iruntxi, situado en pleno casco histórico de Hernani y en el que encontraremos **una cocina vasca honesta y muy bien trabajada** en la que destacan entrantes como el Jamón Duroc, las Gambas blancas de Huelva, el Txangurro a la donostiarra elaborado en casa, la Brocheta de langostino y bacon, las Almejas a la marinera, el Txuleton de viejo con piquillos confitados... Los fines de semana, además de carta se ofrece un **espectacular menú degustación** de 7-8 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



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 Iparralde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinillo o cordero lechal; Lengua del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque; **Carta: 50 € Menú Sustriak: 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...)

HONDARRIBIA

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

CILÁNTROPO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE
CON ESTILO Y BARRIO



César Sánchez Serna, chef y profesor mexicano establecido en Irun dirige culinariamente, asociado con **Olbín 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 y otras **especialidades** como Chilaquiles verdes (Nachos con salsa de tomatillo verde, pollo y queso Chihuahua), Arrachera (falda del chuleton 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**.

HERNANI

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

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

BAKAR

LA CUIDADA COCINA VASCA DE WILLIAM ARISTIZABAL



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 cochinchillo 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, Torrijas 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 €).

IRUN

ANTZARAN PLAZA, 13
TEL. 943 24 21 48
www.restaurantebakar.com

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.

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS



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 píkoto. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinchillo a baja temperatura, Postres caseros... **Menú del día:** 22€ **Carta:** 40-45€ **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Dos horas de **parking público** gratuito en caso de consumir carta o menú.

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL 943 33 37 18

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



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

MUTILOAKA OSTATUA

NUEVO EQUIPO Y APUESTA POR LA COCINA TRADICIONAL



Joseba Baez, joven nacido en Donostia con raíces familiares en el caserío Arimasagasti, cercano al centro de Mutiloa, junto a su pareja, la hondureña **Marbelli Mejía**, son los nuevos responsables del Ostatu de Mutiloa. Esta pareja ha apostado por la comida de cuchara con platos como Sopa de pescado, Puerros, Alubias... muchas veces procedentes de la huerta de Joseba. Otras especialidades son el Revuelto de hongos, el Pollo de caserío, el Cordero o 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.

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66

GURUTZE-BERRI

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

OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
(CTRA OIARTZUN-IRUN)
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com



Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica succulenta 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, Mousaka a la egipcia... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 15€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

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



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

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



ORDIZIA

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



El Martínez se ha consolidado como **"el restaurante del mercado de Ordizia"**. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tentante 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, Begihaudí 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**



Haritz Urretabizkaya 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

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40

KUKO

GARAIAIN GARAIKOA

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



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

**ORENDAINGO
OSTATUA**

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD



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

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

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

REFORTEADO ESPACIO EN PLENO CENTRO DE LA VILLA



La iruratarra **Sonia Tapia**, vinculada desde 1999 a la hostelería tolosana y el hostelero **Egoitz Goiketxea (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 casual. A las 10:00 abre el "Txirringito" (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, showcooking... y terraza sobre el Paseo de San Francisco.

TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA



TOLOSA

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

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL



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

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljetxe.com

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE



ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

Facebook: Zeraingo Ostatua Berria Aiert Izagirre

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

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

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN
PLENO CENTRO DE ZUMAIA



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 cazuleta de piquillos, el Arroz con bogavante, sugerencias del fin de semana y una **remarcable Chuleta de vaca vieja así como Rodaballo, Besugo y Rape a la parrilla** disponibles todos los días. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Mirado menú del día, y **cuñada y variada carta de vinos**. **Carta:** 50-60 € **Menú del día:** 16 € (17 € en terraza) **Cierra:** Miércoles. Cenas viernes y sábados (en verano, todos los días).

URZUBI

NOVEDADES
CONSTANTES



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

ZUMARRAGA

LEGAZPI 2, TRASERA
TEL. 943 55 95 04

ZUMAIA

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

Más información acerca
de estos restaurantes en...

www.ondojan.com
 *¡tu gastronet!*

ALDANONDO

PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA



DONOSTIA

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



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

ALL I OLI

CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

OKENDOTEKI, 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 Illa; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideos; 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 y 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 Zabalaeta llevan más de 33 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuleton de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras 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 agudulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cerdo 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 antoñas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antoñas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratificado 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 AUTÉNTICIDAD



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 Mendieta y Pili Mintegi**, quienes le transmitieron todos los secretos del local. Así, en La Bodega seguimos disfrutando de **pintxos clásicos** como el "Completo", la Tortilla de patata individual, la Ensaladilla, el "Indurain"... además de **platos de cocina tradicional** ideales para compartir como Ensalada de tomate con bonito del norte, Parrillada de verduras a la brasa, Bacalao a la brasa con piperrada... o sus espectaculares brochetas. La Bodega donostiarra es uno de esos establecimientos que ha sabido mantener **el sabor auténtico** ganándose el favor tanto de la clientela local como de la extranjera. **No cierra.**

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5)
(CENTRO)

TEL. 943 46 39 74

CAFÉ VIENNA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CENTRICO Y ACOGEDOR



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 picantones, 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

PEÑA Y GOÑI, 13
(GROS)

TEL. 943 01 13 80

www.bodegadonostiarra.com

BOULEVARD 9

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR



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.**

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5)
(CENTRO)

TEL. 943 46 39 74

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 44 13 71

www.casaurolajatetxea.es



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

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

donostia

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL



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

DONOSTIA

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

ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA
EN UN LOCAL INIMITABLE



DONOSTIA

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

Helio Cano Jiménez nació en Sevilla y lleva aquí, según cuenta, "3 fines de semana". En 1993 se hizo con el entonces Restaurante Etxeberria del que solo queda el nombre y la fórmula actual de barra de pintxos atendida por su mujer, la cocinera **Arantxa Agirre**, de Mutiloa. Además de los pintxos, destacan sus **excelentes ibéricos y sus embutidos en aceite** con los que prepara exquisitos montaditos al momento. Para acompañar los pintxos, Helio cuenta con una **amplia variedad de vinos** de gran cantidad de Denominaciones de Origen, así como más de 30 marcas diferentes de cervezas. En su día llegó a tener hasta 194, pero el tiempo y la experiencia le han llevado a reducir semejante variedad. El Etxebe abre de lunes a sábado, de 12:30 a 15:30 y de 18:30 a 22:30.

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 **sidería 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 sidería, 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 Errrotaburu. En cuanto al local de Errrotaburu, 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 !!

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.

EZKURRA

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



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 pipirrada; 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

MIRACRUZ, 17
(GROS)

TEL. 943 27 13 74

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA



HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO



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-Martín Berasategui**, su excelente tortilla de patatas, sus Tortillas variadas, sus **Pintxos de barra** y sus **cazuelitas y pintxos de cocina** (Pulpo a la gallega, Ajoarriero, Lengua en salsa, Riñones, Oreja en salsa, Chorizo a la sidra, Champis...) También tienen fama sus **Fritos, Tigres, Calamares**... Haizpe abre todos los días a las 8 (9:00 el fin de semana) y cuenta con una **amplia terraza** en la Plaza Sagasti-Eder, amplia zona peatonal ideal para familias y comunicada en Metro con el resto de Donostia. **Cierra:** Lunes

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde Amara, Easo y Antiguos-

INTZA

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



DONOSTIA

ESTERLINES, 12
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 42 48 33

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

IRRINTZ

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



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

DONOSTIA

PESQUERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
[@rrintz_taberna](https://www.rrintz_taberna.com)

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 ajoarrero; 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
RESPETO POR LA TRADICIÓN**



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

DONOSTIA

PESQUERÍA, 10
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 58 31 86
www.kapadokiaabar.com

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**



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 Begiraudí, Canelón de hongos y foie...y la "Trainera" tan solicitada en la calle Elkano. En su carta, una **cocina de producto y temporada impecable** con Verduras del tiempo, Callos caseros, Txipirones tinta, Pescados frescos a la parilla (Rape, Rodaballo, Bacalao...) y un excelente Txuleton a la brasa. Una atractiva **terraza** y una amplia **bodega** completan la oferta. **Carta:** A partir de 30 € **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

DONOSTIA

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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

**DONOSTIA**

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

QUINTO PINO BAR

**EXCELENTES BOKATAS Y
MUCHAS NOVEDADES**



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 desmenizado 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.

DONOSTIA

SARRIEGI, 4
(PARTE VIEJHA)
Fcb. BAR QUINTO PINO
Ig: @barquintopino.donostia

RITA

by Ismael Iglesias

**ALTA COCINA
A PIE DE CALLE**

**DONOSTIA**

DUQUE DE MANDAS, 6
(ATOXKA)
TEL. 943 50 72 88
www.restauranterita.com

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

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

donostia

TERESATXO

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



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 generosas 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

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

www.teresatxo.com

DONOSTIA

PORTUETXE 53
(IGARA).
TEL. 943 31 67 84
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



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

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

www.buixetarestaurante.com

DONOSTIA

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

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

Comer en EUSKAL HERRIA non jan

Más información acerca
de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

itugastronweb!

KROMATIKO

COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ

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

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

CASERÍO MARUTEGI

MENÚS PARA TODOS LOS BOLSILLOS EN UN ENTORNO NATURAL

ARAIA - ÁLAVA

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

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

VILLA LUCÍA

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL
EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

LAGUARDIA - ÁLAVA

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

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



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 Envero"**, 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: Nignon-yaki 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 pasos: 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 "dissección" del calabacín en tres partes: mini, crudité y caviar, "Tallos de calabacín: penne, calabaza, torreznos y trufa dulce" y Flor de calabacín en tempura rellena de queso y pipíani 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 telediarios, 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 Galmesan 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 delicadeza 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: Kiwi del Bartzán, 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 ¿adivináis? 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 creamos que no exageramos.



EL CHOKO DEL REMIGIO
Gaztambide Carrera 4 - TUDELA Navarra
Tf. 948 82 08 50

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD



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

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

CENTRO COM. NIessen



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

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO



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

DONOSTIA

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

LAIAK

MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS



ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34
www.laiakdenda.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... Laiaik 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 driftones.

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA



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 ELABORA-
DA AL MOMENTO



Mencionada en medios internacionales como el **Washington Post** o el diario **Sud Ouest France**, la tortilla que empezara elaborando **José García** en el bar Zabaleta, a pesar de seguir manteniéndose en el bar, ha dado el salto a un obrador especializado que la ofrece por encargo y siempre en su punto perfecto. Además, en el mismo obrador **se preparan para llevar otros platos tradicionales** como son su Ensaladilla rusa, Albóndigas, Carrilleras, Bacalao al pil-pil, Paella de marisco, Alitas de pollo, Carrilleras, Costilla ibérica... También cuentan con una exelente 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.

DONOSTIA

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

**PASTELERÍA TRADICIONAL**

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

Tfno. para encargos: 943 424 637

Garibay 1 (Boulevard), DONOSTIA

En IRUN: Genaro Etxeandia 1 y Paseo de Colón 43

DONOSTIA

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

**Oiartzun**

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERIA ARTESANA

Calle Igentea 2 - 20003 DONOSTIA

Tf. **943 42 62 09**

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. 843 687019

1813. 31 de Agosto, 42

Abakuko. Avda. Tolosa, 37. 943 245490

Agorregi. Portutxu, 14. 943 224328

Agustín. Sancho del Salbo, 16. 943 471175

Aita Mari. Puerto, 23. 943 413559

Aitana Donostia. Easo, 6. 943 063197

Akari. Amara, 14. 943 211138

Akelarre. Pº Padre Orkola, 56. 943 311209

Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662

Alamandegi. Uribarri, 1. 943 362849

Alberro. Alto Zornagain, 67. 943 468807

Albizur. Mata, 52. 943 211801

Alida. Avda. Tolosa, 119. 943 210329

ALDANONDO

Parrilla de carbón en plena Parte Vieja

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

Alidapeta Gastrobar. S. Bartolome, 9. 943 444294

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

Algorri. Pol. Zuatzu - Errrotaburu. 943 218479

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña

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

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

AMA-LUR

Gastronomía tradicional y pollos para llevar

Carcurano, 7 (Gros). 943 45 24 84

Ambigú Estación. Aldamar, 12. 943 049071

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

Amelia y Paulo Áiraudo. Zubietza, 26. 943 845647

Ametzagazti. Cde. Uba, 61. 943 456399

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320

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

Antonio. Bergara, 3. 943 428815

Antonio Boulevard. Calle Mayor, 2. 943 187439

Aiorra Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

Arreta Sagardotegia. Berriñi Bidea 22. 943 362049

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

Asador con culto al producto de temporada

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

Argintz Jatebox. Plaza Amezketas. 943 474246

Aroka. Sierra de Aloria, 5. 943 452152

Artola. Salud. -Amara Viejo-. 943 460815

Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302

Arrikitun. Igara bidea, 19. 943 983141

Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 274645

Asia (china). Segundo Izquierdo, 15. 943 377098

Astelena 18. Iñigo, 1. est. Constitución, 943426275

Astelena 197. Euskal Herria, 9. 943 425867

Astiazaran. Irigoyen Baseria -Zubietza-. 943 361229

Astoria. S. Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Atotxa. Terrea de Calcuta, 4. 943 276372

Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

Azoka. Prim, 12

Barkaitzegi. Pº Barkaitzegi, 42. 943 451304

Baga Biga. Ramón María Lili, 8. 943 381753

Barum. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604

Basajaua. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAXARI SAGARDOTEKA

Asador Sidrería con centollo y buena carne

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

Baztan. Puerto, 8. 943 424272

Baztarré. Virgen del Carmen, 25. 943 116350

BCN. Avda. Barcelona, 38. 943 474265

Beartzain. Pz. Easo, 5. 943 474495

Beharri. Narrika 22. 943 431631

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

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura

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

Bernardo Etxe. Triunfo, 3. 943 462384

Bizarriz. Zubietza, 56. 943 423349

Bidehuze. Pz. Gipuzkoa, 14. 943 422880

Bieldeburu. Garibia, 24. 943 430314

Biigarren. Isabel II, 6. 943 469259

Bilbotx. Plaza Ignacio Mercader 943 464568

Bitácora. J. Zarautza, 4. 943 461111

Bodega Donostiarra. Peña y Gorri, 3. 943 011380

Bodega Alejandro. F. Calbetón, 4. 943 427158

Bodeón Ursaria. Duque de Mandas 35. 943 598803

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

Bollywood. Boulevard, 4. 943 046351

Bombin Gros. Zubietza, 53. 943 471002

Borda Berri. F. Calbetón, 12. 943 430342

BOULEVARD 9

Menú, pintxos y cafés desde las 6 de la mañana

Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

Bouquet. C. Logroño, 5. 943 272943

Buenavista. K. Belauntzaga, 42. Igeldo, 943 210600

Bulky Café-Bar. Pz. Ayes, 5. 943 214247

Bugatxi. Arapide pasaleku, 74. 943 377662

Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372

Cachón. Marcial, 40. 943 427507

Café Central. Arco Amarillo. Plaza de Irún, 6

Café De La Concha. Pz. Concha, 12. 943 473800

CAFÉ DE LA PLATA

Gran variedad en pinchos y buenas copas y café

Padre Larraga, 14. 943 29 02 39

Café Saigón. Hotel Mº Cristina, 943 426689

Café Santana. Reina Pepe, 6. 943 432162

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

Café St7ete. Javier Barkaitzegi, 13. 943 46 94 00

CAFE VIENA

Pintxos, combinados y cafés en local acogedor

Reyes Católicos, 5. 943 46 39 74

Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990

Café. R. Católicos, 12. 943 463990

Capricho. Zubietza, 55. 943 326734

Caravanseria. Plaza Busto Pastor, 943 475418

Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

Casa Alcalde. Mayor, 19. 943 426216

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743

Casa Durán. Secundino Etnaola, 20. 943 287419

Casa Galicia. Zábelata, 28. 943 274391

CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional

Fermín Calbetón, 20. 943 44 13 71

CASA VALLÉS

Chuletas, buenos ibéricos y mejor trato

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

Chutney Gastrobar. Pedro Egaña, 8. 617 01606

Ciaboga. Easo, 9. 943 422926

Cubi. Aldamar, 18. 943 425908

Cueva de lobos. J.M. Barandiaran. 943 265882

Dakara. 31 de Agosto, 25

Damada Antiguilla. Tolosa Hiribidea, 9. 943 613856

Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubietza, 9. 943 363547

Danena. Mata, 6 -Antigua-. 943 217320

Donya. Errabitán, 8. Pta Vieja. 943 425197

Dosy. Ronda, 4. 943 29 37 63

Divinú. Ibarra, 1. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

Gran variedad de pintxos, raciones y menús

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

Dóner Kebab 1. Miracruz, 28

Dóner Kebab 2. Sagardestegi, 1. 943 367620

Dóner Kebab 3. Eustasio Amílibia, 9

Donostiarra Taska. Errabitán, 5. 620459480

Drinka. Mata, 30 -Antigua-. 943 212101

Duiti. Antoni Aratz, 4. 943 312717

Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887

Euzkistiro Bar. Secundino Etxebarria esp. S. Izpizua

Etxabarria. Fermín Calbetón, 24. 943 420442

Etxazkitx. Pº Padre Orkola, 131. 943 212024

Etxalde. Duque de Mandas, 35. 943 326568

Etxebarria. Mario. Pza. J. Caro Baraja, 2. 943 315077

El Álamo. Duque de Mandas, 35. 943 266619

El Andén. Dolores Aguirre, 12. 943 323656

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

El Chiringuito. Antzu Jaktuna, 21. 943 128944

El Doba. Paseo de Zubia, 12. 943 278176

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

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

El Puente. Rio Deba, 2. 943 278269

Etxe Txoko. Pza. Josep Galtzara, 1. 943 279799

EL VASKITO

Pescados a la parrilla y productos de temporada

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

Elizalde. Aralar Mendi, 32. 943 452943

Elosta. Colonia, 41. 943 830325

Enxalvo. Ramón y Cajal, 3. 948 660015

Erdiko. Autonomía, 1. 943 459699

Erribere. Camino Portuense, 14. 943 210300

Erriburra. Usurbil, 943 311553

Esparru. Adua. Carlos I, 16. 943 456394

Etxabe. Alkandebaro, 1. 943 493 251516

Etxabe. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEPEBUB

Vinos, cervezas, y pintxos variados

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

Etxe Nagusia. Pº Padre Orkola. Igeldo, 943 216502

Etxe Nagusia. Extremadura, 9. 943 277300

Etxeira. Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

EZKURRA

Ensaladilla y tortilla de patata sin competencia

Miracruz, 17 (Gros). 943 27 13 74

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054

Feng Jing. Almendrero, 2. 943 470043

Fernim Calbetón. Fermín Calbetón, 40. 943 443430

Foster's Hollywood. Zubietza, 1. 943 202988

Galerna. Juan Edán. Pº Colón, 46. 943 278839

Gambarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362

Ganbara. Paseo Busto Pastor, 943 475418

Ganbara. Mayor, 19. 943 426216

Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362

Garbera Sidrería. C. Com. Garbera, 943 393458

Garibai. Garibai, 21. 943 433134

Garua. Narrika, 20. 943 435652

Garrazi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

Especialista en Alubias de Tolosa

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

Gaztelu Txiki. Carriquirio, 3. 943 327997

Geralds. Iparragirre, 13. 943 083001

Giroki. Enbilberrián, 4. 943 421365

Gotorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072

Gran Via. Gran Vía, 1. 943 271601

Grossa Napoleón. Garibai, 22. 943 090614

GU San Sebastián. Alberdi Ertzera, 1. 943 890775

Guardaplata. Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas

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

Gure Arkupe. Itzinguo, 7. 943 225360

Gure Basque Bistro. S. Jerónimo, 20. 943 291316

Gure Txoko. Usandizaga, 5. 943 42 57 10</

KAPADOKIA

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

KAPELA

Larriola, 5. 943 559208

Karrika. 31 de agosto. 26. 943 424135

Kaskazuri. Pº Salamanca 14. 943 420944

KATA 4 OYSTER BAR

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

KAYAK

Pº de los Olmos, 24. 943 393781

Kelly's Plaza Narrobarra. 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

KIKXI

Secundino Esnada, 45. 943 274936

Kixkurrea. Gloria Iñaki, 4. 943 285436

Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317202

Kno. Duque de Mandas, 49. 943 561751

Kinza Gran Vía, 30. 943 129289

Kobak. Simona de Lujas, 8. 943 904449

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

Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 317591

Kokotxa. Campanario, 11-V. 943 421904

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

Kursaal Bar. Avrilla, 22. 943 291150

La Albarca. Balleñeros, 19. 943 446210

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

La Brasería Mari Galant. Zubietza, 2. 943 440770

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

LA CERVECERIA DEL ANTIGUO

Amplia oferta gastronómica con cerveza inintermitida.

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

La Colchonería. San Vicente, 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 Kabutx. Iñegorta, 1 (Club Náutico). 943 473682

La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444269

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

La Minuta (simila). Urbieta, 1. 943 427240

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

LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados...

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

La Sebastiana. Avda. Madrid, 3. 943 478491

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

La Tagliatella. Peña y Góñi, 5. 943 289184

La Tagliatella. San Martín, 29. 943 427326

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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

Obrador de tortilla de patata para llevar

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

La Txuletera del Iraeta. Padre Larroka 4. 943 321636

La Sebastiania. Avda. Madrid, 3. 943 478491

La Vaca. Andretegi, 4. 943 317744

La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796

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

La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886

Lagunak. Pza. Gorgorbia, 1. 943 228133

Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871

Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445

Lete. 31 de Agosto, 22. 943 436693

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

Lobo. Peña y Góñi 6. 943 558256

Lobo. Easo, 13. 943 142933

Los Riojanos. Duque de Mendas, 47. 943 270549

Lukainategi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paradiso de los amantes del vino y la gastronomía

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

M MARTÍN

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

MZ Cafetería

Hondarribia, 20. 943 424169

Maiatzia. Erbeltran, 1. 943 403600

Manjo. José Arana, 13 (Gros) 613 044029

Maun Grill Bar. Urbetia, 9. 722 761705

Makrobiotika Elkarretxe. Iñarriburgo, 52. 943 288246

Malandrino. Miguel Iñaz, 4. 943 328932

Malandrino. Zarautz, 2. 943 358669

Mamistegi. Oriamendi, 14. 943 714168

Mandrágora. Zabaleta, 32. 943 320217

Mendrágora. José María Sert, 9. 943 312699

Mapa Verde. Trueba, 4. 943 841862

MARÍNELA

Auténtica cocina de puerto

Paseo del Muelle (Puerto). 943 421388

MESÓN LUGARITZ

Cocina de temporada, pintxos y vinos

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

Mesón Martín

Elcano, 7. 943 422866

Melide de Uria

Pº de Uria, 19. 943 272707

Misura

Paseo de Miramón, 9. 943 566638

Mongas Cervecería

Sagüés, 943 277236

Morgan

Narrika, 9. 943 424661

Moto-Club

Usandizaga, 9. 943 288904

Muka

Zurriola, 15. 943 003162

Munto Berri

Munto. Bº Aiete

Muxarra

Igorre, 16. 943 310797

Muximontu

Puerto, 17. 943 063178

Naguia Lauta

Mayor, 4. 943 433991

Narrika

Narrika, 16. 943 427327

Narru

San Martín, 22. 943 931405

Nestor

Pescadería, 11. 943 424873

Nevada

Antonio Ariza, 4. 943 316147

Nikkie

Urdaneta, 5. 943 443511

Nikolas Asador

Bustiburu, 10. 943 217151

Nipper

Pza. José María Sert, 1. 943 313992

Nobu

Mirakrona, 32. 843 39 88 00

Nuevo Siglo

Camino Golomboki, 100. 943 330853

Ocho

Manuel Lekuona, 9. 943 310410

Oliños

Eregezain, 4. 943 214989

ORIENTAL

Gastronomía vietnamita y china de alto nivel

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

ORTIZ

Alfonso Ortiz, 1. 943 47 09 55

OSCAR

Alfonso Ortiz, 1. 943 47 09 55

Oquerdo

Oquerdo, 8. 943 420736

Orburu

Mata, 5. 943 570457

Orduña

San Lorenzo, 6. 943 422424

Oriego

Portebidea bidea, 23. 943 312601

Ormazabal Etxea

31 de Agosto, 22. 943 429907

Osinaga

Corasonas Vascos, z/g. 943 451327

Osteria Vespucci

Eustasio Amilibia, 14. 943 092455

Ostdar

Pº Berio, 13. 943 217940

Paco Bueno

Mayor, 6. 943 424959

Pagadi

General Arabe, 1. 943 284299

Pagoxka Cafetería

Pº Arbutos, z/g. 943 218330

Palaicío

Alfonso Galo Galteria Berri, 27. 943 210701

Pantxika

Muelle, z/g. 943 421179

Paraparazzi

Virgen del Carmen, 4. 943 031100

Patxa Negra

Isabel II, 15. 943 450417

Pedro Enea

Gipuzkoa, 94. 943 130081

Pekin

General Jauríegui, 5. 943 428930

Pepe

Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733

Perus

Bº Igeldo, 943 211591

Piñudi

Buen foie, pintxos y bocadillos XXL

Narrika

Narrika, 27 (Parte Vieja)

Pitxi Txulo

Eskalante, 11. 943 520770

Playa de Ondarreta

Playa, z/g. 943 310896

Polka

Plaza Sierpes, 1. 943 456520

Politena

S. Jerónimo, 1. 943 425279

Portobello

Gran Vía, 12. 943 537828

PORTUETXE

Soberastegui, 1. 943 421591

Qing Wok

Gran Vía, esq. Zurriola, 943 286256

Ranbirra

Berria, 1. 943 316161

Rasika

Peña, 1. 943 427475

Ritxaroz

Asua, 1. 943 421591

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

AIZARNAZABAL

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

ALBIZTUR

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

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

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

ALEGIA

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

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

ALKIZA

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

ALTZAGA

Altzagarete. Altzaga disem. 18. 943 884196

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

ALTZO

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

Arandia. Seguretxe etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beartzantza. Palibarre Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Ertzeta Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugalde, 4. 943 50 83 52
Arleta. Arleta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzeria). Plaza Góiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kafe Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Junc. Bautista Ero, 24. 943 933600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 595032
Iturri. Basko, 8. 943 594044
Gaztañaga Sidrería. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran. Kafe Berria, 38. 943 933205
Mizpiridi Sidrería. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663
Trainieru. Kale Nagusia, 6. 943 933692
Txalaka. Aita Larramendi, 943 591604

Txertxa. Goiburu, z/g. 943 590721

ANOETA

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

ANTZUOLA

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

ARAMA

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

ARETXABALETA

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

ARRASATE

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

EKZINA

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

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

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
 Bº Uriarribi, 37. 943 79 49 39
Sara Merendero. Meatzerrera, 943 771586
Taxka. Otalora Lientzidun, 18. 943 080415
Txitriña Taberna. Gesalibar auzoa, 943 791035
Txoko II. Otalora Lientz, 12. 943 795850
Txondorrak. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794726
Urkape. Otalora, z/g. 943 772204
Ugaran. Garoagorta, 2. 943 797658
Urriñ. Uriarribar Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udalá, 943 791250

ASTEASU

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

ASTIGARRAGA

Akelenea Sidrería. Camino Olialume, 57. 943 333333
Alorrene Sidrería. Camino Petritegi, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 551838
Artola Sidrería. Ioltz Bidea, 19. 943 552736
Asparra Sidrería. Txorrotiketa, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Plaza, Ergobia, 12. 943 550042
Berezatzi Sidrería. Beraren Aita etxea, 943 555798
Buenaventura Sidrería. Cam. Altza, z/g. 659 100392
Bukil Taberna. Tómas Alba, 2. 943 551204
Ekitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plazatxoa, 19. 943 553001
Exberri Sidrería. Santiago-Etxea Baserna, 943 555997
Gartziagabidez Sidrería. PM Martutene, 139. 943 469574
Goiko Iurrei. Foru Enparanza, 1. 943 557867

GURUTZETA X TXULETA

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

Ibai-Lur. Naharro Oñati, 1. 943 352555
Ibarra Taberna. Mayor, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Trotsa ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoinen Sidrería. Trotsa Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 557141
Kizki Bokatetxe. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarri Sidrería. Zurieta Muñagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Erekarrebako Plaza, 2. 943 553498
Lizazea Sidrería. Caserío Gartziagabidez, z/g. 943 468290
Matixa. Nagusia, 40. 943 550038
Mendixto. Altza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Sagardotegia Zehar Aldea, 2. 943 555747
Mikela. Nagusia, 18. 943 55 1007
Mina Sidrería. Txorrotiketa, 5. 943 555202
Olialume Zar Sidrería. M. Arozamendi, 63. 943 552938
Quriabide Sidrería. Bº Astigarraga, 943 553199
Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidrería. Caserío Iñiztza, 12. 943 556367
Roxario. Nagusia, 943 551313
Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14. 943 557476
The Robin Taberna. Apelegiza Plaza, 3. 943 332442
Txingurri Beni. Donostiarra ibilbidea, 943 333944
Yalde. Camino Olialume, 943 330560
Zapiain Sidrería. Errekalde Etxea, 943 330033

ATAUN

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

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Tolera Sidrería y Asador abierto todo el año

Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Herribarrena, 71. 943 180033

AZKOITIA

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

Suhari. Altzibar etorbide, 9. 943 025714

Ttkuan. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)

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

Zurt. Kale Nagusia, 60 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Artxete, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Aiota. Elosaia auzoa z/g. 943 812029
Aunkta. Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754
Baigera I. Eparri kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi kale, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Eparriana nagusia, 1. 943 810097
Eskuzia Ostatua. Bº Ibarraizte, 24. 943 811128
Etxe-Zuri. Pepe Areiz, 19. 943 026856
Iraurgi. Ildefonso Gurutegia, 10. 943 080416
Jai Alai. Jai alai etxetxe. Urrestilla bidea, 943 812271
Juanton Txiki. Jose de Artxete, 17. 943 151031
Kiruri. Loiolako auzoa, 24. 943 151508
Landeta. Landeta auzoa, 24. 943 151095
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 818678
Loiola Hotel. Loiolako Hiribidea, 47. 943 151616
Ondarzubi. Harizubia, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nagusia auzo, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Osinaspia. Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorukoa. Jose Artxete, 13. 943 811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943 812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Apizeluz, 4. 943 816131
Sagasti-Zahar. Elosaia auzoa, 353. 943 813442
Sanagusti Kulturgunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220
Uranga. Loiola auzoa, 7. 943 812543
Xoxete Aterrea. Xoxete, 943 810007
Zuharri. Erdi kale, 943 151634

BEASAIN

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

Black Label. Joan Iurrealde Kalea, 1. 943 088889

Erronka. Senpere Metakatugunea, 943 12026

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

DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafetería

Nafarroa Etorbidea, 57. 943 88 98 08

Iparra Taberna. Zalizurieta, 3.

Irizar etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161767

KATTALIN ERRETEGA

Carnes y pescados a la parrilla de carbón.

Katea, 4 (Frente Polideportivo). 943 88 92 52

Kikar Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234

Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI

Pintxos, raciones y cocina equilibrada.

Nafarroa Etorb., 4 (Pza. Estación). 943 08 78 02

Plazape. Pza. San Martin, 943. 943 882997

Tti Tta. Nagusia, 943 88 0000

Txantxangorri. J. Miguel Iurreti, 7. 943 86949

URKIOLA

Carnes y pescados brasa y cocina de temporada.

Mayor, 7. 943 08 61 31

Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888929

BEIZAMA

Ostazu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Belauntzako Ostatua. Hiriburu, 23. 943 904590

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928

Venta de Belauntza. Leitzako Errripidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Henrike Plaza, 7. 943 680359

BERGARA

Agirreberria Itarra, 2. 943 762145
Azpeitxu Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia, San Pedro, 4. 943 253704
Beko Taberna, Angiozar, 8. 943 765574
Dragón Oriental, Frasikozuru, 7. 943 256077
Etxagi, Mamásterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish, Plaza Martín, s/n. 943 763086
Hiru biadu, Urteaga, 3. 943 761945
Iraho, Amillaga, 23. 943 761559
Jam, Santalaitz, 9. 943 760669
Pol-Pol, Domingo, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

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

BERROBI

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

BIDANIA-GOIATZ

Bailara, Hotel Iriarte Jauregia, 943 681234

BIDEGOIAN

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

DEBA

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

MAZZANTINI

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

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

EIBAR

Agüñaspai Mesón P' Urquiza, 22. 943 200608
Astelena Gastroteka, Estaztua, 7. 943 20 70 32
Azaitain Asador, B' Azaitain, 8. 943 121854
Bossa, Egognai, 7, 17. 943 206753
Burrijapea, Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha, Ibarri, 7. 943 201126
Eskarne, Araquegu, 4. 943 121650
Foxtrix, Plaza Barria, 6. 943 121255
Iruki Sagardotegia, Avda. Otoala, 3. 943 206844
Ixua, Ctra. Arrate, 4. 943 701292
Jaikti, Txambla-Zelai, 16. 943 207081
Joséan Cafetería, Pasie Urkizu, 22. 943 200608
La Jara, Saratsuegi, 5. 943 253600
Maitane, Campo de tiró, B' Arrate, 5. 943 208859
Maixa, Calbetón, 8. 943 207730
Mirari, Urkizu Pasealeku, 17. 943 127222

Nuevo, José Antonio Iuriñoz, 1. 943 567036

Ori Txiki, Zirkutia Ibilbidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri, Toribio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbeña Hamburguesería, P' Urkizu, 24. 943 120792

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

Slow, Ego Gain, 10. 943 254133

Su Berro, Bista Eder, 11. 943 477779

Txoko, Unzaga plaza, 10. 943 207010

Urkizu P' Urkizu, 12. 943 257275

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

ELDUAIN

Kontrzejua Taberna, Hiruinea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki, Artelaka, 4. 943 768284

Espaloia, Maiala, 4. 943 789085

Íñaki, San Roque, 2. 943 768283

Ulikorta, Auxila Auzoa, 943 176122

Ostatu, Guardián Bidea, 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa, San Inazio, 2. 943 530465

Asgí, Urnáñez, 17. 943 742838

Atxere, San Roque, 5. 943 742595

BELAUSTEGUI BASERRIA

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

El Bichito, Bernardo Etxenarro, 15. 943 058335

El Gaucha, Errerosio, 1. 943 531771

Gabi, Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Gorbea, Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Siglo, Urtzibarria, 3. 943 031185

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

Iriondo, Pedro Mugurza, 2. 943 740015

Iurreta, Kalegeen Plaza, 5. 943 257448

Kai, San Frantzisko, 50. 943 531606

Karakate, Olasape, 2. 943 741244

Kebab, Bernardo Etxenarro, 15

King-Kong, San Frantzisko, 21. 943 740031

La Bodega Asador, Pedro Mugurza, 22. 943 742500

La Perla, P. Mugurza, 38. 943 145714

Launbra, Pedro Mugurza, 5. 943 740806

Lerun, Polígono Lerun, 3. 943 743196

Meala, P. Mugurza, 5. 943 257421

Malape, San Frantzisko, 60. 943 254537

Mendibe, San Frantzisko, 14. 649 255209

Mintxeta, Zona deportiva Mintxeta, 943 748744

Olaso, Olaso, 15. 943 743185

Pilon Bakutegia, P. Mugurza, 5. 943 744435

Salento, P.M. Urruzaga, 5. 943 740196

San Pedro, B. Pedro, 2. 943 740010

San Roke, San Roque, 18. 847 66 53 25

Sigma, Xiloxion, 1. 943 748531

Tantaka, Atxira Gasteiz, 5. 943 030736

Txarriduna, Ermuanberri, 1. 943 740793

Urkiola, San Frantzisko, 8. 943 046209

Usatore, San Antolin, 6. 943 741799

Usua, Gira Eskubideen parkea, 1. 943 256028

Vientur, Sto. Bernardo Etxenarro, 17. 943 034545

Vinoteca Mahats, Agirre Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola, Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRENTERIA

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

Albara, Puerto San Marcos, 943 522271

Aratz, María de Lez, 7. 943 516954

Aker, María Lez, 1. 943 516104

Bentio, Santirosa, 22. 943 511085

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

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

Desiria, Etxebarria, 4. 943 510147

Donosti Sidrería, Zamabila, 8. 943 526041

Egiburu, Zamabila-Zentelen, 943 341831

Egi-Luze Sidrería, B' Zamabila, 943 523905

Euzkizi, Onereta, 2. 943 341225

El Txikote, Maria de Lizo, 20. 943 527701

Ereika, Zamarbide, z/g. 943 515913

Errenteria Batzoki, K. Mitxelena, 4. 943 002468

Frantxila, Astigarraga bentak, 943 511445

Frantxila-Berri Asador, Ctra. Cuevas, z/g. 943 524118

Gamon 14, Gamón, 14. 943 570735

Gaztelu Hostal, Andra Mari, 6. 943 511084

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

Gurkale, Txirrila, 1. 943 003195

Irmitzi, Kapitan Enea, 943 511086

Izadi, Alfonso XI, 9. 943 340949

KB, Gamón Zumárdia (Alameda), 943 247040

Juli, Viteri, 27. 943 510002

La Cepa, Viteri, 26. 943 511081

Lapiko, Cors. Ikuza, 5. 665 755540

Lapurdi Pizzak, Kutxa Korriñosa, 18. 943 020637

Las Cazuelas, Aita Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra, Magdalena, 3. 943 516441

Listorreta Merendero, Ctra. Cuevas, 943 529273

Maite, Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino, Sorginotxu, 23. 943 529614

Mesón Extremo, P' Iztetza, 3. 943 511033

Mikel, Adurri, 11. 943 522536

Muguratz, Aldura Aldea, 20. 943 522455

Onara Sidrería, Zubiaurre, 8. 943 515956

Onena, Zamarbide, 5. 943 527979

Ostolaza Asador, Astigarraga, 6. 943 514105

Paraiso, Santirosa, 20. 943 527193

Peruna, Astigarraga Bentak, 5. 943 515252

Pintxos, menu del día y pescados a la parilla

Nagusia, 9. 943 04 13 13

San Anton, Muelle, 943 140324

Taxco, Herrerietako, 5. 943 140176

Txoko, Katrapona Eparantza, 5. 943 140539

Xagu, Elkano, 4. 943 140274

Getaria

Getatxoa, Nagusia, 13. 943 515495

Alberto Sidrería, Sta. Bárbara, 61. 943 550019

Altzukia Sidrería, Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502

Aralar, Zap., 943 331506

Arrigoitia, Sta. Bárbara, 87. 943 550097

Artzai, Zikunaga, 57. 943 330455

Belazarte Etxea, Ctra. Goiztua, km 9. 943 331569

Cereales de Oro, Txirizeta, 8. 943 323196

Deportivo, Kardaberria, 36. 943 552627

Errioguarda-Enea, Iurretago, 10. 943 330291

Etxeberri, Etxeberri, 2. 943 551267

Euskal Pizca, Laramendi, 3. 943 333337

Fagollaga, B' Erexo, 68. 943 550035

Galizia Etxea, B' Zikunaga, 33. 943 556124

Garin, Nafar, 10. 943 550022

Goiko-Lastola Sidrería, Erexo, 89. 943 553272

Gunex, Argaran, 2. 943 332529

Gure Ametsa, Pol. Etxeago, 5. 943 330986

Iparragirre Sidrería, B' Osiñaga, 10. 943 550328

Irribide, Epele, 7. 943 552480

Itxasiburu Sidrería, Osiñaga, 9. 943 556879

Iturralde, B' Erexo, 50. 943 330461

Izarré Polig., Lastola, 943 550640

Jareagi Asador, Caserío Jareagi, 29. 943 550034

Karrero, Juan de Uribea, 15. 943 552607

Larre-Gain Sidrería, B' Erexo, 943 555846

Lekuzane Zaragoza, B' Zikunaga, 943 556555

Oindi, Nagusia, 38. 943 557509

Olaizola Sidrería, B' Osiñaga, 38. 690 689484

Kixkak, Nagusia, 15. 943 336959

Otsuse-Enea Sidrería, B' Osiñaga, 35. 943 556894

Pedro Mari, Ibarrolarua, plaza, 11. 943 550009

Rioja, Nagusia, 943 550026

Rufino Sidrería, Akerregi, 1. 943 552739

Sansonategi, Martindieg, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara, B' Sta. Bárbara, 2. 943 331387

Saretxo, Santa Bárbara, 92. 943 556481

Suhari, Galeraria, 943 335959

TRIPONTZI

Cocina tradicional vasca con sello personal

Andra Mari, 11. 943 55 57 24

Triponentzi, Kardaberria, 11. 943 555724

Txintxua, B' Zikunaga, 76. 943 552199

Ugaldetxo, Pagoaga, 19. 943 552240

Zelaia Sidrería, B' Martindieg, 29. 943 555851

GAINTZA

Kale Txiki, S. Miguel z/g, 943 888243

Oteñe, Larraitz Biota, z/g, 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi, Askizu, 14. 943 140455

Alda-Bier, Aldamor, 20. 605 701679

Amona Maria, Katrapona, 2. 687 985313

Asillero Asador, Portua, 1. 943 140412

Azkue, Alto Meagaa, z/g, 943 130500

Balearrri, Portua, 2. 943 580911

Elkano, Herreneta, 2. 943 140402

Elkano Txiki, Elkano, 13. 943 140017

Zumardi. Orkuleta, 2A. 943 336056
Zumitzua. Nagusia, 50. 943 551633

HERNALDE

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

HONDARRIBIA

Abarka. Pº Basirerat, 36. 943 641991
Aeroporto. Gabarráin, 22. 943 665958
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 645000
Alameda. Minasoroa, 1. 943 647289
Alcanadre. San Pedro, 26. 943 642772
Ama Lur. Itxassuragai, 943 644562
Antondu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiña. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989
Andoka Vinoteca. San Pedro, 32. 943 64169
Ardorra. Foira Xala, z/g. 943 641155
Arrantza Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETEKA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza Pº del Muelle, 3. 943 64 49 39

ARRAUNLEI BERRI

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

Arroka Berri. Higer bidea, 6. 943 642712
Ballesteña. Arkoll-Santiago, 39. 943 64120
Batzoki Merendero. Alamedá, 943 645364
Beko-Erotxa. Jaizubia, 943 64194
Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Ametza, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Gastroteka Donantón. Denda Kalea, 6. 943 646597
El Curry Verde. Minatira, 3-4. 943 537779
Enbata. Zuloaga, 5. 943 641451
Errandonea. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641162
Goxondora. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 66. 943 642701
Giell. Bº Amate, 7. 943 642397
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibela. Basirerat, 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
Il Capo. Minatira, 2B. 943 643532
Itsaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Itzkarpena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kieila. Itxassur, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburguesería. Santiago, 65. 943 642552
Kulluxik. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 640205

LAIA ERRETIGEA

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

Larra. Damari, 3. 943 642704
Lekuna. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Sidrería. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santimao, 67. 943 643298
Mahasti. Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitano. Javier Ugarte, 6. 943 645711
Maite. S. Pedro, 35. 943 642711
Maioli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Olitura Azpi Sidrería. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarraitza. Pº de Septiembre, 943 642799
Ortzaize Cervecería. Itxassur, 12. 943 642374
Pizzeria Portuox. Pº Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara. San Pedro, 10. 943 03031
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Sutan. Bº Jaizubia, 266. 943 116000
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56, bis. 943 644170

Urabeo. Santiago, 75. 943 644614
Urdin Marisquería. Bidasoa, 3. 943 644614
Vola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txoko. Euskal Herria, 12. 943 675542
Euska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun. Monte Izaskun, z/g. 943 675017
Karlate. Euskal Herria, 2. 943 675636

IDIAZABAL

Aiai Hostal. Alto de Ebegarate, z/g. 943 187655
Guardi. Guardi poligono, 943 801918
Pilarrena. Nagusia, 52. 943 187866

IKAZTEGIETA

Begiristain Sidrería. Caserío Iurrezt, 943 652837
Ostatura. San Lorenzo, 7. 943 655892
Zubiarre. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Afaldegi Bistroka. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aialde. Auda, Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Lantaborda, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Alipapa. Pinar, 1. 943 16033
Alto de Arreita. Avda. Elizalde, 52. 943 627438
Aia. Pza. Urdanibia, 943 508281
Anaka Berri Asador. Peñas de Iba, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mugica, 18. 943 615048
Antxon. Pza. San Juan, 943 630512
Aritia. Dario de Regoyos, 13. 943 624173
Atrala. Ariztondo, 69. 943 655518
Bakar. Antzara, 13. 943 242748
Baserri. Erratzar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mairana, 13. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmera. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. Bº Meakia, 6. 943 630914
Cervecería Boulevard. Pza. Antzara, 11. 943 536918
Burger King. C.C. Mundibiz, 2. 943 614566
Cantin Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628945
Casa Barandiaran. Polig. Sorortza, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparalde, 57. 943 625703

CILÁNTROPO

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

Chicken's. Santiago, 16. 943 621429
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 615057
Café Irun. Lezunberri, 91. 943 637377
Colón. Colón Ibilbidea, 62. 943 039146
Corner. C/Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora. Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danaka. Alzukarai, 1. 943 111826
Disco. Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931
Don Jajuno. Plaza del Ensanche, 9. 943 615089
Don Jajuno. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Eguizki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguizki. J. Talhamas Labandiria, 9. 943 630185
Elciano. Jose Egino, 9. 943 660014
Errota Berri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estebenea. Bº Olaberria, 51. 943 621962
Felicidad. C. Com. Txingudi, 943 628867
Felix Manso Ibarla. Bº Meakia, 9. 943 84 19 64
Ferton's. Com. Cepel. Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterrabía F66. Fuenterrabía, 3. 943 610208
Gambrinus. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puiara, 4. 943 616064
Gaztelumendi. Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Muralla. Adurra, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Ibarra, 3. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murúa, 8. 943 620595

Ham-Bar. Mayor, 3. 943 620790

12 Bar. Luis Mariño, z/g. 943 628880
Ibaiondo. J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarlako Olagorri. Bº Meakia, 21. 943 621948
Ibis Hotel. Avda. Lezunberri, 77. 943 636223

II Capo. C.C. Mundibiz, 943 639615

Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184

Iñaki. Gabiria, 3. 943 635217

Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639629

Irungo Atsegiña. S. Marcial, 9. 943 628934

Irureta. Pza. Urbitz, 9. 943 621059

Izartxo. Mayor, 17. 943 636303

Jazubia. Kasketegi, 6. 943 618066

Jantokia. Avda. Iparalde, 11. 943 620490

Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154

Junkal Taberna. C. Comercial Mundibiz, 943 639831

Karakulta. Paseo. Lezunberri, 80. 943 614661

Ketua. Luis Mariño, 2-4. 943 623040

Kostore. Avda. Iparalde, 30.

Kulunka. Uztapide Bertsolari, 7. 943 630481

La Bellotta. C.C. Txingudi, 943 625330

La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477

La Casa del Jamón. Avda. Iparalde, 39. 943 627845

La Cepa Riojana. Belaskoena, 92. 943 628447

La Vinoteca. Avda. Iparralde, 12. 943 627332

La Rotonda. Junkal Labandiria, 13. 943 629556

Lagun Arreata. Serapio Mugica, 24. 943 61437

Larun. Javier Esteban Ibarra, 5. 943 617401

Lasurina. Mikel Mitoberria, 2. 943 619766

Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426

Laxoa. Javier Esteban Ibarra, 9. 943 614042

Leones. Serapio Mugica, 23. 943 615132

Los Cuíados. Juan Arana, 9. 943 615111

Luberri. Bº Bidasoa, 16. 943 629977

Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95

Mariola. Zubizuri, 6-B. Anaka, 943 615001

Marken. Santiago, 27-28. 943 612626

Martínez. Pío Baroja, 22. 943 633429

Matxibenta. Pº Colón, 21. 943 621384

Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452

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

Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623986

Morondo. Papinea, 2. 943 621395

Muga. Junkal Labandiria, 36. 943 620071

Nagore Sidrería. Gabiria, 13-Ventas, 943 634048

Narua. Avda. Iparralde, 5. 943 620762

Nerea. Korrokotz, 9. 943 631914

Novoa. Polígono Sorortza, 36. 943 613215

Nuevo Salamanca. Serapio Mugica, 28. 943 613979

Oki-Doky. Avda. Etorbe, 2. 943 615086

Olazagorri. Plaza Ercilla, 1. 943 614566

Olazagorri. Plaza Ercilla, 1. 943 612280

Ortzaize Cervecería. Luis de Uralzo, 4. 943 611571

Otebia. Pta. Etxeira, 7. 943 631210

Piccolo. Avda. Narváez, 2. 943 630986

Paotxa. Edificio Paotxa-Anaka, 9. 943 631924

Patixi Asador. Marcial. 943 632245

Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 622338

Pello. Labandiria, 30. 943 630309

Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629394

Pizza Real. San Pedro, 1. 943 611040

Pollo Gold. Pinar, 1. 943 610233

Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063

Puiana. Avda. Puiara, 7. 943 616544

Real Unión. Plaza Ercilla, 943 615023

Romeo. Javier Esteban Ibarra, 1. 943 612846

S. Marcial. Bº Behobia, 26-2*. 943 633557

Sergia. León Irunetarria, 1. 943 639593

Sirini'z. Pto. Colón, 27. 943 625752

Soto Bodegón. Fuenterribia, 1. 943 616023

Stop. Serapio Mugica, 1. 943 612684

Swing. Santiago, 46. 943 576665

Telepizza. Lope de Ingómez, 1. 943 619999

Tenri. Txingudi. Bidebieta, 20. 943 627266

The Corner. Fueros, 2. 943 621954

Toki Gozo. Pº Ibarola, 3. 943 631224

Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048

Tres J. J. C. Com. Txingudi. 943 629923

Trinquette. Olaberria, 1. 943 621288

Txakola. Etxeira, 3. 943 618382

Txalaka. Larrebiopar, 10. 943 574371

Txangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090

Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330

Txistia. Fuenterrabía, 8. 943 619317

Txunturro. Pto. Xibilia, 1. 943 510584

Vagón de Cola. Mourlane Matabilea, 2. 943 020120

Vitoria. Arbesko Errota, 19. 943 620795

Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223

Vollmer. Arbeiko Errota, 5. 943 11799

Waumna. S. Behobia, 4. 943 629890

Yong Feng (japonés). Mayor, 20. 943 625997

Zaisa. Área Servicio A-8. 943 623109

Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 574846

IRURA

Aizpurua. Nagusia, 22. 943 692708

Ernesto. Gregorio Azketo, 1. 943 691 432

Loatza. Polígono Larrabetzu, 1. 943 690497

ITSASO

Itsasoko Ostatua. Itsaso, z/g. 943 880315

Mandubiko Benta. Mandubiko, z/g. 943 882673

ITSASONDO

Kaxitane. Nagusia, 27. 943 887614

Náutico. Nagusia, 13. 943 880012

ITZIAR

Bikain. Mutxiria 39. Itzair. 943 199370

Ibasper. Bº Itzair. 943 199401

Itzair. Bº Itzair. z/g. 943 199061

Canala Hotel. Bº Itzair. 943 199056

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y cazaes

Arrilo auzoa. 943 60 80 52

Selegi. Galtzada, 13. 943 19 90 04

Santuaran. Mardari, 2. 943 199397

Txindurri-Itzurri Sidrería. Mardari, 943 199389

Txomini. Mardari, 2. 943 199056

Urberu Sidrería. Elorriaga, 2. 943 199237

Zubikaray Buru Gorri. Mutxiria, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cervecería. Pabلو Mutilobal, 5. 943 372089

Arkape. Largoenea, 1. 943 371742

AVENIDA

Menús, pinchos, raciones y buena música

Hipódromo Etorbeida, 2. 943 37 62 76

Bugati. Arrapide Pasaleku, 74. 943 362709

Buggy Hamburgesería. Zirkuita plaz, 6. 943 365607

Epel. Gokele, 1. 943 36 27 67

Errekabat. Oria Etorbeida, 4. 943 365557

Goiegi. Hiruelea Ballara, 1. 943 361404

Guria. Nagusia, 8. 943 362 714

HERRIKO ETXEA

Cocina tradicional de la mano de Javi Penas

Labarriko, 7. 943 33 37 18

Iñaki. Itxigo de Loiola, 4. 943 365 501

Jalai. Nagusia, 67. 943 372760

Larre. Larrebetarria Bide, 10. 943 361012

Lavie Gastrobar. Getobil, 14. 943 324861

Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356

Martin Berasategi. Loidi, 4. 943 366471

LAZKAO

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

OROBIONE

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

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 88 88

Pipas. Lazkaomendi, z/g. 943 880805

Zelata. Uhartz, 1. 943 882495

LEABURU

Otzau Sagardotegia. Otazu etxeak, 943 670044

LEGAZPI

Aitxuri. Legazpiko Industrialdea, 943 73060

Aitzina. Santa Marina Auzoa, 943 733622

Bidez Batzoki. Labartegia 8. 943 731584

AZPIKOETXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550

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

Gurutxaga. Nagusia, 10. 943 731271

Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198

Lau Bida. Lau Bida, 2. 943 731274

Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92

Oilarra. Euskal Herria Enparantza

Xapot Cafetería. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidrería. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066

Bartzelona. Esnaila auzoa, 7. 943 806206

Insausti. Nagusia, 2. 943 806121

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

LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazioa, 2. 943 714371

Gatz-Enea. Alto de Arlaban, 943 715522

Gatzainzuketa. Gatzainzuketa, z/g. 943 715164

Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952

Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371

Sorren Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

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

Aiton Borda. Antonio Pildain kalea, 943 474676

Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

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

Elortegi. Elortegi bidea, z/g. 943 525441

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

Errekalede Sidrería. Bº Gaintzuriketa, 943 490285

Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 528988

Etxola Taberna. Lopera Plaza, 4. 943 525253

El Puerto. Guillerme de Lázaro, 4. 943 527995

Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709

Ipintza. Irunzun, 35. 943 526599

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

Irurzun. Irurzun, 6. 943 526890

Izai. Lopene Plaza, 943 519167

Jaizkibel. Zubito, 9. 943 52 1966

Kaiakide. Polentzanea, 6. 943 512003

Kike Taberna. Pza. Lope de Isasi, 943 527599

Lezotarra. Elías Salaberria, 1. 943 512848

Lur Jateko. Urune, z/g. 943 511888

Marixu Taberna. Donibane, 24. 943 524845

Ongi Etorri. Eñas Salaberria, 12. 943 527897

Orriotorra. Donibane kalea, 6. 943 346078

Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

Patxiuk-Enea. Gaintzuriketa, 943 527545

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

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

Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244

Sorgin Taberna. Guillermo de Lázaro, 943 527945

Zaldiarik. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

José Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091

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

Ostatu. Txirita gudarriena plaza, 7. 943 682256

MENDARO

Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091

Landa. Garagarza, 32. 943 756028

Luzaise. Mendarozabal, z/g. 943 755144

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

MUTILOA

Mujika. Liernia, z/g. 943 801507

Ore. Ergoña (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU

Cocina tradicional. Menú y carta.

Henrike Plaza, z/g. 943 80 11 66

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Calle de Alvario, 1. 943 604562

Bartzoki. Conde de Mutrik, 1. 943 604191

Camping Galdona. Galdonamente, z/g. 943 603509

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

Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344

Kalbaitxo. Larrea Auzoa, z/g. 943 603256

Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954

Mirioa. Polígono Mirioa, 943 603180

Pikiua. Bº Larangia, 629. 105733

San Juan. Larrea Auzoa, 13. 943 603167

Txitxarro. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. Bº Araguia, 943 491230

Amazkar. Casa Zamaterra, 943 492783

Albistur. Bº Alitzar, 943 490711

Aristi Asador. Bº Ugáidebo, z/g. 943 492558

Aristizabal. Tomás Bidea, 4. 943 492714

Arizpe. Bº Ugáidebo, z/g. 943 493088

Autogirrill. Autopista A8, km. 10. 943 490068

Balea. Aran Eider, bidea, 16. 943 491430

Betori. C. Com. Mamut, 943 490628

Bide Alde. Bº Ergoien, 55. 943 521661

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

Bikain. Zubanbar, 9. Ugáidebo, 943 492749

Entrepalos. C. Com. Carrefour, 943 108080

Ereka. Casa Errekalde, 943 490087

Esniot. Zubanbar, 72. Ugáidebo, 943 493062

Ferrete. Camino Ergoien, 15. 943 491029

Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256

Güite-Etxe. Bº Alitzar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

Hotel-restaurant con cuidada gastronomía

Pza. Bidebarrieta, 7. 943 49 05 25

ORMAIZTEGI

ARANTXA

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

KUKO

Nueva etapa de la mano de Iñaki Tellería

Berjalgaidetx. Plaza Etxeak, 943 882933

ORDIZIA

19-90. Garagarza, 5

Altamira. Zona deportiva Altamira, 685. 79 47 45 55

Haize. Guadiana Etxebarria, z/g. 943 883960

Ipop. Gipuzkoak, 15-Buruntza-. 943 90 39 51

Kantoi. Anperu, 36. 943 164071

Majori. Gerrikako Arbola 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...

Platillo. Ibilbidea, 3. 943 88 58 24

Nerea. Euskal Plata, 2. 943 880013

Populus (pizzería). Pza. Domingo Uharne, 4. 943 160421

Pottoka Cafetería. Legazpi, 3. 943 163034

Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069

Tximixa Sidrería. Guadiana Etxebarria, 2. 943 881128

Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 084049

Zubidi. Guadiana Etxebarria, 4. 943 160041

ORENDARAIN

ORENDAINGO OSTATUA

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

OREXA

Oreako Ostatua. Erebotz Plaza, 1. 943 682230

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634. km 13. 943 832700

Aitzperro Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419

Anari. Undarza, 16. 943 019438

Antilla. Abeslari, 2. 943 823309

Arorda. Ondarza, 22. 943 134835

Arkaitz. Abeslari, 4. 943 81657

Errato. Olasokoaga Auzoa, 14. 943 880197

Goizeko Cafetería. Aita Lertundi, 33. 943 832855

Hotel Rest. Debako. Hondarribia bidea, 1. 943 884400

Joxe Mari. Henrike Enparantza, z/g. 943 830032

Kolon Txiki. Henrik Arantzarrak, 4. 943 830044

Kresala. Antilika hondartza, 1. 943 830055

Katxiña Bodega. Portu, 20. 943 580166

Oliden. Ortaizka Auzua, 44. 943 830803

Orioko Benta. Camino Orio-Ilego, 943 835751

San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 830058

Sarasua Asador. Euskal Guadiana, 29. 943 830005

Txalupia. Antilika hondartza, z/g. 943 880305

Xixario Asador. Euskal Guadiana, 2. 943 830019

Zaharen Babeslekua. Enparantza, 943 835398

PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 393009

Alkartetxe. Donibane 65. Donibane, 943 511241

Antxeta. Araunari, 30. S. Pedro, 943 393394

Arkueberri. Donibane 110. 943 514518

Arri. Zumalakarregi, 1. Anzo, 943 510068

Badiola. Donibane, 18. Juan, 943 510642

Bahia. Eskalantegi, 21. Antxo, 943 521552

Botero. Pza. Erekia, 2. 943 398470

Busturia. Pº Euskadi, 44. 943 393092

Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane, 943 511003

Cantina Puntas. Camino de Uria, 7. 943 925525

Casa Cámaran. San Juan, 79. 943 523699

Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519150

Cofradía. Pº Euskadi, 14. S. Pedro, 943 391150

Dani. Hamaretxeta, 8. Antzo, 943 511188

Dax. Pº Euskadi, 30. S. Pedro, 943 399006

Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057

Donostiarra. Euskadi, 1. Trintxerpe, 943 390971

E-16. Eskalantegi, 16. Antxo, 943 521638

Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antzo, 943 510008

El Caserío. Pº Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404424

Erdihana. Guadiana Etxebarria, 4. 943 274746

Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe, 943 390357

Errekate. Donibane, 13. 943 512638

Erreka. Etxebarri, 19. Donibane, 943 399043

Juancho. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 399043

Kamia. Gara Zumardia, 29. Antzo, 943 510020

La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067

LA CERVE

Especacular menú de día en terraza

Euskal Etxebarria, 53. 943 39 23 86

Leunda. Otarro, 8. Antxo, 943 515414

Marisol. Esnabide, 1. Trintxerpe, 943 394751

Maritxu. Euskal Etxebarria, 2. Trintxerpe, 943 399062

Matxet. Urdaburu, 4. Donibane, 943 520974

Panzón. Euskal Etxebarria, 2. 943 520770

Romeral. Eskalantegi 40-42. Antxo, 943 528032

Terranova. Azkunea, 2. Trintxerpe, 943 399074

Txulotox. Donibane, 22. Donibane, 943 523552

Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane, 943 341353

Ziaboga Bistro. San Juan, 91. Donibane, 943 510395

dónde comer

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

SEGURA

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

SORALUZE

Armendia Asador. Ezozia, 1. 943 751002

Edurta. Santana, 18. 943 751383

Txurruka. Txurruka, 1. 943 751581

Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

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

66 Taberna. Martín José Irala, 1. 943 671937

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

Aldaki. Bachiller Zabala, 10. 943 653649

Alliri. Paseo Alliri, 13. 943 655994

Ama. Pº Martín J. Irala, 943 382059

Amaiur. Beotibar, 5. 943 245463

Amets. Laramendi, 1. 943 488393

Asteasuaren. Herreros, 18-20. 943 673186

Astelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

Bar Ordizia. Martín José Irala, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arostegieta, 16. 943 673381

Bidehain. Asual Kirolegoa. 943 575753

BOTARRI

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

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Irún. Gorri plaza, z/g. 943 016565

Casa Alvar. Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julian Bar. Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguzkiza Sidrería. Bº Usual, 36. 660 654317

Euskal Pizca. Gudari, 16. 943 655955

FRONTÓN TOLOSA

Bar y restaurante con una variada oferta gasto.
San Francisco, 4. Tf. 943 505 043

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

Ikatza. Plaza Berria, 5. 943 674913

Ilargi. Pº Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iratzox. Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Irún. Amaro, 10. 943 119828

Irrintz. Oria, 3. 943 564334

Isastegi Sidrería. Bº Alabda Txikia, 15. 943 652964

Izarra. Bulevar Zaldibia, 1. 943 841427

Jokel. Martín José Irala, 10. 943 116017

K-2. Plaza Nueva, 943 57008

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

Labrona. Narroa etorb, 43. 943 651062

Larrea. Lurramendi Alzuza, 15. 943 675998

Lurian Bistrot. Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alde. Bº San Esteban, 39. 943 651799

Mugica Asador de pollos. Agirre, 3. 943 673943

Orbelá Taberna. Errerantzi, 10. 943 016780

Plan B. Laramendi, 8. 943 589486

Sausita. Pº Belate, 7-8. 943 655453

Solana 4. Solana, 4. 943 017639

Telepizka. Plaza Irinkete, 1. 943 108800

TOLOSALDEA

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

Triángulo. Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzería). Correlo, 14. 943 670659

Usabal Sidrería. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 689513

Zuloaga-Txiki. Monteskue, 29. 943 650036

URNIETA

Aballaria. Iriazabal, 21. 943 330525

Altuna. Bº Lategi. 943 554917

Arraiza. Bº Goiburu, 37. 943 552036

Besalat. Bº Goiburu, z/g. 943 330131

Bostek. Erratzu, 43. 943 337357

Etxetxa Sidrería. Bº Oztarai, 34. 943 556981

Eula Sidrería. Bº Lategi, 19. 943 552744

Fronter. Estación, z/g. 943 009077

Guria. Iriazabal, 46. 943 005650

Oianunre Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683

Poidiberto. Pintore Kalea, 3. 943 009408

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

Urzuelo. Bulevar Baserría, 943 559981

Zaldundegi. Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXU

Aldapa Taberna. Areatzaga, 3. 943 720230

Asteigun. Barrenkale, 13. 943 532667

Brannigans. Labea, 37. 943 986429

Collins. Areitza, 3.

Eire. Gernikako Arbolea, 3. 943 726466

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

Hobako. Areitza, 18. 943 99 33 76

Navarro. Iparaguerra, 18. 943 721867

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

Pizzeria Madaya. Labea, 33. 943 229133

Santa Barbara. Bulevar Baserría, 943 72 33 87

Telepizke. Iparagirre, 4. 943 101033

Zabalera. Iparaldea, 2. 943 724320

Zona Zero. Areatzaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710

Antxeta. Zubiaurrena, 1. 943 370344

Arratzua Erretxeja. Arratzua, 943 366663

ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional

Puntapaka kalea, 943 36 91 39

Axega Jaureria. Aitzearra, 1. 943 371150

Bordatxo. Zubiaurrena, 1. 943 371047

Cantina Mariachi. C. Uribe, 1. 943 365382

Hurbil. Centro Comercial Uribe, 943 367281

Ibarrola Agriturismo. Kalezar, 62. 943 363007

Iguarate. Iruña, 11. 943 370113

Ilurriko Sidrería. Bº Txoko Alde, 943 371649

Itxoxo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentuene. Txoko-Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador. Polígono Ugaldea, 36. 943 366968

Patri. Nagusia, 14. 943 362752

Saizar Sidrería. Iruña, 1. 943 364597

Seikai Asador. Aginaga, 20. 943 362773

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

Txapeludin. Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txernik. C. Uribe, 1943 360772

Txiki Erdi. Erratzu, 1. 943 362735

Txipartza Sagardotegia. C. Uribe, 1943 367698

Txiriboga. Iruña, 6. 943 361398

Txiripi. Estraile, 6. Aginaga, 943 372808

Txitxiria. Konsejua Zarra, 13. 943 360466

Urdaia Sidrería. Bº Aginaga, 943 372691

Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Alustiza. Larrea Alba, 12. 943 690361

Hika-Ruiza. Otxalar, 3. 943 142709

Izalpe. Berria, 29. 943 690623

Sagasti-Berri. Obabiko, z/g. 943 692435

Txapeldun. Berria, 23 bajo. 943 696449

Urrizola. Berria, 45. 943 690146

Zubia. Berria, 2. 943 887146

Zubia. Berria, 2. 943 887146

Lazkao-Etxe. Aiestaran Etxea, s/n. 943 880044

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kukurugune. Olleta Agroalimentaria, 6. 943 501086

Urtso. Sta. Fe, 8. 943 887146

Lazkao-Etxe. Aiestaran Etxea, s/n. 943 880044

Zaldua. Berria, 2. 943 883975

Zaldua. Berria, 2.



ARRIKITAUN
RINCONZITO ANDALUZ



ARRIKITAUN

RINCONZITO ANDALUZ

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

...y mucho más !!!!

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



arral

ARDO BANATZAILEAK
DISTRIBUIDORES DE VINO

ALGUNAS DE NUESTRAS CASAS



BODEGAS LA ZORRA
BURGOS



LA HOJA DEL CARRASCO
GUIJUELO

**DISTRIBUCIONES
ARRAL**

MALLABIA (BIZKAIA)
943 17 60 75
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 1^a 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 kuadrilla, 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.

¿Cuál 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 alubiaada

Sugíérenos dos o tres restaurantes en Donostia o alrededores.

Te pongo 3 de cada aunque se quedan muchos en el tintero: En Donostia, Aratz, Sukaldain 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 perdonar ?? 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 Isabel 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 Salmon 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.

OTZAUERTEKO BENTA



- Jaunartzeak, ospakizunak...
- Etxeko sukaldaritzaz
- 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

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

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Polígono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

ERAOKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITATZERA!



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

