



come sano, cocina pescado

Carol Archeli publica una biblia de los productos del mar

Aimarez
ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

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

euskal sukaldaritz gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



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



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



"Come sano, cocina pescado"
Por Carol Archeli
(Ver págs. 1-33)

ondojan.com

Nº 230 Febrero 2024

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

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

Coordinación y Redacción:
Josema Azpeitia

Colaboradores:

Alzane Cano, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Liteo Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Carol Archeli, Carolina Rín, Txemari Esteban, Carlos Lahoz, Ainara López, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocióvi 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 Whatsapps mediante lista de difusión. Dicho servicio puede solicitarse gratuitamente en el **Whatsapp 609 47 11 26**. Además de esto, la revista es publicada en papel 4 veces al año y reparada 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, aunque generalmente sí lo hace. 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 o humanos, que nadie es infalible.

estúpido conciencizado

LA BIBLIA DEL MAR, BY CAROL ARCHELI

Este ejemplar de Ondojan.com pretende ser una sorpresa. Por una parte, una sorpresa para los lectores ofreciendo un número que, en buena parte de su contenido, es monográfico, pero no dedicado a un tema (Vino, Sidra...) como acostumbramos a acometer de vez en cuando, sino centrado en una persona concreta y en su obra, en este caso el maravilloso libro "Come sano, cocina pescado" que nuestra amiga Carol Archeli ha publicado a finales de 2023 y que lleva camino de convertirse en una referencia y un libro de lectura obligatoria debido a su rigor, y a lo completo de su contenido.

Una sorpresa, insistimos, en todos los sentidos, ya que la autora del libro sabe que en este ejemplar va a haber un reportaje sobre su "retoño" de papel, pero nos atrevemos a afirmar que no espera encontrarse en portada y menos con que cerca de 25 páginas de ejemplar estén dedicados a su persona y a su obra.

Pero es que pensamos que Carol se lo merece. Se lo merece como autora de este extraordinario compendio de este tema en el que se mueve, y nunca mejor dicho, como pez en el agua, y se lo merece como persona, porque Carol, aunque suene extraño, no ha concebido este libro pensando en él como una fuente de ingresos o un extra económico a su trabajo, no, Carol Archeli ha escrito este libro guiada única y exclusivamente por su vocación didáctica y pedagógica, con la sana intención de impulsar entre sus semejantes y entre las generaciones venide-



das el consumo de pescado, importándole un pimiento que los que sigan su consejo vayan a comprárselo a ella o lo adquieran en el colmado o en el súper de la esquina. Carol se siente realizada solo por el hecho de saber que habrá una serie de personas, muchas o pocas, que empezarán a tomarse más en serio el consumo de los productos del mar reforzándolos en su dieta.

Correspondamos a Carol adquiriendo, leyendo, compartiendo, disfrutando y practicando los contenidos de este magnífico libro, de esta biblia del pescado.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 230: EN PORTADA: **CAROL ARCHELI 03-25 COLABORACIONES 28-46 ARTE LÍQUIDO 28 SABERES Y SABORES 30 DURA LEX 34 LA RUTA SLOW 36 TE LO DIGO... 38 DI...**
VINOS 40 TURISMO GASTRO 42 AINARA LÓPEZ 44 MENUJO MENÚ 46 PINTXO: MIKA 48 SAGARDOTEGIAK 52-59 JAKITEA: R. ZABALA **52 SIDRERÍAS RECOMENDADAS 54 LISTADO DE SIDRERÍAS 59 REPORTAJE: CAMPEONATO DE EUSKADI DE TORTILLA DE PATATAS 60 REPORTAJE: ENCUESTO MÉXICO EUSKAL HERRIA 66 ILPILEAN: KOSTA AROA 72 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 74 RESTS. DE DONOSTIA 90 RESTS. DE EUSKAL HERRIA 102 LISTA GIPUZKOA 104 PLACERES GASTRONÓMICOS 111 DORMIR 114 CON LAS MANOS EN LA MASA: **CAROL ARCHELI 116****



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

COME SANO, COCINA PESCADO: 4 MESES DE LIBRO



Estos cuatro meses de libro han sido también de cansancio, yo diría más bien de resaca. El esfuerzo de escribirlo, ilustrarlo y sacarlo a la luz ha sido tal que mi cuerpo y mi mente han quedado exhaustos, como si hubieran hecho una maratón. Ahora les toca un poco de descanso.

iCómo pasa el tiempo...!

Han pasado ya 4 meses desde que mi libro salió a la luz.

Por un lado, parece que fue ayer, y por otro es como si llevara conmigo toda la vida. Igual que pasa con un hijo recién nacido.

En estos 4 meses el libro no me ha dado más que regalos.

Por una parte, hacerme muy consciente del cariño de las personas que forman parte de mi vida, las más cercanas, las más íntimas. Que están y han estado aquí todos estos meses y siempre apoyándome y acompañándome.

Por otro lado el cariño de tantas personas que se han acercado a mí por el libro. Las que han venido a hacerme comentarios y trasladarme pareceres. Las que me han felicitado o las que me han pedido que se lo firme.

El acto de firmar o dedicar un libro es para mí un acto de enorme agradecimiento y respeto.

Agradecimiento por el interés del otro a leer mis escritos, a saber de mi trabajo.

Y respeto grande por sentir que las personas, en cierta manera, me abren la puerta a entrar en su vida, en su casa, en su intimidad.

En todo este tiempo, desde su gestación, Come sano, co-

cina pescado me ha dado la oportunidad de conocer a un montón de personas.

Personas de diferentes ámbitos y disciplinas, que no formaban parte de mi vida, y ahora, de un modo u otro sí.

Y también me ha permitido acercarme y conocer más profundamente a personas que antes ya estaban ahí.

Aquellas que, a raíz del libro, se han acercado a hablarme, a hacerme comentarios, a contarme sus anécdotas, vivencias o experiencias relacionadas con el tema.

El libro me ha traído muchos momentos gratos y agradables, visitas a lugares especiales y conversaciones muy interesantes.

Cabe destacar entre todos ellos el acto de la presentación que tuvo lugar en octubre en el Aquarium de Donostia.

La calurosa y grata acogida por parte de Jose Ignacio Espel, su presidente y por todo el personal que nos ayudó a que todo fuera tan fácil.

Y la sala llena de personas que vinieron desde lugares y ámbitos diferentes a acompañarme en ese momento tan bonito e importante. Para mí fue una enorme muestra de cariño. ¡Menudo regalo!

El libro, en estos cuatro meses de vida me ha llenado de alegrías y satisfacciones. De ilusión.

Aunque también es cierto que todo no es camino de rosas.



Un momento de la multitudinaria presentación del libro en el Aquarium donostiarra el pasado 23 de octubre

El día a día es duro en muchas ocasiones. Y llevar adelante nuestra vida, a veces cuesta.

Estos cuatro meses de libro han sido también de cansancio, yo diría más bien de resaca.

El esfuerzo de escribirlo, ilustrarlo y sacarlo a la luz ha sido tal que mi cuerpo y mi mente han quedado exhaustos, como si hubieran hecho una maratón.

Ahora, les toca un poco de descanso, serenidad, paz y buenos alimentos.

Alimentos que nutran el cuerpo, la mente y el espíritu.

Y reposo.

Toca reposar todo lo vivido.

Revivir por dentro, gustar internamente, como decía San Ignacio, posar, reposar y disfrutar.

Esa es otra de las claves de la felicidad: parar y gustar.

Eso es lo que me pide a mí el cuerpo ahora.

Ser consciente de todo lo bueno recibido y vivido.

Y gustarlo internamente.

Luego, ya veremos.

On egin!



Zurrumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

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

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



Diferentes momentos de la presentación de "Come sano, cocina pescado" en el Aquarium donostiarra: Arriba, Carol Archeli rodeada de **Jose Ignacio Espel**, presidente del Aquarium, **Eneko Goia**, alcalde de Donostia y **Marisol Garmendia**, segunda Teniente de alcalde. Arriba, **Elena Arzak**, autora del prólogo del libro, en un momento del discurso que ofreció en la presentación que, como puede verse en el resto de imágenes, fue multitudinaria.



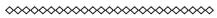
Carol Archeli fue arropada por una multitud el día de la presentación de su libro en el Aquarium. Arriba, la responsable de la Pescadería Espe sujeta las flores que le fueron entregadas por familiares y amigos. Abajo, Carol radiante en su atril y una imagen del discurso de **Eneko Goia**, alcalde de Donostia. Abajo, un homenaje a las precursoras de Carol entre las imágenes que se exhibieron durante la presentación.



Josema Azpeitia
Periodista gastronómico

COME SANO, COCINA PESCADO: LA BIBLIA VITAL Y CULINARIA DE CAROL ARCHELI

Artículo publicado el pasado mes de enero en la sección "Lecturas Reconstituyentes" de la página web www.ondojan.com



Carol Archeli es una enamorada de su profesión en particular y del pescado en general con la que nos una una gran amistad hace ya muchos años. De hecho, fue en el número 116 de OndoJan.com, allá por marzo de 2014, cuando publicamos un primer reportaje sobre su pescadería, que acababa de cumplir 75 años en febrero.



Tras una gestación en la que la autora se implicó hasta las cejas, el pasado 19 de septiembre se puso a la venta el libro "Come sano, cocina pescado", de Carol Archeli, propietaria de la Pescadería Espe del Mercado de la Bretxa de Donostia, un proyecto en el que esta dinámica amante del pescado se envolvió varios años y que por fin vio la luz en la forma de un precioso libro de 280 páginas que puede adquirirse en diversas páginas web aunque, como defensores del comercio tradicional, os recomendamos que lo reservéis en vuestra librería habitual o, incluso, si vivís o soléis

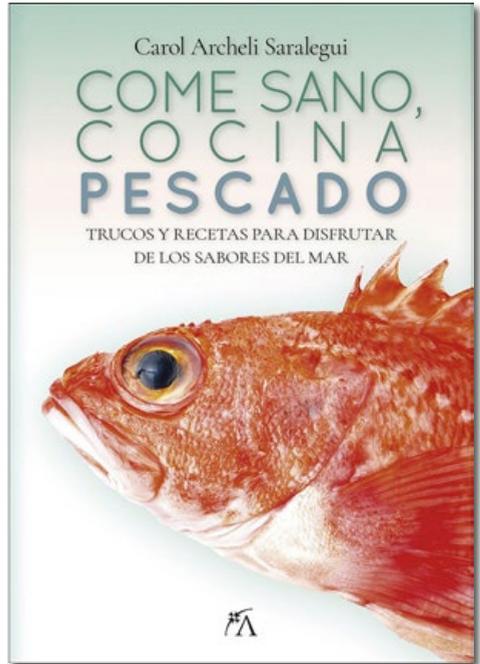
pasar por Donosti, que lo adquiriréis en la propia pescadería donde podréis, incluso, sacarle un autógrafo a Carol con lo que el valor del libro se multiplicará por 10.

En cuanto al contenido de este apetecible libro, la propia autora lo resume perfectamente en la sinopsis del mismo:

"¿Te gustaría conocer más acerca del pescado y despejar tus dudas sobre cómo cocinarlo? ¿Quieres saber las propiedades culinarias y cómo tratar en la cocina cada una de las especies que se pueden encontrar en el mostrador de tu pescadería? ¿Estás pensando en incluir los sabores del mar en tu menú diario y no sabes ni por dónde empezar? ¡Pues este es tu libro!

Desde mi dilatada experiencia como pescadera, como miembro de la tercera generación de comerciantes de productos del mar, y desde mis conocimientos sobre alimentación saludable, como profesional de la salud, te hablo claro acerca del pescado: de su valor nutricional, de cómo comprarlo y conservarlo, de cuestiones como las espinas, los anisakis, los microplásticos o de cómo hacerlo atractivo a los peques de la casa.

Te explico, con recetas muy sencillas, cómo iniciarte a cocinarlo de manera correcta, fácil y sana. Te enseño a potenciar todas las cualidades gastronómicas del pescado para



deleitar nuestro paladar y mejorar nuestra salud.

Come sano, cocina pescado es el resultado de muchos años de estudio e investigación, del aprendizaje adquirido en el día a día en la lonja, en las subastas y sobre todo en la relación cotidiana con tantas personas en la propia pescadería. Y, por supuesto, esta obra es fruto de la cultura gastronómica de respeto al producto y de amor a la cocina.

Cocinar bien el pescado es bastante más sencillo de lo que te imaginas. ¿Empezamos?"

Un libro útil y práctico

"Come sano, cocina pescado" es mucho más que un simple libro de recetas. En realidad, nos encontramos ante una pequeña "Biblia" del pescado en la que esta especialista en productos del mar ha volcado todo su conocimiento. Así nos encontramos con que de las 280 páginas del libro tan solo 130 están dedicadas a las recetas, es decir, menos de la mitad.



Carol Archeli ha profundizado más, si cabe, en el conocimiento del pescado para sacar adelante este libro

Tras una introducción firmada por Elena Arzak en la que la prestigiosa cocinera afirma acertadamente que “Carol Archeli hereda el conocimiento y respeto por el mar que han transmitido su abuela y su madre, una pasión por el mar que ha conocido desde pequeña”, el libro ofrece una amplia parte teórica pero no por ello menos amena, dividida en los siguientes capítulos:

1.- “El pescado es sano”:

Apartado en el que Carol nos comenta los beneficios para la salud del consumo de pescado y el aporte nutricional del mismo, combinándolo con una serie de recomendaciones dietéticas sobre su consumo.

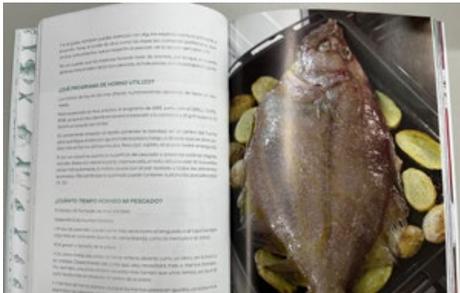
2.- “Pescado, dudas y temores”:

En este capítulo, la autora nos aclara mil y una dudas que continuamente se le plantean al consumidor respecto al pescado: Su precio, el problema de los anisakis y los productos contaminantes, las posibles alergias, el pescado congelado, las espinas... Carol no deja ninguna duda en el aire y las aclara de manera clara y didáctica.

3.- “Nuestros pescados”:

Un repaso a los pescados que habitualmente pueden capturar en todo el litoral del Estado comentando sus características, la manera de limpiarlos o cómo debemos solicitarlos, cuándo se consumen...

The advertisement features a box of "Maskarada" sausages on the left. The box is open, showing several sausages with labels. To the right, there is a large black number "5" and the text "MASKARADA Eskura ezazu!". Below this, there is a pig illustration and the text "EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK", "MASKARADA Euskal Gastronomía", and contact information: "Tel.: 948 504 236 · www.maskaradadenda.com".



4.- “¡Quiero empezar a comer pescado!”

Un capítulo dirigido a quienes quieran empezar a incluir el pescado fresco en su dieta pero no se habían animado hasta ahora. Aquí Carol comenta cómo elegir una pescadería, cómo elegir los pescados para empezar, cómo conservarlo en casa... a fin de cuentas, cómo empezar a disfrutarlo.

5.- “Y ahora, ¿Cómo cocino mi pescado?”

Una serie de pautas básicas, antes de encarar las recetas, para que conozcamos todas las posibilidades culinarias que nos ofrece este producto. Carol comenta uno por uno los diferentes modos de preparar el pescado (horneado, guisado, frito, al vapor, hervido...) y nos ofrece gran cantidad de consejos sobre cómo prepararlo previamente, qué hacer durante el proceso de cocinado, etc.

6.- “A mis hijos no les gusta el pescado”

Varios consejos para padres y madres que quieran incluir el pescado en la dieta de sus hijos sin que estos lo rechacen.

7.- “Recetas”

Y finalmente, el apartado de recetas en el que encontraremos 43 sugerencias, redactadas de manera sencilla y explicadas paso a paso. Carol ha tratado de que todas las preparaciones sean fáciles y puedan ser llevadas a cabo sin tener grandes conocimientos de cocina. El fin del libro es ser didáctico y este principio ha sido la gran preocupación de su autora. En este apartado, además, Carol ha contado con la imprescindible ayuda de Yoana Salvador, fotógrafa gastronómica, que al igual que la autora se ha volcado consiguiendo unas imágenes que, además de hacer el libro mucho más atractivo, ayudan a facilitar las recetas mostrando momen-

tos de su elaboración y, principalmente, la presentación final de los platos, haciendo más sencillo el llevarlos a cabo.

En conjunto, un libro práctico, útil, didáctico y muy completo, un abecedario del pescado que hará que quienes se animen a leerlo amplíen enormemente sus conocimientos al respecto y conviertan al pescado en una parte importante de su dieta diaria.

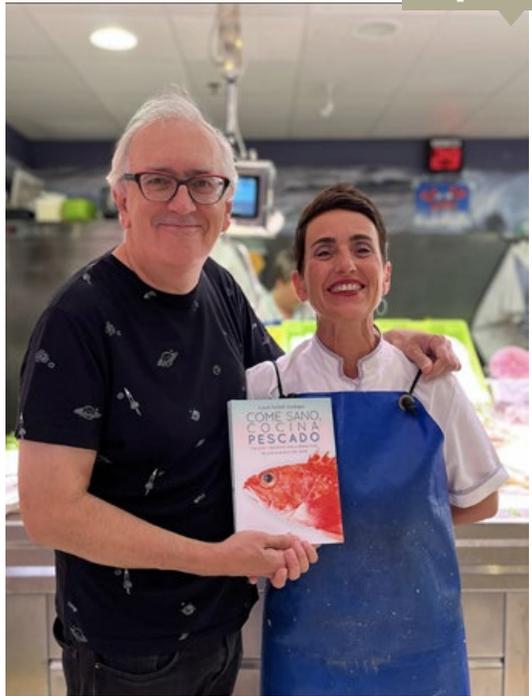
Comunicadora incansable

Carol Archeli es una enamorada de su profesión en particular y del pescado en general con la que nos une una gran amistad hace ya muchos años. De hecho, fue en el número 116 de Ondojan.com, allá por marzo de 2014, cuando publicamos un primer reportaje sobre su pescadería, que acababa de cumplir 75 años en febrero. Año y medio después, en octubre de 2015, nos ofreció su primera receta, Erla al horno, a raíz de su inclusión en la sección "Comiendo con...". Y ya, desde nuestro número 166 (julio de 2018) firma mensualmente la sección "Itzasotik (desde la mar)" en Ondojan.com ofreciendo cada mes profundas reflexiones sobre diferentes pescados acompañadas de completas recetas. Los artículos de Carol son amenos, rigurosos y muy prácticos y hacen, nos consta, las delicias de no pocos lectores y lectoras. Podéis acceder también On-line a ellos en nuestra página web donde recogemos la mayoría de los artículos que nos ha escrito en los últimos cinco años:

Eso sí, la experiencia más inolvidable que vivimos con Carol fue en abril de 2019, un año antes del desastre, cuando le acompañamos a lo largo de una mañana en la lonja de Pasaia siendo testigos de la llegada del pescado, la descarga, la subasta, la venta... una mañana en la que fuimos unos privilegiados y aprendimos más que nunca sobre el pescado y el trabajo de la gente que lo hace llegar a nuestras manos. Esa maravillosa experiencia fue recogida en un completo reportaje a 8 páginas que fue publicado en nuestro número 176 (mayo de 2019), revista que podéis descargaros en PDF en nuestra zona de descargas.

Y por si eso fuera poco, Carol cuenta también con su propia web www.pescaderiaespe.com en la que encontraréis igualmente multitud de recetas, tanto escritas como videorecetas explicadas por la propia autora con el desparpajo que le caracteriza.

Estamos seguros de que el libro "Come sano, cocina pescado" de Carol Archeli va a marcar un antes y un después en los libros de cocina de pescado y que nos encontramos ante un pequeño "best-seller" en ciernes. Nosotros, si fuéramos ustedes, por si las moscas, nos haríamos rápidamente con un ejemplar, sea como capricho personal sea como regalo "post-



San Valentín"... antes de que se agote!! El que avisa no es traidor !!

COME SANO, COCINA PESCADO

CAROL ARCHELI
EDITORIAL ALMUZARA
280 PÁGINAS
27,00 €

PESCADERÍA ESPE**Mercado de La Bretxa, Puesto 12 (Parte Vieja)****DONOSTIA - Tf: 943 42 53 55****www.pescaderiaespe.com**

COMIENDO CON...

CAROL ARCHELI

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa

Llevábamos meses, muchos meses esperando la salida del libro “Come sano, cocina pescado” de Carol Archeli, pero tenemos que admitir que nuestro deseo estaba guiado por el egoísmo... y es que teníamos apalabrado con Carol que en cuanto el volumen estuviera en la calle recuperaríamos con ella la sección “Comiendo con...” en la que durante años disfrutamos de comidas particulares oficiadas por gentes del mundo de la gastronomía... pero que no la ejercen de manera profesional. Es el caso de Carol, que aunque domina a las mil maravillas la preparación de todo tipo de pescados, su trabajo en la pescadería abierta por su bisabuela y dirigida por ella en el Mercado de la Bretxa le impide mostrar su arte en público. En nuestro caso, Carol tuvo a bien ofrecernos una succulenta e inolvidable exhibición de su arte culinario a puerta cerrada, en su propia casa, en septiembre de 2015, sesión que recogimos en el nº 133 de Ondojan.com. Casi 9 años después, con su flamante nuevo libro en la mano, volvimos a disfrutar de la experiencia, esta vez basada en recetas recogidas en este maravilloso libro de reciente publicación.





La reunión tuvo lugar, a puerta cerrada y una vez más en el domicilio particular de la pescatera, en el barrio de Gros, el pasado 29 de enero. Y al igual que en la anterior ocasión, nos acompañó **José Ignacio del Cura**, marido de Carol y, al igual que ella, incorregible cocinillas y gourmet confeso.

En cualquier caso, aunque lo acordado con Carol fue una comida basada en recetas de su libro, la regente de la Pescadería Espe es un espíritu libre y nos montó una “encerrona” en la que no nos limitamos, como esperábamos, a comer y disfrutar, sino que fuimos sometidos a un examen digno de las más duras pruebas de acceso universitarias... aunque en este caso hablamos de “selectividad gastronómica”.

Pero vayamos por partes. Como decimos, Carol Archeli es un espíritu totalmente libre, así que aunque nos esperábamos una comida 100% pescado, José Ignacio y ella nos sorprendieron con un inicio más bien verde, consistente en un plato de exquisitas guindilla encurtidas provenientes de la huerta que el

padre de Carol, **Arsenio Archeli**, cultiva en Aibar (Nafarroa), seguido de una ración de verduras al vapor, que Carol elabora con la vaporera y que complementa con un pequeño salteado y la adición de un chorrito de buen Aceite de Oliva Virgen Extra. Con este sano y sabroso entrante, nuestra amiga, como siempre, nos sorprendió muy agradablemente.

Seguimos, ya entrando en materia con el pescado, con una deliciosa ración de Mejillones y Berberechos en la que, al igual que con las verduras, primó la sencillez en la elaboración con el fin de aprovechar toda la potencialidad de los sabores. Para elaborarlos, Carol pica muy finamente pimiento rojo y verde, puerro y ajo, los rehoga pacientemente con pimienta negra y laurel, añade los mejillones dejando que se hagan con el vapor que emana de las verduras, al rato añade los berberechos, tapa y deja que el calor haga su labor sin añadir vino ni ningún otro potenciador del gusto... una auténtica delicia.

Y tras estos dos relajantes entrantes, llegó la prueba de





fuego cuando Carol y Jose nos plantaron delante sendos platos de Calamar y Sepia rebozada (fotos inferiores) planteándonos el reto: “A ver si adivináis cuál es cuál”. Pues bien, no solo fuimos incapaces de hacerlo, sino que el plato que nos pareció más sabroso y que supusimos correspondía a los calamares (foto izquierda) era, en realidad el plato de sepia, que rebozada resultó mucho más resultona que su rival. (Ver receta en pág. 18)

Y lo mismo nos sucedió con los mismos cefalópodos cuando nos fueron servidos troceados en su tinta (ver foto en pág. 16). De nuevo nos tocó, y nunca mejor dicho, sudar tinta china. Y de nuevo fallamos, ya que dimos por sepia la de la derecha al considerarla más sabrosa, cuando en este caso sucedió lo contrario. Se trataba de los calamares, que en su tinta expresan mejor su suculencia, mientras la tartera de la izquierda contenía la sepia. Según nos aclaró Carol para futuras “encerronas”, la tinta de la sepia es mucho más negra que la del calamar, con lo que puede ser fácilmente identificable a simple vista. (Ver receta en pág. 20).

Terminado el diabólico test de nuestros anfitriones en el que quedó demostrado que cumplimos a rajatabla la frase de Sócrates de “Sólo sé que no sé nada” y que tenemos mucho por aprender, llegó la parte más tranquila de la comida donde dimos cuenta de un maravilloso *Muxumartin* o Pez de San Pedro que Carol y Jose elaboraron primorosamente en su horno. La pescatera y su marido son unos firmes defensores de la compra y consumo de productos de temporada y con el impecable ejemplar de *Zeus Faber* quedó claro que no es necesario caer (ni dejarse la cartera) en los recurrentes rodaballos, lenguados, besugos... para disfrutar, en todo su esplendor, de los mejores sabores del mar.

El pescado nos fue servido con la única compañía de unas patatas panadera y un refrito llevado prácticamente a textura de pil-pil (ver receta en pág. 17) representando un dignísimo colofón a la sucesión de maravillas degustadas en el hogar de estos excelentes anfitriones.





Eso sí, el menú fue todavía completado con una oportuna ración de buen queso, café y aguardiente, sin olvidar el maridaje realizado a lo largo de la degustación, empezando por la cuidada y muy rica sidra "Aitona", una edición especial de la sidrería **Bar-kaiztegi** de Martutene en la que recogen la máxima expresión de su larga experiencia sagardozaile, y siguiendo por los cuidados vinos de **Bodegas Dominio de Atauta**, elaborados en Ribera del

Duero, a un paso del municipio de Licerias, en Soria, lugar donde se gestó la idea del libro que dio pie a esta irreplicable "quedada".

En conjunto, una inolvidable reunión laboral, una sucesión de horas de disfrute culinario y buena conversación que nos hacen desear, casi con ansia, que Carol publique un nuevo libro para que contemos con una excusa que nos permita repetir la experiencia.



Gallo de San Pedro asado

(Receta extraída del libro "Come sano, cocina pescado" de Carol Archeli)

Tiempo: 55 minutos. **Personas:** 4

Pescado: Limpio y entero.

NOTA DE LA AUTORA:

En esta receta el pescado se asa sobre una cama de verduras.

Siempre hay que tener en cuenta que esas verduras se han de cocinar previamente, ya que tardan mucho más tiempo en asarse que el pescado.

Las puedes cocinar en el propio horno, sofreír las en la sartén o hacerlas al vapor. Y puedes usar todas las verduras que te apetezca, las que más te gusten y haciendo las combinaciones que quieras. Cuanta más verdura, más completo tu plato.

Si has sofreído tus verduras en la sartén, puede que el plato ya tenga aceite suficiente y no haga falta echarle refrito. Pero si ves que se ha quedado un poco corto, le echas un pequeño refrito y ya está.

INGREDIENTES:

- 1 gallo de San Pedro de 2 k aproximadamente o 4 de medio kilo cada uno. Limpios de vísceras y con cabeza
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 patatas medianas cortadas finas y sin piel
- 1 brócoli mediano
- 1 taza de col lombarda cortada en Juliana
- Medio pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla grande cortada en Juliana fina
- 4 dientes de ajo
- Vinagre
- Guindilla cayena (opcional)
- Perejil picado para el adorno final (opcional)
- Sal
- Pimienta

La receta de...

Carol Archeli

PESCADERÍA ESPE

(Mercado de la Bretxa, Donostia)



ELABORACIÓN:

- 1.- Precalienta el horno a 190° C.
 - 2.- Prepara en una fuente de horno la verdura con sal y regada de aceite.
 - 3.- Introdúcela en el horno bajando la temperatura a 180° C y déjalo asar unos 20 minutos removiendo de vez en cuando. Mete primero la verdura que más tiempo necesite como la patata, la cebolla y los pimientos y luego agrega el brócoli. Añade la lombarda a última hora.
 - 4.- Mientras, limpia, sala y unta con aceite el *muxumartin* (gallo de San Pedro) y corta los ajos.
 - 5.- Cuando se haya cocinado la verdura coloca sobre ella el pescado.
 - 6.- El tiempo para un *muxumartin* grande será aproximadamente de unos 15 minutos y el de 4 más pequeños de unos 12 minutos. Si es necesario se vuelve a meter unos minutos más.
 - 7.- A continuación, haces el refrito (si has decidido hacerlo) en una sartén con el aceite, los ajos en láminas y la cayena al gusto. Lo viertes sobre el pescado. Echas un chorro de vinagre sobre la mezcla y ¡a comer!, que no se enfríe.
- Puedes espolvorear un poco de perejil por encima para adornar el plato.

Rabas de Calamar

(Receta extraída del libro "Come sano, cocina pescado" de Carol Archeli)

Tiempo: 15 minutos. **Personas:** 3

Pescado: En tiras finas.

NOTA DE LA AUTORA:

¡Que levante el dedo a quien no le gusten los calamares fritos! Veo pocos, muy pocos dedos. Ciertamente se trata de una preparación que enamora a niños y a mayores.

Un capricho que de vez en cuando nos deleita el paladar, ya que debido a su cantidad de grasa no es recomendable para todos los días.

Puedes hacerla con calamares de cualquier tamaño, siempre que los cortes en tiras o en aros finos. Y eso sí, hay que comerlos recién hechos. Si no, pierden su textura crujiente.

INGREDIENTES:

- 1 k de txipiron (peso bruto) limpio y cortado en tiras o aros finos
- Harina de trigo o de garbanzo
- Pan rallado
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra, el más suave que encuentres
- Sal
- Pimienta
- Limón (opcional)

ELABORACIÓN:

1.- Lavas y secas muy bien las tiras de calamar. Las sales y reservas.

2.- Mezclas en un túper con tapa a partes iguales la harina y el pan rallado, y sazonas con pimienta recién molida y sal.

3.- Machacas los dos dientes de ajo con piel y todo.

4.- Introduces las tiras de calamar en el túper con la mezcla de la harina y el pan rallado. Pones

La receta de...

Carol Archeli

PESCADERÍA ESPE

(Mercado de la Bretxa, Donostia)



la tapa y lo agitas todo con energía. De tal modo, las rabas quedarán impregnadas de la mezcla sin apelmazarse unas con otras.

5.- Calientas la sartén a fuego medio con el aceite e introduces los ajos para que lo aromaticen.

6.- Cuando éste haya llegado a la temperatura óptima vas metiendo las tiras de calamar de una en una y en pocas cantidades, para que no se enfríe el aceite y se frían bien.

7.- En un minuto las tienes fritas. Cuando estén hechas vas a por la siguiente tanda.

8.- A la hora de comer hay a quien le gusta exprime un poco de limón sobre ellas.

TRUCO:

Si son aros o tiras gordas necesitarán un minuto más en la sartén. Puedes acompañarlas con un alioli casero.

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



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

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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA Y TEXTURAS

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS ASIÁTICOS Y MEXICANOS

SATXA ZEBERIO: SAGARDO EKOLOGIKOA

En AURKI, en cuestión de sidra, apostamos por Satxa Zeberio, pequeño productor de Errezil que elabora una sidra natural y ecológica D.O. Euskal Sagardoa sin aditivos ni sulfitos con manzanas 100% de Gipuzkoa fermentadas artesanalmente con un toque muy personal.



Zeberio también elabora vinagre de manzana ecológico sin filtrar ni pasteurizar, un producto vivo con un potente poder probiótico. Lo hay normal, macerado en barrica con limones y naranjas y balsámico. Una delicia para el paladar.

Todo ello sin olvidar los Zumos de manzana Zeberio, naturales, nutritivos y sin aditivos. Lo hay 100% Manzana, Manzana con Limón y Manzana con Jengibre.



**COMERCIAL
AURKI**

Productos del Pato • Alimentos selectos

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

Txipirones troceados en su tinta

(Receta extraída del libro "Come sano, cocina pescado" de Carol Archeli)

Tiempo: 50 minutos. **Personas:** 4

Pescado: Limpios y troceados.

NOTA DE LA AUTORA:

Un buque insignia de la gastronomía vasca. Esta receta es bastante más fácil de elaborar de lo que en principio parece. Y te va a hacer triunfar cuando tengas comensales, ya que sacar unos ricos txipirones en su tinta en la mesa ¡no es moco de pavo! Si no la has cocinado nunca no te asustes por su apariencia o por lo que te digan. Date la oportunidad de intentar hacerla, te resultará más fácil de lo que piensas. Se trata de un guiso sencillo de verduras y pescado con la peculiaridad de que se agrega a la salsa la tinta del txipiron que es lo que le confiere al plato su color negro.

INGREDIENTES:

1,5 k de txipirones (peso bruto) cortados en cuadros o en anillas; 4 cebollas hermosas troceadas toscamente; 3 dientes de ajo pelados; 1 taza grande de salsa de tomate casera o tres tomates hermosos pelados y troceados; 1 vasito de Coñac; Tintas de los txipirones. Si no son suficientes, añadimos sobres de tinta de sepia; Aceite de oliva virgen extra; Sal

ELABORACIÓN:

1.- Empieza por pochá las cebollas junto con los ajos. Cuando veas que la mezcla está pochada, añade la salsa de tomate o los tomates troceados y que siga cocinándose 5 minutos más.

2.- Entonces agregas el vaso de Coñac y las tintas de txipiron (*) y dejas cocinar suavemente todo otros 5 minutos.

3.- Ahora que la cebolla y todos los ingredientes están bien negros, es el momento de retirar la ca-

La receta de...

Carol Archeli

PESCADERÍA ESPE

(Mercado de la Bretxa, Donostia)



zuela del fuego y pasarlo todo por la batidora.

4.- ¡No te asustes! el resultado va a ser una salsa muy muy espesa y muy negra.

5.- En esa salsa, introduce los trozos de txipiron, con sus patas y todo. Según se vayan cocinando verás cómo van soltando mucha agua y la salsa se va haciendo más ligera.

6.- Ya solo queda que los txipirones se cocinen en la salsa a fuego medio/suave. En unos 20 minutos los tendrás tiernos, aunque dependerá de su grosor. La textura se comprueba pinchando con un tenedor. Si los notas aún duros déjalos 5 minutos más.

7.- Rectificas de sal ¡y listo! ¡A reposar!

8.- A la hora de emplatá lo puedes acompañar de arroz blanco como guarnición

(*) Para agregar las tintas a la salsa, puedes colocar las bolsitas dentro de un colador metálico y con la ayuda de una cucharilla presionar sobre ellas. De ese modo la tinta líquida cae y la membrana que la rodea queda sobre el colador. Sirve también de ayuda echar un poco de agua caliente con una cuchara sobre la propia tinta para que se disuelva más fácil. Si vas a echar tintas de sobre, abre el sobre con una tijera y vierte el contenido directamente.

TRUCO:

Los txipirones en su tinta necesitan reposo. Siempre hay que cocinarlos un día o dos días antes de comerlos. Además, este plato puede ser congelado una vez cocinado y nos quedará como recién hecho. Y si nos sobra salsa, nos haremos un arroz con ella.

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





CAROL ARCHELI

CRÓNICA DE UN PARTO

La propietaria de la Pescadería Espe del Mercado de la Bretxa ha publicado una obra que marcará un antes y un después en la historia de los libros sobre el pescado.

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

(Artículo publicado en el diario Noticias de Gipuzkoa el 29 de diciembre de 2023)

Contacto telefónicamente con Carol Archeli a finales de noviembre para hablar de *“Come sano, cocina pescado”*, el libro que acaba de publicar sobre lo que mejor domina: el tratamiento y cocina de los frutos del mar. Y por paradójico que parezca, la localizo en pleno secano, a más de 350 kilómetros de su pescadería, tierra adentro, en Liceras, municipio de 48 habitantes situado al sudoeste de la provincia de Soria donde esta pescadera se recluye siempre que tiene ocasión, ya sea para disfrutar de unas merecidas vacaciones, ya sea para escapar, aunque sea por unos pocos días, del “mundanal ruido”. En este caso, Carol había acudido al pueblo de su suegro, Félix del Cura, fallecido en noviembre de 2016, para disfrutar de la matanza.

“No te confundas” me advierte Carol, “a pesar de estar tan lejos del mar, en Liceras el pescado también tiene su importancia. La matanza, por ejemplo, atrae a mucha gente, y el primer día se prepara una comida para 200 personas... ja

base de marmitako!! Y en Liceras es realmente donde empezó a fraguarse la historia de este libro, hace unos dos años, en noviembre. Hay que tener en cuenta que a este pueblo hemos venido toda la vida, mis hijos han crecido aquí durante los veranos y conocemos mucha gente, entre ellos a nuestro amigo **Enrique Ramos, “Kike”**, un ingeniero que ha escrito libros sobre neurociencia y temas como la influencia del sonido en la actividad cerebral... y fíjate que fue una persona así la que durante una conversación me insistió para que me animara a escribir el libro y se prestó a hablar con su editorial. La verdad es que a veces es suficiente que una persona te de un empujoncito y que se presente la oportunidad... y eso fue gracias a Kike”.

El resto fue ponerse manos a la obra. “Los preparativos iniciales no llevaron mucho tiempo porque desde el principio yo ya podía imaginarme el libro perfectamente. Los capítulos, la estructura... No pensé ni por un momento ‘qué locu-



www.JosemaAzpeitia Periodista gastronómico

Contacto con Carol Archeli en noviembre para hablar de Come sano, cocina pescado, el libro que acaba de publicar sobre lo que mejor domina: el tratamiento y cocina de los frutos del mar. Y por paradójico que parezca, la localiza en pleno secano, a más de 350 kilómetros de su pescadería, en Liceras, municipio soriano de 48 habitantes donde esta pescadería se recoge siempre que puede, ya sea para disfrutar de unas merecidas vacaciones, ya sea para escapar, aunque sea por unos días, del mundial ruido. En este caso, Carol había acudido al pueblo de su suegro, Felix del Cura, fallecido en 2016, para disfrutar de la matanza.

"No te confundas", me advierte Carol, "en Liceras el pescado también tiene su importancia. El primer día de la matanza, por ejemplo, se prepara una comida para 200 personas... ¿con marmitako? Y en Liceras es realmente donde empezó a fraguarse la historia de este libro, hace unos dos años. A este pueblo hermoso venido toda la vida, mis hijos han crecido aquí durante los veranos y conocemos a mucha gente, entre ellos a nuestro amigo Enrique Ramos, Kike, un ingeniero que ha escrito libros sobre neurociencia... Y fijate que fue una persona así la que durante una conversación me insistió para que me animara a escribir el libro y se prestó a hablar con su editorial. La verdad es que a veces es suficiente que una persona te dé un empujón... y eso fue gracias a Kike".

El resto fue ponerse manos a la obra. "Los preparativos iniciales no llevaron mucho tiempo, porque desde el principio yo ya podía imaginarme el libro, los capítulos, la estructura... No pensé ni por un momento qué locura... lo tenía súper claro. Eso sí, una vez en marcha, me ha quedado muy claro que no es lo mismo escribir un artículo para Ondoján o mi blog que para un libro. El proceso ha sido mucho más duro y costoso de lo que creía", afirma la responsable de la Pescadería Espe del mercado de La Bretxa.

VOLVER A ESTUDIAR "Y es que para escribir un libro hay que documentarse, estudiar, contrastar... y he tenido que empollar un montón. Desde que estudié enfermería en la Universidad, no me había puesto tan en serio. El libro, además de recetas, tiene una parte teórica, y a la hora de escribir me iba encontrando con inconciencias, datos contradictorios...".

Escribir sobre el nivel de calcio de la gallina me llevaba a datos diferentes en cada fuente... En ese proceso hubo mucha zozobra", admite Carol utilizando, inconscientemente, un significado término marítimo.

En esa parte, Carol no tiene suficientes palabras de agradecimiento para su "nuevo amigo" José Antonio

La propietaria de la pescadería Espe del mercado de La Bretxa ha publicado una obra que marcará un antes y un después en la historia de los libros sobre el pescado.

Carol Archeli Crónica de un parto



Carol Archeli muestra su libro el día de su presentación, en el Aquarium, el 23 de octubre. Foto: J. Azpeitia

Iruin, Yamko, catedrático de Bioquímica jubilado que conoció por mediación de una buena amiga y que ha sido, en sus palabras, "un regalo".

Carol admite que Yamko le ha dado mucha seguridad en el plano científico, lo que ha dotado al libro de un gran valor añadido: la rigurosidad. También reconoce la pescadería que

"a pesar del esfuerzo, me ha encantado volver a estudiar, investigar, escribir... he disfrutado muchísimo".

SIN PARAR DE TRABAJAR Eso sí, el libro no ha supuesto un parón en la ajetada e intensa vida laboral de Carol, que ha tenido que compaginar su actividad con la realización de su

obra. "Ha sido muy exigente. A pesar de estar con el libro, todos los días he seguido levantándome a las 4.00 de la mañana para ir a la lonja de Pasia, y he atendido a mi horario en la pescadería. Y de ahí, al despacho y hasta las 21.00 de la noche, o más, con el libro. Aquí tengo que agradecer el apoyo de mis empleadas, ya que al

final del proceso tuve que dedicarme casi tres meses al 100% al libro, y puedo afirmar que lo he dado todo para soportar mi ausencia y sostener el negocio. Si no es por ellas no lo habría terminado", enfatiza.

"Y también ha sido muy exigente a nivel familiar, ya que casi todos los sábados, domingos, festivos... los he dedicado al mismo. Y no se trata sólo del cansancio mental... a nivel físico también lo he sentido. Mi cuerpo no estaba acostumbrado a pasar tantas horas sentado, y eso también ha sido duro. Todo ello me ha dejado finalmente como vacía. Ha sido como un parto y finalmente siento como si ahora tuviera cinco hijos. Los tres biológicos, Miria, Haritz y Usai, la pescadería; y el quinto, este libro. Ha sido muy intenso, pero también muy bonito".

APOYO DE FAMILIA Y AMIGOS Admite también Carol que, además de la paciencia de su familia, que no le ha fallado nunca, ha contado también con la de sus amigos. "Mis amigos me sacaban de casa, casi obligada, de vez en cuando. Menga, Carol, vamos a tomar una cerveza, que no puede ser, me decían, y me regalaban su tiempo. Cuando me preguntan de dónde he sacado el tiempo, siempre clara la respuesta: "Yo, que no ha sido sólo mi tiempo, ha sido también el de otros que me han dado el suyo".

Lo mismo le pasa a Carol con Yoana Salvador, colaboradora habitual en su web que se ha encargado de las fotografías. "Yoana fue la primera a la que escribí, pues no imaginaba este proyecto sin sus fotos. La editorial ni puso ninguna pega, así que ella se ha encargado de todo. Y las sesiones también han sido intensísimas, sin contar las dificultades para conseguir ciertos pescados fuera de temporada, tener que cocinar los platos de las recetas... Hasta mis padres, Espey Arsenio, han colaborado cocinando algunos de los que aparecen en el libro", concluye orgullosa.

Así las cosas, ya en la calle desde octubre y disponible en las librerías donostarras y de todo el Estado, así como en la propia pescadería de Carol y en numerosas webs, Come sano, cocina pescado es, como puede verse, mucho más de lo que parece a simple vista. Es la suma de muchos esfuerzos e ilusiones capitaneados por Carol Archeli, que ha publicado, finalmente, una "biblia del pescado", que además de ofrecer nos 43 recetas sencillas y con todo lujo de detalles, cuenta con una importante parte teórica amena y rigurosa en la que se nos habla de los beneficios del pescado, qué comer en cada temporada, cómo elegirlo, cómo limpiarlo, cómo cocinarlo que los niños se animen a comerlo... Un compendio de saber marino destinado a convertirse en un clásico y una referencia ineludible en su género... y sí no, al tiempo. ●

ra", no... lo tenía súper claro. Eso sí, una vez en marcha me ha quedado muy claro que no es lo mismo escribir un artículo para Ondoján o para mi blog que escribir para un libro... al final del proceso ha sido mucho más duro y costoso de lo que creía" afirma la responsable de la Pescadería Espe del Mercado de La Bretxa.

Volver a estudiar

"Y es que para escribir un libro hay que documentarse, estudiar, leer, contrastar... y he tenido que 'empollar' un montón. La verdad es que desde que estudié enfermería en la Universidad no me había puesto tan en serio. El libro, además de recetas, tiene una gran parte teórica, y a la hora de escribir los

diferentes capítulos me iba encontrando con inexactitudes, datos contradictorios... escribir sobre el nivel de calcio del gallo me llevaba a datos diferentes en función de qué fuente consultaba... En ese proceso hubo momentos de mucha zozobra" admite Carol utilizando, inconscientemente, un significativo término mariner.

En esa parte del proceso, Carol no tiene suficientes palabras de agradecimiento para el que define como su "nuevo amigo" **José Antonio Iruin, "Yanko"**, catedrático de Bioquímica jubilado que conoció por mediación de una buena amiga y que ha sido, en sus palabras, "un regalo". La autora de "Come sano, cocina pescado" admite que Yanko le ha dado mucha seguridad en el plano científico lo que ha dotado al libro de un gran valor añadido: la rigurosidad. En cualquier caso, reconoce la pescadera, "a pesar del esfuerzo, me ha encantado volver a estudiar, investigar, escribir... he disfrutado muchísimo".

Sin parar de trabajar

Eso sí, la elaboración del libro no ha supuesto un parón en la ajetreada e intensa vida laboral de Carol, que ha tenido que compaginar su actividad habitual con la realización de su obra. "Ha sido un trabajo muy exigente. A pesar de estar escribiendo el libro, todos los días he seguido levantándome a las 4 de la mañana para ir a la Lonja de Pasaia a comprar el pescado y he atendido a mi horario en la pescadería. Y de ahí, al despacho y hasta las 9 de la noche, o más, con el libro. Aquí tengo que agradecer enormemente el apoyo de mis empleadas, ya que al final del proceso tuve que dedicarme casi tres meses al 100% al libro y puedo afirmar que lo han dado todo para soportar mi ausencia y sostener el negocio. Si no es por ellas no lo podría haber terminado" enfatiza.

"Y también ha sido muy exigente a nivel familiar, ya que durante estos dos años casi todos los sábados, domingos, festivos... los dedicaba al mismo. Y no se trata solo del tiempo y el cansancio mental... a nivel físico también lo he acusado. Mi cuerpo no estaba acostumbrado a pasarse tantas horas sentado, y eso también ha sido duro. Todo este proceso me ha dejado finalmente como vacía. Ha sido como un parto y finalmente

siento como si actualmente tuviera 5 hijos: los tres biológicos, **Mireia, Haritz y Unai**, la pescadería y, el quinto, este libro. Ha sido muy intenso, pero también muy bonito".

Apoyo de familia y amigos

Admite también Carol que además de la paciencia de su familia, que no le ha fallado en ningún momento, ha contado también con la de sus amigos. "Mis amigos me sacaban de casa, casi obligada, de vez en cuando. 'Venga, Carol, vamos a tomar una cerveza, que no puede ser' me decían, y me regalaban su tiempo. Cuando me preguntan de dónde he sacado el tiempo para hacer esto, tengo clara la respuesta: 'Es que no ha sido solo mi tiempo, ha sido también el de otros que me han dado el suyo'".

Lo mismo le pasa a Carol con **Yoana Salvador**, colaboradora habitual en su web que se ha encargado de las fotografías. "Yoana fue la primera a la que escribí pues no imaginaba este proyecto sin sus fotos. La editorial no puso ninguna pega así que ella se ha encargado de todo. Y las sesiones también han sido intensísimas, sin contar las dificultades para conseguir ciertos pescados fuera de temporada, el tener que cocinar los platos de las recetas... hasta mis padres, **Espe y Arsenio**, han colaborado cocinando algunos de los que aparecen en el libro", concluye orgullosa.

Así las cosas, ya en la calle desde el pasado mes de octubre y disponible en las librerías donostiarra y de todo el Estado, así como en la propia pescadería de Carol y en numerosas webs, "Come sano, cocina pescado" es, como puede verse, mucho más de lo que parece a simple vista. Es la suma de muchos esfuerzos e ilusiones capitaneados por Carol Archeli que ha publicado, finalmente, toda una "biblia del pescado", que además de ofrecernos 43 recetas sencillas y con todo lujo de detalles, cuenta con una importante parte teórica amena y rigurosa en la que se nos habla de los beneficios del pescado, qué comer en cada temporada, cómo elegirlo, cómo limpiarlo, cómo hacer que los niños se animen a comerlo... un compendio de saber marino destinado a convertirse en un clásico y una referencia ineludible en su género... y si no, al tiempo.


segura
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irratia!!

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA
Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKA BLAI

www.segura Irratia.eus
943 80 10 41 - 943 80 13 47

ASADOR ERRETEGIA
KATTALIN



Betiko euskal sukaldaritza Cocina vasca tradicional



Arrai freskuak parrilan eta garai-garaiko barazkiak, perretxikoak eta gainontzeko produktuak.

Pescados frescos a la parrilla y verduras, setas y productos de temporada.



Berezitasuna: Behi zaharraren txuleta parrilan.

Especialidad en Chuleta de viejo a la parrilla.

Katea kalea 4 (junto al polideportivo) **BEASAIN**
943 88 92 52 • asador@kattalin.com • www.kattalin.com



GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai..... 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea..... 943 16 31 16

Dolarea..... 943 88 98 88

Guregas..... 943 80 54 80

Kattalin..... 943 88 92 52

Kikara..... 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatoreh..... 943 88 83 07

Urkiola..... 943 08 61 31

GABIRIA

Korta..... 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe..... 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai..... 943 18 76 55

Pilarenea..... 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu..... 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezilionea..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia... 843 73 97 97

Martinez..... 943 88 06 41

Olano..... 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

SEGURA

Imaz..... 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe.... 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio..... 943 80 17 05

Ostatu..... 943 80 17 99

SAGAROTEGIAK

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

Dolarea****..... 943 88 98 88

Guregas*..... 943 80 54 80

Igartza*..... 943 08 52 40

Salbatoreh*..... 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai*..... : 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo***..... 943 88 19 58

Zezilionea**..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia*..... 843 73 97 97

SEGURA

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

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa*..... 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune**..... 639 23 88 89

Petit Goierni**... 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama*..... 943 80 10 51

NEKAZALTURISMOAK

ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta..... 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate..... 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre..... 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa... 943 88 77 18

Lazkao Etxe.... 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte..... 680 17 12 91

Tellerine..... 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa . 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain..... 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte:
.....ordizian.com

ZALDITEGIAK

ITSASO

Ibur..... 663 06 00 11

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN
GIPUZKOA
DONOSTIA

Goitur
- GEBERINDI TURISMO AGENZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23

- ATAUN** ■ **Aralar Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar. 943 58 20 69. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Erroipe IZ.** Centro de Interpretación Erroipe. 943 06 19 63.
- BEASAIN** **Igartzako Monumentu Multzooa.** 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** **Goierri eta Gastronomiaren IZ, 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 IZ.** Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza
- ZERAIN** **Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia.** Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 943 80 15 05. www.zerain.eus



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

EL MAR EN UN SORBO

Quiero empezar este artículo felicitando a nuestra compañera

Carol Archeli por ese fabuloso libro que ha publicado hace poquito *"Come sano, cocina pescado"*, con el cual nos acerca a todos los carnívoros más a ese mundo en el cual me estoy introduciendo cada vez más, como es el pescado. Pues dio la casualidad, de que Carol no solo es compañera de escritura en esta revista sino también es la proveedora de pescado de *Fortaleza 1786*, donde cada mañana **María Bermejo**, como ya sabéis, chef de *Fortaleza 1786*, va seleccionar el pescado más interesante, eso sí, siempre con el consejo de Carol. Algo que tienen en común tanto María como Carol es esa determinación por lo que les apasiona y por lo que luchan día tras día. ¡Mi más sincera admiración y seguid así! ¡¡¡Que nada ni nadie os cambie!!!

Pues dado que hoy el tema es el mar, os preguntareis qué tiene que ver el mar con la coctelería. Pues bien, así a priori muy poco, pero, por otro lado, la salinidad del mar es un auténtico potenciador de sabor que nos ayuda a equilibrar nuestros cócteles.

La primera vez que tuve que unir el mar y la coctelería fue en el año 2018, cuando en el congreso **Minimal, alta cocina en miniatura**, debía realizar un cóctel para maridar con el pintxo de **Igor Rodríguez**, campeón de España de Pintxos en 2017 con su "Ensamada de cangrejo de río". En aquella ocasión buscamos los diversos sabores del mar con salicornia, txangurro y agua marina, de la misma Bahía de la Concha. La salicornia la usamos para infundir la ginebra, el txangurro para sacarle todo su jugo y realizar un aire que pondríamos encima del cóctel, y el agua de mar, simplemente para crear una ligera "bruma" en la copa de los comensales, pues como veis en la foto, el cóctel iba directamente servido en una cascara de un minitxangurro, y aquí dejo una pregunta para Carol: ¿Qué es un centollo y qué es un txangurro? Porque en cada sitio lo llaman de una manera.

Posteriormente, vi cómo varios compañeros de profesión usaban una solución salina, imitando el agua marina, para potenciar el sabor de sus cócteles. Me surgió



la curiosidad y comencé a investigar sobre el tema, y resulta que molecularmente la sal y el azúcar se complementan y potencian, pero, además, la única manera de conseguir disminuir el amargor en un cóctel, no es con azúcar sino con sal, sorprendentemente, verdad?

Pero lo más curioso de todo es que, en la actualidad, estamos desarrollando una bebida isotónica a base de agua marina. Sí, has oído bien, una bebida a base de agua marina... Ahora sí que pensareis que estamos locos, pero lo cierto es que no somos los primeros en realizar esto. Pero sí en otros aspectos los cuales ahora mismo aun no os puedo revelar.

Una vez leído todo lo anterior, espero que podáis abrir la mente para jugar con diferentes sabores marinos en diferentes bebidas. Ya sabéis que hay vinos y Cavas que se añejan en el fondo marino y por ello su valor se ha multiplicado considerablemente...

EL MAR EN UN SORBO

INGREDIENTES:

- 2 cl. Citadelle Gin infusionad
- 0,5 cl. Umeshu Honey Choya
- 0,5 cl. Pure de Yuzu Monin

ELABORACIÓN:

Primero maceraremos Gin Citadelle con jengibre, salicornia, menta y tomillo limonero.

Mientras tanto, coceremos 2 txangurros y dejaremos reducir el caldo para colarlo, enfriarlo y dejarlo reposar para usarlo posteriormente como aire.

Ya con todos los ingredientes, mezclamos en un vaso mezclador nuestra gin macerada junto con Umeshu Honey y el puré de yuzu.

Mezclamos bien, y lo serviremos en una cáscara de txangurro, para completarlo con el aire de txangurro.



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

... y musho má !!!!

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



Miguel Pocoví
Catedrático de Bioquímica

Las sardinas arenques, al igual que las frescas, suponen una buena fuente de proteínas de alto valor biológico y aminoácidos esenciales.

En España cuando hablamos de sardinas arenques nos referimos al encurtido hecho con sardinas y sal, en banastas o barricas de madera. No debemos confundir el arenque con la sardina porque son especies diferentes. El nombre técnico de la sardina es *Sardina pilchardus* y el del arenque es *Clupea harengus*. Ambos son de aspecto muy parecido y de la familia de los clupeidos (derivado de *clupeus* que significa escudo en alusión a sus escamas). Se diferencian por ser la sardina más pequeña que el arenque, pues no supera los 20 cm de largo. El arenque en cambio, puede llegar a los 40 cm de largo y un peso de hasta 700 g. La sardina tiene una aleta dorsal, el cuerpo comprimido lateralmente, con escamas caedizas y grandes, su zona abdominal es en quilla aserrada, su color es azul verdoso por el dorso, plateado por los lados y el vientre, con una hilera de 6 u 8 manchas negras detrás de la cabeza.

Las sardinas arenques eran comida de labradores, segadores, pastores y arrieros. Este alimento cumplió un papel importante en la alimentación para matar el hambre en la España interior en los años anteriores, durante y posteriores a la Guerra Civil. Aunque, en nuestro país no solo fueron alimento en estos años de penuria, sino muchos años antes. Ya en el siglo XVII, **Miguel de Cervantes** en su obra universal, *Don Quijote de la Mancha*, hace referencia a ellas en la Primera parte, Capítulo XVIII: "*Con todo eso —respondió Don Quijote—, tomara yo ahora más aína un cuartal de pan o una hogaza y dos cabezas de sardinas arenques, que cuantas yerbas describe Dioscórides, aunque fuera el ilustrado por el doctor Laguna*".

SARDINAS ARENQUES: UN MATAHAMBRES DE ANTAÑO CONVERTIDO EN SABROSO MANJAR COLMADO DE NUTRIENTES



Aparte de denominarse sardinas arenques, según la zona donde se consumen se las conoce como simplemente *arenques*, *arenecas*, *arengada*, *sardinas rancias*, o *sardinas de cuba o cubo*, *de bota*, *barrica o barril*. En los últimos casos, el nombre proviene del recipiente donde se exhibían en tiendas de ultramarinos o colmados cuando se vendía junto al bacalao salado y otros enseres tales como garbanzos, lentejas, alpargatas de suela de esparto, pucheros o sartenes. La forma de venderlas era por unidades, docenas o medias docenas, envueltas en papel de estraza que además tenía la función de ser útil para desescamarlas. Para llevar a cabo este proceso, se introducía el dedo pulgar en la cavidad ventral y se evisceraba, a la vez que se quitaba la cabeza con un movimiento de torniquete. A continuación se colocaban envueltas en el papel de estraza entre la puerta y su moldura, de tal forma que al cerrarla se aplastaba y al retirar el envoltorio las escamas quedaban adheridas al papel. Tras retirar la espina se conseguían dos lomos de un exquisito manjar.

En muchos lugares de nuestra "Piel de Toro" y en especial en Aragón, se les conoce con el nombre de "*Guardia Civiles*", porque su aspecto nos recuerda el color de los correaes de gala, amarillos, que usa la Benemérita. En relación a este peculiar nombre que damos a las sardinas arenques, se dice que un colmado de Huesca, para hacer propaganda de este producto, puso un cartel que decía: "*Guardia Civiles a dos reales*"; pero parece ser que la Benemérita le obligó a retirar este eslogan, y el tendero lo cambió por otro que decía: "A peseta la pareja".

Desde tiempos de los fenicios y romanos se conoce que en la costa de Levante y andaluza de la Península Ibérica, donde abundaban las salinas, había factorías que elaboraban salazones de pescado. La salazón consiste en deshidratar parcialmente el producto mediante la adición de sal o concentrados de la misma, como es la salmuera. Este proceso inhibe el crecimiento de microorganismos, el deterioro del producto y refuerza el sabor.

Las sardinas arenques son un sistema de conservar las sardinas basado en el secado y salado de las piezas, y el posterior prensado en banasta, cubas de madera o barricas que permite la eliminación del agua del pescado. Este recipiente a la vez se usa para su conservación. Esta forma de envasar las sardinas ha dado lugar al dicho popular: "estamos como sardinas". Actualmente podemos seguir encontrando las sardinas arenques de bota en establecimientos dedicados a la venta de salazones, pero también en supermercados o tiendas de productos gourmet en envases de pocas unidades, e incluso desvisceradas y listas para su consumo, cumpliendo con todas las garantías sanitarias.

Es un pescado de carne muy sabroso y aromático de un alto valor calórico. Aportan entre 145 y 165 kilocalorías por cada 100 g, y contienen un porcentaje importante de grasa que oscila entre el 7% y el 9%. Siendo el contenido de grasa más elevado durante los meses sin "r" (de mayo a agosto),

de ahí el refrán "La sardina por abril cógela por la cola y déjala ir; por mayo, ácala en el rescoldo; y por San Juan, ya pringa el pan", una buena forma de recordar el contenido de su grasa. Además se trata de una grasa muy insaturada, pudiendo alcanzar durante el verano los 3,5 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible. Estos ácidos grasos nuestro cuerpo no los puede fabricar, pero los necesitamos para múltiples funciones de nuestro organismo. Además son importantes para conseguir una buena salud cardiovascular ya que disminuyen el nivel de triglicéridos en sangre y reducen el colesterol.

Las sardinas arenques, al igual que las frescas, suponen una buena fuente de proteínas de alto valor biológico (18-21% de proteínas), 100 g de la parte comestible contienen 500 mg de aminoácidos esenciales, es decir de los que no podemos fabricar y que son fundamentales para elaborar nuestras proteínas. Destacan por ser fuente importante de vitamina B3, B12 y D. Una ración cubre el 80% de las ingestas recomendadas de vitamina D. Contienen además cantidades significativas de vitaminas A, B6, B2 y B1. Son una buena fuente de calcio, fósforo y magnesio, sus aportes más elevados de minerales son los de yodo, selenio, fósforo y potasio. A estos se les suma los de sodio, proveniente del proceso de curación. Por ello, hay que controlar el consumo de esta salazón en dietas hiposódicas para personas hipertensas.



Diferénciate!!



berlatz
SARL

www.berlatz.fr
www.latzondo.com



EQUIPAMIENTO PROFESIONAL DE HOSTELERÍA

Ropa Laboral - Envases y Embalajes - Papel Alimentario - Bolsas - Portaprecios

PERSONALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y PRENDAS

Marketing - Imagen - Promoción - Publicidad

Zone Industrielle Joncaux, Bâtiment Txingudi 16. 64700 HENDAYA, Francia



berlatzsarl



Berlatz SARL



Fr: +33 07 78 39 73 86 / ES: +34 617 75 66 99

Según la *Fundación Española de Nutrición* (FEN) las sardinas "casi cubren el 100% de los objetivos nutricionales recomendados para la ingesta diaria de la población". En este sentido cabe señalar que, el ilustre colongués, el Profesor **Francisco Grande Covián**, cuando comentaba los alimentos de la dieta que acababa de aprobar la NASA para sus astronautas, que tenía que ser de poco peso, volumen escaso, completa y equilibrada, señalaba que era semejante al hatillo donde guardaba el almuerzo un segador, que trabaja todo el día de sol a sol, y que solía constar habitualmente de "Una sardina arenque, un trozo de tocino, media hogaza de pan y un racimo de uvas", la cual -comentaba Grande Covián- aparte de ser barata, estaba sabiamente combinada y cubría todas las necesidades nutricionales de hidratos de carbono, proteínas, ácidos grasos esenciales, vitaminas y sales minerales. Grande Covián con su acostumbrada sorna, finalizaba diciendo que, además, la dieta del hatillo del segador español tenía la ventaja de ser más apetecible y sabrosa que la diseñada por la NASA.

Mitos relacionados con problemas de salud del consumo de sardinas arenques.

Respecto al temible anisakis, la pregunta es ¿son seguras las sardinas arenques? El Comité Científico de la *Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición* (AECOSAN) recomienda los tratamientos que deben seguir los productos de la pesca, incluidos los salados, que en este último caso va a depender de la concentración de sal y del tiempo en que se mantenga en salazón. Si el contenido de sal está comprendido entre el 10 % y el 20% se debe mantener el pescado durante cuatro a cinco semanas para estar exento de problemas del anisakis. En el caso de las sardinas en salazón el contenido de sal está comprendido entre el 13% y el 16%, por lo que la permanencia en la salazón durante 4-5 semanas sería suficiente para que resulten inactivadas todas las larvas de anisakis que pudiese contener, periodo que superan con creces las sardinas arenques.

También se ha apuntado que las dioxinas y los compuestos bifenilos policlorados son sustancias cancerígenas, que se encuentran en el medio ambiente y se acumulan en la cadena alimentaria. Las sardinas pueden contener una pequeña can-

tidad de estos agentes tóxicos, al igual que otros alimentos. Sin embargo en este caso, los beneficios por la gran cantidad de ácidos grasos omega-3 que ejercen efectos beneficiosos frente al cáncer, superan el pequeño efecto cancerígeno que pudieran tener.

El mercurio, tanto el de origen natural como el procedente de la actividad industrial, se transforma por los microorganismos acuáticos hasta un compuesto denominado metilmercurio, el cual es altamente tóxico y se va acumulando a través de la cadena alimentaria. Los humanos eliminamos el metilmercurio de forma natural, pero de forma muy lenta y tardamos años en bajarlo de forma significativa. Los peces depredadores de gran tamaño y más longevos (atún rojo, pez espada...) son los que contienen mayores concentraciones de este producto tóxico. En las sardinas, al alimentarse de zooplancton y fitoplancton y además ser de pequeño tamaño, su contenido en metilmercurio es bajo: valores entre 0,010 y 0,013 partes por millón (ppm). Estos niveles de metilmercurio están muy por debajo de 1,0 ppm que es el límite establecido por la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA), por lo que es uno de los pescados más recomendables.

Para finalizar, recomiendo moderación en su consumo para personas hipertensas, y acordarnos del dicho popular que nos dice: *"No hay sardina mala, ni lo puede ser; que la que es mala para comer, es buena para beber"*.





con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW

HORARIO:
Domingos y festivos, 13 h.



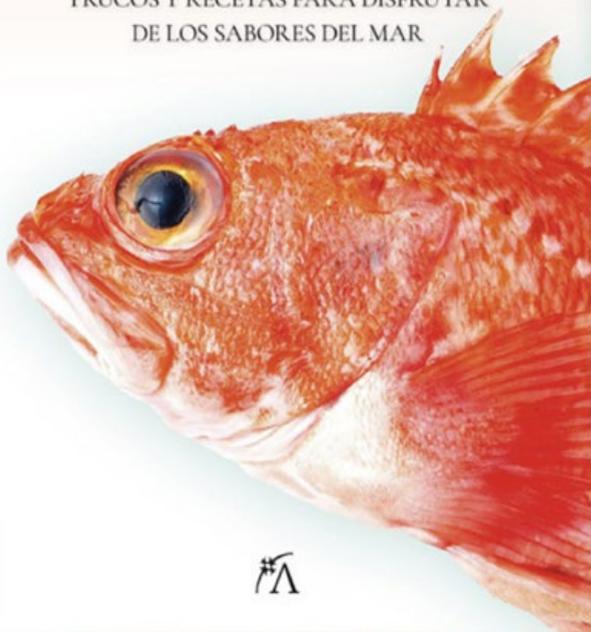


**YA A LA
VENTA**

Carol Archeli Saralegui

COME SANO, COCINA PESCADO

TRUCOS Y RECETAS PARA DISFRUTAR
DE LOS SABORES DEL MAR





Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

EL TRACTOR AMARILLO

Decía la canción que “un tractor amarillo es lo que se lleva ahora”, y la lírica, una vez más, no nos puede venir más al pelo.

El campo se ha levantado, ha dicho basta al abuso, a la concesión y al ahogo y ha empezado a salir a la calle, a recordar a quienes lo hayan olvidado, que el carpaccio de coliflor con aroma de guisante de lágrima y espuma de apionabo que tan bien queda en redes sociales, sale de la tierra.

Igual que salen de la tierra el AOVE monovarietal de picual y la tostada de centeno y salvado que se desayuna la influencer que Ud. sigue ante la cámara, para ensalzar y elogiar las virtudes de la dieta mediterránea.

También ese vino del año, o el crianza que se toma Ud. querido lector mientras hojea el último Ondojan que ha caído en sus manos. Y tranquilo, porque si no es Ud. de vino sino de cerveza, ya le digo yo que la cebada, el trigo y demás cereales presentes en ella, también salen de la tierra.

El campo está en nuestro día a día, en nuestra mesa, y si damos por bueno aquello de que *somos lo que comemos*, en nosotros mismos.

Nos hartamos de hablar de productos Km0, de eco, de bio y de sostenibilidad, pero ¿miramos el origen de las vainas que compramos en el súper? Le apuesto un vino a que sí las ha comprado Ud. en una gran superficie, son de origen no europeo, y hasta ahí voy a leer.

El problema no es que consumamos vainas extranjeras, el problema es que esas vainas extranjeras son competencia desleal para nuestros campos, para nuestros agricultores, y que, además, no cuentan con los controles sanitarios a los que sí sometemos el producto nacional. Así, su coste de producción, no solo por la mano de obra, es mucho más bajo y, por tanto, salen al mercado en nuestras ciudades a un precio que es imposible que los agricultores locales puedan igualar. No se equivoque el lector, que no es sólo la falta de apoyo institucional la que se encarga de hundir al campo, también nosotros, consumidores finales que, por 3 céntimos de diferencia compramos un producto que aboca a la



miseria a miles de familias.

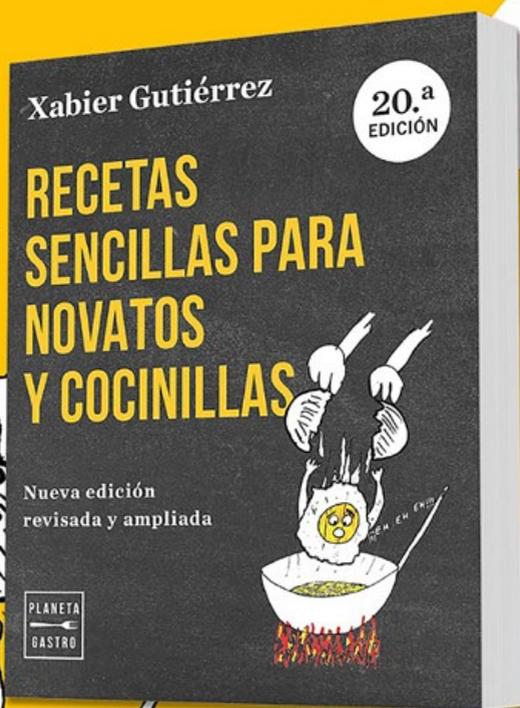
El campo se nos muere, ya no da para vivir, por eso cada vez menos gente se quiere dedicar a él, y esto se conecta con el abandono de los pueblos, la tan mentada *España vaciada*, ¿o es que querría Ud. vivir en un sitio en el que no puede sostener a su familia?

Yo, que desciendo de una familia de campo, de los que podaban viñas, vendimiaban, plantaban hortalizas y comían lo que brotaba de la tierra, intento buscar siempre el producto nacional incluso en el súper. No consuman marcas que vendan espárragos de Perú, ni pimientos chinos, ni vainas marroquíes. Busquen en las etiquetas el origen del producto, y cuando vean que no es nacional, sigan buscando, que el marketing no les confunda, no es patrio todo lo que se vende. Todos esos productos los tenemos en nuestro campo. Si las marcas no quieren pagar dignamente al agricultor y buscan producto extranjero por ser más barato y aumentar sus beneficios, tampoco nosotros deberíamos querer pagarles a ellos.

Así como Miguel Hernández arengó a los aceituneros de Jaén a alzar la voz y reclamar el orgullo de sus olivos, parece llegar el momento en el que nosotros, todos, levantemos la voz para que, apoyando al campo, dignifiquemos a todo un sector que es la base de nuestro día a día.

Dedicado a Aitor, a Iñaki, a Cristófer y Fermín y a todos los demás agricultores españoles.

EL LIBRO PARA APRENDER A COCINAR CUALQUIER PLATO, DE LA MANO DEL PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA 2006



NUEVA
EDICIÓN
AMPLIADA





Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

El programa tiene como objetivos promover y desarrollar proyectos de educación alimentaria y ambiental en un contexto, Cataluña, donde la desvinculación con la tierra es elevada.

chan las verduras. Una vez maduras, son traídas al aula, una cocinera o cocinero local viene y demuestra delante de toda la clase cómo cocinar ese producto en concreto y, por supuesto, ¡al final se come en alegre armonía!

Este buen ejemplo de Slow Food en Cataluña no es desconocido en Álava ya que gracias a la organización del marraskilo que dirige **José Antonio Arberas** en el territorio bazaborro, llevan años también trabajando con centros educativos acercándose a las aulas y, lo que es más importante, llevando a txikis a huertos agroecológicos como los de Basaldea en Abetxuko.

Valentí Mongay, presidente del *Convivium Garraf-Penedès* y **Anna Raventós** (autora y directora del programa) que estuvo en su día conociendo la experiencia de Álava, reconocen el "éxito del proyecto. En dos cursos escolares, en menos de 2 años, hemos pasado de las tres escuelas piloto a treinta centros escolares, y seguimos sumando escuelas. Cada escuela ha tenido un cocinero/a, una persona productora, una abuela o abuelo de apoyo por escuela y 100 estudiantes, como mínimo. Han probado el producto del Arca del Gusto, han recibido recursos de Slow Food sobre el Arca del Gusto, han sido concienciados sobre la biodiversidad de la zona y han probado productos que no hubiesen conocido, probablemente. Unos 9.000 alumnos y alumnas se ven involucrados en este proyecto así como toda la comunidad educativa. Al mismo tiempo, iniciamos una prueba piloto en una residencia de ancianos y en un hospital de día de trastornos alimentarios".

SLOW FOOD SE UNE A ESTUDIANTES, COCINEROS Y PRODUCTORES PARA DEFENDER LOS PRODUCTOS CATALANES

El *Convivium Slow Food Garraf-Penedès*, en Cataluña, ha desarrollado un proyecto en las escuelas locales que se centra en un producto que forma parte del *Arca del Gusto* (o que en breve lo estará). Cada escuela planta en su huerto semillas de variedades locales de hortalizas. Las niñas y niños cuidan el huerto, con la ayuda de una abuela o abuelo y cose-



Slow Food®

del Garraf i Penedès

El programa tiene como objetivos promover y desarrollar proyectos de educación alimentaria y ambiental en un contexto, Cataluña, donde la desvinculación con la tierra es elevada. También se intenta divulgar la gastronomía de proximidad, introduciendo la sensorialidad y el gusto como punto de partida para no olvidar la cocina de nuestras abuelas y alejarse de la comida rápida. Por fin, se intenta defender el territorio a través del huerto y de la cocina escolar para potenciar la biodiversidad de la zona, la sostenibilidad y el reaprochamiento de los alimentos. Luchar por la inclusividad, por la prevención de trastornos alimentarios y de obesidad infantil.



Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*



sacaban bandejas con pollos de cartón de un horno de mentiras. Hacían como que se quemaban. Nos hemos reído un montón. El baile de los cuchillos ha sido lo mejor. Todos tirándose los entre ellos. Yo creo que eran de cartón. Lo que parecían de verdad eran las sartenes. Y eso que volaban igual. Las cazuelas se veía que estaban pegadas a la mesa. La carroza se llamaba “Ensaladilla en la cocina”.

Luego hemos ido a un restaurante nuevo que dan carne de vaca del Himalaya, que es el único lugar en todo el mundo donde queda nieve. Están muy de moda. Para no matar al animal le van quitando filetes en vivo y después les dejan un año para que se recuperen de la avería. Estaba buena hasta que me enterado del asunto y le he dicho que preferiría que hubiésemos comido brócoli, bueno brócoli no, patatas mejor, pero me ha dicho que para no matarlas les hacen lo mismo. Trocito fuera y a seguir viviendo.

Cuando volvíamos a casa me ha dicho que el año que viene iba a venir disfrazado de niebla. Yo no sé cómo hará ese disfraz.

Luego me ha reconocido que ha salido así porque no

tenía otro disfraz a mano. Dice que se le olvidan las cosas y que hasta esta mañana no se había acordado de que eran carnavales y que me había prometido llevarme a ver el desfile. Que en realidad la persona de la que iba disfrazado le gustó en su momento, pero hace ya mucho que dejó de hacerlo. En concreto me dijo que había llegado a la conclusión de que fue un gilipollas y un vulgar chorizo. Pero que su figura le seguía gustando más por su estética que por lo que hizo.

“Jo, pues menos mal que no has venido vestido de Pedro Sánchez” le he contestado, “le oí decir al aita que le pasó algo parecido”. Se ha reído un montón. Yo no sé quién fue el tal Pedro. Creo recordar que el aita dijo que fue un cantante. Pero igual dijo que era un cantamañanas. Será lo mismo, ¿no?

Después me ha dicho que es mejor creer en Batman, Capitán Trueno o Eduardo Manostijeras. Me ha insistido en que estos no suelen defraudar. Las personas, por el contrario, a menudo lo hacen, me ha dicho. Yo no tengo ni idea quien es ese capitán, ni el señor de las tijeras.



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



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

TIHOM TINTO 2019 (D.O.C. RIOJA)

“**E**l vino es el vínculo (la unión) entre las tierras y los hombres” de esta frase procede la palabra TI-HOM. **Jorge Muga**, hasta ahora en bodegas Muga comienza su proyecto en solitario en *Bodegas Tihom*. Nueva y pequeña bodega en el centenario barrio de la Estación de Haro.

El Barrio de la Estación de Haro ya acoge un nuevo vecino, ilustre por cierto, y un extraordinario conocedor de Rioja, de sus viñas y de sus vinos.

Jorge Muga es probablemente una de las personas que mejor conoce los viñedos y los vinos de Rioja. Estuvo al frente de laviticultura y enología de la bodega familiar de Haro hasta la cosecha 2016. Con este vino Jorge Muga busca sorprender: Mazuelo y graciano, de zona fría, son mayoritarios y toman la “batuta” en este vino; es floral, con fruta sin excesos de maduración. Notas dulces de Garnacha y un pequeño aporte “estructural” de Tempranillo, en este caso, minoritario.

Crianza de los vinos por separado: Mazuelo envejecerá en roble Nevers, Graciano y tempranillo en Allier y Garnacha en “bocoys” roble Húngaro. Pasado un año en roble, envejecerá en depósito de hormigón hasta conseguir un redondeado perfecto.



IKAZTEGIETAKO OSTATUA

Tf: 943 65 58 92

PLATER KONBINATUAK
ENTZALADAK
HANBURGESAK
SANDWICHAK
RAZIOAK
OGITARTEKOAK



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



Nere Ariztoy
Consultora de turismo

LA REVOLUCIÓN DEL CAMPO



Yo también saldría a protestar a la calle si cada vez me costara más producir, si tuviera que adaptarme a estrictas medidas de la Unión Europea mientras mi competencia de terceros países se cuele en mi mercado sin tener que pasar por el mismo filtro

Al largo de las últimas semanas hemos visto cómo las noticias relacionadas con la agricultura se hacían cada vez más frecuentes en los medios de comunicación de toda Europa, al mismo tiempo que los protagonistas del primer sector unían fuerzas para reivindicar sus derechos.

Esta protesta colectiva de la mayoría de países con peso del continente puede parecer excesiva si la miramos con ojos de urbanita, (ya que casi todos vivimos ajenos a su día a día) pero nada más lejos de la realidad.

En el año 2020, poco antes de la pandemia, ya reclamaban (bajo la etiqueta en redes sociales "Agricultores al límite") respuestas claras frente a la caída de precios, guerras comerciales y subida de costes. También es de justicia recordar que cuando el mundo se paró, ell@s hicieron todo lo contrario, continuar trabajando. Conscientes de la importancia del lema "Si el campo no produce, la ciudad no come" dejaron a un lado las protestas para que, dentro de la parálisis y de la incertidumbre global que vivíamos, no faltara un plato en la mesa.

No hay como realizar un sencillo ejercicio de empatía con los protagonistas de estas movilizaciones para comprender en un instante que sus reclamaciones son justas. Y que, además, han tenido bastante paciencia.

Por eso, yo también saldría a protestar a la calle si cada vez me costara más producir, si tuviera que adaptarme a estrictas medidas de la Unión Europea para una producción "respetuosa" mientras mi competencia (desleal) de terceros países se cuele en mi mercado sin que tenga que pasar por el mismo filtro.

Protestaría si me viera obligado a vender a pérdidas, si

notara que mi futuro peligra por culpa de una sequía cada vez más frecuente y con pocas soluciones y si la nueva PAC (Política Agraria Común) agroambiental redujera drásticamente mi producción y en algún caso, me obligara a no poder llevarla a cabo.

Me rebelaría si me llenaran de papeles, certificados y demás burocracia que me hiciera perder muchas horas de trabajo y me indignaría si contemplara perpleja que la Agenda 2030 del primer sector, la Ley de bienestar animal y la de las leyes ambientales y de protección de especies, salen de un despacho y no del campo y sus protagonistas.

La reclamación de los agricultores nos concierne a tod@s pero os invito a leer a uno de los protagonistas del campo a los que sigo y que, a lo largo de estas semanas, ha lanzado mensajes claros y directos. Lo vive en primera persona.

¡Larga vida al campo!... (es puro egoísmo) por nuestro bien...

Twitter @AgricultorCast (Tractorista de Castilla) Rural, rural nada más.





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

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

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339

La receta de... AINARA LÓPEZ

PASTEL DE MERLUZA

INGREDIENTES:

400 gr de merluza cocida (unos 600 gr sin cocer)
230 gr de nata para cocinar
140 gr de salsa de tomate frito
4 huevos L
Sal
1/2 puerro
Agua

ELABORACIÓN:

Pondremos el puerro, el agua y la sal en una cazuela. Cuando empiece a hervir añadiremos los lomos de merluza. Taparemos y dejaremos cocer unos 5 minutos. Sacaremos la merluza y dejaremos templar.

Una vez esté templado desmigaremos con las manos.

En un cuenco pondremos el pescado, la nata, la salsa de tomate y el punto de sal, batiremos con ayuda de batidora.

Añadiremos los huevos y batiremos ligeramente.

Pondremos la masa resultante en una molde rectangular y con el horno caliente a 180 grados cocinaremos el pastel al baño María 45 minutos.

Sacaremos y dejaremos enfriar antes de consumir.



LA AUTORA:

Resido en el barrio de Egia en Donostia

Nací el 13 de junio de 1978 en Donostia

Soy cocinera y divulgadora (y si tenemos que utilizar esa palabra tan manida me gusta mas "influentzer")

No recuerdo mi vida sin cocinar porque lo hago desde bien pequeña. Mi aita murió cuando yo tenía 7 años y mis recuerdos en la cocina comienzan subida a una banqueta cocinando para mi familia, aprendía a trompicones aunque tan pequeña no lo debía de hacer mal porque nadie se quejaba. No era consciente hasta que fuí mayor que tuve una infancia sin infancia y creo que lo que me salvó fue mi amor por la cocina que hacen de esos recuerdos no ser tan amargos como deberían. Así que pasados los años y siendo autodidacta he conseguido que mi cocina sea de un alto nivel, variada y creativa. También me gusta comer y que me sirvan, por eso soy habitual entre la hostelería, difícilmente me puedo quedar con un solo local porque la oferta es tan variada como maravillosa. Lo que si me gustan son los lugares de cocina honesta y sin demasiada pompa ni boato, la buena cocina no necesita demasiados "floripondios" porque si es buena habla sola.

Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica
DONOSTIA





HERAS CORDÓN

BODEGAS Y VIÑEDOS



**DISTRIBUIDORES OFICIALES
PARA GIPUZKOA**

DONOSTIALDEA



CASA JAUREGI

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

TOLOSALDEA

B O D E G O N

BENTA-ALDEA

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

EIBAR Y COMARCAS

COLONIALES ANSELMO GONZÁLEZ

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

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

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

CLAFOUTIS DE CEREZAS

INGREDIENTES

400 g de cerezas deshuesadas (mejor tipo Picota)
 100 g azúcar
 80 g de harina normal
 1 cucharada de esencia de vainilla
 3 huevos enteros
 50 g de Harina de almendras (nueces molidas, o avellanas molidas, al gusto)
 Mantequilla y harina para enharinar un molde de tarta de 24 cm diámetro o 4 moldes individuales

ELABORACIÓN:

- 1.- Encender el horno a 180 °C.
- 2.- En un bol, Verter todos los ingredientes bien mezclados con una varilla, excepto las cerezas.
- 3.- Enharinar los moldes untándolos con mantequilla y espolvoreando harina.
- 4.- Colocar en los moldes las cerezas y verter la mezcla de huevos, etc por encima.
- 5.- Meter al horno unos 10-15 minutos hasta que este cuajado el interior.
- 6.- Dejaremos enfriar y los serviremos a la mesa, con nata montada o helado con sabor al gusto.



Esta receta la elaboraron **Elaia y Evelyn**.

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



Txemari Esteban

Asador Botarri
 Oriá 2. TOLOSA



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

BAR MIKA
(HONDARRIBIA)

DEL BOSQUE A LA CALA

Texto y fotografías:

Josema Azpeitia

Mikaela Pop resultó con este bocado Campeona de Gipuzkoa en la modalidad Cocina en Miniatura.



MIKA JATETXEA
Arma plaza, 2 HONDARRIBIA
Precio: 6,90 €

Una reciente excursión con unos amigos japoneses nos llevó a visitar el Casco Medieval de Hondarribia y recorriendo sus vistosas calles empedradas aterrizamos en Mika, el bar-restaurante dirigido por **Mikaela Pop** en lo más alto del municipio y en lo más alto de la gastronomía en miniatura, ya que esta guisandera está consiguiendo los mayores galardones en esta especialidad en un momento en el que el pintxo en general está de capa caída, algo que dice mucho en favor de esta rumana que llegó a nuestra tierra hace 20 años y está haciendo historia en el sector tras dejar una huella imborrable en otro local de indiscutible referencia como es el Bar Gran Sol.

Inicialmente, mis acompañantes nipones optaron por las croquetas, sabrosas y más que correctas, aunque lo que nos hizo tocar el cielo fue **"Del Bosque a la Cala"**, el bocado con el que esta guisandera se ha alzado con el **Premio a la Mejor Propuesta de Cocina en Miniatura** en el último Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa. Esta creación, inspirada en los paseos de Mika por el entorno de Guadalupe y Jaizkibel, consiste en una base de salsa de hongos sobre la que descansa un rulo vertical de alga nori relleno de un guiso de pollo y manitas de cerdo con salsa de txipirón, todo ello coronado de un aire de manzana verde. El conjunto conforma una

tormenta de sensaciones en boca que lleva no solo a terminar el generoso bocado, sino a rebañar con avaricia el plato, diseñado específicamente para este pintxo por los artesanos de **Bustiña**, alfareros de Hondarribia que han creado un precioso recipiente que se funde, literalmente, con su contenido.

Mika, a quien pudimos saludar en su "zona de trabajo" se encuentra plenamente satisfecha con los frutos de su trabajo y la respuesta del público desde que se aventuró, el 28 de mayo de 2021, a inaugurar este local a pesar de la que estaba cayendo. Su audacia ha sido recompensada con una trayectoria envidiable en la que también ha ganado el Campeonato local de pintxos medievales con la propuesta **"Delicia de costilla"** que también puede ser solicitada en su carta de picoteo de la que también Mika nos recomienda **"Street Food"**, un pan bao relleno de papada a baja temperatura con algunos ingredientes más, o el **Pintxo de bacalao** confitado con puré de patata y crema de pimiento, una propuesta más clásica pero igualmente resultona y succulenta.

Volveremos a Mika a degustar estas propuestas, y seguramente repetiremos esta pequeña pero explosiva maravilla que es **"Del bosque a la cala"**, una auténtica delicia que puede solicitarse cualquier día (salvo los martes, día de descanso semanal) en este atractivo y muy recomendable establecimiento en cuya barra luce también una tortilla de patatas que debemos probar, sí o sí, en esa futura visita.

GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

BASERRIKOAK Caseros
ZEREALDUNAK Cereales
OPIILAK Bollos
BIOLOGIKOAK Biológicos
BAGETAK Baguettes
TXAPATAK Chapatas

Aukera ezazu gustokoien duzun ogia eta erreserba ezazu zure dendan.
50 ogi motatik gora duzu aukeran.
Elige el pan que más te guste y resérvalo en tu tienda.
Tienes más de 50 variedades a elegir.



Notre Pain



- Ardoak, Garagardoak, Cavak, Champagneak, mota guztietako likoreak (Gin, Whisky, Ron, Brandy, Vodka, etab...).
- Gabonetako opariak, estutxe espezialak...



TXOMIN ZUBELDIA

VINOS Y LICORES - ARDO ETA LIKOREAK

Plazaola kalea 4, LEGAZPI. 943 73 00 95
Nafarroa etorbidea 25, BEASAIN. 943 06 17 14
Elorregi auzoa 47, BERGARA. 943 76 72 12
Zarugalde kalea, ARRASATE. 943 79 09 53

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

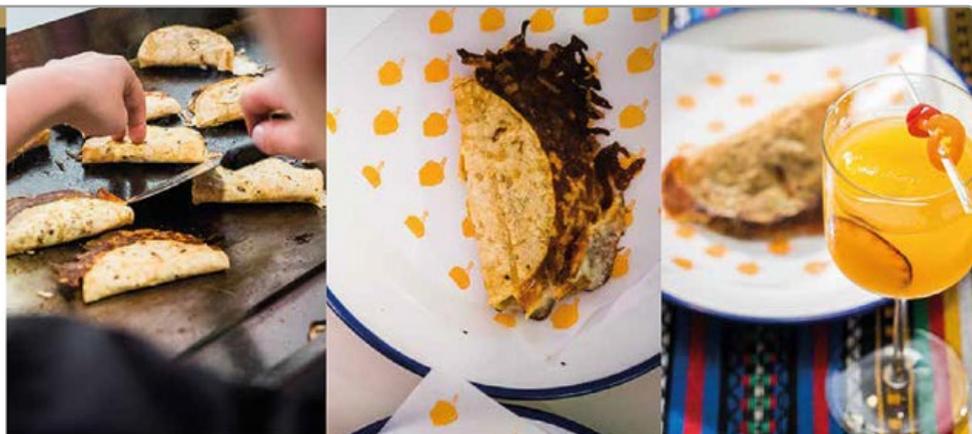
Talleres gastronómicos y catas a medida



Aqua Vitae
Xperience

Experiencias gastronómicas
para el turismo





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

01
Eventos corporativos

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

02
Armonías

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

03
Eventos privados

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

¡Solicita información sin compromiso!

R. ZABALA SAGAROTEGIA (ADUNA)

RESPECTO Y PASIÓN POR EL PRODUCTO LOCAL

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

R. Zabala es una de esas sidrerías que no destaca tal vez por su tamaño, pero sin duda, en muchos sentidos, es una gran sidrería, una sidrería remarkable que destaca sobre el resto por muchos motivos.

Uno de ellos es su **longevidad**, ya que si bien la sidrería como tal, con concepto elaborador-restaurante no tiene tantos años de vida, concretamente unos 30 años, la elaboración de sidra en este caserío familiar es una actividad que se remonta a **más de 200 años** atrás.

Como nos cuenta **Martín Zabala**, quien actuó como nuestro anfitrión cuando el pasado 10 de febrero acudimos a conocer su oferta gastronómica, a pesar de que su padre, **Ramón**, abrió la sidrería a inicios de los años 90, la casa ya contaba con un tolare, y los caseríos de los alrededores tenían ya la costumbre en tiempos de su abuelo, **Modesto**, de acudir a la casa de los Zabala a elaborar la sidra que entonces cada uno hacía con sus propias manzanas.

Esto hizo que esta casa adquiriera con el paso de los años una gran importancia en el ámbito sagardozale, con lo que prácticamente estaba predestinada a convertirse en una sidrería "profesional" cuando se dió, en los años 80, el "boom" de estos establecimientos, que surgieron como champiñones tras 40 años en los que cualquier expresión de cultura vasca (y las sidrerías siempre han sido consideradas como tal) era prohibida y perseguida.

Este conocimiento del mundo de la sidra sumado a la confianza con las casas de los alrededores a las que habían elaborado la sidra durante décadas y décadas marcó desde un principio la filosofía de R. Zabala, consistente principalmente en **elaborar su sidra con producto 100% autóctono**. "Nosotros elaboramos toda nuestra sidra con manzana de Gipuzkoa" nos comenta Martín según abre la primera botella, etiquetada sencillamente con el nombre de la familia precedi-

do por la R. de Ramón, el fundador de la sidrería actual, "así que teóricamente no necesitamos ningún sello que atestigüe la procedencia de nuestra producción. Tenemos nuestros propios manzanos, todos ellos cerca de la casa, y el resto lo compramos a los caseríos de los alrededores y a otros caseríos, pero siempre de Gipuzkoa. Hay años en que hay más o menos manzana pero siempre manzana local".

Una sidra en homenaje al padre

Esta apreciación viene a cuento de las dos botellas que degustamos a continuación. La primera de ellas, "**R. 80**" es la sidra que elaboran como homenaje a su padre, fallecido hace 10 años cuando contaba 80 de edad. "Esta sidra se diferencia de la anterior en que se hace **exclusivamente con manzanas de nuestros manzanales más viejos**, los que trabajaba el aita. Es una edición muy muy limitada y los años en que hay poca manzana o ésta no cumple las condiciones de calidad que consideran debe cumplir la sidra en homenaje a su padre, sencillamente, no se elabora esta sidra. "Es, a fin de cuentas, como un gran reserva" nos aclara Martín, "y sólo se hace en los años buenos". En boca resulta una sidra especial, con un gusto más sutil que la sidra normal y una leve y agradable astringencia.

Finalmente, probamos la sidra Denominación de Origen "**Euskal Sagardoa**", un proyecto que ha conseguido unir después de muchos años de desavenencias a la mayoría de productores de Euskal Herria, por lo que los Zabala han tomado también parte en el mismo a pesar de que la filosofía que preconiza el sello rojo (utilización exclusiva de manzana local) ya la estaban practicando teóricamente antes.

Cuidada oferta gastronómica

Catadas las sidras, pasamos a la parte "sólida" degustando, para empezar, un pintxito de txistorra que siempre se ofrece





como cortesía de la casa y pasando, directamente, a la **tortilla de bacalao**. Nos llama la atención que, en el caso de Martín, éste prepara la tortilla directamente sin cebolla, únicamente con bacalao. Según nos explica, es la costumbre que han tenido siempre y, además, en casa de los Zabala no se andan con chiquitas y añaden al huevo una generosa cantidad de bacalao, con lo que el resultado es una tortilla de fundamento. Mucho fundamento.

En R. Zabala también cuentan con la opción habitual del bacalao frito, aunque en nuestro caso Martín opta por darnos a probar el **Ajoarriero**, una de las especialidades de la casa que elabora de manera exquisita. “También ofrecemos taco de bacalao a la parrilla y, por encargo, cazuela de bacalao en salsa, que tiene mucho éxito”. Tomamos nota para volver en un futuro próximo y degustar ese plato que, según nos comenta Martín, cuenta con varios adeptos que siempre lo piden.

Carnes de categoría

Pasamos a la carne para encontrarnos con que es un producto tan cuidado como la poropia sidra. “En casa siempre hemos trabajado con **Cárnicas Alejandro Goya**, que nos parece la mejor de los contornos, y la gente está encantada con la carne” comenta Martín mientras nos corta él mismo la txuleta que, tal como se intuía simplemente a primera vista, estaba tierna y jugosa a más no poder.

En cuanto al postre, en R. Zabala se sirve el postre tradicional de sidrería cuidando, por supuesto, que tanto las nueces como el queso sean locales. En concreto, degustamos un ri-



quisimo Idiazabal de **Ibabe**, quesería de Aramaio que elabora un queso recio y sabroso, de esos que secan la boca y llaman a seguir bebiendo sidra que es, a fin de cuentas a lo que vamos a las sagardotegias.

Nos parece admirable la filosofía de respeto al producto local de R. Zabala. No en vano esta sidrería, enclavada además en un precioso paraje a 15 minutos de Donostia, es colaboradora desde su fundación de la **Asociación Jakitea** con la que comparte los principios de respeto al género y utilización de productos de cercanía. Una apuesta segura !!

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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



Urbitarte

Urbitarte D.O.

Jenfilen Lurra

Sidra Saarte

PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN • Tf: 943 18 01 19 • www.urbitartesagardotegia.com

R. ZABALA SAGARDOTEGIA

SIDRA 100% LOCAL... Y EXQUISITA PARRILLA

ADUNA

GARAGARTZA BASERRIA
TEL. 943 69 07 74
www.rzabala.com



La Sidrería R.Zabala dirigida por los hermanos Martín y Luis R.Zabala, situada a **solo 12 minutos de Donostia**, ofrece sidra natural de la mejor calidad, elaborada con mucho mimo y arte. Esta sidrería, que lleva **más de 200 años elaborando sidra natural con manzanos propios** y autóctonos 100% de Gipuzkoa, ha sido en tres ocasiones ganadora de la Txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra. La experiencia de muchos años de plantar más manzanos propios para mantenerse fieles a su filosofía de abastecerse de su producción propia, les ha demostrado que es el camino a seguir. R.Zabala es colaboradora activa de la **Asociación Jakitea**. Su cocina está a la altura de su Sagardoa y presenta como novedad, previo encargo, **Lomo de Bacalao a la parrilla**. También ofrece Bacalao en salsa, Bacalao ajoarriero y **menús para veganos,celiacos, etc.** Abre de Enero a Julio de miércoles a sábado para comidas y cenas. Para grupos y para otros días, consultar. El **precio** ronda los 45€

Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



EGUZKITZA

SIDRA ELABORADA CON MANZANAS DE TOLOSALDEA

TOLOSA

USABAL AUZOA, 25
TEL. 943 67 26 13
sidreriaeguzkitza.com



Jon Zipitria dirige esta sidrería abierta en 1995 por sus padres, Rufino y M^a Luisa y que en 2020 cumplió 25 años. Cuenta con 13 depósitos de inoxidable en los que se elabora su sidra, hecha **exclusivamente con manzanas de Tolosaldea**. Además del menú de sidrería, en Eguzkitza ofrecen Bacalao con tomate y Bacalao al pil- pil. Menú de sidrería: entre 35 y 40 €(en función de la carne que se consuma) Eguzkitza guarda, en su planta superior, un pequeño **museo** con artículos antiguos relacionados con la elaboración de la sidra. En diciembre, abierto viernes y sábado para comidas y cenas y domingo al mediodía. A partir del 5 de enero, Cenas a partir de las 20:00h. de martes a sábado y comidas los viernes, sábados, domingos y festivos. **Cierra:** Lunes

OLAGI

SIDRERIA Y ASADOR ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano** y **M^a Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con especialidades como Ensalada de queso de cabra y confit de pato, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Chuletón, Entrecot, Costilla, Tartas caseras... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** Alrededor de 40€ **Menú fin de semana:** (24 €IVA incluido) **Cierra:** De lunes a jueves. En temporada de Txotx, a partir del 20 de enero, abierto de miércoles a domingo, comidas y cenas. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

sagardoa dastatu,
... BEREZIARTUAZ
Gozatu!



BEGIRISTAIN

EXCELENTES CARNES EN UNA SIDRERÍA TRADICIONAL REFORMADA

LEGORRETA

GUADALUPE AUZOA, 14

TEL. 943 80 60 66

www.begiristainsagardotegia.com



La familia Begiristain, proveniente de la sidrería más antigua de Goierri dirige esta sidrería en la que elaboran sidra natural desde hace **más de 25 años**. Está ubicada en pleno centro de Legorreta, y **situada a 450 mts. (6 minutos) de la estación de RENFE**, lo que facilita enormemente el acceso a la misma. Reformada hace unos años, Begiristain ofrece una **preciosa mezcla de tradición y modernidad** con bonitos comedores rústicos entre kupelas de madera, además de una gran capacidad. En su oferta gastronómica encontramos el **menú tradicional** compuesto de Chorizo cocido, Tortilla de bacalao, Bacalao al pil-pil, Chuletón de Cárnicas Goya a la parrilla, Queso, Membrillo, Nueces y sidra al Txotx. **Entre semana y por encargo, puede solicitarse Cogote de merluza a la parrilla**. Begiristain **abre todos los días de la semana** dando **cenar de lunes a sábado** de 20:00 a 22:30 y **comidas de viernes a domingo** de 13:30 a 15:00.

BEREZIARTUA

UNA DE LAS MÁS ANTIGUAS E IMPORTANTES SIDRERÍAS VASCAS

ASTIGARRAGA

BERE ARAN ETXEA

IPARRALDE BIDEA, 16

TEL. 943 55 57 98

www.bereziartuasagardoa.com



Situada en las afueras de Astigarraga, Bereziartua es una de las más importantes sidrerías de Euskal Herria, con una producción que ronda el millón de litros. Su historia, que **en 2020 cumplió nada menos que 150 años**, comienza en el año 1870, y desde entonces la cuarta generación continua en ella. En temporada ofrece el típico menú de sidrería contando con una capacidad para unas 180 personas y un **espectacular parque de barricas, tanto de madera como inoxidables**. Bereziartua abre de Lunes a Jueves de 20:00 a 00:00; los Viernes y los Sábados De 13:30 a 17:00 y de 20:00 a 0:00; y cierra los Domingos y Festivos. Menú alrededor de 40 euros. Los responsables de Bereziartua recomiendan acudir a su casa entre semana, momento en el que, aseguran, “la experiencia es mucho más auténtica y el servicio más cercano”.

SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

BIDASOA

IRUN

OLA Barrio Meaka, s / n. Tf. 943 62 31 30

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA

TXINDURRI-ITURRI Bº Mardari, 12. Tf.943 19 93 89

DONOSTIA

DONOSTIA

ARAETA Berridi Bidea 22 (Zubieta). Tf. 943 36 20 49

BARKAIZTEGI Barkaiztegi Bidea, 42. Tf. 943 45 13 04

CALONGE Padre Orkolaga, 8 (Igeldo). Tf. 943 21 32 51

GARTZIATEGI Martutene Pasealekua, 139. Tf. 943 46 96 74

DONOSTIALDEA

ANDOAIN

GAZTAÑAGA Buruntza Auzoa. Tf. 943 59 19 68

ASTIGARRAGA

BEREZIARTUA Bere-Aran Etxea. Tf. 943 55 57 98

GURUTZETA Oialume Bidea 63. Tf. 943 55 22 42

PETRITEGI Petritegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88

ZAPIÁIN Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33

ALORRENEA Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

ETXEBERRIA baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97

LARRARTE baserria. Tf Muñagorri-enea. 943 55 56 47

REZOLA Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20

IRETZA Troia Ibilbidea 25. Tf. 943 33 00 30

HERNANI

ALTZUETA Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02

IPARRAGIRRE Osinaga 10. Tf. 943 55 03 28

ITXAS-BURU Osinaga 54. Tf. 943 55 68 79

ZELAIA Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51

OTSUA-ENEA Osinaga Auzoa, 36. Tf. 943 55 68 94

AKARREGI Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

URNIETA

OIANUME Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83

ELUTXETA Oztaran bailara 34. 943 55 69 81

USURBIL

AGINAGA Auzoa Aginaga. Tf. 943 36 67 10

SAIZAR Kale-Zahar 39. Tf. 943 36 45 97

ARRATZAIN Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

GOIERRI

ALTZAGA

OLAGI Altzaga Bidea, 1. Tf. 943 88 88 26

ATAUN

URBITARTE Barrio Ergoiena s / n. Tf. 943 18 01 19

LEGORRETA

AULIA Barrio Guadalupe s / n. Tf. 943 80 60 66

OLABERRIA

ETXE ZURI Errekalde Auzoa. Tf. 943 88 20 49

ORDIZIA

TXIMISTA Gudarien Etorbidea, 2. Tf. 943 88 11 28

ZERAIN

OTATZA Otatza etxea, 5. Tf. 943 80 17 57

OIHARTE Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO

ITURRIETA Bº Arraga 2, Ibarra. Tf. 945 44 53

OARSOALDEA

ERRENTERIA

EGI-LUZE Auzoa Zamalbide. Tf. 943 52 39 05

OIARTZUN

ETXE-ZAHAR Putxutxoerrea, 2. 943 49 32 26

ARISTIZABAL Txalaka bidea 4 (Iturriotz). Tf. 943 49 27 14

TOLOSALDEA

ADUNA

ABURUZA Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

ZABALA baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

IKAZTEGIETA

BEGIRISTAIN baserria Iturrioz. 943 65 28 37

LIZARTZA

GOIKOETXEA Elbarrena 9 Aroztegi Baserria. Tf. 943 68 21 75

TOLOSA

EGUZKITZA Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13

ISASTEGI Aldaba Txiki Auzoa 16. Tf. 943 65 29 64

UROLA ERDIA

AZPEITIA

ANOTA Barrio Elosiaga s / n. Tf. 943 81 20 92

UROLA KOSTA

AIA

IZETA Auzoa Elkano. Tf. 943 83 29 86

SATXOTA Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

ZARAUTZ

ARIZIA Aitze Auzoa, 531. Tf. 943 10 04 89

ZESTOA

EKAIN Irure Txiki baserria, Astotxiki bidea 4. Tf. 943 14 80 33

EUSKADI BUSCA SU **MEJOR TORTILLA**

A finales de este mes de febrero se celebrará la 1ª Edición del Campeonato de Euskadi de Tortilla de Patatas, creado como iniciativa del comunicador e instagramer Aitor Lexartza (@tortibilbo) con la colaboración del impulsor del Campeonato de España de Tortilla de Patatas, el crítico gastronómico gipuzkoano Rafael García Santos (Ver fotografía en página contigua).

Texto y fotografías: Josema Azpeitia y archivos

**I CAMPEONATO DE EUSKADI
DE TORTILLA DE PATATAS**

Semifinales:

27, 28 y 29 de febrero

Final: 9 de marzo





La cuenta atrás ha empezado. La suerte está echada. El próximo lunes 26 de febrero, tendrá lugar la primera de las tres semifinales del **I Campeonato de Tortilla de Patatas de Euskadi** que enfrentará a algunos de los más emblemáticos establecimientos de Gipuzkoa, Araba y Bizkaia especializados en este plato con el fin de que uno de ellos pueda alzarse con el codiciado título de campeón y poder decir al mundo que en sus fogones se prepara la mejor tortilla de patatas de nuestra Comunidad Autónoma.

Para ello, los aspirantes a tan preciado galardón deberán, primeramente, superar las semifinales provinciales que tendrán lugar el **lunes 26 de febrero** en la Escuela de Hostelería de Leioa en Bizkaia, **el martes 27** en la Escuela de Cocina Egibide de Gasteiz y **el miércoles 28** en las instalaciones del centro de estudios CEBANC-CDEA en Donostia. Los primeros tres clasificados de estas semifinales medirán su arte culinario en la **gran final** que tendrá lugar el **9 de marzo en Bilbao** coincidiendo con la celebración del Día Internacional de la Tortilla de Patatas, y los ganadores de ésta participarán por pleno derecho en el Campeonato de España.

La idea de celebrar este campeonato partió del comunicador **Aitor Lexartza** que hace unos años dirige

Sobre estas líneas, presentación, el pasado 19 de diciembre del Campeonato en Bilbao con la presencia de Aitor Lexartza (5º por la izquierda) y Rafael García Santos (en primer plano).

A la derecha, el Bar Txiki de Gasteiz, uno de los favoritos al haber quedado tercero en el Campeonato de España de "Tortillas con" el año pasado en Alicante.

en Instagram la cuenta **@Tortibilbo** en la que recoge con regularidad fotografías, vídeos y comentarios sobre diferentes tortillas de Bizkaia así como otras de sus pasiones como son las pizzerías, las hamburgueserías y otras propuestas de gastronomía informal. Aitor ha contado, además, con la colaboración y la complicidad del crítico gastronómico **Rafael García Santos**, impulsor del Campeonato de Tortilla de Patatas de España que se celebra a finales de septiembre en Alicante en el marco de la feria **Alicante Gastronómica**.

Para este campeonato, que García Santos define como una "revolución necesaria", la organización ha implicado a instituciones como el departamento de **Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco**, los departamentos de Turismo de las **Diputaciones Forales de Gipuzkoa y de Bizkaia**, organizaciones como Basque Beer y Euskal Okinen Elkarte y empresas colaboradoras como Euskaber, Udapa, Añana y Basquery, entre otros.



Jurados de primera línea

Pero si llama la atención la importancia de los impulsores, más llamativa es la notoriedad de los miembros del jurado de las diferentes fases del campeonato, entre los que encontramos algunas de las más importantes referencias del mundo culinario vasco y estatal.

Así, la semifinal de Gipuzkoa contará con un plantel de jueces en el que además de los mencionados García Santos y Lexartzza, así como nuestro coordinador Josema Azpeitia y el campeón de España 2022 Carlos Olabuena-ga "Tizona", presentes en todas las fases, tomarán parte nada menos que **Hilario Arbelaitz**, **Pedro Subijana (Akelarre)**, **Martín Berasategui** y **Pablo Loureiro (Casa Urola)**.

En Bizkaia, los jurados serán **Bittor Arginzoniz** (Etxebarri), **Álvaro Garrido** (Mina), **Josean Alija** (Nerua), **Ibon Andracka**, (Escuela de Hostelería de Leioa) y **Dani Sampiero** (Grupo A3). Y en Araba se contará con la experiencia de **Gonzalo Antón** (Zaldiaran), **Alberto Zarate** (El Portalón), **Rodolfo Villate**, (Escuela de Hostelería Egibide) y el parlamentario **Charli Prieto**.

La gran final del 9 de marzo, que se celebrará este año en Bilbao aunque irá rotando año tras año, contará también con un potente cartel en el que repetirán Eneko

Atxa, Josean Alija y Álvaro Mina a los que se sumarán los cocineros **Aitor Elizegi** (Bascook) y **Nacho Solana** del restaurante Solana de Cantabria, todo un referente de la tortilla de la patatas a pesar de tratarse de un establecimiento de la "galaxia" Michelin.

33 tortillas de patatas y un destino

Desde que el 19 de diciembre se celebrara la rueda de prensa en la que la organización dio a conocer el campeonato no han sido pocos los establecimientos que han dado su nombre para participar en el mismo. Y finalmente, serán 33 los bares y restaurantes que se verán las caras en las distintas semifinales y en la gran final.

Gipuzkoa

Nuestra provincia será, junto con Bizkaia la que más participantes aporte con un total de 12.

La capital, Donostia, contará con cinco representantes: el Bar **Kapadokia** de la Parte Vieja, el Bar **Izarraitz** de la calle Prim, el Bar **Ezkurra** de Gros, el Restaurante **Rita** de Atotxa y el Bar **Taberna** de Egia.

Urretxu, por su parte, contará con dos participantes, concretamente los bares **Berit** y **Aitube Berri**.

Y los cinco restantes están diseminados por la geo-



grafia de nuestra provincia: **Arantxa** (Ormaiztegi), **Bai Bidea** (Zumaia), **Ezkiña** (Arrasate), **Hiru Aldeta** (Lasarte-Oria) y **Rafael** (Hondarribia).

Bizkaia

Este herrialde, que acoge este año además la gran final, cuenta también con 12 participantes. Cinco de ellos están situados en Bilbao y son el Bar **Sorginzulo** de la Plaza Nueva, el Bar **La Pasarela** de Matiko, **Mr. Marvelous** de la calle Heros, **La Taberna de Zarate**, situada junto al Centro Azkuna y **Kantal**, de Ibarrekolanda.

Getxo contará con tres participantes, concretamente los bares **Kaixo Gastrobar**, **Ajuria Taberna** y **El Atrio**.

Y el resto provienen de municipios como Santurtzi, con **La Oficina**, Durango con **Arripu**, Basauri con **5 Estrellas** y Balmaseda con **Teike**, flamante campeón de la última Bizkaiko Tortilla Kopa.

Araba

Paradójicamente, la provincia de donde provienen la mayoría de patatas consumidas en nuestra comunidad autónoma es la que menos establecimientos aporta, con un total de 9.

Tan sólo uno de ellos acude de la provincia, concretamente el Hogar del Jubilado de **Baños de Ebro**, desde Rioja Alavesa.

El resto se encuentran situados en diferentes zonas de la capital alavesa y son el Restaurante Asturiano **El Chigre Ali 13**, de la Avenida Los Huetos, el **Bar Rioja 3.0** de Gamarra, la **Bodeguita La Estrella** de Portal de Arriaga, el **Chapoo** de la Avenida de Gasteiz, la **Taberna El Pino** de la calle Aldabe, el **Bar Tres Calles** de Lakua, la **Tortillería Txiki** del Mercado de Abastos y el **Cube**, Bar restaurante situado en el Museo de Arte Contemporáneo Artium.



12 tortillas gipuzkoanas a concurso. Nuestra provincia contará con la presencia de 12 establecimientos en el I Campeonato de Euskadi de Tortilla de Patatas. **En la página anterior**, de izquierda a derecha y de arriba a abajo; **Cristian González y Yuli Aparicio del Bai Bidea** (Zumaia); **Joseba Balda del Ezkurra** (Gros, Donostia); **Edu Echeverría del Hiru Aldeta** (Lasarte); **Iker de Miguel y Arantza Esnaola del Izarraitz** (Donostia); **Carlos Artaza y Borja Olano del Kapadokia** (Parte Vieja, Donostia); **Iosu Carrión del Rafael** (Hondarribia). **Sobre estas líneas:** **Artur Pereira y Asier Merino del Aitube Berri** (Urretxu); **Ane Echeverría y Haritz Urretabizkaia del Arantxa** (Ormaiztegui); **Javi Quintana del Berit** (Urretxu); **Gurutze Villar y Asier Antia del Ezkiña** (Arrasate); **Elena Cornejo e Ismael Iglesias del Rita** (Donostia); **Alfredo Jiménez y Antonia Pazos de La Taberna** (Egía, Donostia)



CONSULTING T&U ABOGADOS

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

- Civil
- Penal

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

ENCUENTRO MÉXICO-E.H. MAÍZ, TACOS ... Y PINTXOS

Nuestro amigo César A. Sánchez Serna, incorregible agitador gastronómico, a la sazón chef profesional y profesor de cocina especializado en gastronomía mexicana precolombina, actualmente al cargo junto a sus dos socios, Jean Paul Escobar y Olbin Urbina, del restaurante Cilántropo en Irun, organizó unas completísimas Jornadas Vasco-Mexicanas, las "Jornadas del Maíz", con las que revolucionó el panorama culinario del Bidasoa del 1 al 4 de febrero.

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa

César, persona volcada a lo largo de la última década a tender puentes entre la gastronomía vasca y la mexicana, tejió un vasto programa que unió gastronomía y cultura, comida y pintxos, arte y cocina, que se celebró en diferentes espacios

Inauguración el jueves en Arroka Berri

El jueves 1 de febrero tuvo lugar el pistoletazo de salida de estas jornadas con la presentación, en el Restaurante Arroka Berri de Hondarribia, de la obra de la fotógrafa mexicana **Malena Díaz**, natural de Tlaxcala, que presentó la exposición llamada "**La Trenza**", una obra en la que compara las ristras de maíz con las trenzas del cabello de las personas, mostrando, a fin de cuentas, el lado humano del cultivo de este cereal que ha servido de una forma tan significativa, para unir los dos lados del Atlántico.

La presentación fue seguida de una cena que llenó hasta la bandera el comedor de **Arroka Berri** y que contó con la colaboración del restaurante de César, Cilántropo de Irun, y en la que se sirvieron los siguientes platos:

- Margarita de bienvenida
- Guacamole al molcajete con totopos de ceniza
- Taco de bonito al pastor con piña asada

- Sopa de frijol negro con aceite de chile ancho frito
- Tostadita de maíz azul con ensalada de nopales y queso fresco
- Arrachera norteña con cebollas asadas, patata paja, pico de gallo y salsa de taquero
- Tamalito de maíz dulce con salsa de guayaba y virutas de cacahuete garrapiñado

Este opíparo menú fue maridado con txakoli y vino tinto y supuso todo un éxito de convocatoria.

Tarde de pintxos Real Unión / Cilántropo

Las Jornadas continuaron con una "*Pintxche*" tarde de amigos, modo con el cual César bautizó a dos degustaciones de pintxos que tuvieron lugar en los bares Real Unión y Cilántropo entre las 19:00 y las 21:00 h. del viernes 2 de febrero. El público pudo elegir entre una degustación u otra, o acudir a las dos, con lo que entre ambas compusieron una copiosa y variada cena.

La degustación del **Bar Real Unión**, basada en la tradición vasca, constó de los siguientes pintxos:

- Txangurro a la donostiarra
- Zurrurutuna
- Callos y morros

Los tres pintxos, prácticamente tres medias raciones,

ARROKA BERRI

Camino Higuera, 6 - HONDARRIBIA

Tf: 943 64 27 12

www.arrokaberri.com

CILÁNTRORO

Luis Mariano, 15 - IRUN

Tf: 943 09 02 71

[@elcilantroporestante](https://www.instagram.com/elcilantroporestante)





INAUGURACIÓN EN ARROKA BERRI: Esta página recoge diferentes momentos de la cena inaugural ofrecida en el restaurante Arroka Berri de Hondarribia. Arriba, **Jesús Ancisar**, propietario del establecimiento, acompaña a la fotógrafa mexicana **Malena Díaz** y al chef **César Sánchez Serna**, organizador de las jornadas. Abajo, César, Malena y Jesús posan junto a **David Vértiz** del Bar Real Unión, **Jean Paul Escobar** y **Olibin Urbina** de Cilántropo y el marido de Malena, **Javier Zamora**.

supusieron una excelente muestra de la cocina clásica y con raíces que se elabora en Real Unión, establecimiento que cuenta con un gran ambiente y una remarcable afluencia de público.

En **Cilántropo**, por su parte, se ofreció una degustación de pintxos que fusionó la cocina vasca y la mexicana compuesta de los siguientes platillos:

- Taco gobernador de gambas con pimientos y cebolla caramelizada gratinado a la plancha

- Mini bocata (tortita) de cochinita pibil con salsa de alubias negras y encurtido de cebolla roja con jalapeños

- Tostada de maíz con tinga de ternera, lechuga, crema agria y salsa verde de tomatillo

Junto a estos pintxos se sirvió una **Michelada**, cóctel mexicano elaborado por el responsable de sala del restaurante, el joven **Jean Paul Escobar**, combinando sabiamente Zumo de limón, clamato y cerveza rubia con hielo y coronando las copas con escarchado de tajín con chamoy, lo que dota de una atractiva textura especiada y picante a la mezcla. (Ver página 68)



TARDE DE PINTXOS EN REAL UNIÓN: David Vértiz, propietario del Bar Real Unión, que posa arriba con Javier Zamora y Malena Díaz sorprendió con tres pintxos que mostraron al 100% la esencia de su cocina: Un txangurro a la donostiarra presentado a modo de "taco" como homenaje a México, una Zurrurutuna, preparación de sopa de ajo con bacalao prácticamente desaparecida del mapa culinario vasco y unos impecables callos caseros. También nos encantó su tortilla de patatas, una de las especialidades del local.

Clausura y exposición en Cilántropo

Finalmente, el domingo 4 de febrero tuvo lugar, en el restaurante Cilántropo, la clausura de las jornadas con una comida en la que los miembros de este restaurante mostraron su lado más creativo. La comida, además, sirvió para mostrar la exposición de fotografías de Malena Díaz que permanecerá por un tiempo en este restaurante. El acto contó con la presencia de representantes del Ayuntamiento de Irún, así como de clientes habituales del restaurante, los conocidos como "Cilantrolovers", que ya forman una pequeña pero intensa comunidad. También estaba presente la autora, Male-

na Díaz, acompañada de su marido, Javier, y su hija, Luna, estudiante universitaria que realiza asimismo labores de modelo en las fotografías de su madre. Malena se mostró muy agradecida ante el público asistente y plenamente satisfecha de ver la repercusión que había obtenido su obra. La artista mexicana no pudo evitar mencionar la grata impresión que le había causado igualmente la gastronomía vasca, manifestación de la que pudo disfrutar largamente a lo largo de su estancia en Gipuzkoa.

Tras la presentación y los discursos, fue servida una excelente comida de clausura de las jornadas que contó



TARDE DE PINTXOS EN CILÁNTRORO: Paralelamente a la Tarde de Pintxos de Real Unión recogida en la página anterior, Cilántroro acogió el mismo evento ofreciendo, en vivo y en directo de la mano de César Sánchez Serna, (de arriba a abajo), un bocadito de Cochinita Pibil, una Tostada de tinga de ternera (carne desmigada con encurtido de cebolla y jalapeños) y un Taco gobernador (gambas, aguacate y queso). Tres bocados que resumen fielmente la filosofía de la comida popular y callejera de México.

con los siguientes platos:

- Margarita o agua fresca de bienvenida
- Tostada de maíz azul con ensalada de nopales con gambas
- Sopa de tortilla con frituras de chile, queso fresco y aguacate
- Tamalito de pollo en salsa verde con salsa de frijol negro al epazote
- Solomillo en pipián de pipas de calabaza con fideos secos y brocheta de verduras a la plancha
- Tiramisú de mango al tequila

Multitud de colaboradores

Sin duda, solo se pueden calificar como completísimas las jornadas organizadas por este agitador gastronómico vocacional que es **César Sánchez Serna**. El chef mexicano, además, no puede estar más satisfecho, ya que para llevar a cabo las mismas contó con la colaboración de instituciones como el **Ayuntamiento de Irun**, restaurantes como el **Bar Real Unión** de Irun y el **Arroka Berri** de Hondarribia y casa comerciales como la casa de tortillas **Maíz Maya** de Madrid o el municipio de Ixtenco, perteneciente a la red de **Pueblos Mágicos de Méxi-**



CLAUSURA EN CILÁNTRORO: *Cómo no, el restaurante Cilántroro de Irun fue el escenario de la clausura de las magníficas jornadas organizadas por César Sánchez Serna. En este caso, **Javier Zamora y Malena Díaz** contaron con la compañía de su hija **Luna**, modelo y musa de la fotografía. En el menú estuvo, más presente que nunca, el maíz que sirvió de nexo aglutinante de las jornadas, y los asistentes e invitados vivieron un momento mágico brindando con Cava por el éxito de la celebración.*

co, así como el **Museo del Pulque de Tlaxkala**.

Estuvieron muy presentes también en las jornadas los hoteles **Hacienda Soltepec y Hacienda Santa Bárbara** de Tlaxkala, gestionados por Malena y Javier, dos preciosos espacios ideales para disfrutar del relax y la calma, situados en sugerentes entornos naturales, rodeados de maizales y montañas. De hecho, son los escenarios que rodean a sus dos haciendas los lugares en los que Malena Díaz da rienda suelta a su arte y su vocación fotografiando tierras, vegetación, productores... e incluso cuidando sus propias plantaciones. No en vano, la artista se define a sí misma como una

"hija del maíz", término que se ha usado habitualmente de manera despectiva y que ella reivindica como una manera de subrayar su compromiso con su tierra.

Además, tal como nos ha comentado César Sánchez, estas jornadas no han sido más que el avance de otro gran evento que tendrá lugar a finales de este año pero del que, de momento, no podemos adelantar nada... solo recomendar a nuestros lectores y lectoras, vista la calidad del programa de estas jornadas, que se mantengan atentos ya que la siguiente cita de este chef promete ser igualmente sorprendente... o más.

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 dente” de la verdura, para que el cocinero no tenga apenas que trabajarla, para que se limite a darle el último toque”.

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



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

En Aroa, además de los formatos comentados, se ofrecen otros combinados como el **panaché**, que lleva habitas repeladas, zanahorias, vaina, col de bruselas, 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 lo cocineros, de hecho, las aplicaciones de este producto son infinitas, pudiéndose tomar simplemente salteadas, en cazuelita con una yema de huevo, con caviar... incluso con cacao puro”.

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



arral

ARDO BANATZAILEAK
DISTRIBUIDORES DE VINO

ALGUNAS DE NUESTRAS CASAS



BODEGAS LA ZORRA
MOGARRAZ, SALAMANCA



LA HOJA DEL CARRASCO
GUIJUÉLO

**DISTRIBUCIONES
ARRAL**

MALLABIA (BIZKAIA)
943 17 60 75

www.arral97.com



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

 *¡tu gastronet!*

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



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

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



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

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

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



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

KATTALIN ERRETEGIA



MAS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



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

URKIOLA



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

BEASAIN

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



Desde febrero de 2023 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.

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.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



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

TRIPONTZI

COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL

HERNANI

ANDRA MARI, 11
943 55 57 24

www.tripontzi.com



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

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR



HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19

www.arraunlariberri.com



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

MUTILOAKO OSTATUA

NUEVO EQUIPO Y APUESTA POR LA COCINA TRADICIONAL

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66



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

BAKAR

LA CUIDADA COCINA DE WILLIAM ARISTIZABAL

IRUN

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



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

CILÁNTROPO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE CON ESTILO Y CON BARRIO

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71
[@elcilantroporestante](https://www.instagram.com/elcilantroporestante)



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

AVENIDA TABERNA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



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

HERRIKO ETXEA

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

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



Javi Penas e Izaskun Gurrutxaga inauguraron en **mayo de 2023** su nuevo restaurante en pleno centro de Lasarte-Oria. Este amplio local cuenta con un **luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. En su nuevo destino este chef ofrece, como hizo en el Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente los **productos locales y de temporada**. En la barra, además, hay una cuidada selección de pintxos y raciones de pikoteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinillo a baja temperatura, Postres caseros... **Menú del día: 22€ Carta: 40-45€ Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Dos horas de **parking público** gratuito en caso de consumir carta o menú.

TXITXARDIN (CASA HUMADA)



BRASA, COCINA TRADICIONAL ACTUALIZADA Y TAKE AWAY

LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12
TEL. 943 04 62 97
www.casahumada.com



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

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

FORTALEZA 1786

COCINA TRADICIONAL, PARRILLA, COCIDOS Y COCTELERÍA

OIARTZUN

ERGOIENGO BIDEA, 15.
TEL. 943 71 37 70
www.fortaleza1786.com



María Bermejo, cocinera leonesa asentada en Donostia es la responsable del renacer de este restaurante que ha empezado a funcionar bajo su batuta en noviembre de 2023. María ha dado vida y alegría al local llenando su barra de pintxos, ofreciendo un caldito o una sopa de ajo de cortesía a quien entra por la puerta, llenando una carta con interesantes propuestas de cocina tradicional y promoviendo iniciativas como los **"Jueves de Puchero"**, consistentes en ofrecer cada jueves un plato de cuchara o un cocido (Alubias de Tolosa, Cocido Maragato...). María cuenta, además, con la complicidad de su compañero de fatigas, Alberto Benedicto, que ha instaurado la iniciativa del **"Cóctel Pote"** los domingos por la tarde y tiene intención de acercar la coctelería a la propuesta gastronómica de su pareja. **Carta:** 45 - 50€ **Parking** propio. **Cierra:** Lunes a Miércoles. Cenas: viernes y sábados..

GURUTZE-BERRI

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



OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com



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

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

OREDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde hace 25 años por **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia**, mantiene el sabor de lo auténtico en el precioso pueblo de Orendain. Su cocina tradicional se elabora con **género adquirido en mercados y caseros**, con especialidades como Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas rebozadas, Bacalao con tomate y 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.

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



ORDIZIA

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



El Martínez se ha consolidado como "el restaurante del mercado de Ordizia". Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, en simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Panaché de verdura con huevo a baja temperatura y crujiente de ibérico, Begihaundi encebollado estilo Pelaijo co salteado de hongos y langostino frito, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo, Caza en temporada... y **Postres 100% caseros**. **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 15€ **Menú Empresa:** 35€ (bebida aparte) **Menú Degustación Fin de semana:** 45€ (3 entrantes, pescado, carne a elegir y postre, bebida aparte). **Cierra:** Lunes

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO, MANTENIENDO LAS RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40



Haritz Urretabizkaia y **Ane Echeverria**, responsables de Orient Berri Gastroteka de Beasain, dirigen desde el pasado 2 de marzo el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegi que cerró por jubilación a mediados de 2021. Arantxa **abre todos los días a las 7 de la mañana** arrancando con cafés y tortillas y para las 9 ya tiene montada una espectacular barra en la que encontramos gran cantidad de **pintxos clásicos y todo tipo de embutidos**, además de las **tortillas de patata** que tan bien se le dan a Ane: De patata normal, de patata con pimientos y cebolla, con bacalao, con chorizo... En cocina, por supuesto, se mantienen, con la receta original, las **especialidades de la casa**: Caldo, Callos caseros, Carne cocida... así como su chorizo y la morcilla en temporada. **Cierra:** Sábado tarde y domingo

KUKO

GARIAIAN, GARAIOKA



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



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

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.

ASADOR BOTARRI

INTERESANTES MENÚS Y COCINA A LA PARRILLA



TOLOSA

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



Txemari Esteban dirige este ya veterano restaurante que destaca por su excelente parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con boquerones caseros, Embutidos de Guijuelo, Paletilla de cerdo en dos cocciones, Pescados a la brasa, Txuleta de viejo a la parrilla, Tarta tibia de manzana con helado Km. 0, Torrija al horno con helado de vainilla... **Menú del día (Mediodía y noche): 19,60 € Menú degustación Ana Mari: 42€ con solomillo/ 45€ con txuleta Menú infantil: 8,50 € Menús de celebraciones desde 35 € Acceso para minusválidos. Cierra: Domingo tarde, lunes todo el día y jueves tarde.**

FRONTON TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN PLENO CENTRO DE LA VILLA

TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



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

TOLOSALDEA

RESTAURACION DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA



TOLOSA

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



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

ARTZABAL BASERRIA

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

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com



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

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



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

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA



ZUMAIA

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



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este acogedor restaurante con terraza en pleno centro. Los **pecados y carnes a la parrilla** de carbón se cuidan especialmente, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef lo abarca todo. En su carta sobresalen el Pulpo a la parrilla sobre espuma de patata con mojo palmero, la Presa ibérica a la parrilla con patatas fritas y cazuelita de piquillos, el Arroz con bogavante, sugerencias del fin de semana y una **remarcable Chuleta de vaca vieja así como Rodaballo, Besugo y Rape a la parrilla** disponibles todos los días. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Mimado menú del día, y **cuidada y variada carta de vinos**. **Carta:** 50-60€ **Menú del día:** 16€ (17€ en terraza) **Cierra:** Miércoles. Cenas viernes y sábados (en verano, todos los días).

BERRI TABERNA

CENTRICO, ACOGEDOR Y CERCANO

ZUMARRAGA

SORALUZE KALEA, 3
TF. 943 25 04 19



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

URZUBI TABERNA

NOVEDADES CONSTANTES

ZUMARRAGA

LEGAZPI 2, TRASERA
TEL. 943 55 95 04



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

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



Comer en
DONOSTIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...
www.ondojan.com
¡tu gastroweb!

ALL I OLI

CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

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



Quien no ha disfrutado de una **calçotada** entre amigos o en familia no conoce **una de las opciones gastronómicas más originales y divertidas que nos ofrece Donostia**. Desde este mes de diciembre, ya están disponibles los auténticos **Calçots de Valls en el All i Oli**, restaurante de cocina catalana de montaña situado a **25 metros escasos del apeadero de Renfe de Martutene**. All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarra **Arantxa Mendioroz**. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero y especialidades como Escalivada; Esqueixada; Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de 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 e IVA incluido). **Cierra:** Noches de domingo a miércoles y lunes todo el día. **Tarjetas:** Visa y Mastercard.

ARATZ ERRETEGIA

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



DONOSTIA

IGARA BIDEA 15

(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



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

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACION



DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8,

ESQUINA BERMINGHAM

(GROS)

TEL. 943 27 50 26



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

BOULEVARD 9

PINTXOS, RACIONES Y DESAYUNOS EN PLENO BOULEVARD DONOSTIARRA

DONOSTIA

BOULEVARD 9

TEL. 943 42 21 14

www.boulevard-9.com



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

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CENTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5)

(CENTRO)

TEL. 943 46 39 74



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

CASA UROLA



IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

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

www.casaurolojajetxea.es



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

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

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



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

EL VASKITO

NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR



DONOSTIA

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



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

EZKURRA

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

DONOSTIA

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



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

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde
Amara, Easo y Antiguo-



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

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

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



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

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



En pleno centro de la Parte Vieja, este histórico bar-restaurant ha sido retomado por el experimentado hostelero local **Moha**, quien ha llevado a cabo una **vistosa y atractiva reforma** y dirige un joven equipo que ofrece una **cocina de corte tradicional con muchos toques personales** y preparaciones culinarias elaboradas al 100% en el propio local. Arroz con bogavante del país; Parrilla de verduras de temporada; Merluza frita del día; Bonito encebollado; Bacalao al ajoarriero; Sopa de pescado; Kokotxas 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, Corde-ro asado con patatas, Postre casero, Vino o sidra): 44,00€ **Precio por persona:** 22€. **No cierra**

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

donostia

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

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

www.kapadokiabar.com



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

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

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



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

M MARTÍN



EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN

DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 6

(ONDARRETA)

TEL. 943 38 12 55

www.restaurantemartin.es



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

PORTUETXE



COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE COCINA EN IGARA

DONOSTIA

PORTUETXE, 43

(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com



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

QUINTO PINO BAR

EXCELENTES BOKATAS Y MUCHAS NOVEDADES

DONOSTIA

SARRIEGI, 4
(PARTE VIEJJA)

Fcb: BAR QUINTO PINO

Ig: @barquintopino.donostia



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

RITA by ISMAEL IGLESIAS

ALTA COCINA A PIE DE CALLE



DONOSTIA

DUQUE DE MANDAS, 6

(ATOTXA)

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 donostiarra** en su precioso restaurante con **terraza** cubierta dotado de una gran **parrilla** de carbón y un armario de maduración de txuletas. **Sorprender y sobre todo agradar** es el objetivo de una cocina con especialidades como Arroces elaborados al momento (de bogavante, de begihaundi en su tinta...), Carpaccio de txuleta "dry age", Tartar de gamba blanca, habitas y oxalis, Cigalas a la parrilla con crema de tupinambor, foie y jugo reducido de pollo, Pase de paloma en tres tiempos, Txuleta de buey o de rubia gallega... **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Domingo noche y lunes

TERESATXO

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

DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85

(LÓREA)

TEL. 943 21 33 08

www.teresatxo.com



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

PORTUETXE 53

(IGARA).

TEL. 943 31 67 84

www.txola.com



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**, cumple en 2023 **18 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos**. Su variado menú del día nos ofrece una rica **cocina casera** y en su carta podemos degustar **platos** como la Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos), generosas raciones de Ibéricos, Revuelto de hongos, Huevos rotos, Alitas, Puntillitas, Carne con tomate y pimientos... y una gran variedad de **platos combinados y bocadillos** de todo tipo (con carne, con pollo, con pescado, especiales...). **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Cierra:** Domingo.

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

donostia

TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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

www.txuletaestaurante.com



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

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

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

www.hotelanoeta.com



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

Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

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 nazari al sarmiento... Saber y sabor. **Carta:** 50-55 €

VILLA LUCÍA



PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL
EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

LAGUARDIA - ÁLAVA

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



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

**CASERÍO
MARUTEGI****ARAIA - ÁLAVA**CASERÍO MARUTEGI
TEL. 945 31 45 58www.marutegi.eus

MENÚS PARA TODOS LOS BOLSILLOS EN UN ENTORNO NATURAL



El pollo de caserío a la manera de la Amama es la especialidad de este precioso caserío perdido en las faldas de Aizkorri, ideal para una escapada con amigos o en familia donde encontraremos una **cocina tradicional, auténtica y honesta que se sirve en copiosos menús** entre 26 y 37 euros. Entre los platos encontraremos especialidades como Pollo de caserío, Callos y morros, Carrilleras estofadas, 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 montaño** (alubia, 2º plato a elegir y postre): 26 € **Menú infantil**: 12 € **€**Todos los menús incluyen el IVA y vino de Rioja Alavesa) **Cierra**: Lunes salvo puentes o festivos.

REMIGIORENOVACIÓN CONSTANTE
EN BUSCA DE LA ESENCIA**TUDELA - NAVARRA**GAZTAMBIDE CARRERA, 4
TEL. 948 82 08 50www.hotelremigio.com

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


HIKA
BY
**ROBERTO
RUIZ**

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

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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

148 Gastroleku Iñigo Kalea, 1. 843 687019
1813, 31 de Agosto, 42
Abakando Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregiri Portueña, 14. 943 224328
Agustín Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359
Aitana Ondoko Easo, 6. 943 063197
Akari Amara, 14. 943 211138
Akari Amara, P. Padre Ortolaga, 56. 943 311209
Alaia, Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi, Ubitarte, 1. 943 362849
Almerio, Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Albaitz, Matia, 52. 943 211801
Albida Avda. Tolosa, 119. 943 210329

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

Aldeeta Gastrobar S. Bartolomeo, 9. 943 444294
Aldehaldi-Zahar, F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri, Pol. Zuatzu - Errotaburu - 943 218479

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

Alluru, Ctra. N-1 (8ª Zubieta), 943 366572
AMMA-LUR
 Gastronomía tradicional y pollos para llevar
 Carquizano, 7 (Easo), 943 27 45 84

Ambigü Estación, Aldamar, 12. 943 049701
Ambrosio, Pza. Constitución, 943 426104
Amelia by **Paulo Arriandui**, Zubieta, 26. 943 845647
Ametzagaña, C/ de Uta, 61. 943 456399
Anastasio Berri, Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroleku, Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio, Bergara, 3. 943 429815
Antonio Boulevard, Calle Mayor, 2. 943 187439
Antoria Txiki, Añora Hiribidea, 22. 943 362760
Araceta Sagardotegia, Berritxidea 22. 943 362049
Araral, Puerto, 10. 943 426378

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

Argintzi Jateketa, Plaza Ametzatzen, 943 474246
Arloka, Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Arloka, Salud, -Amara Viejo-, 943 460815
Arrai Txiki, Campanario, 3. 943 431302
Arikritxan, Igarra Ibiga, 19. 943 983141
Arzak, Alcalde Eliseago, 273. 943 278465
Asia (chino), Segundo Iztzua, 15. 943 270908
Astelena 148, Iñigo, 1, esp. Constitución, 943426275
Astelena 1987, Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran, Ingobernable Zubietra - 943 361229
Astoria, 7 Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atxoka, Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador, Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Azoka, Prim, 12
Barkaitzegi, P. Barkaitzegi, 42. 943 451304

Baga Biga, Ramón María Lili, 8. 943 381753
Barun, Pescadores de Terranova, 4. 943 465604
Basajain, Añora Hiribidea, 44. 943 367149

BAXARRI SAGARDOTEKA
 Asador Siderria con centollo y buena carne
 Igarra Ibiga, 33 (Ibaeta), 943 27 36 19

Baztan, Puerto, 8. 943 424272
Baztarr, Virgen del Carmen, 25. 943 316350
BCN, Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana, Pza. Easo, 5. 943 474895
Beharri, Narkita 22. 943 431631
Bera-Bera, Goiko Galtzara Berri, 27. 943 22 42 60

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

Bernardo Etxea, Triunfo, 3. 943 462384
Biarriz, Zubieta, 56. 943 423249
Bideluze, Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bidulze, Garibai, 24. 943 430314
Bigarren, Isabel II, 6. 943 469299
Biñotz, Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bitacora, J. Zarageta, 4. 943 446111
Bodega Donostiara, Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro, F. Calbetón, 4. 943 427158
Bodegón Usarri, Duque de Mandas 35. 943 598803
Bokado-Aquarium, Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842
Bollywood, Boulevard, 7. 943 046351
Bombin Gros, Zabaleta, 53. 623 471002
Borda Berri, F. Calbetón, 12. 943 430342

BOULEVARD 9
 Menú, pintxos y cafés desde las 6 de la mañana
 Alamedad del Boulevard, 9. 943 42 21 14
Bouquet C/ Logroño, 5. 943 227943
Buenavista, C/ Balañaga, 42. Igeldo - 943 210600
Bully Café-Bar, P. Aves, 5. 943 214267
Bugati, Norripa pasalekua, 74. 943 377662
Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312732
Cachón, S. Marcial, 40. 943 427307
Café Central, Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha, P.ª Concha, 12. 943 473600

CAFÉ DE LA PLATA
 Gran variedad en pintxos y buenas copas y café
 Padre Larroca, 14. 943 29 02 38

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

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

Cafetería Express, R. Católicos, 12. 943 463990
Capa, R. Católicos, 12. 943 463990
Carriacho, Zabaleta, 55. 943 326734
Capricho, Sanatorio Plaza Buen 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 Easoaga, 20. 943 287419
Casa Galicia, Zabaleta, 28. 943 274391

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

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

Chutney Gastrobar, Pedro Arraiza, 8. 617 091606
Ciaboga, Easo, 9. 943 429226
Cubi, Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos, J.M. Barandiarán. 943 265882

Dakara, 31 de Agosto, 25
 Damada Antigua, Tolosa Hiribidea, 9. 843 631856
Dana-Ona, P.ª Hipódromo, 15. Zubieta. 943 365347

Danena, Matia, 6 -Antigua-, 943 217320
Danena, Enbeltrán, 8 -Parte Vieja-, 943 425197
Derby, Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Desy, Ronda, 4. 943 29 37 63
Divinum, Isabel II, 4. 943 457940

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

Döner Kebab 1, Miracruz, 28.
Döner Kebab 2, Sagardotegi, 1. 943 367620

Döner Kebab 3, Eustasio Amilliba, 9.
Donostiara Taska, Enbeltrán, 5. 620459480
Drinka, Matia, 50. Antigua - 943 212101

Duit, Antonio Arzak, 4. 943 312177
Eder, Baso Txiki, 11. 943 288767
Eguzki Bistro Bar, Secundino Easoaga esq. S. Iztzua

Eibarterra, Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaiz Asador, P.ª Padre Ortolaga, 131. 943 212024

El Álamo, Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café, M.ª Dolores Aguirre, 12. 943 326596
El Ande de Mario, Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077

El Chef Igoin, N.º Antón Jaskitina, 21. 943 128944
El Doble, Paseo de Lito, 12. 943 278176
El Gavilán, Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El pescado de la bahía de Cadiz, Pza. Jose M. Sert, 2. 943 54 36 50

El Puente, Río Deba, 2. 943 278629
El Txoko de Ramiro, Txofre, 4. 943 279799

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

Elizalde, Aralar Mendia, 32. 943 452943
Elosta, P.ª Colón, 41. 843 630325

Enxalae, Ramón y Cajal, 3. 688 768015
Erdiko, Autonomía, 1. 943 459699
Erribera, Camino Portueña, 19. 943 210300

Errota, Usurbil, 943 311553
Esparru, Avda. Carlos I, 16. 943 456694
Etxabe, Aldakenea, 75. 943 291516

Etxabe, Duque de Mandas, 35. 943 298254
Etxaide 4, Etxaide, 4. 943 692527
Etxaide, Etxalde. Balmorren Anbaitarte, 1. 943 570742

Etxaniz, Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBE PUB
 Vinos, cervezas, y pintxos variados
 Iñigo, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 40

Etxe Nagusi, P.ª Padre Ortolaga. Igeldo. 943 216502
Euskal Pizza, Extremadura, 9. 943 277300
Zeiza, Avda. Stratestegi, 13. 943 214311

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

Farfalle, Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino), Balleneros, 2/9. 943 470043
Fermín Calbetón, Fermín Calbetón, 40. 943 423403

Foster's Hollywood, Colón, 1. 943 320988
Galerna Jan Egan, P.ª Zeta, 46. 943 278839
Garbasa, S. Jerónimo, 21. 943 425275
Gandarias, 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Siderria, C. Com. Garbera, 943 394358
Garibai 21, Garibai, 21, 11. 943 433134

Garua, Narkita, 20. 943 435652

Garraxi Vegetariano, Tejería, 9. 943 275269

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

Gaztelu Txiki, Carquizano, 3. 943 327997
Geralds, Iparregine, 13. 943 083001

Giroki, Enbeltrán, 4. 943 421365
Gorosti, Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Via, Gran Via, 9. 943 271601

Gronx, Zurriola, 6. 943 187857
Grosu Napoletano, Garibai, 22. 943090614
GU San Sebastián, Alberdi Ederri, 1. 843 980775
Guardapatia, Serrategui Mujika, 21. 943 390566

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

Gure Arkupe, Iztzongorra, 7. 943 225360
Gure Basque Bistro, S. Jerónimo, 20. 943 291316
Gure Txoko, Usandizaga, 5. 943 282419

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

HAIZPE
 Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
 Pza. Sagastiederri, 12 (Inxaurrendu)

Himeretz, 31 de agosto, 19. 943 062690
Hipocra de Loida, C/ de la Hipocra, 44. 699 758567

Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7. 943 464600
H. Monte Igeldo, Paseo del Mar, 134. 943 210211

Huang Chen (chino), Larremendi, 11. 943 451968
Humo Pizzo, San Francisco, 47. 943 631090

Ibai Lur, Nabarra Oñaz, 1. 943 335255
Igeldo, Pza. Inurza, 2. 943 030473
Igeldo Sñr., Libertad Basar - Igeldo - 943 213251

Ikaiz, P.ª Colón, 21. 943 290124
Inxaurrendu Sagard, Zubiaure, 72. 943 292074

INTZA
 Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas
 Esterlines, 12 (Parte Vieja), 943 42 46 33

inausti, P.ª de Errotaburu, 8. 943 311109
inausti, Pol. Zuatzu, 4 -Errotaburu-, 943 313933

Irato, Padre Larroca, 4. 943 272973
Irato Hamburgueseria, S. Juan, 9. 943 422667
Irgoien Eret, Cam. Petritz, 10, Zubieta. 943 372875

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

Iruña, Easo, 73. 943 456917
Iruña, Sierra Aralar, 27. 943 466665
Isa del Sol (chino), Pedro Egaña, 5. 943 458419

Iurrieta-Berri, Camping Igeldo, 943 228563

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

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

Itxasalde Asador, Atxabarreka, 83. 943 371585
Itxasne, Ibaiz-Aldai - Martutene-, 943 470757

Itxaspe, S. Marcial, 8. 943 205547
Izarr, Etxalde. Bidearte Berri Baserría, 943 361470
Izar, Pza. de las Américas, 12

Izarrainz, Prim, 4. 943 428747
Izarpin, P.ª Baratzategi, 3. 943 321019
Izpi, P.ª Baratzategi, 24. 943 279391

Izki, Fermín Calbetón, 4. 943 422562
Jolas, Pza. Easo, 4. 943 457152
Javier-etxea, Avda. Añora, 44. 943 369026

José Mari, Fermín Calbetón, 9. 943 420460
Juanito Kojua, Puerto, 14. 943 361219
Juanxto, Enbeltrán, 6. 943 427405
K-bi, Victoria-Gasteiz, 9. 943 008181
Kaioa Taberna, Plaza Blas de Otero (Atxab) 943 4213251
Kalonje, Padre Ortolaga, 8. 943 213251

KAPADOKIA

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

Kapela, Logroño, 5, 943 559208

Karrika, 31 de agosto, 26, 943 424135

Kaskazuri, P° Salamanca 14, 943 420894

KATA 4 OYSTERS BAR

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

Kayak, P° de los Olmos, 24, 943 397871

Kelly's, Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixiki, Sekundino Eneaola, 45, 943 274936

Kixkurra, Gloria kalea, 2, 943 285436

Kiki, Avda Tolosa, 79, 943 317320

Kim O. Duque de Mandas, 49, 943 561751

Kinza, Gran Via, 30, 943 128928

Kokab, Simón de Lajus, 8, 943 904449

Kofradia-Isas Exea, Kaimingainbo Plaza, 1, 943 050764

Kok Avda., Zarautz, 2, 943 317591

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

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

Kursaal bar, Avda. Zuriola, 22, 943 291150

La Albarca, Baleneroen, 19, 943 446210

La Antigua, Plaza José María Sert 6, 943 218558

La Brasserie Mari Galan, Zubietza, 2, 943 440770

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

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

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

La Colchonera, 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 Kabuzeta, Igentesa, 9 (Club Nauca), 943 473682

La Madama, San Bartolomé, 35, 943 444269

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

La Mina (pizzería), Urbieta, 1, 943 427240

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

LA PLATA

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

La Rampa, Muelle, 26-27, 943 421652

La Sebastiania, Avda. Madrid, 3, 943 478491

La Tuba Tierra, Tena y S. Martín, 42, 943 426092

La Tagiatella, Peña y Goñi, 5, 943 289184

La Tagiatella, San Martín, 29, 943 427326

La Torre de Piza, S. Vicente, 9, 943 431489

LA TORTILLA DEL ZABALETA

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

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

La Sebastiania, Avda. Madrid, 3, 943 478491

La Vaca, Andresteigi, 4, 943 317744

La Vaca, Avda. Libertad, 40, 943 429796

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

La Viña, 31 de Agosto, 3, 943 427495

La Zurri, Zabeleta, 9, 943 293886

Lagunak, Pza. Gorgoiba, 1, 943 228133

Las Vegas, P° Colón, 10, 943 270871

Lau Haizeta, Lau Haizeta, 94, 943 352445

Lete, 31 de Agosto, 22, 943 435693

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

Lobo, Peña y Goñi, 8, 943 558256

Lobo, Easo, 13, 943 142333

Los Riojanos, Duque de Mandas, 47, 943 270549

Lukainkatelgi, Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 317444

LUKAS BENTAS BERRI

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

M MARTÍN

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Vitoria-Gasteiz, 9 (Ondarreta), 943 38 12 55

M2 Cafeteria, Hondarribia, 20, 943 424169

Maizeta, Enbeltrán, 1, 943 430600

Manajo, José Arana, 13 (Gros) 613 044029

Maun Grill Bar, Urbieta, 9, 722 761705

Makrobiotika Elkarte, Inbaurondeo, 52, 943 288246

Malandrino, Miguel Imaz, 4, 943 328932

Malandrino, Zarautz, 2, 943 358669

Mamistegi, Oriandendi, 14, 943 714168

Mandarin, Zabalaeta, 32, 943 320217

Mandrágora, José María Sert, 9, 943 312699

Mapa Verde, Trueba, 4, 943 941862

MARIÑELA

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

Marisquería Ondarreta, Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311873

Marugame, Pza. Marugame, 1, 943 212988

Marinez, 31 de Agosto, 13, 943 424965

Matalauva, Zabeleta, 17, 608 158412

Mai YUAN (chino), Matilla, 5, 943 218275

Mendai Barri, Fermín Calbetón, 8, 943 436222

Mendi, S. Francisco, 13, 943 287288

Merendero de Ulla, P° de Ulla, 311, 943 271258

MESÓN LUGARITZ

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

Meson Martín, Elkano, 7, 943 422866

Mirador de Ulla, P° de Ulla, 193, 943 272707

Misura, Paseo de Miramón, 162 943 566338

Mompas Cerveceria, Sagüés, 943 272326

Morgan, Narrika, 7, 943 424661

Moto-Club, Usandizaga, 3, 943 289904

Munta, Zuriola, 1, 943 003162

Munta, Fermín Calbetón, 17, 943 426088

Munto Berri, Munto, B° Aiete

Muxarra, Igara Bidea, 16, 943 310797

Muxumartin, Puerto, 17, 943 063178

Nagusia, Lau Mayor, 4, 943 433991

Narrika, Narrika, 16, 943 427327

Narru, San Martín, 22, 943 931405

Néstor, Pescadería, 11, 943 424873

Nevada, Antonio Arzak, 4, 943 316742

Nikkei, Urdaneta, 14, 943 442511

Nikolas Asador, Busturinturi, 10, 943 217151

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

Nobu, Mirakoneta, 32, 843 99 88 08

Nuevo Oiaola, Camino Golatzbiki, 100, 943 330853

Nuevo Siguel (chino), Euskal Herria, 8, 943 427030

Ocho, Manuel Lekuona, 9, 943 310410

Oliros, Erregazina, 4, 943 214989

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

Preciso local con alta cocina tradicional
Mantelaria, 6 (Centro), 943 47 08 55

Oquendo, Oquendo, 8 943 420736

Orfura, Matia, 5, 943 570457

Ortiz, San Lorenzo, 6, 943 422424

Orlhi, San Jerónimo, 22, 943 427508

Orlhi, Portuete Bidea, 943 312801

Osmazabal Exea, 31 de Agosto, 22, 943 429907

Osmaiza, Corsarios Vascos, z/g, 943 451327

Osteria Vespucci, Eustasio Amilibia, 14 943 092455

Ostader, P° Mayor, 13, 943 219490

Paco Bueno, Beney, 6, 943 424959

Pagadi, General Artebe, 1, 943 284299

Pagoxta Exeatela, P° Arbustus, z/g, 943 218330

Palanca de Aiete, Goiko Galtzarri Berri, 27, 943 210071

Pantxika, Muelle, z/g, 943 421179

Parapazzi, Virgen del Carmen, 4, 943 031100

Pasaleku, C/ Ilumbé, 11, 943 969633

Pata Negra, Isabel II, 15, 943 450147

Pedro Enea, Gipuzkoa, 64, 943 130081

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

Pepe, Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733

Perus, B° Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo, Eskalanteji, 118, 943 520770

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

Playa Café Ben Pastor, B. Pastor, 14, 943 445712

Polka, Plaza Sarriegui, 8, 943 056280

Polittena, S. Jerónimo, 3, 943 425779

Portobello, Gran Via, 12, 943 537828

PORTUETXE

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

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

Ramuntxo Berri, Peña y Goñi, 10, 943 321661

Revolina, Puerto, 9, 943 428745

Recaide 57, Recalde, 57, 943 363126

Regatta, Fuenterabiola, 20, 943 424169

Rekondo, P° de Igeldo, 57, 943 212907

Rialto, Pza. Artikutza, 9, 943 282881

Ricky Pollo, C. Com. Arcoo, Pza. 43, 943 466570

Rincón, Reyes Católicos, 20, 943 450058

Roberto, General Artebe, 2

Rojo y negro, San Marcial, 52, 943 431862

RITA

La cocina de Ismael Iglesias Esquivias
Duque de Mandas, 6-8, 943 50 72 88

Salaberria Sidereria, J.M° Salaberria, 1, 943 456311

Saltxo, Calzada Vieja de Aietegorta 3, 943 323210

San Bartolomé, S. Bartolomé, 32, 943 437638

San Marcial, S. Marcial, 50, 943 431720

Sansse, S. Marcial, 37, 943 434922

Santo Remedio, F.R. Lorca, 10, 943 085911

Sebastián, Muelle, 14, 943 425682

Sidereria Amezti, Amezti Goikoa-Igeldo, 943 217323

Sideria Inzauroendo, P° Zubiaure, 72, 943 220704

Sirimim, Mayor, 4, 943 440314

Slabon Café, Urbieta, 44, 943 464208

SM Café, Urbieta, G.C.C. San Martín, 943 427610

Sport, Fermín Calbetón, 10, 943 426888

Sport K, Pz. Julio Caro Baroja, 943 90119

Susa Arde Donostia, 31 de Agosto, 31, 886 015479

SUHAZI

Menú del día y variedad en pintxos
Juan de Bilbao, 17 (P. Vieja), 943 90 27 95

Sukalde Kultur, P° de Heriz, 3, 943 227482

Sukaldean Aitor Santamaria, S. Martín, 45, 943 563902

Sutan dago, Otamendi Arriak, 3, 861 305314

Syráh, Pza. Irun, 943 466643

Tamboril, Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

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

Tedone, Korta kalea, 10 - Gros-, 943 273561

Tejeria, Tejeria, 9, 943 282304

Telepiza, Avda. Tolosa, 13, 943 313255

Telepiza, Bermingham, 25, 943 286033

Telepiza, Easo, 27, 943 431377

Tendido 5, Sekundino Eneaola, 38, 943 276040

Tenis Ondarreta, P° Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESATXO

dónde comer

Iturriozena Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteategi Elkano auzoa. 943 131606
Izarna Urdaneta. 943 131867
Izarta Asador. Bº Elkano 4. 943 131693
Jauregi Gozategi plaza. 943 866241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Ador Urdaneta Auzoa. 943 132373
Potu Asador Santio Eireka, z/g. 943 894434
Saxtoa Sidreria. Bº Santiago, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uztari Hererriko Plaza, 3. Tel. 943 418321

ALBIZTUR

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

ELANE

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

Segore Exke-Berri Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Ugarte Alegria. 943 651728

ALBIZTUR

Eizmendí San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri S. Juan, 55. 943 654819
Iskúnia S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil Larratiz auzoa, 3. 943 506903
Route 33 Polig. Bazurka, 1. 943 696604

TIXINTXARRI

Un restaurante para toda la familia

Antigua N-1, 25. 943 65 07 21

ALKIZA

Alkizako Ostata San Martín Plaza. 943 691836
Inazio Urrozola Arana Bailara, 18. 658 734471

ALTZAGA

Altzagarate Altzaga dismen, 18. 943 884196

OLAGI SAGAROTEGIA

Cocina tradicional, menús de diario y fin de semana
Herriko plaza. 943 68 76 26

ALTZO

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

Arandia Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaizpe Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beartzana Bartolome Duenaren, 18. 943 650895
Txindoki Eireka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa Martín Ugaldé, 4. 943 50 83 52
Árta Arreta, 5. 943 530094
Bamba (pizzeria). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru Juan Bautista Eiro, 2-4. 943 539600
Irunberri Nagardo, 8. 943 590532
Izuri Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaiznaga Auzoa. Bº Buruntza, z/g. 943 591461
Goiñuru Golf Club San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran Kale Berria, 39. 943 593205
Mizpiradi Sidreria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663
Trainerum Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka Aita Laramendi, 943 591604

Txertota Goiburu, z/g. 943 590721

ANOETA

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

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

ANTZUOLA

Arin Kalebarren, 7. 943 537325
Haiz-Garbi Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri Inimo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri Buzintzurri, 6. 943 768349

ARAMA

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

ARETXABALETZA

Aretz Taberna Markole, 5. 943 791467
Anduaga Araba Ibilbidea, 31. 943 791407
Basabe Polig. Industrial. 943 799184
Berri Taberna Durana, 26. 943 792067
Bodegapa Nafarroa, 6. 943 792045
Goyran Solohandú, 8. 943 504223
Curea Durana, 32. 943 792064
Hirusta Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Ibarrá Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua Bº Aazata. 943 791668
Zaraiá Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldepe Iturriotz, 41. 943 796369
Arteaga Bº Garagartza, 37. 943 711881
Bitori Asador Araba Etorbidea, 3. 943 795682
Boliñete Asador Zarugaldia, 2. 943 793991
Buenuena Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzeria). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafetería Express Maialako, 8. 943 798514
Dragón Oriental Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Eizondo Sagardotegi Auzoa, 943 791599
Eroski Muskalko auzoa, s/n. 943 795659
Erastikua Bedotia, 18. 943 791013

EZKIÑA

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

Gaindie Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Añe Degustación Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Murralla Olatara, 36. 943 791195
Hilario Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larrintxe Bº Udala. 943 792215
Lorategi Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaosteko Iturriotz, 11. 943 794879
Moneta Gipuzkoa Etorbidea. 943 796531
Mesón Manolo Bñeñ, 3. 943 792240
Muxibar Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain Udala Plaza. 943 791165
Rumba Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA
Cocina tradicional con toques de autor
Bº Urbirri, 943 79 49 39

Sara Merenderue Meatzereka. 943 771586
Taxita Olatara Lizenziaduna, 18. 943 080415
Txirrita Taberna Gessaluar auzoa. 943 791035
Txoko II Olatara Lintza, 12. 943 795850
Txorronra Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape Olatara, z/g. 943 772004
Ugarran Garagartza, 2. 943 797658
Urrin Urbirri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte Bº Udala. 943 791250

ASTEASU

Iturri Ondo Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador Alto de Andazarte. 943 580866
Paxtine Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidreria Bebaiara auzoa. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelena Sidreria Camino Oialume, 57. 943 333333
Alorenea Sidreria Camino Petriegi, 4. 943 336999
Ametz Poligono 15. 943 551838
Artola Sidreria Iolta Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Sidreria Txontokietia, 13. 943 551527
Beizama Hostal Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Berezartze Sidreria Beren Aran etxea. 943 555798
Buena Ventura Sidreria Cam. Alza, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna Tomas Alba 2. 943 551204
Ekaiz Tomas Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidreria Ergobia plaza, 19. 943 553301
Etxeberria Sidreria Santiago-Enea Baseria. 943 556597
Gartzategi Sidreria. Bº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iturri Foru Enparantza, 1. 943 557867

GURUTZETA U TXULETA

Sidreria abierta todo el año con amplia carta
Oialume Bidea, 63. 943 55 22 42

Ibai-Lur Nabarra Oñati, 1. 943 335255
Ikatz Taberna Mayor, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegi Iroia Ibilbidea, 3. 943 330030
Irigoin Sidreria Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako Mayor, 19. 943 557141
Kizki Bokatería Nagusia, 29. 943 330647
Larrate Sidreria Caserío Muñagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas Errekaitza plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidreria Caserío Gartzategi, z/g. 943 469290
Matxa Nagusia, 40. 943 550308
Mendixko Alza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr Sagardotegi Zaharra Aldea, 2. 943 555747
Mikela Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidreria Txontokietia, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sidreria M. Azoramenti, 16. 943 552938
Oiarbide Sidreria. Bº Astigarraga, 943 553199
Petriegi Sidreria Petriegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidreria Caserío Irontza, 12. 943 556637
Roxario Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sidreria Camino Oyabide, 14. 943 555746
The Robin Taberna Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txingurri Berri Donostiko Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde Camino Oialume, 34. 943 330630
Zapian Sidreria Errekaitze Etxea. 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketxea Parque Aralar. 943 582069
Troskaeta Albarrena, 59. 943 180037
Urbietá Elbarrena, 72. 943 180014

URBITARTE SAGAROTEGIA

Tolara Sidreria y Asador abierto todo el año
Ergobia, 6. 943 18 01 19

Victor Herribarrena, 17. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka Altamira, 5. 943 814315
Atolla Zahar Madriaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia Julio Urquijo, 11. 943 026851
Basterretxe Basterretxe Industrialdea. 943 851061
Errexil Kale Nagusia, 95. 943 852988
Getxiki Trebildearen Zuzardiá, 9. 943 852228
Ibaiondo Nagusia Kalea, 10. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro Aingeru Kalea, 16. 943 852003
Iturri Kale Nagusia, 120. 943 850017
Itziar Aizpurutu auzoa. 943 852630
Joseba Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torrea Donibane, 10. 943 857666
Latz Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maité Ugarte 75 Industrialdea. 943 851103
Maritite Maritite auzoa, 943 857332
Otarre Madriaga auzoa. 943 853756
San Agustín Aizpurutu auzoa. Tel.943 853492

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

AZPEITIA

Ametza Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa Barrena kalea, 14. Urrestilla. 943 815754
Baigera I Enparan kalea, 6. 943 814644
Baigera II Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskuzta Ostata. Bº Iarraizea, 24. 943 811128
Etxe-Zuri Pérez Arregi, 19. 943 026556
Iraurgi Idefonso Curnuchua, 10. 943000416
Jai Añai Jai alai etxea, Urrestilla bidea. 943 812271
Juanito Txiki Jose de Arretxe, 17. 943 815031
Kiriri Loidiako auzoa, 24. 943 815608
Landeta Landeta auzoa, 12. 943 810859
Larrajaga Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide Landeta, 2. 943 816878
Loiáa Hotel Loidiako Hiribidea, 47. 943 8151616
Oñarbizki Harzudalea, 49. 943 812071
Ongi-Etorri Salbe, 21. 943 550899 (Pintxoak)
Orbeago Nuarbe auzoa. 943 810509
Mendizabal Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Onasipi Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua Jose Artetxe, 13. 943 811857 (Pintxoak)
Patxo Pablo V. 16. 943 812040 (Pintxoak)
Pizarro Singu Iñaki Azpiroz, 6. 943 816312
Sagasti-Zahar Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Sanagustin Kulturunea Plaza Nagusia, 5. 943 105220
Uranga Loidiako auzoa, 7. Telef. 943 812543
Xoxoteko Arlepea Xoxote. 943 581007
Zuhaitz Erdi kale. 943 151634

BEASAIN

Artzi Enea Andre Mari, 15. 943 163116
Atsegin Hamburguesak Zaldiretza, 1. 943 882122
Basakana J. Miguel Iturriotz, 11. 943 882023
Batzoka Kale Nagusia, 26. 943 088655
Bideluze Pza. Bideluze, 2. 943 885957
Black Label Juan Iturralde Kalea, 9. 943 088889
Eronka Senpere Merkataritza Gunea, 943 122026
Goierrialdea Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Irraz Taberna

Zaldiretza, 3. 943 161673

IPARRA ETXEA

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

KATALIN ERRETEGIA

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

KIKARA LOUNGE BAR

Dolarea, 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

Ongi Etorri

Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI

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

PIAZAPE

Pza. San Martín. 943 882997

Ti Tia

Nagusia, 18. 943 880000

Txantxanorri

J. Miguel Iturriotz, 7. 943 886949

URKIOLA

Carnes y pescados brava y cocina de temporada.
Mayor, 7. 943 08 61 31

Xerbera

Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama. 943 150798

BELAUTZA

Belautzako Ostata. Hiriburu, 23. 943 904590
Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928
Venta de Belautza. Leitzaoko Etrepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agireñoa. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeitiki. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Beko Taberna. Angoiz, 8. 943 765574
Draga Oriental. Fraskozuri, 7. 943 250677
Galxy. Mahasterreka, 8. 943 765312
Elvay's Irish Pub. San Martin, s/n. 943 763086
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845
Irahe. Amillaga, 23. 943 761559
Jam. Santalaz, 5. 943 760989
Pol-Pol. Domingo Irala, 16 con 763001

SIRIMIRI

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

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxategi, 1. 943 763953
Torrek. Ibarregari Hiribidea, 37. 943 538997
Txarantxa. Zubiaure, 33. 943 761584
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERRIOI

IRIARTE

Cochinillo, producto de cerceñal y terraza
 J. M. Goikoetxea, 34. 943 68 30 78

BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

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

DEBA

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Aztoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Aztain. Aztain bidea, 6. 943 121854
Bardaxo. Zta. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartz, 7. 943 191970
Errota Berri. Ospaze Auzoa, z/g. 943 199423
Izaga. J. M. Itastala, 5. 943 191197
Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 193237
Santauran. Mardani, z/g. 943 198397
Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237
Zalburdi. Pza Arakistain, 1. 943 192003
 (Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Aginasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Azulesna Gastroteka. Eztañito, 7. 943 20 70 32
Aitena Asador. Bº Aztain, 6. 943 121854
Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206753
Birriñapie. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskaime. Aragueta, 4. 943 121650
Fobxtter. Plaza Barria, 6. 943 121255
Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844
Iuxa. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608
La Jara. Sarasuaegui, 5. 943 254360
Maitane. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208859
Maiña. Calbetón, 8. 943 207730
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo. José Antonio Iturriz, 1. 943 567036
Oria Txiki. Zirkuitu Iturbidea, 15. 943 011576
Oni Errore. Toribio Etxebarria, 21. 943 200792
Orbela Hamburgueseria. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Slow. Ego Gain, 10. 943 254133
Su Boroa. Bista Eder, 11. 943 477779
Txoko. Urnaga plaza, 12. 943 207010
Urkizu. Pº Urkizu, 12. 943 252725
Zubi-Gain. Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espalioa. Maiala, 4. 943 789085
Inaki. San Roke, 2. 943 768283
Oitakora. Aiolza Auzoa. 943 176122
Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465
Asgi. Uranzadi, 1. 943 742838
Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezanero, 15. 943 058335
El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gai. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Gran Siglo. Uparitaga, 3. 943 031185
Ibái-Ondo. Parque Dóchos Humanos, 1. 943 266028
Irandi. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iurri. Kalegorain Plaza, 5. 943 257448
Kaia. San Francisco, 50. 943 531606
Karakate. Olasope, 2. 943 741244
Kebah. Bernardo Ezanero, 15
King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Polígono Lerun, 3. 943 743196
Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421
Malape. San Francisco, 60. 943 254537
Mendibe. Santa Klara, 14. 649 252511
Mintxtxa. Zona deportiva Mintxtxa. 943 748774
Olaso. Olaso, 15. 943 743185
Pilón Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urnuzno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xixilion, 1. 943 748531
Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736
Txarriduna. Emuarrabide, 1. 943 740793
Urkiola. San Francisco, 6. 943 046209
Usatorre. San Antón, 6. 943 741799
Usua. Giza Eskubideren parka, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezanero, 17. 943 034583
Vinoteca Mahats. Kalegorain Plaza, 3. 943 743089

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamalabide, z/g. 943 515913
Erreterriak Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantxilla. Astigarragako benta. 943 511445
Frantxilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Murala (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitán Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardía (Alameda), 943 247404
Julii. Viteri, 27. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Iruza, 5. 665 755540
Lapurdikio Pizak. Iruza Korsarioa, 18. 943 020637
Las Cazuelas. Aita Domestika, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listoreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintulo, 23. 943 529614
Meson Extremo. Pº Itzieta, 3. 943 511033
Mikel. Ardurtin, 11. 943 522536
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Orsario Sidreria. Zubiaure, 943 515956
Omena. Zamalabide, 2. 943 527987
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santxoena, 4. 943 527193
Perurena. Astigarragako Benta. 943 515252
Pizza Sprint. Morigorrieta, 5. 943 522000
Rong Huo (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Pº Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintulo, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511592
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511952
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 31. 943 510096
Xera Gastroteka. C.C. Niessen, 943 344875
Zamalabide. Bº Zamalabide, z/g. 943 519001
Zubia. Gabierotxa, 3. 943 115275
Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Aker. María Lezo, 4. 943 516104
Benito. Santxoena, 22. 943 511085
Borda Berri. Campas de Listoreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Aita Domestika, 4. 943 511047
Desira. Alfonso XI, 10 (C.C. Niessen). 943 513451
Donosti Sidreria. Zamalabide, 8. 943 526041
Egibur. Zamalabide-Zentelon, 943 418131
Egi-Luze Sidreria. Bº Zamalabide. 943 523905
Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225

ERREZIL

Antionen Borda. Zelatun, 943 814981
Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 511728
Letea. Letea, 943 812887
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 812524
Granada. Granada Baserria, 943 815355
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztañadi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Ozeta. Aranburuzela, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871
Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

EZKIO

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

Argindegi Ostatu. Argindegi etxea. Ezkio, 943 720267
Anduaga. Industrialdea, pad. 1. 943 041007
Labeoko Barri. Bº Sta. Lucia, 943 722552

TOPA

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

GABIRIA

Aztiria Erretoria. Bº Aztiria, z/g. 943 733622
Korta. San Lorenzo, 943 887186
Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

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

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Alda-Bier. Aldamar, 20. 805 701679
Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkuo. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearrí. Portua, z/g. 943 580811
Elkano. Herrieta, 2. 943 140024
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017
Getaka. Nagusia, 35. 943 021613
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Ixas Etxe. Nagusia, 8. 943 504420
Kaia-Kaipe. General Armao, 4. 943 140500
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
Kasu. Nagusia, 14. 943 252471
Ketari. Txorintxe, 27. 943 140194
Mahasti. Elkano, 8. 943 140906
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

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

San Antón. Muelle, 943 140324
Xoko. Herrieta, 5. 943 140176
Txoko. Katrapona Argarintza, 5. 943 140539
Xagu. Elkano, 4. 943 140274

HERNANI

Akarregi Sidreria. Akarregi Baserria. 943 553495
Albano Sidreria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzueta Sidreria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigain. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artzi. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Goizueta, km 9,5. 943 331569
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 55269
Eldoradi Sidreria. Osiñaga Bailara, 13. 943 336990
Ergorriarada-Enea. Iruñigoa, 14. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 27. 943 551267
Euskal Pizza. Larramendi, 3. 943 33337
Fagollaga. Bº Erreñizu, 68. 943 550531
Galizia Etxea. Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022

Gorko-Lastola Sidreria. Erreñizu, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Eziago, 5. 943 330986
Iparagirre Sidreria. Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Iribide. Epele, 7. 943 552480
Ixasburu Sidreria. Osiñaga. 943 556879
Irruralde. Bº Erreñizu, 50. 943 330461
Izarre. Pol. Lastola, z/g. 943 550640
Jaquegi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karreno. Juan de Uribieta, 15. 943 552607
Larre-Gain Sidreria. Bº Erreñizu, z/g. 943 555846
Lokuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509
Olaizola Sidreria. Bº Osiñaga, 38. 690 698484
Kixikal. Nagusia, 15. 943 336999
Otsua-Enea Sidreria. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Piedra Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia. 943 550026
Rufino Sidreria. Akarregi, 7. 943 552739
Sansonatogi. Martindegi, 13. 943 33 15 72
Santa Bárbara. Pza. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Suharti. Galaretza. 943 336956

TRIPONTZI

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

Triponziti. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txinbuxa. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Uxildetxo. Paogaga, 19. Erreñizu. 943 550240
Zelaia Sidreria. Bº Martindegi, 29. 943 555851

Zumardi Orkologia, 2/A, 943 330556
Zumitza Nagusia, 50, 943 551633

HERNIALDE

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

HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserritar, 36. 943 641991
Aeroporero. Gabarruti, 2. 943 668508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minasoroeta, 1. 943 642789
Alcandera. San Pedro, 26. 943 642772
Ama Iru. Itsasargi Kalea, 943 643362
Antxonu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiña. San Nicolás, 943 641880
Arda Asador de pollos. Pº Butron, 12. 943 644989
Ardoak Vintokale. San Pedro, 32. 943 643169
Ardora. Foru Kalea, 2/g, 943 644155
Arrantze Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

ARRAUNLARI BERRI

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

Arroka Berri. Higuer bidea, 6. 943 642712
Ballestena. Arkifol. Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Beko-Ertoa. Jaizubia, 943 643194
Campro Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Gastroteka Danonatz. Denda Kalea, 6. 943 646597
El Curry Verde. Minatera, 3-4. 943 537779
Enbata. Zuloaga, 4. 943 641454
Errandena. Camino Guadalupe, 943 642933
Garcen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodenda. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Güel. Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horize. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserritar Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
El Capo. Minatera, 62. 943 643532
Itsaspe. S. Pedro, 40. 943 648490
Itzaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, 2/g, 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaiela. Itsasargi, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
Kuluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIJA ERATEGIA

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

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lektona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Sideria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 642298
Mahasti. Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maite. S. Pedro, 35. 943 642771
Manoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Ollurta Aji Sideria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortizar Cerverca. Itsasargi, 12. 943 642374
Pizzeria Portuxo. Pº Butron, 943 645665
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara. San Pedro, 10. 943 030031
Sugastin. Nagusia, 11. 943 640167
Sobari. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Sutan. Bº Jaizubia, 266. 943 116000
Txanxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del furo 56, bis. 943 644170

Uralde. Santiago, 75. 943 644614
Uruin Marisqeria. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izakun. Monte Iaskun, 2/g, 943 675017
Karlate. Euskal Herria 2. 943 675636
IDIAZABAL
Alai Hostal. Alto de Ebeagarte, 2/g, 943 187655
Guardi. Guardi poligona, 943 801918
Pilarrenea. Nagusia, 52. 943 187866

IKAZTEGIETA

Begiristain Sideria. Caserío turristo, 943 652837
Ostatu. San Lorenzo, 7. 943 655892
Zubiarre. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Afaldegi Distroka. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aialde. Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparalde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Landabandit, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparalde, 42-44. 943 630768
Aldapa. Pinar, 1. 943 631633
Alto de Arretxe. Avda. Elizabet, 52. 943 627438
Aia. Pza. Urdanibia, 943 508281
Anaka Berri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mújica, 18. 943 615048
Antxon. San Juan, 943 630512
Artia. Dario de Regoyos, 13. 943 624713
Artila. Antzondo, 69. 943 635518
Bakar. Antzarán, 13. 943 242148
Baserri. Ertrozar, 1. 943 627307
Baserri Asador. Berrotarán, 3. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagroa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagroa, 3. 943 632943
Bierhaus. Irun. Luis Mariano, 7. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bº Miren. Behobia, 2/g, 943 624521
Biribil. Palma Berri. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borja Txiki. Bertsolari Bº Meaka, 6. 943 630914
Cerverca Boulevard. Pza. Antzarán, 11. 943 536918
Burger King. C. C. Mendibil, 943 639164
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Berandiarain. Polig. Sorocasta, 3. 943 610262
Casa Marino. Av. Iparalde, 57. 943 625703

CILANTRO

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

Chicken's. Santiago, 16. 943 612429
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507
Café Iru. Letunburro, 91. 943 633737
Colón. Colón Ibilbidea, 62. 943 039146
Corna. C. Furgos, 2. 943 621954
D-Ver-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzaitzka, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931
Don Jubagu. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jubagu. C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Tallahas Landabandit, 9. 943 630105
Elcano. Jose Eginio, 9. 943 660014
Errata Berri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estebenea. Bº Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Barria. Bº Meaka, 9. 943 94 19 64
Ferton. S. Com. Comercial Behobia, 2/g, 943 632676
Fuenterrabia F66. Fuenterrabia, 3. 943 616028
Gambrinus. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Pujana, 4. 943 616064
Gaztelumendi. Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Muralla. Aduna, 5. 943 613176
Gure Borda. E. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595

Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
I2 Bar. Luis Mariano, 2/g, 943 628880
Ibaiondo. J. J. Tadeo Murgía, 1. 943 632888
Ibarlako Otagerri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Letunburro, 77. 943 636232
El Capo. C. C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabilra, 3. 943 635217
Irigo Lavado. Ficoa, 943 639639
Irungo Atseginia. S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta. Pza. Urdanibia, 4. 943 621059
Izartok. Mayor, 17. 943 638630
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jentokia. Avda. Iparalde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakuka. Polig. Letunburro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparalde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Belletta. C. C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparalde, 37. 943 627845
La Cepa Riojana. Belaskoena, 92. 943 628447
La Vintokale. Avda. Iparalde, 12. 943 627332
La Rotonda. Junkal Landabandit, 13. 943 629566
Lagun Artea. Serapio Mújica, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasia. Moulaine Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Esteban Indart, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mújica, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberrri. Bº Bidasoa, 16. 943 629977
Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95
Marino. Zubelzu, 6-Bº Anaka- 943 615001
Marken. Santiago 27-A, 943 616286
Martinez. Pio Baroja, 22. 943 634239
Matxinbaita. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterrabia, 2/g, 943 616066
Mikel. Avda. Iparalde, 59. 943 629896
Morondo. Pajinea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Landabandit, 36. 943 620071
Nagore Sideria. Gabilra, 13. 943 630408
Naroa. Avda. Iparalde, 5. 943 620762
Nerea. Koroitoki, 19. 943 631914
Nueva Polipono Sorocasta, 36. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mújica, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Pujana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreanaga, 1. 943 629691
Ortzargi Cerverca. Luis de Urzua, 4. 943 612570
Ostebi. Pza. Eherra, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Patoka. Edificio Pajinea-Anaka- 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landabandit, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629634
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Pollo Gold. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Pujana. Avda. Pujana, 2. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º, 943 633557
Sergia. León Iruetagoiena, 1. 636 953951
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterrabia, 7. 943 616023
Storop. Serapio Mújica, 943 612864
Swing. Santiago, 46. 943 578665
Telepizza. Lope de Ingoien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Furgos, 2. 943 621954
Toki Goxo. Pº Ibarroa, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinquete Bar. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquette. Mº Junkal Landabandit, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eherra, 3. 943 618382
Txakola. Larettipiti, 3. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090

Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterrabia, 4. 943 619317
Txuntxurro. Pio XII, 5. 943 615084
Vagón de Coka. Moulaine Mitxelena, 2. 943 020120
Victoria. Arbosko Etorria, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631792
Vollner. Arbosko Etorria, 19. 943 611923
Waumna's. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (Japanes). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

IRURA

Aizpurua. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Ameztoi, 1. 943 691 432
Loetz. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

ITSASO

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

ITSASONDO

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

ITZIAR

Bikain. Muxiarte 39. Itziar, 943 199370
Itsaspe. Bº Itziar, 943 199401
Itziar. Bº Itziar, 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas Aritza, azuloa, 60. 80 82 52

Salagi. Galtzaida, 13. 943 19 90 04
Santuaran. Mardari, 2/g, 943 199397
Txinduri-Turri Sideria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, 2/g. Itziar, 943 199066
Uberu Sideria. Bº Elornaga, 2. 943 199237
Zubikarary Buru Gorri. Muxiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerverca. Pablo Mutilazabal, 5. 943 372089
Arkupe. Largaenea, 1. 943 371742
AVENIDA
Menús, pintxos, raciones y buena música Hipódromo Etxebarria, 2. 943 37 76 62
Buguñ. Arrapide Pasalekua, 74. 943 362709
Buggy Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 5. 943 365607
Epel. Goikale, 5. 943 36 27 01
Errekoatz. Oria Etxebarria, 4. 943 365557
Goleik. Hirubide Barria, 1. 943 361404
GURIA. Nagusia, 4. 943 362 714
HERRIKO ETXEA
Cocina tradicional de la mano de Javier Penas Kaitorio, 7. 943 37 37 18

Iñaki. Iñigo de Loiola, 4. 943 365 501
Jalre. Nagusia, 67. 943 372760
Larri. Larrekotepe Bidea, 10. 943 361012
Luxe Gastrobar. Getxiki, 10. 943 324861
Lurra Xiki. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berastegui. Loidi, 4. 943 386471
Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530684
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Sideria. Camilo Ilarratzeta, 2. 943 365029
Paraiso Sangui. (c/mino). Pablo Mutilazabal, 3. 943 371883
Peña. Adara, 5. 943 361551
Rojianos Asador. Ustión, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oria, 8. 943 377353
Rummy. Nagusia, 17. 943 369341
Tati. S. Juan de Garai, 1. 943 371805
Txertu Xokoa. Zirkuitu Ibilbidea, 13. 943 370192

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada Oria Etxebarria, 12. 943 36 42 97

Zaldúa. Pº Hipódromo 8. 943 366620

LAZKAO

Amebi Sidreria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hirigoina, 4-6. 943 888308
Gorriko Taberna. Elsoegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierreka auzoa, 17. 943 881588

OROBIONE

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

Nerea. Uhairtz, 3. 943 08 80 88
Pipas. Lakzomendi, z/g. 943 890805
Zalata. Uhairtz, 3. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

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

AZPIKOETXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Goiko-Izarra. Laubide, 17. 943 03 47 93
Gurrutzakua. Nagusia, 10. 943 731271
Kaitxi. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Oilarra. Euskal Herria Enparantza
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidreria. Bº Gudaulepu, z/g. 943 806066
Bartzelona. Esmola auzoa, 7. 943 806206
Insautsi. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazioa, 2. 943 714371
Gatzaga-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzainzuketza. Gatzainzuketza, z/g. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952
Ostua. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Anito 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
Ereka. Gaintzuriketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Sidreria. Bº Gaintzuriketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Laxón, 4. 943 527895
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipiñtza. Iurtzun, 35. 943 528590
Irruze-Enea. Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 522989
Iurtzun. Iurtzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubitxo, 9. 943 521966
Kaibide. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lazorata. Elías Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatekoa. Urus, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elías Salaberria, 12. 943 527897
Oriortara. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urduburu, 4. 943 527833
Patxiuko-Enea. Gaintzuriketa, 943 527545
Rekalde. Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahtsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorjin Taberna. Guillermo de Laxón, 943 527945
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubiarre, z/g. 943 672616
Osatu. Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

MENDARO

Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagara, 32. 943 756028
Luzaide. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2. -Garagara, 943 756072

MUTILOA

Mujiika. Liemia, z/g. 943 801507
Orieu. Ergoña (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU

Cocina tradicional. Menú y carta.
 Herriko Plaza, z/g 943 80 11 66

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Montoliu, 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239
Kai Bº. Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbarxo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. Bº Laranga, 629. 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Txirlatxo. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragua, 943 491230
Amazkar. Casa Zametara, 943 492783
Albistur. Bº Altizbar, 943 490711
Aristi Asador. Bº Ugaldebo, z/g. 943 492568
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Aripze. Bº Ugaldebo, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Kai Bº. Aro. C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Aido. Bº Ergoña, 943 521661
Bidebateratze. Arragua-Niçelo, z/g. 943 492101
Binkain. Zuzanbar, 9. Ugaldebo, 943 492749
Entrepales. C. Com. Carefour, 943 490628
Ereka. Casa Errekalde, 943 490087
Ereko. Zuzanbar, 72. Ugaldebo, 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoña, 15. 943 491029
Ganbo. Euskal Herria, 2. 943 494256
Garra-Etxe. Bº Altizbar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxibus Asador. Bº Ugaldebo, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoña, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorrondo, 20. 943 490021
Iru Idarra. Bº Altizbar, 1. 943 490305
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260856
Kapeo. Tormela, 21. 943 491254
Luia. Landetxe, 3. 943 493839
Lush. Ugaldebo, 943 492101
Marcos. Zelamuisu-Polig. Ugaldebo, 943 494390
Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Matteo. Ihurritza Bidea, 2. 943 491194
Merken OIartzun. Merka OIartzun, 943 493020
Mirra Taberna. San Juan, 1. 943 491227
Nereu Atxam Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaveiza. Tormela, 2. 943 495205
Oñden. Camping Oldoin, 644 009637
Oñdo Zelai Sidreria. Caserio Oñdo Zelai, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoña, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardía plaza, 2. 943 492120
Toki Aro. Zuzanbar, 24. 943 490074
Tolare. Tormela, 21. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Alde. Astigarrega Bidea, 943 473784
Txikiardi Sagardotegia. Astigarrega Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel. Mالدaburu bidea, 15. 943 260531

OLABERRIA

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

ZEZILIONA

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

OÑATI

Arkupe Taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikotz. Garbar, 17. 943 782483
Debatarra. Oñadui zuhaitzia, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956
Galicía. Atzeko, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. Arantzazu, 943 781305
Helmuga. Ugaraldea, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Itrurritz. Atzeko Kale, 22. 943 716078
Lapiko Gorri. Ullergaitia, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. Bº Olaberria, 83. 943 781896
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Milikuia. Bº Arantzazu, 943 781304
Olakua. (Olakua, 8. 943 782292
Orioko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumbeltzei. Torre Zumbeltzei, 943 540000
Urbiki Fonda. Campa de Urbia, 943 781316
Urrintxo. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Uriagain. Uribari, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebaterata, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

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

KUKO

Nueva etapa de la mano de Iñaki Tellería
 Berjaldegui Plaza, 943 882893

ORDIZIA

19-90. Garagara, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Haizpe. Gudarien Etorribidea, z/g. 943 883600
Ippoi. Gipuzkoa, 15 -Burruntza-. 943 90 39 51
Kantoi. Anpujo, z/g. 943 160471
Majori. Gernikako Arborelan 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...
 Escalot Píloka, 3. 943 08 58 24

Nerea. Euskal Pilota, 2. 943 880013
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Uñaneu, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudarien Etorribidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 880409
Zubiri. Gudarien Etorribidea, 4. 943 160401

ORENDAIN

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

OREXA

Orexako Ostata. Errebotte Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antonia. Abeslari, 2. 943 832309
Ardoa. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Oslasgoegia Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Alta Leturkidi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Batea. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830004
Kresala. Antoloko hondartza, 943 890475
Katxiniña Bidegoia. Ortaizka, 20. 943 501166
Oñiden. Ortaizka Auzoa, 44. 943 630883
Oriko Benta. Camino Oñi-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txalpa. Antoloko hondartza, z/g. 943 868034
Xixarri Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharen Babesleku. Enparantza, 943 835398

PASAJA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 390909
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antxeta. Arraulandri, 30. S. Pedro, 943 393994
Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakaregi, 1. Antxo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalategi, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 390927
Canina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Canina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525252
Casa Cámaro. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo, 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 38. S. Pedro, 943 399006
Donibane Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Eskalategi, 1. -Trintxerpe-. 943 399071
E-16. Eskalategi, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri. Zumalakaregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404424
Erdihana Taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe, 943 390357
Errekatxu. Donibane, 18. Donibane, 943 512638
Etxe Oña. Eskalategi, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalategi, 40. Antxo, 943 513362
Garbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goñierri. Eskalategi, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arraulandri, 36. S. Pedro, 943 391946
Guria. Arrandegi, 5. Trintxerpe, 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorribidea, 17. Antxo, 943 515300
Iparra. Pº Nafarroa. Antxo, 943 340164
Izkiña. Eskalot Etorri, 19. Donibane, 943 399043
Jauntxo. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510200
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067

LA CERVE

Espectacular menu de día y terraza
 Euskadi Etorribidea, 53. 943 39 23 86

Lounds. Oarso, 8. Antxo, 943 515414
Marisol. Esnabide, 18. Trintxerpe, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorri, 2. Trintxerpe, 943 399062
Mateu. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Mipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Cerbe). Torre Atze, 8. 943 399494
Nicolasia. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorribidea, 80. 943 392386
Pitxukulo. Eskalategi, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalategi 40-42. Antxo, 943 529032
Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe, 943 399074z
Txolotxo. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Ziaboga Bistrot. San Juan, 91. Donibane, 943 510395

dónde comer

Zorzano Esmadibe, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

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

SORALUZE

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

TOLOSA

19-80 Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
66 Taberna. Martín Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649
Alliri. Paseo Altiri, 13. 943 655694
Ama. P^a Martín J. Iraola, 943 362059
Amari. Beotibar, 5. 943 245469
Ameiz. Laramendi, 1. 943 849839
Asteasuarrta. Herros, 18-20. 943 673186
Asteleza. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650986
Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 617697

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arostegitza, 16. 943 673381
Bidebide. Usabal Kirologia. 943 577573

BOTARRI

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

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruia. Gorniti plaza, z/g. 943 016555
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759
Eguzkitza Sidreria. P^a Usabal, 35. 660 654731
Euskal Plaza. Gudarri, 16. 943 655655

FRONTÓN TOLOSA

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

Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Ikalea. Plaza Berria, 6. 943 674913
Illargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iratzo. Pablo Gonsabell, 29. 943 675237
Iruña. Amazar, 10. 943 119628
Irrizti. Ori, 3. 943 654334
Isastegi Ador. P^a Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izorra. Batxiller Zaldibia, 1. 943 841427
Jokel. Martín José Iraola, 10. 943 116017
K-2. Plaza Nueva, 943 570068
Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070
Lanbroa. Nafarroa etorb. 943 651062
Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675988
Lurlan Bistrot. Plaza Berria, 2. 943 243339
Mendi Alai. P^a San Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de pimientos. Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna. Erremartari, 10. 943 016780
Plan B. Laramendi, 8. 943 598498
Sausa. P^a Belatza, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trintekete, 1. 943 108800

TOLOSALDEA

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

Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Usabal Sidreria. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Taberna. P^a Alliri, 9. 943 698513
Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri. Iriazabal, 21. 943 330525
Altna. B^a Lategi, 943 554917

Adarra. B^a Gorburu, 37. 943 552036
Besabi. B^a Gorburu, z/g. 943 330311
Bosteko. Erratzu, 943 337357
Eluteza Sidreria. B^a Oztaran, 34. 943 556981
Eula Sidreria. B^a Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Guria. Idoizabal, 46. 943 005660
Oianupe Sidreria. B^a Ergoien, 18. 943 556683
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setión. M^ako Sidreria. B^a Oztaran, 11. 943 551014
Urtizola. Eluteza Baserria, 943 556981
Zaldundegei. Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230
Atrengin. Barrenkale, 13. 943 532667
Bisming. Labeaga, 37. 943 966429
Collins. Areizaga, 3.
Eire. Gernikako Zelaia, 3. 943 726466
Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165
Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76
Navarro. Iparargiure, 18. 943 721867
Palacio Oratorio (chino). Labeaga, 33. 943 725243
Pizzeria Madaya. Labeaga, 33. 943 229133
Santa Barbara. Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87
Telepizza. Iparargiure, 4. 943 101033
Zabaleta. Ipeñarieta, 2. 943 724320
Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B^a Aginaga 31. 943 366710
Antxeta. Zubiaurumena, 6. 943 370344
Arratzain Erretxetia. Arratzain Baserria. 943 366663

ARTZABAL

Mendi del día, raciones y cocina tradicional
Puntapeka kalea, 8. 943 96 91 39

Atxega Jauregia. Aitezarra, 9. 943 371150
Bordaxa. Zubiaurumena, 5. 943 371042
Cantina Comercial. C. Com. Urbil, 943 363682
Hurbil. Mariachi Urbil, 943 367281
Ibarroa Agroturismo. Kaleaz, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Sidreria. B^a Txoko Alde, 943 371649
Iratzo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kentune. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugaldeia, 36. 943 366698
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Saizor Sidreria. B^a Kale-Zahar, 39. 943 364597
Sekaina Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Traxekoa. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Tropeluz. Muna-Luz, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erti. Errotale, 1. 943 362735
Txinpata Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboga. Irazu, 6. 943 361398
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txirrisita. Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Urdaire Sidreria. B^a Aginaga, 943 376291
Zumeta. B^a Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Hika-Roberto Ruiz. Otearre, 35. 943 142709
Izalpe. Berria, 29. 943 690623
Sagasti-Berri. Otxaboki, z/g. 943 692355
Txapeidun. Berria, 23 bajo. 943 696449
Urrize. Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurgune. Olaeta Agroaldea, 6. 943 501086
Urtu. Sta. Fe, 8. 943 887461
Laxako-Etxe. Aiestaran Ereka, s/n. 943 880044

ZARAUTZ

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel. Setrimeneta, 4. 943 830143
Aniak. Altzola, 2. 943 835975

Argi. Torre Luteko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433
Artea. Zigordia, 32. 943 016693
Aurrea. Egeña Bidea, 13. 943 021638
Azipi-Enea. Setrimeneta, 4. 943 130586
Bai Batzokia. Batea, 1. 943 252679
Basarri. Patxiku, 10. 943 021275
Beach Cafeteria. P^a del Malecón, z/g. 943 831262
Berazati. Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003
Bordatxo. Elizaurra, 5. 943 132889
Café Iruña. Ipar Kalea, 13. 943 004023
Dama. Patxiku Kalea, 10. 943 831693
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Casa Izaro. Azara, 4. 943 132844
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eraitz. Araba, 32. 943 690096
Etxaitz. Gipuzkoa, 57. 943 982731
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 25. 943 835959
Haritza. Gurmendi, 10.
Iluntze. Zela-Ond, 23. 943 417199
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Itxas-Berri. Kamping Zarautz, 943 131619
Itxas-Lur. Santurium plaza, 3. 943 890138
Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236
Kandela. Torre Zubiaur parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendiutua, 13. 943 130000
Kebab Zarautz. Bixkonde, 4. 943 013899
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
La Perla. P^a Marítimo, 943 013873
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mamuela. San Francisco, 33. 943 131593
Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 504556
Mollinari (pizzeria). Patxiku, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria. Mibelaena, 27. 943 834561
Naparrrak. Barren Plaza, 1. 943 135119
Okamika. Ipar Kalea, 1. 943 561328
Orbegoto Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Patxiku. Kiriki, 1. 943 131358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 1. 943 132722
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar. Mandatxita 34 (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolineria. Talai Mendi, 728. 943 132750
Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551
Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 890901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Politi. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euzumar, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 847084
Zelai-Ond. Zela-Ond, 23. 943 021980
Zelaitxo. Mibelaena, 11. 943 011399
Zubi-Ond. Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostata. San Martín, 3. 943 801051
Otzarrete Benta. Oztarrete, z/g. 943 90 12 93

ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sidreria. Caserio Olatza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Irunkarte-Gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con la firma de Aiar Itzargire
Udaleteko plaza, 943 80 17 99

ZESTOA

Agustin. Okera, 5-8. 943 147194
Ararunbu. Urbuitxetxea, 2. 943 148005
Balneario de Cestuna. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344

ARANETA ERRETGIA

Sorpendente parrilla y cocina de temporada
Ctra. Aizarnazabal, 943 14 80 92

Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067
Txindurri. Kamengo Ama, 20. 943 148016

ZIZURKIL

Axulondo. Ernio Bidea, 13. 943 694864
Iriarte. Pza. P. Maria Otaño, 1. 943 692537
Pasus. Elbarrena, z/g. 943 693655
Pza. Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936

ZUMAIA

Algorri Sidreria. Puerto Deportivo, 943 865617
Atari. Ardantzabidea, 16. 943 509169

BAI BIDEA

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

Basusta Asador. Pabuita Etxezarreta, 25. 943862073
Bedua Asador. B^a Bedua, 943 860551
Bodegón Goki. Erribera, 9. 943 861391
Hamarartz. Artadi auzoa. 633 640086
Idoia Ardoategia. Julio Bebbide, 2. 943 574986
Iruña. Txikiendi, 38. 943 861390
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upelea, 8. 943 862394
Lagun Artza. Estazioki, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Munisoero. Ctra. 61-2633, km. 7. -Oikina- 943 147683
Talia. Santiaago Auzoa, 943 143370
Tlakun. Iustarri, 3. 943 865289
Zalala. Upelea plaza, 8. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Izurzun, z/g. 943 865186
Zumaia Hotel. Iraeta, 943 860764

ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
Aranazau. Ardoaga, 16. 943 720683
Berri. Sanzuloa, 3. 943 252906
BideBide. Santuario de la Antigua, 943 720930
Bidezar. Bidezar, 17. 943 25 38 56
Cantina. Plaza de las Escuelas

ETXE-BERRI

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

Ekiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirikua Kalefeteja. Piedad, 16. 943 721757
Hika. Legazpi, 5. 943 726274
Korta. San Gregorio, 20 (Ertza), 943 722786
Muga. Sekundino Esmaltes, 38. 943 989849
Txanpon. Piedad, 6.
Txindoki. Sekundino Esmaltes, 1. 943 724771
Txurrut. Argoxa Taldea, z/g. 943 721043

URZUBI

Pintxos, raciones y cuidada cocina tradicional.
Legazpi, 2 (Trasera), 943 559504

Ziahoa. Pza. Navarra, 3. 943 558396

AVISO

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

HOPA BEER DENDA

LOCOS POR LA BUENA CERVEZA

DONOSTIA

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



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

LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE TIENDA DE VINOS

ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34

www.laibodega.com



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

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

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



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



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

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

www.pasteleriaoiartzun.com

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA
MERCADO DE LA BRETXA P-2
ERRETERIA CENTRO COM. NIESSEN



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

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

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

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



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en los meses con "R", y como nos suele comentar Carol en su sección "Itsasotik", es el **momento ideal para disfrutar de los mariscos y moluscos**. Asimismo, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol **ha escrito el libro "Come sano, cocina pescado"**, una pequeña "biblia" sobre esta especialidad que puede encontrarse en las mejores librerías... ¿Te lo vas a perder??

LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34

www.laialandia.com



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

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



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

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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

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



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

LA CASA DE EPI

CERCA DE TODAS PARTES

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



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

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

HOTEL ARBE

DE CARA AL CANTÁBRICO

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



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



HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

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



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

HACEMOS INVOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



AIDA



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



KURSAAL



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



ITXASOA



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

www.pensionesencanto.com

CAROL ARCHELI (PESCATERA Y DIVULGADORA)

“EL NAUTICO ES UN LUGAR MUY DONOSTIARRA”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

En este recién estrenado 2019 se cumplirán 80 años desde que Amalia Berastegui, abuela de Carol Archeli (Donostia, 1972), fundó la pescadería Espe del Mercado de la Bretxa, dirigida ahora por nuestra protagonista, tercera generación del negocio. Aunque su vocación fue la de enfermera y llegó incluso a ejercer como tal, la tradición familiar y la practicidad pudieron con su proyecto de vida y, una vez tomada la decisión de seguir por el camino de su madre y su abuela, esta gran comunicadora optó por la formación y la especialización adquiriendo una vasta cultura sobre el pescado y compartiéndola en charlas, redes, recetas y todo medio que se ponga a tiro.

¿Qué aficiones cultivas?

Me gusta mucho andar, pasear en todas sus modalidades, incluso hacer marcha nórdica. En su día tuve un problema de cadera, pude solventarlo y ahora pasear es un lujo, es recuperar algo que en un momento de mi vida tuve que dejar de hacer.

¿Cuál es el txoko favorito “para desconectar” de tu ciudad?

En verano me encanta acudir, a media mañana, a la pasarela del Club Náutico, sobre todo cuando hay marea alta y te puedes bañar, echar de cabeza... el Náutico me parece un lugar muy donostiarra. Y también me encanta el monte Urgull. Mi abuelo, Roque Saralegui, fue guardia de este monte y de pequeña me llevaba por todos sus rincones.

¿Y en tu provincia?

Por mi trabajo siento una atracción especial por el litoral y los pueblos costeros como Pasaia. También me gustan los montes, especialmente el Ernio, y me fascina la fuerza que se siente en los jardines situados tras la basílica de Loiola, en Azpeitia

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

No he sido muy viajera, pero me gusta mucho ir a Menorca, un lugar al que vuelvo cuando puedo. Tiene mar, naturaleza, paseos preciosos como el “Camí de cavals”... lo tiene todo.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Llevo tiempo queriendo hacer un viaje con mis amigas, un grupo de 7, solas, pero no nos ponemos en marcha... más que el destino, le doy importancia a la compañía en el viaje.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Que pueda confiar en ella. Que sea auténtica. Que pueda contarle cosas, pedirle un favor... que sea generosa en suma.

¿Y qué detestas?

Sobre todo a esa gente que un día te tratan como si te conocieran de toda la vida y al día siguiente y en otro lugar no son capaces de saludar.

¿Te apañas en la cocina?

Qué remedio... al final, soy madre de familia y me toca hacer de todo.

¿Tu plato favorito para preparar?

Sin duda, el pez Rey, tanto para preparar como para comerlo. Es una delicia.

Sugiérenos un par de restaurantes de tu entorno.

Cuando voy con mis amigas me encanta La Guinda, de Gros. Romina lo borda y el menú está muy bien. Suelo recomendar también el Zelai Txiki, y el Kokotxa también me encanta.

¿Un pescado que te haya sorprendido?

Los mejillones de la bahía de Fornells, en Menorca, que pueden llegar a pesar unos 2 kilos... y un pescado modesto, de nuestro litoral, que he empezado a traer hace poco y está encantando a la gente: el carcajal.

¿Qué harías si te tocara la Primitiva?

Lo primero, quitarme todos los pufos que tengo (risas). Y si sobrara, tal vez dejaría de trabajar y me dedicaría a hacer cosas que ahora el tiempo no me deja como estudiar y dedicarme más a la alimentación y a la nutrición.



(Entrevista publicada originariamente en el número 173 de OndoJan.com, en febrero de 2019))

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITAZERA!**



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

