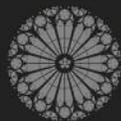




PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS



Illarra
Jatetxea-Restaurante

Illarra Bidea 97 (Igara) -Donostia
943 21 48 94
info@restauranteillarra.com
www.restauranteillarra.com





¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES DEL VINO!

¿Estás aburrido de encontrar siempre los mismos vinos? ¿Te gusta probar cosas diferentes? En **LUKAS URBIETA** podrás disfrutar por fin como a ti te gusta. En este establecimiento podrás **elegir entre varios cientos de botellas**, hasta encontrar tu vino favorito y después, tu eliges: O lo compras para llevar a casa a precio de tienda o por un suplemento de sólo dos euros te lo descorchamos en el propio local y te proporcionamos las copas para que lo disfrutes como es debido. Además, te ofrecemos la posibilidad de acompañarlo con nuestros **embutidos**, nuestros **platos precocinados** en obrador propio o nuestras excelentes **conservas**. Y si vienes solo, no te resistas a probar nuestra amplia selección de **vinos por copas**.

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS URBIETA** es tu espacio!
¿A qué esperas para conocerlo?

Lukas

gourmet



LUKAS URBIETA:

➤ C/Urbieta 34 - DONOSTIA
T. 943 47 12 14

Y TAMBIÉN EN EL ANTIGUO

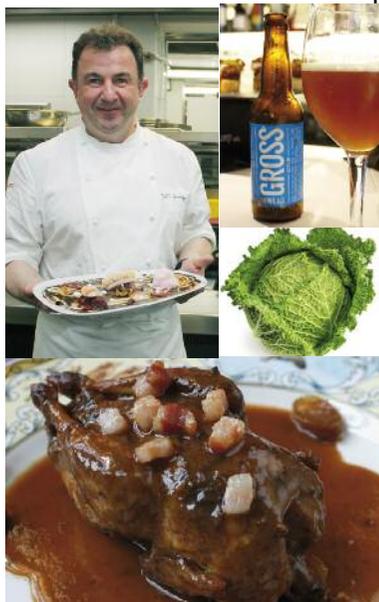
➤ C/Julio Caro Baroja - Antiguo Berri
(Junto a la delegación de tráfico)
DONOSTIA / T. 943 22 48 00

P Parking Antiguo Berri, justo
debajo del establecimiento



// aurkibidea índice

> iritziaopini Mikel Corcuera	4
> kolaborazioak colaboraciones Burp...! (Arnau Estrader)	6
Di... vinos (Manu Méndez)	6
Essencia de vid (Dani Coman)	7
> berrigoak noticias consabor Ferias y mercados Ferias porcinas XXXI Concurso de Buzkantzaz en Zumarraga XXXIX Concurso y Cata de Morcilla en Beasain Zegama, capital del queso XVIII Gaztañerre Azoka en Soraluze Semana de la Alubia en Tolosa Concurso de manzana Reineta en Gabiria Día de la miel en Usurbil	8
> producto de temporada La Berza	12
> jakitea elkartea Epel (Lasarte-Oria)	14
> pipilean aldente Martín Berasategui: 20 años en Lasarte ...	16
Gastronomía vasca en Wiesbaden	20
Gross, pura cerveza de barrio	22
> kartara alacarta Muñoz (Ordizia)	24
> errezeta receta Lasa (Bergara)	26
> jatex egida La Guía de restaurantes de Ondojan.com	27
> gipuzko annonjan? Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa	52
> placeres gastronómicos Tiendas de vinos y delicatessen	59
> loegin dormirengipuzkoa Guía de hospedajes de Gipuzkoa	62



// azala portada

Perdz en salsa
(Restaurante Lasa. BERGARA)
Fotografía: Rixar Tolosa. Receta en pág. 26

// 20 años en Lasarte

Martín Berasategui es el cocinero vasco con mayor proyección internacional. Con 40 años de trayectoria profesional a sus espaldas, este donostiarra atesora actualmente 6 estrellas Michelin y dirige la cocina de 10 restaurantes distribuidos por todo el mundo en lugares como Shangai, Punta Cana, México, Baleares, Barcelona, Bilbao, Donostia, Lasarte-Oria...

Aunque el embrión de su cocina hay que buscarlo en el Bodegón Alejandro, local en el que nació, creció y se formó como cocinero, ha sido su restaurante de Lasarte-Oria el que le ha situado, con mayúsculas doradas, en el mapa de la gastronomía mundial. El pasado 1 de mayo, este restaurante cumplió 20 años de vida y en Ondojan.com nos hemos querido hacer eco de esta celebración con un reportaje muy visual, con el fin de acercar a nuestros lectores la variedad y el color de su arte culinario. Zorionak, Martín, eta urte askotarako!



EDITA: ZUM EDIZIOAK, S.L. Patrizio Etxeberria, 7. 20230 LEGAZPI // E-MAIL: zum@zumedizioak.com // Tel: 943 73 15 83

IMPRESIÓN: Ona Industria Gráfica // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

> Gida hau hilaftero banatan da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.

> Esta guía se reparte mensualmente en los restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

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



CUALQUIER TIEMPO PASADO, PEOR

No debemos creernos que la buena -casi idílica- imagen de nuestra culinaria vasca actual haya sido siempre así de feliz. Hay muchos claroscuros en su historia, sobre todo la más lejana en el tiempo. Resulta casi imprescindible citar algunos de los testimonios e impresiones recogidas de viajeros de antaño que resultan muy poco benignos. Así, los improperios lanzados por el peregrino **Aymeric Picaud** en el célebre (sobre todo por su reciente robo y recuperación posterior del original) «*Codex Calixtinus*» de 1140, del que se supone es su autor, a su paso por Bayona no dejan de sorprender. Describe de este modo a esta tierra: «Este país habla un lenguaje bárbaro, es selvoso, montañoso, carece de pan, vino y demás alimentos materiales... pero está provisto de manzanos, garbanzos y leche...». Del mismo modo, años más tarde, exactamente en 1416, otro viajero, un noble bohemio denominado **Baron de Rosmihal de Blatna** es todavía más despiadado, si cabe, ya que una vez que cruzó el Bidasoa decía: «En este país no hay necesidad de caballo, no hay heno, ni paja, ni cuadras y además los albergues son malos. Se lleva allí el vino en pellejos de cabras, no se encuentra buen pan, carne ni pescado en el país, pues se alimentan de fruta en su mayor parte».

¿Tan negro era el panorama en aquella época? Se duda seriamente de la veracidad o al menos de la comprensión cabal de la visión dada por esos viajeros ocasionales, ya que por ejemplo, un siglo antes, nada menos que **Juan Ruiz (el Arcipreste de Hita)** había escrito muy positivamente acerca de los arenques y besugos que venían de Bermeo. Lo más probable es que los habitantes de Euskal Herria de aquella época se limitaran a una cocina de mera subsistencia, pero en ningún caso se puede hablar de hambrunas generalizadas. La caracterización que hizo el desaparecido escritor vizcaíno y buen amigo **José Luis Iturrieta** de aquella época previa al desembarco de los productos americanos es, conociendo su rigurosidad, sintética y precisa: «Con manzanas y la consiguiente sidra, con el pan de borona a base de harina de mijo, más las tierras de cereal de Álava y Navarra; las frutas de los entonces abundantes castaños de nuestros montes, la abundante producción de sidra, el pescado de su costa y ríos sin contaminar, el cerdo de la matanza y la carne de ganado que se establecía en las grandes cuadras de los espaciosos caseríos de piedra que se van levantando a partir del siglo XV por todo el territorio; la leche y el queso de su rebaño de oveja labxa, más la verdura de autoconsumo

LO QUE SUPONE REALMENTE UNA INFLEXIÓN DECISIVA EN NUESTROS HÁBITOS CULINARIOS ES LA IRUPCIÓN DE LOS PRODUCTOS TRAÍDOS DE AMÉRICA

en las huertas de valles abiertos al sol y el mar, con poco aceite pero contando con manteca de cerdo».

Es evidente que todavía no había atisbo alguno de gastronomía, pero también es verdad que nuestra cocina actual tampoco ha surgido de la nada. Pero lo que supone realmente una inflexión decisiva en nuestros hábitos culinarios, es sin asomo de dudas la irrupción de los productos traídos de América sin los que no se entiende la mayor parte de las fórmulas del recetario vasco tradicional e incluso en sus expresiones más actuales. Por fijarnos en uno de los nuevos productos “americanos” que más éxito tuvo casi de inmediato: el maíz que usurpará hasta el propio nombre del hoy extinguido mijo, llamado hasta entonces *artoa*. Es conveniente precisar esto ya que resulta esclarecedor. Al mijo, antes de llegar el maíz, se le llamaba *artoa* en euskara. Cuando llega el maíz se le denomina por el tamaño del grano *arto aundi* (grande) y al mijo -ya muy residual- se le conoce como *arto txiki* (pequeño). Por fin, cuando desaparece totalmente el mijo como cultivo, al nombre vasco del maíz se le quita el adjetivo y se le llama *artoa* a secas. Se procede a la roturación de los manzanos para dar cabida a la implantación del maíz y en menor medida al trigo y al nabo, es decir, al policultivo. Junto al maíz, llegan también las *babarrunas* (que lentamente irán suplantando a las habas secas), el tomate y el pimiento, este último inicialmente como planta ornamental. La patata lo tuvo más crudo, pues no logrará implantarse realmente hasta el siglo XIX, en plenas guerras carlistas y como un obligado mata hambres impuesto por el guipuzcoano general **Zumalacarrequi** a sus tropas.

Encuentra más artículos de Mikel Corcuera en:
www.ondojan.com
 RENOVADA  ¡tu gastrweb!

ESSENCIA
 a r d o d e n d a

Cursos de iniciación a la cata
 Asesoramiento en elaboración de cartas de vino
 Venta y distribución de vinos nacionales e internacionales

www.ardodenda.com / Zabaleta 53, 20002 Donostia / 943326915

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



PRODUCTOS DEL PATO
(Foie fresco, micuit, pato entero,
bloc de foie, confit, jamón de pato...)
PURÉS Y FRUTAS
REPOSTERÍA
PESCADOS Y MARISCOS
HONGOS Y TRUFAS
ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS
CAZA MAYOR Y MENOR
CARNES
PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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.

Somos especialistas en Productos del Pato, si bien nuestra oferta contempla todo un abanico de productos selectos: Repostería, Hongos y trufas, Ahumados,... Nuestra manera de entender esta profesión nos obliga a mimar todos los detalles, tanto en servicio como en producto, por ello los seleccionamos tanto a nivel nacional como internacional, únicamente si estamos convencidos de que son de la calidad que nuestros clientes merecen.



LOS PRODUCTOS DE MAYOR CALIDAD Y EL MEJOR UTILLAJE PARA CATERINGS

COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecerero

IPARRALDE EXISTE

No sé que nos pasa, que a veces se nos olvida que existe un lugar pequeñito allí arriba, en donde la **gastronomía es riquísima**, el paisaje es maravillosamente espectacular y en donde sus habitantes son muy hospitalarios. Un lugar en donde a las fábricas de cerveza se les llama **Brasseries**.

En el pueblo de **Hasparren**, en una casa blanca situada en el 69 de la Rue Francis Jammes, nos espera Bob, jefe de **Etzeko bob's beer**; un simpático londinense que se enamoró de estos paisajes. Aquí el-



bora 7 variedades de cerveza, todas ellas al más puro estilo artesano; respetando al máximo los pasos a seguir, y por supuesto, sin filtrar ni pasteurizar. Muy recomendable probar la **Dry Stout (Indar Joko)** una cerveza negra con aromas a cacao y con potente amargor causado por el lúpulo en flor.

Cerca de Hasparren, en el pueblo de **Ascain**, podemos ir a visitar la brasserie **Akerbeltz**; un poco más grande desde que su patrón François Iraola remodeló dicha fábrica en el año 2012. En sus 800 m2 se encuentran la fábrica, el bar y también la recepción de visitas. François distribuye en todo Iparralde y lo hace en barriles de 30 litros para bares o en formato botella de 33cl.

Oldark es otra famosa cervecería ubicada en **Lons**. su creador, Jean-François Blamont, empezó en 1997 a elaborar cervezas tan especiales como **Patxaran**, que como ya os imaginareis, es una cerveza que fermenta con endrinas.

Y por último la brasserie **Eki**, que se encuentra a escasos 20 km de Baiona en el pueblo **Bardoze**. En Eki se elaboran cervezas *lager* suaves un pelín comerciales y que triunfaron en su día en Euskadi, pero dada la su poca demanda se dejó de comercializar.

Así que si os acordáis algún día, coged el coche e id a visitar alguna de estas **Brasseries**. Que sepáis que os sorprenderán, y si podéis, comprad alguna caja para invitar a colegas y familia, ya que no se suelen dejar ver mucho por Hegoalde.

DI... VINOS

MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Bermingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

vinateria@gmail.com

LA MEJORADA: LAS NORIAS
(D.O. CASTILLA Y LEÓN)

Fundado a comienzos del siglo XV por el infante Don Fernando de Trastámara, que más tarde sería Fernando I de Aragón, el Monasterio Jerónimo de La Mejorada fue un lugar de encuentro obligado en

la Castilla de los siglos XV y XVI, visitándolo con frecuencia los Reyes Católicos, Carlos V y Felipe II.

En 1999 Bodegas y Viñedos de La Mejorada adquirió los restos del Monasterio y con ellos las 140 hectáreas adscritas al mismo. En el año 2004, tras años de intenso trabajo en los que se plantaron las viñas y se comenzaron las tareas de restauración, la Bodega quedó instalada en los restos del claustro. A finales del año 2007, La Mejorada pasó a ser propiedad de la sociedad familiar de José Rafael Moneo.

La Mejorada Las Norias 2009 es un vino tinto elaborado escrupulosamente con las uvas de tempranillo procedentes de las cepas plantadas en torno a «las norias» que proporcionaban agua al Monasterio y que dan nombre a este vino. Ha tenido una crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

Es de un brillante color picota y de capa profunda. La primera vez que uno capta los aromas del vino ya nota su intensa frescura, balsámico en primer lugar y después frutal. El tempranillo le

aporta sus toques más frescos y lozanos de mora. Frutas como la grosella, frambuesa, la mora y los higos que se completan poco a poco con elegantes notas de madera y terruño, grafito, cacao... Un toque muy sutil de roble fino y tostado deja un eco de café y pimienta.

Este aroma tan grato manda en boca, acompañando una estructura tierna, con viveza de estilo y taninos amables y sensuales que permite el trago fácil pero le añade profundidad y estilo. Postgusto muy afrutado. Un vino excelente.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 10 €



Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA ituguastroweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA ituguastroweb!

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN

(Essencia Ardodenda)

Zabaleta, 53 (Gros).

Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



LOS VINOS DEL SOMNI Y LAS PONENCIAS SOMNÍFERO

Asistí el pasado lunes 7 de Octubre a las **Wine Sessions** pertenecientes al programa de **San Sebastián Gastronomika**. En general, pienso que a todos nos ha dejado un sabor de boca bastante bueno, aunque hay varias cosas en las que se debería hacer un esfuerzo para mejorar.

La actuación estelar fue, sin lugar a dudas, la del maestro de maestros y Gueridón de Oro este año, el gran **Pitu Roca**. Esta vez nos encantó con "**Los vinos del Somni**". Una sesión en la que desmenuza ese Somni (sueño en catalán) en trece momentos y cada uno de estos los asocia a un vino concreto ayudado por sucesivas imágenes en la pantalla, música y sus personalísimos comentarios, con esa voz que es capaz de fundir a cualquiera que tenga una mínima sensibilidad con el vino. Estas asociaciones momento del sueño-vino fueron: **Preludio** - Recaredo Turó d'en Mota 2001 (D.O. Cava), **Mujeres de Agua** - Emrich-Schönleber Monzinger Frühlingsplättchen 09 (V.D.P. Nahe), **Inicio** - Canari (D.O. Lanzarote), **Espacio** - Mauro Vergano Nebbiolo Chinato, **Serpentarius** - Salon 99 (A.O.C. Champagne), **Bajo el Mar** - Valdespino Coliseo V.O.R.S (D.O. Jerez), **Hespérides** - Equipo Navazos La Bota de vino Blanco N°44 (Sanlúcar de Barrameda), **Noviazgo** - Dr. Bürklin-Wolf Forster Pechstein 1976 Auslese (V.D.P. Pfalz), **Carnalidad** - Colet Navazos (D.O. Penedés), **Rompediza** - Arché Pagés Carinyana de Capmany 2012 (D.O. Empordà), **Guerra** - Catell d'Encus Acusp 2011 (D.O. Costers del Segre), **Muerte** - Barbadillo Reliquia Oloroso bota 150 años (D.O. Manzanilla de Sanlúcar) y **Gloria** - Hermann Dönnoff Oberhauser Brücke Eiswein 08. Creativo, sensacional, conmovedor, inquietante...algo difícil de explicar si no se vive in situ.

Otra de las actividades francamente interesantes fue el **Concurso Wine & Win**. Una prueba eliminatoria consistente en quince preguntas de elevada dificultad y la cata a ciegas de dos vinos permitieron a tres parejas el pase a la gran final. Sobre el escenario, en formato televisivo y con un incombustible **Oscar Terol** haciendo pasar un buen rato a la plebe, fueron finalmente **Guillermo Cruz** (Sumiller Restaurante Mugaritz) y **Fernando Mora** (TheGarageWine.com) los justos vencedores. **ZORIONAK!**

Pero no todo fueron buenas sensaciones. Excepcionando el valor seguro de Pitu Roca, el resto de charlas de las Wine Sessions, no dieron el nivel esperado.

Comenzó **Richard Hemming** con sus "**Confesiones de un cronista de vinos inglés**". Menudo peñazo, con perdón. Cuarenta y cinco minutos sentado y leyendo un discurso aburrido sobre cosas que todo el mundo sabe.



¿Acaso alguien duda que un crítico de vinos no debe aceptar dinero ni regalos de las bodegas a las que puntúa?

Le siguió **Xabier Rousset** con "**Aprendiendo de un Master Sommelier**". Otros cuarenta y cinco minutos hablando de cosas evidentes como que el servicio del vino en la sala es fundamental o que un buen sommelier ha de hacer una buena gestión de su bodega...vamos, que no hace falta ser Master Sommelier para llegar a estas conclusiones. El año que viene exigiremos máquinas de café o en su defecto literas en las salas de las ponencias.

Sarah Jane Evans (Decanter) lo hizo bastante mejor en su interesante charla "**Percepción del vino español más allá de nuestras fronteras**", gracias a su simpatía y buen hacer. Lo dejo bien claro, aunque en España hay fantásticos vinos, la manera de enfocarlos hacia el exterior es francamente mala.

La cata vertical de **Mas La Plana** dirigida por su enóloga **Eva Sancho** fue otro fiasco. Desde mi punto de vista, ni el discurso, ni los vinos estuvieron a la altura de lo que merece San Sebastián Gastronomika.

Por último, "**¿Qué es un vino auténtico? Factores que afectan a la autenticidad**", fue dirigida por **Antonio Palacios** y **Jamie Goode** y aunque resultó interesante, no cumplió del todo las expectativas teniendo en cuenta el nivel de ambos expertos en el tema.

En resumen, un éxito el concurso Wine&Win y Los Vinos del Somni y una decepción las ponencias somnífero...



Encuentra más artículos de Dani Cormán en:
www.ondojan.com
 RENOVADA ¡tu gastronet!

FERIAS Y MERCADOS

Son muchas las ferias que se pueden visitar este mes en Gipuzkoa. En **Amasa** (Villabona), el sábado día 2, feria agrícola con degustación, exposición y venta de verduras, frutas y productos del caserío. El domingo 3, en **Berastegi**, feria agrícola con exposición y venta de productos locales. En **Itziar (Deba)**, el día 1, Feria de Todos los Santos con concurso y exposición de parejas de bueyes y venta de productos del caserío. La localidad vivirá además, el sábado 2 y el viernes 8, sendas ferias agrícolas con exposición y venta de productos locales. Otra de las citas, en **Mutriku**, el día 9, que celebrará día de feria, con venta de productos agrícolas. En **Errezil**, con motivo de las fiestas de San Martín, el día 10, feria agrícola con exposición y venta de productos. En **Arrasate**, el 16, feria agrícola con venta de productos agrícolas y ganaderos. En **Azkoitia**, por fiestas de San Andrés, el día 24, feria agrícola; y el día 30, feria con exposición y venta de productos agrícolas y artesanos. Además, exhibición de animales, prueba de bueyes y degustación de chorizo y talo. El día 30, Feria de San Andrés en **Elgoibar** y **Eibar**. Elgoibar celebra feria agrícola y ganadera con exposición y venta de ganado, herramienta agrícola y productos del caserío. En **Eibar**,



feria agrícola y ganadera, en la que los baserritarras exhibirán ganado del Bajo Deba y habrá mercado de flores y bakoli.

Entre los mercados artesanales, **Usurbil** vivirá el día 1 su feria de artesanía con productos del País Vasco. **Donostia** montará los domingos 3, 10, 17 y 24 su habitual feria artesanal en La Brecha. El día 10, en **Leintz-Gatzaga**, por San Millán, celebrarán sus XXI Sanmillixanak, donde habrá exposición, elaboración y venta de artesanía. Del viernes 15 al domingo 17, mercado artesanal en **Tolosa**, y en **Ormaiztegui**, el domingo 24, exposición y venta de artesanía.

Ferias porcinas

El primer fin de semana de noviembre ofrece una doble cita relacionada con el cerdo. El sábado día 2, **Donostia** será escenario de la Feria del Cerdo, en la que tendrá lugar la exposición, venta y degustación. Esta feria extraordinaria se encuadra en una iniciativa que la Asociación Behemendi y el ayuntamiento donostiarra organizan con diferentes productos todos los años en la calle Loyola, en jornadas ligadas al mercado de baserritarras ubicado en Mercado de San Martín.

Para el domingo día 3, el Ayuntamiento de

Mutiloa ha organizado la VI Txerri Azoka, en la que se podrán adquirir diferentes productos porcinos, además de ver la exposición de cerdos, o asistir a la degustación de morcillas y de jamón. Y a partir de las 14:30, comida popular.

XXXI Concurso de Buzkantzaz en Zumarraga

El domingo día 3 se celebrará en Zumarraga el XXXI Concurso de Buzkantzaz. XXVIII Memorial J.M. Busca Isusi. La jornada festiva comenzará con la recepción de los participantes y la pos-

terior exposición y venta de este producto autóctono. Hacia el mediodía se constituirá el jurado, se realizará la cata y, pasadas las 13:00, la organización dará a conocer el vencedor y procederá a la entrega de premios. Habrá diferentes pruebas de deporte rural como complemento de la jornada festiva.

XXXIX Concurso y Cata de Morcilla en Beasain

El domingo día 3 se celebra en Beasain el XXXIX Concurso y Cata de Morcilla, organizado por la

EL CATADOR DE VENENOS



BIHOTZERA ZUZENEAN

- ★ **Inscripción gratuita**
- ★ **Botellas por valor de entre 6€ y 20€ la unidad**
- ★ **Lotes de 6 unidades**

- ★ **Posibilidad de selección entre distintos packs**
- ★ **Beneficios exclusivos sólo para socios**

T. 616 497 745 / info@elcatadordevenenos.com www.elcatadordevenenos.com

FÁCILES
**LAS RECETAS DE
JOSE JUAN
CASTILLO**
EN EL CENTENARIO DE **CASA NICOLASA**

 zum
ediziook



JOSE JUAN CASTILLO - JOSEMA AZPEITIA - RITXAR TOLOSA
... Y 100 COCINEROS Y COCINERAS GUIPUZCOANOS

100
**COCINEROS/AS
GUIPUZCOANOS/AS
REINTERPRETAN LAS
RECETAS CLÁSICAS DE
JOSÉ JUAN CASTILLO**

**PÍDELO EN TU LIBRERÍA
O CÓMPRALO EN
WWW.ELKAR.COM**

20€

UN LIBRO-HOMENAJE DE

 **zum**
ediziook



Cofradía del Odolki de esta localidad. Un año más, el Paseo de Gernika acogerá diversos puestos para la exposición y venta en los que los chacineros artesanos y elaboradores presentarán sus lotes. Además de la degustación de este sabroso producto, el programa incluye la celebración de la feria extraordinaria de productos gastronómicos típicos y la feria del vino, así como una degustación de paella elaborada con morcilla.

Zegama, capital del queso

Zegama celebra el sábado día 9 la Feria de San Martín, con un acto destacado, el XV Concurso de Quesos de Pastor de Urbia y Sierra de Aizkorrri. El programa comenzará con la exhibición y concurso de ganado vacuno, bovino y caballar, la apertura de los puestos de venta y exposición de verduras y de artesanía local, la elaboración de queso a la antigua usanza y la venta de talos en la Plaza del Kiosko. El concurso de quesos de oveja latxa dará comienzo a las 11:00, en el frontón, y pasadas las 13:00 se procederá a la entrega de premios. La jornada acogerá también partidos de pelota y música popular.

XVIII Gaztañerre Azoka en Soraluze

Como es tradición, Soraluze vivirá el segundo sábado de mes, día 9, una nueva jornada de la Gaztañerre Azoka, feria anual local dedicada a la exposición y venta de productos de caserío. Desde las 9:00, los asistentes podrán disfrutar de la exposición y venta de ganado y aves, así como de productos de los baserritarras y artículos de artesanía. Una comida popular precederá a una animada sesión vespertina en la que se podrá disfrutar de la actuación de bertsolaris, pruebas de deporte rural y música popular, que cerrarán esta decimoctava edición.

Semana de la Alubia en Tolosa

El fin de semana del 16 y 17 de noviembre ofrecerá una doble jornada en torno a la alubia tolosarra, con un amplio programa de actividades. El sábado, en la Plaza del Triángulo, XXV Concurso del Mejor Grano de Alubia de Tolosa para productores de esta legumbre; y feria extraordinaria, con la exposición y venta de productos relacionados con la alubia. El domingo, el escenario se trasladará al Mercado del Tin-

glado (Zerkausia), donde se celebrará el XXVI Concurso Gastronómico de la Alubia de Tolosa, y posteriormente, una alubiada popular.

Concurso de manzana Reineta en Gabiria

Otro producto de temporada, la manzana. Este mes estaremos en Gabiria, en el próximo número hablaremos de Ordizia. El domingo día 17 Gabiria será escenario del concurso y venta de manzanas Reineta, organizado por el Ayuntamiento de Gabiria y Erbie Elkarte. Además del concurso, la jornada contará también con la exposición y venta de productos agrícolas.

Día de la miel en Usurbil

El domingo 24 se celebra el XV Día de la Miel, en cuyo programa destaca el concurso de mieles, con distintos premios en las categorías de miflores, clara y oscura. Tras la apertura del recinto ferial, la jornada ofrecerá puestos de venta con degustación, música, bertsolaris y un concurso de dibujo. A las 13:30 se procederá al reparto de premios en todos los concursos celebrados a lo largo del día y la subasta de las mieles ganadoras. La jornada, organizada por Erle Laguna, tendrá lugar en el frontón.



 Me gusta



Si nos sigues en Facebook tendrás mucho más:

- Actualidad gastronómica día a día
- Informaciones exclusivas
- Fotografías inéditas...

... y todo aquello que no podemos o no nos atrevemos a publicar en la edición impresa de

Ondojan.com

Bila gaitzazu!

www.facebook.com/ondojan

“Si dentro de 5 años estás haciendo lo mismo que haces ahora te vas a quedar sin negocio”

Philip Kotler



hacemos crecer tu negocio



ACV MULTIMEDIA

913 80 57 99

acvmultimedia.com



LA BERZA: PLATO NAVIDEÑO DE ANTAÑO

La berza, juntamente con el puerro, son las dos únicas verduras de consumo verdaderamente popular en la vertiente cantábrica. "Olio azak" o las berzas con aceite han sido un plato típico de Navidades en Gipuzkoa, sobre todo. Sin embargo, hay un dicho que explica que los tres enemigos principales de la mesa son: "El humo del tabaco, el llanto de un niño y el olor de una berza cociéndose".

En cuanto a su preparación, si se trata de una berza de buena calidad, no hace falta cambiar el agua. Cuando empieza a hervir, hay que añadir solamente un poco de aceite crudo y sal. Se remueve de vez en cuando con una cuchara de palo y después de cocerse, hay que sacarla sin ningún caldo y añadir un poquito de aceite frito con ajos. Como sucede con casi toda la verdura, la cocción debe ser rápida. Son requisitos indispensables que el agua esté en plena ebullición, ligera-

mente alcalinizada y el puchero a medio tapar o descubierta. Para cocer la berza hasta el puchero tiene su importancia, y por ello, en nuestras cocinas tradicionalmente ha existido una cazuela específica para cocer la berza: azalapikoa. La berza de hoja ancha y camosa es una variedad de la amplia familia de las coles a la cual pertenece. Pertenecen también a la misma familia: la col rizada, lisa, verde oscura o clara, la col diminuta, la exquisita col de Bruselas, la ronda coliflor, el brécol o el repollo. Es un buen acompañamiento de las alubias y con la morcilla consigue una combinación excelente; un plato ideal para comer tanto en otoño como en invierno. No obstante, también acompaña a otros potajes. En la zona de Vitoria - Gasteiz hubo un tiempo en que se cocía con huesos de cerdo. Dicho caldo puesto en una tacita y con unos pequeños pedazos de pan encima, se solía servir como aperitivo.

Verdura tradicional

En Euskal Herria la berza ha presidido muchas mesas familiares durante mucho tiempo y ha sido parte de la gastronomía tradicional en Gipuzkoa y Bizkaia, sobre todo por ser una verdura fácil de obtener y barata con respecto a otras, mientras que en Álava y Navarra existe una mayor preferencia por el cardo. En cuanto al menú navideño la tradición ha consistido en tomar de primero *olio azak* y después besugo a la parrilla con aceite frito con ajos y un poco de vinagre. Si el pescado estaba muy caro, en muchas casas se servía bacalao, y de postre, compota hecha con higos, pasas, orejones y manzanas, así como turrón duro y blando. En algunos lugares el colofón del festín consistía en la famosa *inxaurtsaltsa*, postre típico también hecho a base de nueces.

RK JATETXEA PRODUCTO DE PROXIMIDAD



Ya sea en su anterior restaurante frente a la estación de Beasain, o en el actual RK, situado en los bajos del hotel Dolarea, el chef **Iban Mate** siempre ha estado comprometido con los productos de su entorno. Siguiendo una filosofía cercana al *Kilómetro 0*, el txakoli que se sirve en RK es de Olaberria, los medallones de rape se fríen con un rebozado elaborado con sidra del Goierrri, y la morcilla empleada en sus platos es local. Buen ejemplo de ello son las Croquetas de morcilla de Beasain, siempre presentes en su carta, o este Tubo de crema de alubias con berza cuya receta apareció por primera vez en el libro "Odolkiak ordainetan", un canto de amor a la morcilla beasaindarra.

www.dolareahotela.com

TUBO DE CREMA DE ALUBIAS CON BERZA Y MORCILLA DE BEASAIN

Argazkia: Asier Larraza





Iban Mate

RESTAURANTE RK

Nafarroa Etorbidea, 57 / BEASAIN / Tf. 943 88 98 88



Ingredientes (4 personas)

- 4 Láminas de pasta cuadrada
- 1 Berza
- 100g de alubia de Tolosa
- 75g de morcilla de Beasain
- 1 tomate cherry
- 1 pizca de aceite de perejil.

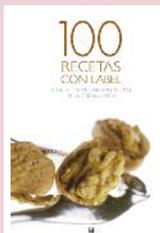
Elaboración

Cocer la pasta, partir en dos y enrollar en forma cilíndrica, ayudándose de un molde. Untar bien con huevo para que se pegue la pasta y freír en abundante aceite. Cocer y triturar la berza para seguidamente colocarla como base del cilindro frito. Con las alubias de Tolosa hacer una crema y llenar el cilindro. La crema debe quedar espesa para que en el momento de romper el cilindro, ésta caiga ligeramente y se mezcle con la morcilla que se ha puesto a su lado, sin piel, tras haberla cocido de manera tradicional. Finalmente decorar el plato al gusto con tomate cherry y el aceite de perejil.

CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

Los textos y las recetas de estas dos páginas han sido extraídos de los libros **“100 recetas con label”** y **“Cocina con Producto de Temporada”**, editados por la Editorial Tarttalo en su colección “Cocina”.

“100 recetas con label” ha sido escrito por los periodistas **Antxiñe Mendizabal** y **Josema Azpeitia**. Este libro recoge una selección de los 50 productos más emblemáticos de la cocina vasca. Antxiñe Mendizabal describe uno a uno los productos ofreciendo valiosos datos acerca de los mismos mientras que Josema Azpeitia ha elaborado una antología de recetas con dichos productos ofrecidas por los mejores restaurantes de Euskal Herria.



“Cocina con producto de temporada”, es el más reciente de ambos trabajos. Josema Azpeitia ofrece en el mismo un repaso, uno a uno, a los 12 meses del año, informando con unas prácticas listas sobre los productos que están en temporada cada mes, e indicando si dichos productos llegan en ese momento, se encuentran en plena temporada o están terminando su ciclo. Al igual que el libro anterior, el trabajo se complementa con más de 170 recetas basadas en dichos productos de temporada y ofrecidas por casi 80 restaurantes vascos.



“100 recetas con label” y “Cocina con producto de temporada” pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web www.elkar.com

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

EPEL: LA OREJA MÁS SOLICITADA

JOSEMA AZPEITIA

En las cosas del comer, no hay como dejarse guiar por los expertos en la materia, es decir, los propios cocineros. Un buen día, hablando con **David Rodríguez**, del Danako de Irun, sobre nuestro amor por la casquería, nos recomendó un bar de Lasarte, de cuyo nombre no pudo acordarse, en el que, en los tiempos en que trabajaba para **Martín Berasategui**, se servía una oreja sin igual. No nos costó mucho dar con el establecimiento en cuestión, el Epel, situado en pleno centro del pueblo, al inicio de Goikale, zona hoy en día peatonal pero que hasta hace poco era el principal acceso en coche de Kale Nagusia hacia el restaurante del estrellado chef.

25 años de negocio familiar

Fernando Carballés, natural de Zamora y **Paco Navarro**, granadino, han cumplido 25 años al frente del negocio en San Pedros de este mismo año. El Epel, de por sí, existía desde inicios de los años 60, pero en sus 20 años de andadura había pasado por las manos de unos 4 propietarios diferentes hasta que los actuales, impulsados por el paro y la necesidad, se hicieron con sus riendas. Según reconoce Paco, “al inicio, no quería este trabajo ni en pintura, y ahora no quiero que se acabe”. Desde el inicio de su actividad hostelera, Paco y Fernando, cuñados por obra y gracia de sus mujeres, **Marisa** y **Charo**, han contado con la imprescindible ayuda de éstas en la cocina, junto a otras dos trabajadoras, **Beni** y **Merche**. Entre las cuatro, se ocupan de responder a la demanda de los hambrientos clientes del Epel.

La oreja, como hemos mencionado, es el buque insignia de este bar, y puede ser solicitada en pintxo, en ración o en bocadillo. De hecho, hasta cuentan con un plato combinado que incluye también la oreja entre sus ingredientes. No son pocos, además, los que la adquieren para llevar a casa. El motivo del éxito reside en su simpleza. La oreja se sirve bien cocida y acompañada de una salsita ligera como un caldo que no tiene ningún secreto. Lo que cuenta, eso sí, es que esté bien limpia de pelo, algo de lo que se ocupan los propios responsables del bar, que queman las orejas manualmente, a base de soplete. El resultado es un bocado sencillamente exquisito, de una ternura excepcional, en el que apenas se nota el cartílago que a mucha gente echa para atrás a la hora de degustar esta parte del cerdo. En los buenos tiempos, en el Epel se llegaban a despachar más de 200 kilos de oreja al mes. Hoy en día la media ronda los 150-160, lo que tampoco está mal.

Aprovechamos el viaje para probar otras especialidades de la casa como el pulpo, que se cuece todos los días del año. “Creo que nuestras mujeres ya no



necesitan ni pincharlo para saber si está hecho” afirma Paco. Las carrilleras también nos sorprenden por su sabor y ternura y su original preparación, sin salsa, al contrario de la tendencia imperante en la hostelería actual. Callos, carne adobada, albóndigas... todos los pintxos y cazuelitas del Epel maravillan por su gustosidad y su sencillez, esa autenticidad que cada vez cuesta más encontrar.

BAR EPEL

Goikale, 1 - LASARTE-ORIA. Tf: 943 36 27 01





M A R T A L A N D A

Ortodoncia



Niños y adultos

Secundino Esnaola, 16b / Zumarraga **943 53 46 97 / 653 67 33 67**

www.martalanda.com

MARTÍN BERASATEGUI: 20 AÑOS EN LASARTE

El pasado 1 de mayo, sin hacer excesivo ruido mediático, el restaurante Martín Berasategui de Lasarte celebró sus 20 años de existencia. Han pasado dos décadas desde que el joven Martín, que nació en el Bodegón Alejandro de la Parte Vieja donostiarra, cer-

ra el negocio paterno para lanzarse a su aventura en solitario en el recién constituido municipio de Lasarte-Oria. 20 años y 6 estrellas Michelin después, este donostiarra se ha consolidado como uno de los chefs más influyentes del panorama internacional.

Resulta significativo que sea el 1 de Mayo, día del trabajo, la fecha en la que, anualmente, Martín Berasategui celebra el aniversario de la apertura de lo que ha constituido su principal apuesta profesional: el primer restaurante que llevó su nombre y que le ha dado fama mundial. Resulta significativo, decimos, porque Martín es uno de los chefs que más insiste en la importancia del trabajo. En el reciente homenaje a **Luis Irizar** oficiado en el BCC, el donostiarra lo dejó muy claro al mencionar qué deben hacer los cocineros para afrontar la crisis: trabajar, trabajar y trabajar. *"Del trabajo surgen cosas que uno no hubiera llegado jamás a imaginarse"* afirmó el chef.

Una vida entre fogones

Quienes conocen personalmente a Martín Berasategui saben que su discurso no es una pose. Nacido entre fogones, en el Bodegón Alejandro de la calle Fermín Calbetón, dirigido por sus padres, Martín contaba tan sólo con 13 años cuando empezó a colaborar activamente en la cocina del mismo. Con 21 años ya dirigía el negocio y contaba 26 cuando Michelin se rindió ante su cocina y le concedió la primera de sus estrellas. El trabajo fue el motor de dicho reco-

nocimiento. Martín se ocupaba de los fogones, atendía a los clientes, viajaba a Francia para formarse, y no fueron pocas las noches que para aprovechar las mínimas horas de sueño que le permitía su dinámica laboral, se quedó a dormir en un pequeño habitáculo situado bajo la escalera de entrada al local. En 1993, Martín se lanzó a la piscina y abrió su actual restaurante de Lasarte-Oria. Inicialmente, compaginaba el I+D gastronómico de su cocina vanguardista con los banquetes de boda, en una mezcla entre innovación y tradición que siempre ha sido la marca de la casa. En 1994, Michelin concedió la primera estrella a su nuevo restaurante y no tardaron en llegar la segunda (1996) y la tercera (2001).

A día de hoy, Martín Berasategui cuenta con

6 estrellas Michelin, lo que le convierte en el chef más estrellado del panorama vasco y estatal. El resto de estrellas se encuentran distribuidas entre el restaurante Lasarte (2 estrellas), sito en el Hotel Condes de Barcelona, y el restaurante MB de Tenerife.

Un imperio gastronómico

Pero son muchos más los hoteles que Martín dirige y asesora a lo largo y ancho del mundo: a los ya mencionados hay que añadir el restaurante Loidi, también situado en el hotel Condes de Barcelona, el restaurante Fonda España, en el hotel España de Barcelona, el restaurante DOMA, en el hotel Gran Domine de Bilbao, el Restaurant Martín en Shanghai, los dos restaurantes Passion by Martín Berasategui en México y Punta Cana y el gastrobar Fuego también en Punta Cana (República Dominicana). Recientemente, además, el chef se ha hecho también con las riendas de la sidrería Urkiola de Igara, que será reabierta inminentemente bautizada como "Eme Be". Por supuesto, una trayectoria de semejantes proporciones no puede acometerse en solitario. Son miles los cocineros que a lo largo de estas dos décadas han pasado por casa de Martín, muchos de ellos también reconocidos por







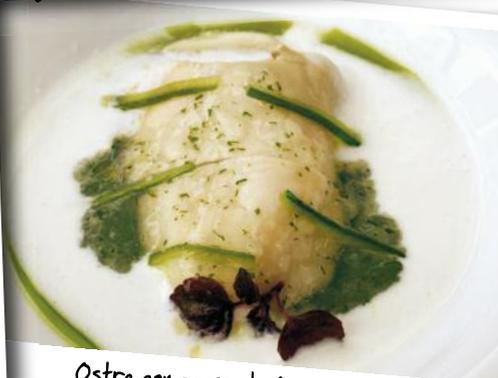
Ensalada tibia de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado (2001)



Ajo negro salteado con ceviche de remolacha, granizado de rábano y crema Raifort (2013)



Pichón asado y cebolla con careta ibérica jugo de jengibre y alcaparra



Ostra con pepino, kafir y coco (2011)

Michelin, los medios de comunicación o el gran público. **Eneko Atxa, David de Jorge, Anoni Luis Aduriz, Dani García, Íñigo Lavado, Pepe Rodríguez Rey, Josean Aluja...** son algunos de los chefs más sonados del momento, aunque se cuentan por docenas los "hijos" de Martín Berasategui que han triunfado en sus carreras en solitario.

Momentos dulces como la concesión en 2005 del Tambor de Oro donostiarra o el homenaje de sus discípulos en Madrid Fusión 2012; momentos amargos como su "separación" profesional de Anoni Luis Aduriz en 2008; el apoyo continuo de su mujer, **Oneka**, que le ha acompañado a lo largo de toda su singladura... mil y una vivencias conforman las dos décadas en Lasarte de este chef que, a pesar de encontrarse en el Olimpo gastronómico, sigue siendo una persona accesible y sencilla, amigo de sus amigos, que no duda en salir a tocar en la tamborrada flanqueado de sus conocidos de toda la vida que cuando se dirigen a él o le mencionan se limitan a usar, sencillamente y como han hecho siempre, su nombre de pila: Martín.



Martín Berasategui se dispone, en la terraza de su restaurante de Lasarte, a dar los últimos retoques al plato elaborado para el libro-homenaje a José Juan Castillo editado por ZUM Edizioak en julio de este año. En la página de la derecha, el plato: "Nuestros salmónes con cristales de escamas comestibles en escabeche, ajo negro y remolacha"



Huevo "Gorrotxategi" reposado en una ensalada líquida de hierbas y carpaccio de papada (2011)



Conejo salvaje a la "Royale"



El postre de manzana, limón, apio, pepino, ginebra y menta (2013)



Niebla de café y cacao sobre plátano con sorbete y granizado de whisky (2013)



El gran menú degustación

El gran menú degustación es la columna vertebral de la carta de Martín Berasategui, un alarde de sabor, color, imaginación y técnica que deja bien claro por qué este cocinero tiene y mantiene nada menos que 6 estrellas Michelin. 14 platos que se suceden acompañados de un servicio impecable y que requieren de sus buenas tres horas para ser servidos y disfrutados en condiciones. Un paseo histórico, a fin de cuentas, por la cocina y los platos más emblemáticos de estos 20 años. La cocina de Martín es una cocina limpia, con un gran empleo de verduras y vegetales, en la que el producto se presenta desnudo, sin enmascarar, carente de fuegos de artificio, sorprendiendo con las texturas y las combinaciones de sabores. Un capricho gastronómico que todo amante de la gastronomía y la buena mesa debería permitirse al menos una vez en la vida.

RESTAURANTE MARTÍN BERASATEGUI

Loidi Kalea, 4 - LASARTE-ORIA
Tf. 943 36 64 71 / 943 36 15 99
www.martinberasategui.com



LA GASTRONOMÍA VASCA CAUTIVÓ A LOS HABITANTES DE WIESBADEN

Donostia está actualmente hermanada con 6 ciudades de todo el mundo: Daira de Bojard (Sahara), Magurame (Japón), Plymouth (Inglaterra), Reno (Estados Unidos), Trento (Italia) y Wiesbaden (Alemania). El hermanamiento con esta última ciudad es el más antiguo en el tiempo, pues data de 1981, y es el que más vivo se mantiene en cuanto a celebración de actividades e intercambios, si bien en los últimos años la dinámica se ha visto reducida debido a la crisis económica.

Con el fin de retomar la relación entre ambas ciudades y dar a conocer nuestra gastronomía fuera de nuestras fronteras, una delegación de cocineros acudió a Wiesbaden entre el 29 de septiembre y el 5 de octubre. **La iniciativa corrió a cargo del Basque Culinary Center y Jakitea**, la Asociación de defensa de la cocina tradicional. Por parte del BCC acudió el cocinero **Aitzol Zugasti**, mientras que Jakitea envió a **Iker Zabaleta**, cocinero del restaurante Aratz, de Igara.

Aitzol e Iker han vivido unas jornadas trepidantes en las que apenas han tenido tiempo de conocer la ciudad y sus alrededores. Su actividad se repartió entre la Escuela de hostelería de Wiesbaden, en la que han impartido dos cursos de cocina, uno

dirigido a los estudiantes de 3º curso de la escuela y otro a profesionales, y un céntrico hotel de 5 estrellas que puso su cocina y personal a disposición de los dos chefs vascos. En dicho hotel, Iker y Aitzol protagonizaron dos eventos gastronómicos: una cena-buffet a base de pintxos dirigida a cocineros, prensa y autoridades en la que tomaron parte 120 personas y una comida-degustación de

cocina vasca a la que acudieron 25 apasionados de nuestra cocina.

Según nos comenta Iker Zabaleta, a ambos chefs les ha llamado la atención la gran repercusión que tuvo su visita en la prensa local y la cantidad de gente que acudió a la cena-buffet, entre cuyos asistentes se encontraba lo más granado del



En la página anterior: Iker Zabaleta (Restaurante Aratz) y Aitzol Zugasti (Basque Culinary Center) son presentados al público alemán por Armin Klein, principal impulsor de las relaciones entre Wiesbaden y Donostia. Junto a estas líneas, diversos momentos de las diferentes comidas y degustaciones de pintxos que fueron ofrecidas por los dos cocineros a lo largo de su estancia en la ciudad alemana.



mundo social y político de Wiesbaden. Hay que tener en cuenta que esta ciudad, conocida como "La Niza del norte" por sus baños termales, es la capital administrativa del estado federado de Hesse, que cuenta con otras importantes ciudades como Frankfurt. Los asistentes a dicha cena pudieron disfrutar de un extenso buffet compuesto de 14 pintxos, 3 postres y una degustación de quesos de Idiazabal.

En la comida ofrecida a los amantes de la cocina vasca, los dos chefs pudieron echar el resto y maravillarse a sus comensales con platos como Flor de huevo, Merluza en salsa, Huevos con hongos a baja temperatura, Torrija caramelizada... la mezcla de tradición e innovación quedó patente en un plato actualizado que encantó a los asistentes: Crema de alubias de Tolosa con chorizo, berza, flores comestibles y croqueta de morcilla.

Los dos cocineros han contado en su estancia con la asistencia y colaboración de **Armin Klein** y **Berti Budzinski**, impulsores del hermanamiento entre ambas ciudades y **Bernd Kibbel**, director de la academia Tandem, de la plaza de Gipuzkoa. También acudió **Yesenia Otamendi**, de Fomento, aunque Iker Zabaleta nos comenta que "eché en falta la presencia de más representantes institucionales, porque está claro que a Donostia le conviene promocionarse en una ciudad como ésta, con gran importancia turística y económica".





GROSS

PURA CERVEZA DE BARRIO

“Puro barrio, puro Gros” reza el slogan promocional de Gross, la cerveza artesanal que ha sido la sensación del verano en Donostia, creada y elaborada por **Andoni Galdos**, un joven emprendedor, gran amante de la cerveza, que se ha lanzado a la solitaria aventura de buscar un hueco entre las grandes marcas cerveceras que copan y homogeneizan el mercado. Fue el 28 de mayo cuando Andoni se encargó de llevar, personalmente, la primera caja de Gross al Scanner, de Sagues. A día de hoy, son cerca de 40 los locales en los que podemos pedir una Gross, y la lista va, poco a poco, en aumento.

Gross es una cerveza Pale ale estilo americano de color ámbar, con 5º de alcohol y un amargor de 30 IBUs. Lleva dos malts Pilsner y Melanoidin, así como dos lúpulos Summit y Cascade, que le aportan un agradable amargor y un atractivo aroma afrutado, que recuerda ligeramente al melocotón. Según ha observado su creador, “ha agradado mucho al público femenino. Además, es una cerveza muy adecuada para acompañar con comida ya que lleva menos carbónico que las cervezas convencionales, por lo que llena menos”.

Andoni diseña y crea su cerveza en un pequeño local de Manteo y aunque hasta la fecha la elaboración y embotellado se realizaba fuera de Euskal Herria, en breve ese proceso pasará a realizarse en Navarra, en cow-

king con otra casa artesanal del viejo reino. Para este invierno, Andoni proyecta lanzar al mercado otras dos cervezas, siempre bajo el nombre e imagen *Gross*: una pale ale rubia muy fácil de beber y una IPA (Indian Pale Ale) con mucho lúpulo y una gran personalidad. Además de esto, Galdos realiza regularmente experimentos para ser probados en “*petit comité*” como una cerveza de calabaza y otra de flor de feijoa, que fueron disfrutadas por algunos aficionados en diversas fiestas de verano. Ahora, sin ir más lejos, está probando a hacer una cerveza con kiwi, y parece que funciona bien. En cualquier caso, Andoni reconoce que “no soy científico. Funciono más bien a base de impulsos e intuición”.

BrewGROSS Company

Información: 665724752 / 656744929

Email: info@grossbeer.com

Precio: 2,30 euros



¿DÓNDE PEDIR UNA GROSS?

DONOSTIA

> GROSS

- Scanner
- Monpas
- Salt
- La Consentida
- Ondarra
- Ezkurra
- Pagadi
- Bergara
- Malandrino
- Zinema corner
- Arzak
- La gintonería donostiarra
- Essencia Ardodenda
- Sasiain, horno de leña)

> PARTE VIEJA

- Txuleta
- A fuego negro
- Casa Vergara
- Perku
- Txurrit
- Sebastián
- Itzalian
- Aker
- Reloj Berri
- Bodegon Alejandro
- Bar Piñudi
- Alimentación Lucía
- Baztan Gourmet
- Loretxu
- La boutique de la cerveza

> EL ANTIGUO

- Aratz erretegia
- Mandragora

> CENTRO

- La Madame

FUERA DE DONOSTIA

- Ihintza (Zumaia)
- Frontón (Tolosa)
- Casa Julián (Tolosa)
- Kantoi taberna (Ordizia)
- Arroka Berri (Hondarribia)
- La catedral de la cerveza (Bilbao)

EXP'HOTEL BURDEOS

17.18.19 Noviembre 2013

La feria de la Hostelería, la Restauración
y los Oficios del Paladar

El Salón
para los profesionales
del sector **HOSTELERÍA,
RESTAURACIÓN, CATERING
y ALIMENTACIÓN**
DEL SUROESTE FRANCÉS
presidido por
PHILIPPE ETCHEBEST



**... DEL MATERIAL PROFESIONAL
PARA FACILITAR SU TRABAJO**

Productos, técnicas y servicios, descubra
todas las novedades del sector.

**... DE LOS CONCURSOS Y
DEMOSTRACIONES PARA
ALIMENTAR SUS PROYECTOS**

Talleres, conferencias, concursos, una forma
diferente de abordar las tendencias y los
entresijos de su profesión.

**... DE LOS ENCUENTROS PARA
ALIMENTAR SU INSPIRACIÓN**

Con más de 50 Chefs y los mejores
profesionales de Francia y España
presentes, realice encuentros estimulantes.

IMPRIMA SU ACREDITACIÓN EN:
www.exphotel.fr

Venga en autobús
19 de noviembre
Salida a las 7.30 h.
de Donostia/San Sebastián
Regreso 18.00 de Burdeos
Reserve su plaza
llamando al
943 63 98 38

Precio
(Ida y vuelta):

40€



www.exphotel.fr

OFICINA DE INFORMACIÓN EN EL PAÍS VASCO:



Publicidad Alfil

Tel. 943 63 98 38 - Móvil: 619 35 10 87 - exphotel@publicidadafil.com

Agencia de Publicidad y Eventos



MUÑOZ: AMPLIA Y CUIDADA OFERTA DE PINTXOS Y MENÚS

Elisabeth Martín Jimeno cumplirá, el próximo mes de julio, cinco años al frente del Muñoz de Ordizia, un bar situado en una zona que, si bien queda ligeramente exterior al casco urbano, resulta muy transitada por su proximidad al complejo deportivo de Altamira. Eli ha tenido que remontar un negocio que había sido descuidado en sus anteriores etapas, pero el boca a boca y una buena gestión están haciendo su efecto y cada vez son más los ordizarras y visitantes que se acercan a este establecimiento atraídos por su variedad gastronómica.

Trabajadora en hostelería desde los 13 años y ampliamente conocida en el Góierri tras su paso por locales de gran popularidad como el Itbune de Ormaiztegui, el Hotel Castillo de Olaberria o el Área de servicio de Legorreta, **Eli tuvo claro desde el principio que quería ofrecer una cocina casera y variada**, guerra en la que ha contado en todo momento con el apoyo de su hermana Ruth. Esta filosofía ha dado sus frutos en una gran variedad de pintxos y raciones y unos menús que cada vez cuentan con más adeptos, sobre todo el **menú especial** que se sirve de viernes a domingo a 18,90 euros, precio que incluye el postre, café y vino de denominación de origen. En ese menú, además de los platos que comentamos en la página contigua, podemos encontrar otras opciones como Mousse de foie con salsa de frambuesa, Escalope relleno de jamón ibérico y queso con salsa de setas, Merluza en salsa verde, Pantxineta... "Viene gente de todas las edades y salen encantados con el menú. Ellos son nuestra mejor publicidad" afirma Eli. Por encargo, además, estas hermanas se atreven con lo que

sea, desde menús concertados según presupuesto para cuadrillas, hasta platos como Cabrito al homo, Pescados o el exitoso Solomillo con foie y hongos.

Los pintxos son otro de los fuertes del Muñoz. Llama la atención la gran variedad que podemos encontrar desde primera hora de la mañana: Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Champis en salsa, Chorizo cocido, Crujiente de patata y langostino... Según comenta Eli, cada vez tienen más éxito los pintxos clásicos como Callos, Morros, Oreja... "la gente busca estos pintxos porque se elaboran de manera casera y cada vez se ven en menos sitios. Hace poco, un señor me dijo que la nuestra era la oreja más rica que había comido en su vida. Estas cosas hacen mucha ilusión". En Muñoz, estos pintxos se sirven en cazuelita de barro y acompañados de unas patatas fritas caseras, lo que hace que el bocadillo cunda más de lo habitual. Los martes, además, hay pintxo-pote a partir de las 18:30, ocasión que Eli y Ruth aprovechan para lucirse y ofrecer pintxos caseros como croquetas caseras de rabo, de hongos... "la cuestión es que la gente salga a gusto y lo cuente" insiste Eli.

Por lo demás, en Muñoz todos los días podemos disfrutar de un cuidado menú del día por 8,90 euros, así como una gran cantidad de bocadillos, hamburguesas, raciones, platos combinados... ¡será por variedad!!

MUÑOZ

Pelota Vasca, 3 - ORDIZIA
Tf.: 943 08 58 24





1



2



3



4



5



6



7



8



9

NUESTRA DEGUSTACIÓN: COCINA CASERA ELABORADA CON MIMO Y GUSTO

Eli y Ruth Martín Gimeno huyen de la sofisticación y se centran en una cocina casera, bien presentada y servida en generosas raciones. Comenzamos con dos exquisitas croquetas caseras de rabo y hongos, crujientes y melosas, preparadas expresamente para el pintxo-pote de los martes, antes de entrar en materia. Los platos aquí reseñados, salvo la degustación de pintxos, son los que habitualmente podemos encontrar en el menú especial de fin de semana del Muñoz.

1.- Ensalada templada de gulas y gambas: Aunque suelen ir jugando con diferentes ensaladas, como la de rape y gambas o la de foie, ésta es la que más salida tiene. Un clásico al que una loncha semiculta de jamón aporta un agradable toque salado y que se acompaña de una mermelada de frambuesa que la complementa a la perfección.

2.- Trigueros en tempura con salsa de cebolla y crujiente de jamón: Uno de los platos más originales del menú del Muñoz. Aunque el gusto del espárrago queda ligeramente camuflado por la potencia del rebosado y el jamón, es un plato muy agradable en su conjunto, al que la salsa de cebolla aporta un fino toque dulce.

3.- Txipciones a la plancha: Soberbiamente elaborados, servidos con la piel crujiente y el interior "al dente" y regados con un ajillo preparado al momento, estos txiptions resultan sencillamente irresistibles, al igual que las patatas panadera que los acompañan.

4.- Bacalao frito con piperrada: En Muñoz tienen el detalle de sacar el bacalao al punto y preguntar si alguien lo quiere más hecho. Un plato jugoso y de gran gustosidad. El bacalao siempre está disponible en este bar y tiene mucho éxito como pintxo en su versión con tomate.

5.- Rabo en salsa: Uno de los platos más exitosos del Muñoz, normalmente servido como cazuelita. La facilidad con la que se desprende la carne del hueso nos hace prever la excelente cocción de este plato que se acompaña de una salsa ligera de gran sabor. Altamente recomendable.

6, 7 y 8.- Degustación de pintxos: Antes de pasar al postre, Eli nos ofrece una selección de los pintxos más exitosos del Muñoz: la oreja en salsa, los callos y los morros con setas. El último es el que más salida tiene, aunque todos los pintxos de casquería tienen una gran demanda por parte de una clientela que busca una cocina casera y tradicional. Y sabrosa, añadiríamos nosotros. Estos pintxos se sirven en la barra del bar en cazuelita de barro, acompañados de unas patatas fritas, al precio de 1,90 euros, lo que los convierte en una opción muy atractiva para aquellos que quieran un tentempié matutino o a media tarde.

9.- Degustación de postres: Terminamos con una degustación de los postres que mayor salida tienen en el Muñoz: Arroz con leche, Delicia de yogur, Pudding de café y Pudding de queso, todos ellos de elaboración casera. Sorprende la potencia y la intensidad de sabor del pudding de café, aunque todos ellos destacan por su equilibrio y finura. Un buen final.

> **PERDIZ EN SALSA****Ingredientes (4 personas)**

4 perdices; 4 cebollas; Aceite; 4 copas de vino blanco; Agua; 200 gramos de bacon; 4 champiñones; Tomillo; Albahaca; 2 cucharadas de vinagre.

Elaboración

Primeramente, pelamos las cebollas, las cortamos en juliana y las ponemos en una cacerola a rehogar con 10 cucharadas de aceite.

Limpamos y quitamos los interiores de las perdices y guardamos en un plato los hígados. Salpimentamos las perdices, las añadimos a la cebolla que está rehogando y la dejamos rehogar durante 5 minutos más. Añadimos el tomillo y la albahaca, añadimos el vino blanco, dejamos que empiece a hervir y cubrimos de agua y vinagre.

Dejamos que hierva suavemente durante 40 minutos, apagamos el fuego y dejamos que permanezcan las perdices 2 horas en el caldo.

Pasado este tiempo, sacamos las perdices y pasamos el caldo y la cebolla por la trituradora y, a continuación, por el chino. Ponemos el caldo a hervir lentamente, y mientras tanto, cortamos el bacon, los champiñones y los hígados en dados peque-

Egilea / Autor:

**Koldo
Lasa**
RESTAURANTE LASA
Palacio Ozaeta
(Zubiaurre, 35)
BERGARA
Tf. 943 76 10 55



ños y los ponemos en una sartén todo junto a rehogar lentamente.

Separamos las pechugas y los muslos de las perdices de sus carcasas y los ponemos en la salsa que está hirviendo. Añadimos el bacon, los champiñones y los hígados y dejamos que hierva. Probamos de sal y ligamos la salsa con maizena. Servir en fuente.

El toque personal de Koldo Lasa:

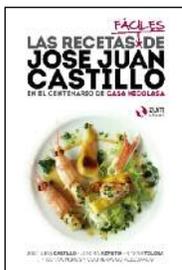
La receta de Perdiz en salsa de José Juan Castillo es prácticamente igual que la de Perdiz a la cazadora que sirve habitualmente en su restaurante Koldo Lasa. Las diferencias fundamentales son que Koldo utiliza tocino en vez de bacon y que el chef bergarés usa algo menos de aceite para elaborar la salsa.

> **El local**> **Lasa: El palacio de la caza**

Fue en 1994 cuando **Koldo Lasa** adquirió el Palacio Ozaeta, monumento nacional que perteneció en su día a la hermana de San Ignacio de Loyola y que amenazaba ruina. Lasa se volcó en cuerpo y alma en la restauración, y el resultado es **un restaurante impresionante que puede acoger bodas de hasta 240 invitados**. La amplia carta hace justicia al lugar, compuesta de **platos clásicos y tradicionales presentados con gran gusto**. Esta carta va renovándose poco a poco y ofrece platos de temporada en un apartado bautizado como "minidelicias". **La caza** también está siempre presente en el Lasa y es una de las señas de identidad de la casa. Todo el año puede pedirse el Ciervo, ya sea asado con tocino de jabugo o braseado, y entre diciembre y enero la carta acoge platos como Codornices con pochas, Liebre al Rioja alavesa, Perdiz a la cazadora, Malvices guisadas o fritas...

Esta receta, perteneciente en realidad a **José Juan Castillo**, es la que Juan Manuel ha decidido elaborar para el libro

"Las recetas fáciles de José Juan Castillo" que ZUM Edizioak acaba de editar en homenaje al gran chef en el que han participado 100 cocineros y cocineras guipuzcoanos como **Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Luis Irizar, Hilario Arbelaitz, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Juanma Hurtado, Roberto Ruiz, Sabino Agirreburualde, Juanjo Intxausti, Juan Rubio, Lontxo Ormazabal, Iker Markinez, Xabier Zabaleta, Xabier Martínez...** El libro recoge 100 recetas sencillas, que no requieren de ingredientes ni sistemas de cocina complicados. Puede adquirirse en las librerías de la comarca o en la web www.elkar.com



jatetxe gida

restaurantes

la guía de restaurantes de **ONDOJAN.com**



Conexión vasco-nipona

El pasado 7 de octubre, mientras en el Palacio Kursaal se celebraba el congreso San Sebastián Gastronomika, a escasos 300 metros, la centenaria sociedad Amaiak-bat de la Parte Vieja acogía, en petit comité, una exhibición de cocina digna de haber sido presentada como ponencia. El cocinero japonés **Hitoshi Karube** (Restaurante Txubillo, pág. 51) y el carnicero **Jon Garmendia** (pág. 60) dieron una lección de camaradería, buena cocina, hospitalidad turística y profesionalidad. Tomates de Igeldo, excelentes platos de caza y torrijas caramelizadas de té verde dejaron clara la buena mano del chef nipón en todos los géneros culinarios, desde la cocina vasca más tradicional hasta la fusión más atrevida.



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33

ALEGIA

POLIGONO BAZURKA, 1 (JUNTO A LA SALIDA DE LA N-1)
TEL. 943 69 86 04 www.hogeitahamahiru.com

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



Este impresionante local de ocio integral, abierto en diciembre de 2012 junto a la salida de Alegia en la N-1, cuenta, por una parte, con **Cafetería abierta de 5 de la mañana a 12 de la noche con servicio de cocina ininterrumpido** (Pintxos, bocadillos, raciones...) y un excelente y variado **Menú del día**. Integrada en el local, la **panadería, gestionada por Ogi Berri**, ofrece panes artesanos que se elaboran en el **horno de leña instalado en el propio local, a la vista del público**, mientras una **pantalla gigante** ofrece durante todo el día diversas retransmisiones deportivas, y un **tuktupark** hace las delicias de los bikis de 0 a 6 años. Route 66 alberga asimismo una **tienda de delicatessen** (vinos, licores, embutidos, quesos, conservas, aceites de oliva...) gestionada por la casa **Lukas Gourmet**, que cuenta con varios locales en Zarautz y Donostia. Finalmente, en la planta superior puede visitarse, de manera totalmente gratuita, un interesante **museo etnográfico que muestra la historia de los vascos en su relación con el pan y los cereales**. El museo cuenta con auténticas joyas de coleccionista como los primeros vehículos utilizados por la familia amezketarra Altuna, fundadores de Ogi Berri, así como un panel que muestra los números utilizados por el pueblo vasco antes incluso de la introducción de los números romanos. Las ikastolas pueden concertar visitas gratuitas al museo en las que los niños y niñas aprenden a elaborar su propio pan.

ELANE

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS
ALUBIAS DE ALBIZTUR

ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR
TEL. 943 65 23 14
943 65 43 51



La localidad de Albiztur se ha convertido en un **lugar de peregrinación para todos aquellos que quieran disfrutar de una buena alubia**. En Elane, **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas). Albiztur está situado a 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azpeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo. Es éste un negocio familiar que lleva funcionando cerca de 50 años, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado. Posee una amplia carta de vinos de diferentes procedencias. En Elane podemos disfrutar de diferentes platos de cocina tradicional como las mencionadas **Alubias con todos sus sacramentos; Revuelto de hongos; Txipirones a la plancha; Pollo de caserío; Chuleta; Postres caseros...** **Precio medio carta: 20-25€ Precio menú del día: 11€ Cierra:** Tardes de lunes a jueves. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, 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 especialidades como **Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lengüado relleno de txangurro con salsa vizcaína, Chop de cordero con hongos y mollejas, Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...** Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente **Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno**. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú especial diario: 20€ Menú especial Fin de Semana: 30€ Carta: 50€ Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

BEASAINGO BATZOKIA

BEASAIN

COCINA TRADICIONAL, PINTXOS Y VINOS, Y GRAN VARIEDAD EN MENÚS

KALE NAGUSIA, 26
TEL. 943 08 68 55
WWW.BAIBATZOKIA.COM



Bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Inigo Sánchez e Itxaso Saratzaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbieta, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitudes tostadas con pan de caseño y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (*Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Ajoarriero...*) y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su terraza y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como *Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Sepia a la plancha con ali-oli, Entrecot, Cabrito asado...* Destaca también la variedad de *postres caseros: Arroz con leche de caseño, Tarta de queso, Tiramisú...*
Menú Azkarra: 9,20€ **Menú Betikoa:** 12,50€ **Menú Berezia (especial):** 23,50€. **Menú Gure Lurra (fines de semana):** 26€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

CASTILLO

BEASAIN

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES E INTERESANTES MENÚS

CTRA. MADRID-IRUN,
KM. 417 (OLABERRIA)
TEL. 943 88 19 58
www.hotelcastillo.info



Dirigido por el cocinero ordiziarra **Juan Manuel Pérez**, este local nos ofrece una **cocina de corte clásico adornada de evidentes toques personales y actuales, que se reflejan, sobre todo, en las presentaciones y en las guarniciones de los platos**. En su carta podemos degustar especialidades como el *Arroz caldoso de almejas, la Terrina de foie casero con reducción de Oparto y frutos secos, el Rape con refrito de ajos y almejas, la Merluza en salsa verde, la Ventresca de bonito confitado con piperrada, la Brocheta de rape y langostinos o el Jarrete de cordero al horno con guarnición de ensalada verde y patata*. Este local está especialmente indicado para la celebración de todo tipo de eventos, pudiendo acoger bodas hasta 175 personas. Cuenta con **38 habitaciones completamente equipadas** que oscilan entre los 60 y 73 euros, según temporada. Las empresas y grupos cuentan con precios especiales. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 13€ (café e IVA incluido) **Menú degustación de fin de semana:** 30€ (vino crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche. **Parking.**

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

KATEA, 4 (FRENTE AL
POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables **piquillos confitados**. Así lo ha entendido el jurado del Campeonato de Euskal Herria de parrilleros que ha nombrado **Juan Manuel Garmendia Mejor Parrillero de 2013**. Y para completar la oferta, nada mejor que su carta con especialidades tradicionales y de temporada como los auténticos *Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...)*. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta:** 40€ **Menú de sidrería:** 30€ (Por encargo) **Cierra:** Domingo. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Amplio aparcamiento junto al local.

XERBERA

BEASAIN

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS
EN EL CENTRO DE BEASAIN

NAFARROA ETORB, 21
(FRENTE A LA ESTACIÓN
DE RENFE)
TEL. 943 88 88 29



Abierto en mayo de 2010 en el local anteriormente ocupado por el Dolarea, y reformado con gran gusto, **Xerbera es un bar-restaurante en el que el vino adquiere un especial protagonismo, tanto en la decoración, como en su amplia oferta**. Además, Xerbera está dotado de una máquina de nitrógeno pionera en Gipuzkoa, especialmente indicada para la perfecta conservación de los vinos, en la que van rotando continuamente diferentes referencias que se sirven por copas. **Vero Varela** dirige un joven y experimentado equipo, ofreciendo una **cocina tradicional con toques actuales: Ensalada templada de gulas de la tierra, Verduras en tempura con salsa picante, Tajo de bacalao con crema de patata y manitas de ministro al Jerez, Solomillo de pato relleno de hongos con salsa de frambuesa, Tarta de chocolate blanco con grosella negra... En el bar, además, podemos disfrutar de una gran variedad de **pintxos** como *Jaquito de bacalao con manitas de ministro, Pulpo a la plancha con patatas asadas o Tortellini de Ricotta y hongos*. **Carta:** 35€ **Menú del día:** 13€ (lunes a viernes). **Menú de empresa:** 24€ (lunes a viernes). **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra**

RK JATETXEA

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.dolareahotela.com

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE
Y ARANTXA RANCHO



Arantxa Rancho en la sala, e **Iban Mate** a los fogones, dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolarea, frente al precioso conjunto monumental de Igartza. La cocina de Iban se resume en una **vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como *Croquetas de morcilla de Beasain*, *Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas*, *Rape negro lacado con vinagre viejo*, *Ierrina de cochinillo confitado y patata asada*, *Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata*.... Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintxos primorosamente elaborados. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 18,90€ (lun-vier). **Menú especial:** 31€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

OLAZAL

BIDEGOIAN

Bº GOIATZ (CARRETERA
BIDANIA-URRAKI)
TEL. 943 68 12 28
www.hotelolazal.com

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA



Este moderno hotel-restaurante cuenta con unas **vistas privilegiadas al altiplano de Bidegoian y sus valles**. Dirigido por un joven y experimentado equipo, Olazal ofrece una **cocina de base tradicional con ligeros toques contemporáneos** acompañada de una serie de sugerencias de temporada. Destacan opciones como *Ensalada de Ventresca de atún con vinagreta de tomate concasé*, *Ierrina de foie mi-cuit con manzana caramelizada y frutos del bosque*, *Confit de pato con salsa de naranja y puré de manzana verde*, *Cordero asado a baja temperatura con terrina de patata y bacon*, *Tarta de manzana tradicional con helado de vainilla*... A partir de octubre, además, se sirven **alubias por encargo**. Su **bodega** cuenta con más de 80 referencias, nacionales e internacionales. **Carta:** 30-40€ **Menú del día:** 10,50€ (En el bar, de lunes a viernes, al mediodía). **Menú especial:** 26,50€ (Viernes noche y sábado). **Menús para grupos:** 10 opciones entre 19 y 75€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierre:** Lunes (el bar permanece abierto). El hotel dispone de **16 habitaciones completamente equipadas**, con precios entre los 35 y 60€ (Individual) y los 50 y 85€ (Doble).

LASA

BERGARA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

PALACIO OZAETA (ZUBIAURRE, 35)
TEL. 943 76 10 55 www.restaurantelasa.com



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína*, *Ahumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas*, *Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo braseado con puré de castañas*, *manzana y jalea de grosellas*, *Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela*... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 25€ **Menú especial:** 31€ **Menú degustación de la semana:** 53€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

HONDARTZA, 5
TEL. 943 19 11 01 /
943 19 20 48
www.urgain.net



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pecados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los **Pescados a la parrilla** (*Rodaballo, Besugo...*), los **Mariscos** (*Langosta, Bogavante, Cigalas...*) y especialidades como **Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Hongos a la plancha, Pulpo a la gallega, Cabrarroca en salsa verde con patatas, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate...** En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas **Rabas**. **Carta:** 70-90€ **Menú:** 42€ **Menú (servido en el bar):** 17€ (Fines de semana: 24€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pinceladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chophitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinillo confitado en su jugo...* Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpa estilo jaima. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

KANTABRIA

BODAS, BAUTIZOS, COMUNIONES...
Y CUIDADA TRADICIÓN CULINARIA

EIBAR

ALTO DE ARRATE, Nº 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabrijatetxea.com



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles **Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Pantxineta, Hojaldré de crema con helado de vainilla y chocolate caliente...** Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y la **cocina no cierra hasta las 11 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 10,60€ (en el bar) 13,80€ (en el comedor) **Menú fin de semana:** 24€ **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

KRABELIN

LOCAL IDEAL PARA CELEBRACIONES
EN EL ALTO DE ARRATE

EIBAR

BARRIO ARRATE
TEL. 943 20 27 27
www.hotelkrabelin.com



Jon Odrozola y Mireia Alonso dirigen desde el año 2002 este hotel restaurante situado en plena naturaleza y equipado con **amplios salones para bodas de gran capacidad** (hasta 250 personas) provisto también de una preciosa terraza para cóctel y baile. En su restaurante, Krabelin nos ofrece una cocina tradicional basada en el mercado de temporada con especialidades como **Tartar de verdel, Terrina de foie, Ensalada de bacalao con pimientos asados, Ensalada de queso de cabra con aceite de sésamo, Mero, Lenguado, Taco de bacalao sobre crema de puerros, Caza en temporada, Repostería variada...** **Carta:** 40€ **Menú día y noche:** 18€ (Toda la semana) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

MOLLA IBILBIDEA, 5.
TEL. 943 64 49 39
www.arraunetxea.com

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades: Ensalada templada de bixipironitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada. Carta: 40€ Parrillada: 47€ Degustación de marisco: 37€** (Ambas con postre, pan y vino incluido) **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles todo el día.

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33
TEL. 943 64 63 09
www.laiaerretegia.com

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos Arantxa y Jon Ayala. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como **Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodosa asados dos veces, Antxoas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Tabla de quesos del país...** **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 32€ **Menú:** 18,50€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

URALDE

HONDARRIBIA

C/ SANTIAGO, 75 (Bº DE LA MARINA)
TEL. 688 614 990

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA
EN LO MÁS PINTORESCO DE LA VILLA



Este céntrico restaurante, situado en pleno barrio de la Marina, ha sido retomado recientemente por el donostiarra **Iñaki Anguiano**, sobradamente conocido en el mundo de la hostelería Hondarribitarra. La especialidad indiscutible del local son las **carnes y pescados a la parrilla**. Así, en su acogedor comedor podemos degustar especialidades como las Gambas de Huelva, las Antxoas del Cantábrico en salazón al estilo "Antigua", los Langostinos salvajes a la plancha, la Sopa de pescado a nuestro estilo, las Verduras de temporada con crujiente de Ibérico...terminando bien con un buen pescado a la parrilla (Cogote de merluza, Rape, Rodaballo salvaje...), bien con una Txuleta de viejo a la parrilla o unos jugosos Costillones de cochinitillo. Todo ello acompañado de una tentadora selección de Postres caseros y los caldos de Rioja y Ribera de Duero de su **pequeña pero selecta bodega. Carta:** A partir de 25€ **Menús del día:** 18, 21 y 25€ **Menú especial de fin de semana:** 25€ **Cierra:** Domingo noche **Tarjetas:** Todas. Amplia terraza.

GAMBRINUS ERRETERIA

ERRETERIA

CENTRO COMERCIAL
NIESSEN
TEL. 943 52 16 61

LA CERVEZA MÁS FRESCA
Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA



Gambrinus Erretería es un local en el que se cuida especialmente la frescura de la **cerveza**: Los barriles se conservan en una cámara especial, y un puente de hielo hace que ésta se mantenga a 1,7 grados bajo cero. Para comer, cuenta con especialidades como **Codillo al horno, Tabla de patatas con 6 salsas, Ibéricos, Ensaladas frías y templadas, Revueltos, Arroces, Pastas, Pollos, Platos combinados...** así como **Pescados frescos servidos directamente de la cercana Plaza de Abastos**. Destaca el menú del día, apodado "**Un menú de 10**", que cuenta con 10 primeros, 10 segundos, 10 postres y 10 cafés, al precio, como no, de 10 euros. Generosos **Bocadillos**, como el "**Bocata perfecto**" (Entrecote, rúcula, queso, foie y vinagreta de frutos secos). **Bandejas** para compartir, como la oipirra "**Bandeja Obélix**" (Pollo Asado, Codillo y Costilla). Y además, el servicio "**Pollo Rico**": pollos asados, ensaladas, hamburguesas... para llevar. **Menú:** 10€ (lunes a sábado) 12€ (domingo). **Menú infantil:** 7,50€ (3 diferentes). **Bandejas:** 9 - 13,50€. **Tarjetas:** Todas. No cierra.

ATALAIA

IRUN

COCINA TRADICIONAL DE TEMPORADA
DE LA MANO DE IGNACIO MUGURUZA

ARITZ ONDO, 69
TEL. 943 63 55 18
www.hotelatalaia.com



El bidassotarra **Ignacio Muguruza**, inquieto chef y maestro de multitud de cocineros a lo largo de su restaurante de Irun, y en sus propias palabras: "la cocina que yo comería hoy": **una cocina limpia, sencilla, basada en el producto de estación y en la que cobran gran importancia las verduras y los vegetales.** La carta se renueva sin parar, y este invierno podemos degustar platos como *Escarola con Nuestro Salmón Curado y Manzana Rallada*; *Ensalada Templada de Alcachofas con Jamón Ibérico*; *Pichón en Ensalada sobre Berza*; *Hongos al horno*; *Zarzueta de pescados*; *Rodaballo salvaje*; *Rabo de toro al vino tinto*; *Solomillo de ciervo con puré de castañas...* Atalaia cuenta con **3 salones para 190, 60 y 50 personas** y un comedor privado para 12, resultando ideal para todo tipo de eventos. Su hotel, de trato familiar, ofrece 29 habitaciones decoradas con gran encanto y completamente equipadas. **Menú del día:** 16€ (Café incluido) **Menú fin de semana:** 34€ **Menú degustación Irun Dastatu:** 33€ (5 platos, vino de crianza incluido) **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Abre todos los días al mediodía (cenas sólo viernes y sábados).**

GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN

PZA. SAN JUAN, 3.
TEL. 943 63 05 12
www.gaztelumendi-antxon.com



El coqueo restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011 y un Sol en la Guía Repsol 2013.** Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como *Parrillada de verduras*; *Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores*; *Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e lizabazal*; *Torrija casera de brioche empapada en tres leches...* Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

TRINKETE BORDA

IRUN

DE LA HUERTA AL PLATO

Bº OLABERRIA, 39
TEL. 943 62 32 35
www.trinketeborda.com



Espectacular asador que debe su nombre al trinkete adosado al caserón en el que está ubicado. Dirigido por **Iñaki Hernandez Aranburu**, galardonado con el Diplôme International 1995 del Club des Fourchettes de la Côte Basque y el Plato de oro en el Concurso Nacional de Gastronomía. En Trinkete Borda se cuida especialmente el producto de temporada, de hecho, la mayoría de las verduras que se sirven en su comedor (tomates, lechugas, alcachofas...) son recogidas en los **106.000 metros cuadrados de huerta propia que rodean el restaurante.** En su carta nos encontramos con especialidades como *Sopa de pescado*; *Alcachofas salteadas*; *Pimientos verdes fritos*; *Cogote de merluza*; *Rodaballo a la parrilla*; *Chuleta de viejo...* Los **postres caseros** son otro de los fuertes de este restaurante con ejemplos como *Tarta de queso*; *Melocotones al horno*; *Leche frita*; *Torrija*; *Arroz con leche...* Cuatro comedores con capacidad para 65, 33, 14 y 21 personas. Salón privado para 11 personas. Conviene reservar. **Carta:** 50€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra.** Amplio parking

KORTA ERRETEGIA

GABIRIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86



Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como Ostras, Bogavantes o Langostas. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: *Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha*; *Alcachofas salteadas con almejas*; *Pimientos del cristal con ventresca de bonito*; *Ensalada templada de marisco*; *Rodaballo salvaje a la parrilla*; *Besugo a la parrilla*; *Tacos de bacalao sobre patatas panadera*; *Bacalao a la plancha con pimientos del piquillo*; *Solomillo con salsa de hongos*; *Tarta de nueces...* **Carta:** 30€ **Menú día:** 10€ **Menú sidrería:** 20€ **Mariscada para 2 personas:** 70€ (2 nécoras, 1 txangurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava). **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

MARTINDEGI AUZOA, 13
TEL. 943 33 15 72
www.sansonategi.com



En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por autovía, entre hermosos paisajes, **Aritz Ansoa y Libe Salaberri** además de su variada cocina tradicional con toques actuales y sus atractivos menús, les animan a degustar sus sugerencias de temporada, y a disfrutar de las **verduras de temporada cultivadas en su propia huerta**. Con capacidad para 180 personas, resulta **ideal para comuniones, bautizos o bodas**, y puede **reservarse el restaurante en exclusiva** para cursos, catas, fiestas privadas... También pueden contratarse **fuegos artificiales** para bodas o celebraciones. No duden en consultarlo. **Menú degustación: 28€ Menú Hernani: 25€ Carta: 35-40€ Tarjetas: Todas. Abre:** Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. Parking. Acceso minusválidos. **Parque infantil. Menores de 8 años:** Menú gratis.

OREDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Pablo Garaialde y Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostata es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. **Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas de cerdo rebozadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Chuleta, Postres caseros...* Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape, Besugo, Txixarro...*). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostata es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta: 20-25€ Menú del día: 9,50€ (café incluido) Cierra:** Miércoles

PERLAKUA - SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la **familia Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el *Guisote de toro*, además de platos como *Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...* y por encargo, *Cordero y Cochinito asado*. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta: 25-30€ Menú del día: 10€ Menú fin de semana: 19€ Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana): 30€ (Para 2 personas). Tarjetas: Todas. No cierra.**

ITZIAR

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

SALEGI

CASA CENTENARIA CON COCINA
ACTUALIZADA

ITZIAR

GALTZADA, 13
TEL. 943 19 90 04
www.salegi.net



Este **restaurante centenario**, dirigido por la quinta generación familiar, ofrece una cocina tradicional con toques actuales, en la que **prevalece ante todo la calidad del género**. En sus platos destacan opciones como *Ensalada templada de pulpo a la brasa con aliño de piquillos caseros, Verduras de temporada a la plancha con pato frito y queso Raclette, Crêpes crocantes de hongos y trufa con pularda de Bresa confitada...* Llama la atención su variedad de **arroz servidos en cazuela** (*Arroz de zizas, almejas y espárragos de Navarra, Arroz caldoso de bogavante...*), los **pescados y carnes a la parrilla** (*Besugo de Tarifa, Chuletón de viejo...*) y originales propuestas como *Kokotxas de merluza al pil-pil, huevo frito de caserío y piquillos asados en casa o el Homenaje al cerdo ibérico*. Aparte de su oferta de carta, Salegi está **especializado en bodas**, con 3 preciosos salones con capacidad para 300, 200 y 200 comensales, jardín y paramiento. **Carta: 50€ Menú especial: 19€ Tarjetas: Todas menos A.E. Cierra:** Noches de domingo a jueves y martes todo el día.

HOTEL LAZKAO

LAZKAO

ZUBIERREKA AUZOA, 17
TEL. 943 88 15 88 -
635 73 32 28

COCINA DE MERCADO ACTUALIZADA,
PARRILLA Y HORNO DE PIEDRA



Establecimiento reabierto el 7 de enero por el lazkaotarra **Carlos Rodríguez Rubio** y **Liliana Patricia Acosta**, que han hecho una clara apuesta por la parte gastronómica. En Lazkao podemos degustar una **cocina de mercado** que se refleja en platos como *Espárragos rellenos de txangurro sobre crema de marisco*; *Ensalada verde con anxoas y toque de Idiazabal*; *Pescados a la parrilla (por encargo): Rodaballo, Besugo, Rape...* *Carnes a la parrilla; Cordero lechal asado en horno de piedra; Plan de queso con caramelo de membrillo local...* Abre todos los días a las 7:30 h. de la mañana con una **amplia selección de pintxos así como bocadillos y platos combinados**. El hotel cuenta con **12 habitaciones completamente equipadas** con un precio que ronda los 45 euros por habitación doble. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 12€ **Menú degustación:** 25€ **Tarjetas:** Todas. Parking propio. **Abre todos los días.**

MAITTE

LAZKAO

ELOSEGI 22
TEL. 943 08 76 74
www.maitte.es

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como *Fritos (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tigres...)*, *Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta...* **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

AZPIKOETXA

LEGAZPI

AZPIKOETXA, 1
TEL. 943 73 13 87

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA



En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como *Bacalao al pil-pil con hongos*, *Crepe salado de setas puerros y gambas*, *Foie con Ibérico*, *Foie a la plancha*, *Ensalada de ahumados con gulas*, *Salpicón de marisco*, *Tournédo con foie*, *puré de manzana y coulis de mango*, *Presca ibérica con reducción de salsa y menestra*, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la *Merluza en salsa en todas sus variantes*, *Ensaladas templadas variadas (cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...)*, *Rape a la plancha*, *Chipirones Pelayo*, *Foie a la plancha con tres salsas...* **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

MIRANDAOLA

LEGAZPI

MIRANDAOLA PARKEA
TEL. 943 73 12 56

COCINA TRADICIONAL
Y EXCELENTES CHULETAS



Quien fuera el cocinero del hotel Santakutz, el urretxuarra **Joseba Izagirre**, se ha hecho con las riendas de este restaurante situado a un paso de la ferrería de Mirandaola, junto al Museo del Hierro Vasco. Joseba ofrece una **cocina tradicional en una carta informal dividida en Ensaladas, Entrantes, Raciones, Platos combinados, Segundos platos, Bocadillos...** con el fin de que cada comensal coma a su gusto. Además de la excelente **Chuleta de viejo a la parrilla**, que se sirve al peso o en ración individual, en Mirandaola encontraremos otras especialidades como *Ensalada de ventresca y piquillos*, *Revuelto de hongos*, *Rape al horno con patatas panaderas*, *Cogote de merluza con refrito de la casa*, *Txipirones a la plancha o en su tinta...* **Carta:** 15-25€ **Menú día:** 13€ (café e IVA incluidos) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento.

ETXE-ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN

OIARTZUN

PUTYXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26



Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embutidos ibéricos*, *Tortilla de bacalao*, *Croquetas caseras de bacalao*, *Kokotxas de merluza al pil-pil o rebozadas*, *Timbal de langostinos al curry*, *Cogote de merluza a la plancha*, *Chuletón de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 11,50€ **Menú de sidrería:** 28€ **Cierra:** Domingo tarde y lunes. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI

GRAN RESTAURANTE FAMILIAR Y HO-
TEL A LOS PIES DE PEÑAS DE AIA

OIARTZUN

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



Hotel Restaurante familiar situado a **los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos 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*, *Mousse de queso de Idiazabal...* **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:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

MATTEO

EL RETORNO DE UN PEQUEÑO GRAN
CLÁSICO, CON LA CALIDAD DE SIEMPRE

OIARTZUN

IHURRITA BIDEA, 2
(UGALDETZO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.es



Tras ocho años de ausencia, **M^a Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4^a generación**, con la ayuda de sus hijos, **Imanol y Maitane**. La de M^a Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales** y especialidades como *Ensalada templada de cigalas y hongos*, *Hojaldre de puerros tradicional*, *Merluza con espárragos*, *salsa de brakoli y tomate concassé*, *Bogavante*, *Morros de ternera*, *Callos al estilo tradicional*, *Carrilleras de ternera al vino tinto y cremoso de patatas...* La carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes. Este restaurante cuenta con **aparcamiento propio** y una **terrace arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. **Menú del día:** 18€ **Menú de fin de semana:** 32€ **Carta:** 45-50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abre todos los días al mediodía y los jueves, viernes y sábados también por la noche.**

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con **platos tradicionales elaborados con verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los *Hongos salteados con tixpirones*, *Hongos salteados*, *Morcilla con pencas de la huerta*, *Pulpo cocido a la plancha con pimientos*, *Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Ximénez...* **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por los hermanos **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, el experimentado cocinero **Juan Rubio**. Destacan en su oferta las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por el propio Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: *Verduras salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Magret de pato con tres salsas, Chuleta de viejo a la parrilla...* **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

OLABERRIA

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



ALDASORO

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

URDANETA, 27
TEL. 943 88 00 23
www.aldasorotaberna.com



Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del lazkaotarra Juan José Martínez de Retuerto Arregi, que ofrece una cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera que se habían perdido con el tiempo (Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las Ensaladas templadas (De langosta, de bacalao, de txipirón...), los Pescados frescos (Besugo, Rodaballo...) o la Carne, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...). La carta de vinos es igualmente remarcable. Barra con gran variedad de pintxos, vinos y raciones. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú de fin de semana:** 25-28€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos: Morros con setas, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Rabo de toro, Carne guisada, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Champis en salsa, Crujiente de patata y langostino... Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de rape, Ensalada templada de gulas, Entrecot, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Crepe de txangurro con salsa de piquillo, Rape al ajillo, Bacalao en piperrada, Chuletilas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Variedad en platos combinados, hamburguesas y bokatas.

ETXE AUNDI



OÑATI

TORRE AUZO, 9.
TEL. 943 78 19 56
www.etxeaundi.com

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS



Precioso hotel-restaurante sito en un entorno natural y ubicado en una espectacular casa palaciega de los siglos XIII-XIV. Etxe Aundi resulta **ideal para la celebración de bodas**, o todo tipo de acontecimientos, en sus **dos grandes comedores con capacidad para 100 y 220 comensales** y su **preciosa terraza privada** (ver imagen) ideal para cócteles de bienvenida en la que pueden celebrarse **bodas civiles**. Etxe Aundi cumple en 2013 sus **Bodas de Plata** y todas las parejas que se casen en sus instalaciones entrarán en un **sorteo de una semana en Tenerife** a pensión completa. En su comedor y sus reservados para 20 y 12 comensales podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** de la mano de un sólido equipo que lleva 15 años al frente de la cocina del restaurante, con platos como *Brick relleno de puerros y langostinos*, *Kokotxas de bacalao al pil-pil con baxungurro*, *Merluza rellena con salsa de ajos*, *Cordero asado al horno*, *Biscuit de higos con chocolate caliente*... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario y fin de semana:** 25 - 30€ **Menús grupos:** a partir de 20€ **Precio habitación doble:** 54€ (con desayuno) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche.

SORALUZE OSTATUA

OÑATI

C. OÑATI-ARANTZAZU, KM. 1
TEL. 943 71 61 79
www.soraluzeostatua.es

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL



Enclavado en un entorno natural incomparable, **al pie de la cordillera de Aizkorri**, a **escasos kilómetros del Santuario de Arantzazu** y las cuevas de Arrikutz y junto a un completo golf de 7 hoyos, Soraluezue nos ofrece una **cocina de producto aderezada con atractivos toques actuales** con especialidades como *Ensalada templada de láminas de bacalao y su pil-pil*, *Milhojas de foie caramelizado con manzanas asadas y queso cremoso*, *Txipirones a la plancha con vinagreta de Módena y pimientos del país*, *Preso de cerdo ibérico asado sobre crema de patata y pimientos rojos de Bizia*, *Biscuit de frutos secos, yema tostada y chocolate caliente*... La carta varía en temporada y ahora, en otoño, se ofrecen elaboraciones basadas en los hongos o la caza. Cuenta con dos amplios comedores ideales para **celebraciones de todo tipo: bautizos, comuniones, bodas hasta 140 comensales**... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10,20€ (lunes-viernes) **Menú especial de fin de semana:** 28€ (vino de crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche. Parking.

JARRI - TOKI

MUTRIKU

CARRETERA DEBA - MUTRIKU
TEL. 943 60 32 39

MÁS DE 25 AÑOS
MIRANDO AL CANTÁBRICO



Al borde de la preciosa carretera que une Deba y Mutriku y con unas espectaculares vistas al Cantábrico, este restaurante **dirigido desde hace 25 años por la familia Urresti** ofrece una cocina tradicional basada en el producto de mercado en cuya carta destacan las **ensaladas y los pescados a la parrilla traídos a diario desde el puerto de Ondarroa (Besugo, Rodaballo...)**. El chef **Gorka Urresti** ofrece una carta acompañada por diferentes tipos de **pan elaborado día a día en el horno del propio local**. Sobresalen ejemplos como *Ensalada templada de langostinos, chipirones y foie fresco*, *Mi cuít de foie de oca con helado de Módena y frambuezas*, *Revuelto de hongos con foie fresco*, *Bacalao fresco laminado acompañado con huevo frito y pimiento del Cristal*, *Paletilla de cochinillo en su jugo*, *Chuletón a la parrilla*, *Biscuit de chocolate*, *Leche frita con salsa de ciruelas*... **Carta:** 50 € **Menú degustación:** 35 € **Menú del día:** 14€ (martes a viernes) **Tarjetas:** Todas menos A. E. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Parking. Zona wifi.

CASA MIRONES

PASAIA

DONIBANE, 80
(PASAI DONIBANE)

TEL. 943 51 92 71

www.casamirones.com

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO



Este coqueto restaurante ofrece **tradicionales platos de pescado** y una **cocina colorista e imaginativa con toques de autor** en el acogedor ambiente de su comedor o acompañado de unas inmejorables vistas en su **terrazza sobre el puerto de Pasaia**: *Ensalada tibia de txipirón, hongos y crujiente de jamón ibérico de bellota, Ensalada templada de bogavante, Milhoja de foie micuit y manzana con sus tostaditas, Habitas tiernas salteadas con vieiras y almejas, Verduritas asadas con su aliño de aceite de trufa, Mero asado en su jugo, Pescados y cames a la parrilla, Rodaballo salvaje, Bacalao Mirones, Cochinitillo confitado a baja temperatura, Pichón relleno de mango, nueces y hongos con salsa de Oporto...* **Menú del día**: 20, 26 y 28€. **Carta**: 50-55€. **Menú infantil**: 10€ (Niños menores de 3 años, gratis) **Parrillada de marisco**: Entre 70 y 140€ (2 personas) **Parrillada de pescado**: 25€ (individual) 50€ (2 personas) **Tarjetas**: Todas menos A. Express. No cierra.

ZIABOGA

PASAIA

DONIBANE, 91
(PASAI DONIBANE)

TEL. 943 51 03 95

www.ziabogapasaia.com

COCINA MARINERA
Y VISTAS ESPECTACULARES



Este encantador restaurante literalmente suspendido sobre el puerto de Pasaia ha vuelto a ser retomado por **Alex Barcenilla**, que fue su jefe de cocina en 2005. Este chef ofrece una **cocina tradicional basada en los mariscos y los grandes pescados frescos**, y sus txipirones los proveen directamente los pescadores de la villa. En su carta encontramos platos de indudable carácter marino como *Ensalada templada de marisco, Bonito con antxoas del Cantábrico, Raviolis de txangurro, Cigalas a la plancha, Kokotxas de merluza, Zortziko de pescado y marisco, Tronco de merluza con refrito o el impresionante Txipirón de anzuelo*. También se elaboran **arroses por encargo** (Caldoso de bogavante, con txipirones...). **Carta**: 45-50€. **Menú del día**: 20€ **Menú especial**: 35€ (IVA y bebida aparte) **Parrillada individual**: 45€ (2 personas: 75€) **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Noches de domingo a jueves (abre para grupos previa reserva).

BOTARRI

TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS



Txmeari Esteban dirige desde 2003 este céntrico restaurante que cuenta con **2 comedores climatizados**: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades. En Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, así como por una Carta elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada templada de chipirones con frutos de mar, Embutidos de Encinar de Cabezón, Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo...* También se sirven bogavantes del vivero por piezas a la plancha, al precio de 21,50€. **Menú del día (mediodia y noche)**: 15€ (IVA incluido). -Sábados: 20€ (IVA incluido) - **Menú Tolosa**: 30€ + IVA (Pan, bebida y café incluido). **Menú infantil**: 8,50€, IVA incluido. **Menús de Celebraciones** desde 25€, IVA incluido. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra**: Domingos tarde-noche.

TRIANGULO

TOLOSA

PLAZA DEL TRIÁNGULO
(PARTE VIEJA)

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD



Este céntrico local **cuenta desde julio con una nueva dirección** a cargo de **Ander y Joseba Telleria y Miren Intxaurren**. Triángulo abre todos los días a las 7:30 de la mañana (domingos a las 10) y a partir de las 8 ofrece una **gran variedad de pintxos a precios asequibles** (1,50 - 1,80). Destacan las *ensaladitas tamaño pintxo* (de queso de cabra, de alcachofa con hongos...) así como la *Tosta de crema de hongos con txipirón plancha*. En **ensaladas** destacan la exitosa *Templada de rape y Gambas*, y la de *Queso de cabra*. En **raciones**, sobresalen los *Txipis fritos* y el *Pulpo*, así como los *Txanpis Euxebito* (picantes). Triángulo cuenta también con una gran variedad de **Bocadillos en pan recién tostado** destacando el de *Setas, bacon y pimienta verde*, o el de *Solomillo, Paté y Salsa de Oporto*. Asimismo se elaboran también **bocadillos con ibéricos y "tumaca"**. En Triángulo también encontraremos una amplia oferta de **platos combinados**, incluyendo un plato **vegetariano**.

JAI ALAI

NUevo EQUIPO, NUEVA CARTA
Y NUEVAS IDEAS

URRETXU

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84



Tras 8 años al frente del Ostatu de Gabiria, **Aloña Bosque** y su equipo han desembarcado en Urretxu para hacerse cargo del Jai-Alai, veterano bar-restaurant situado en pleno centro de la villa. En este local ofrecen una mini-carta cómoda y manejable que cuenta con una serie de **platos que mantienen el nivel gastronómico del Ostatu**: *Espárragos rellenos de puerros y gambas con salsa de piquillos*, *Ravioli relleno de espinaca y gorgonzola con salsa de hongos*, *Lasaña de langostinos con calabacín*, *Ensalada semifría de langostinos con jamón de pato*, *Solomillo con salsa de Oporto y foie*, *Confit con salsa de naranja*... Además, en Jai-Alai se ofrece una gran cantidad de **Raciones**, **Bocadillos personalizados**, **Platos infantiles** y **Pintxos**, que se sirven todos los días a partir de las 11 de la mañana. **Menú del día**: 10,50€ (café incluido) **Menú fin de semana**: 25€ **Cierra**: Miércoles

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

ZALDIBIA

AIESTARAN ERREKA.
LAZKAO-ETXE BASERRIA
TEL. 943 88 00 44 /
615 74 59 24



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada con platos que cuentan con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos*, las *Verduras del tiempo con setas salteadas*, la *Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados*, las *Carrilleras guisadas con vino tinto*, el *Soufflé de chocolate con helado de nuez* o la solicitada *Tarta de queso Idiazabal*. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta**: 35-40€ **Tarjetas**: Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

IRIARTE

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

ZIZURKIL

PLAZA PEDRO M OTAÑO 1
(ZIZURKIL GOIKOIA)
TEL. 943 69 25 37



Izaskun Aizpurnia y **Félix Geresta** dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (*Zizas* en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores. En su carta encontramos platos como *Ensalada de bogavante*, *Foie casero con salsa de Oporto*, *Lomo de merluza con kokotxas y almejas en salsa verde*, *Rodaballo a la parrilla*, *Rape con refrito tradicional*, *Paloma en salsa (todo el año)*, *Txuleta a la parrilla*, *Solomillo al foie*, *Postres caseros*... Destaca el **Cordero asado**, todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora pintxos, bocadillos y platos combinados. Además, **todos los días se ofrecen comidas y cenas**. **Carta**: 35-40€ **Menú del día**: 12,50€ **Menú especial de fin de semana**: 21,50€. **Tarjetas**: Todas. No cierra.

OLENTZO

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - AESTASU
TEL. 943 69 34 44



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m² de jardín y con capacidad para 220 personas, Olentzo cuenta con **todos los ingredientes para celebrar una boda inolvidable**. Además de una exquisita cocina tradicional, este local proporciona todo lo necesario para que en la celebración no falte de nada, desde un Jaguar clásico que se cede a los novios, hasta una discoteca para la fiesta post-boda. En su carta, sobresalen las **carnes y pescados a la parrilla**, y platos como *Ensalada templada de pato*, *Parrillada de marisco*, *Cordero o cochinito asado*, *Soufflé de chocolate*, *Banda de manzana*... Su menú, con 10 primeros y 10 segundos a elegir es uno de los más completos de los alrededores. También ofrece **raciones y platos combinados**. **Menú del día**: 12€ (Café incluido). **Menú fin de semana**: 25€ **Parrillada de marisco**: 35€/persona. **Carta**: 35-40€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Noches de domingo a jueves. Amplio parking y parque infantil. **La mayoría de los platos de la carta de Olentzo son aptos para celíacos**.

ZERAINGO OSTATUA

ZERAIN

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR

UDALETXKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99



Zeraingo Ostua nos ofrece una cuidada oferta gastronómica de la mano de **Urki Balerdi**, joven cocinero local que nos ofrece una **cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales que delatan su experiencia**: *Ensalada templada de pato, Ensalada templada de salmón ahumado, cebolleta y piquillos, Verduras con foie-gras y toque de Pedro Ximénez, Txiropones rellenos de hongos y langostinos, Carrilleras de cerdo con crema de queso kliazabal, Muslo confitado de pato con puré ligero de patata, Postres caseros elaborados con leche y huevos de caserío...* Los días de buen tiempo, podemos comer en la **terrace**, con unas vistas fantásticas sobre Segura, Aralar y el Goierri. En este restaurante, además, podemos visitar la **Prisión Medieval de Zerain**. **Carta**: 20-30€ **Menú del día**: 10€ (10,50€ con café) **Menú fin de semana**: 22€ **Tarjetas**: Todas menos American Express. Parking. Abierto por las noches.

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECONDITO Y ENCANTADOR

Bº ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
www.etxeberrri.com



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberrri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada, Risotto de rabo y foie, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Carrilleras con cremoso de hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, Tatin de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberrri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta**: 55€ **Menú del día**: 17,50€+IVA. **Cierra**: Domingos noche **Tarjetas**: Todas. Parking propio.

AMETZAGAÑA



ESPECIALISTAS EN EVENTOS, MENÚS Y COMIDAS DE FAMILIA

DONOSTIA

CAMINO DE UBA, 61 (MARTUTENE)
TEL. 943 45 90 92 - 943 45 63 99
www.ametzagana.com



Situado en un entorno natural, con entrada directa al Parque Ametzagana, entre Garbera y Martutene, y a 4 Km. de la Concha, Ametzagana es un **restaurante ideal para la celebración de eventos, con una capacidad hasta 330 personas**. Su restaurante, además, ofrece menús durante toda la semana y unos excelentes **Menús para familias** los fines de semana. La cocina de Ametzagana es eminentemente tradicional, servida con cuidadas presentaciones y en sus menús, siempre en función de la temporada, podemos degustar platos como *Vieira gratinada rellena de bogavante, Milhojas de foie y queso de cabra, Ensaladas templadas, Cogote o cola de merluza a la parrilla, Rodaballo salvaje con refrito tradicional, Chuletón de viejo a la parrilla, Sorbetes caseros...* Ametzagana cuenta además con una coqueta **Pensión de 40 habitaciones** con precios que oscilan entre los 40 y los 60 euros por habitación doble. **Menú del día**: 11,50€ **Menú Ametzagana**: 23€ **Menús infantiles**: 10 y 16€ **Menú degustación**: 35€ **Menús para eventos**: Según presupuesto **Tarjetas**: Todas menos A. Express. **Sábados y domingos mediodía**: Animación infantil. Cuenta con zona de columpios y parking propio.

A FUEGO NEGRO

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 31
(PARTE VIEJA)
TEL. 650 13 53 73
www.afuegonegro.com

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



Dena garrantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harrera. Gazte ekintzaile hauek filosofia horrekin aurrera doaz eta hori da isladatu nahi dutena. Zure eskura, **donostiar pintxo**en kulturaren aurpegi berri bat, sukaldaritza original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera!

Dastatze menuak: 35-50€.
Atsedeen eguna: Astelehena.

Todo es importante: la comida, la bebida, la música, el diseño y la atención. Esa es la filosofía que viven y quieren transmitir estos jóvenes emprendedores. Una nueva versión dentro de la cultura del pintxo donostiarra que apuesta por una cocina original y divertida, tanto como respetuosa con el producto y la tradición. Bienvenidos a nuestra casa!

Menús degustación: 35-50€
Descanso semanal: Lunes.

ARATZ

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
TEL. 943 21 92 04
www.restaurantearatz.com

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Desde 1989, Aratz erretegia ofrece, de mano del equipo dirigido por Iker y Xabier Zabaleta, una cocina tradicional con toques de nueva cocina vasca. Una amplia terraza y dos comedores, uno de ellos privado, para degustar especialidades como: *Ensalada templada de mollejas de pato y foie, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agrídulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokotxas de merluza en salsa o rebozadas, Patas de cerdo con hongos, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Carnes y pescados a la parrilla, Mousse de yogur casero, Sorbete de café al ron...* **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 10,20€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAR KURSAAL

DONOSTIA

AVDA. ZURRIOLA, 22
(GRÓS).
TEL. 943 29 11 50

MENÚS DEL DÍA
Y TERRAZA DE VERANO



Isabel lleva más de 25 años al frente de este local, que se abrió cuando el centro Kursaal no era más que un agujero y en la Zurriola sólo funcionaban tres bares. Abierto desde las 8 de la mañana, con **horario continuo de cocina**, en su amplia barra podemos desayunar o degustar sus variados pintxos y bocadillos. En su acogedor comedor o en su terraza de verano ofrece un menú del día basado en platos de temporada y buenos postres caseros como *Tarta de almendras, Arroz con leche, Flan Natillas...* Aunque no sirve cenas, se preparan cenas concertadas para grupos. **Menú del día:** 9,5€ (Lunes a viernes) 13€ (Sábados) 18€ (Domingos). No cierra.

BERGARA

DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8,
ESQUINA BERMINGHAM
(GRÓS)
TF. 943 27 50 26

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) 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 los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de anxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de anxoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y naillias, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, 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 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

BAZTAN

DONOSTIA

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

C/ PUERTO, 8
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 42 72



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Claurriz Iraizoz**, de Elizondo, con la colaboración de su primo, **Eki Iraizoz**, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha*, *Calabacín relleno con jamón y queso gratinado*, *Solomillo a la plancha* o el *solicitado Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, *acarreadas* directamente de Elizondo, *Queso de Irati*, *Txistorra de Baztan*, *Callos con morros*, *los Ibéricos*, *Bacalao al ajoarriero*, *Txerripatas a la manera de Baztan...* No se puede dejar de probar la *Koka estilo Baztan* o los hojaldres, todo elaborado por la centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!!

FERMIN CALBETÓN 12
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 43 03 42



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Inaki Gulin**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras **guisan la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plancha con un golpe de pimienta*, *Callos de bacalao*, *Arroz steward con txipiron-Maiden*, *Vieira asada con calabaza vainilla*, *Risotto cremoso de Idiazabal* o de hongos, *Pikillo relleno de carri-cabra*, *Canelón de morcilla de Beasain*, *Croketa cremosa de asado*, *Oreja de cerdo crujiente*, *Calçots de Valls con Romesco*, *Kebab de costilla de cerdo ibérico...* Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como *Pollo al comino con guacamole y tomate confitado*, *Queso de cabra con tapenade, tomate y pesto*, *Tortilla de ropa vieja*, *Pa amb tomàquet con butifarra...* **Cierra:** Lunes

CAPRICO

DONOSTIA

ATRACTIVOS MENÚS
Y GENEROSAS MARISCADAS

ZABALETA, 55
(GROS)
TF. 943 32 67 34



Los hermanos **Jon y Mikel García Pascual** dirigen este bar que ofrece una **cocina cuidada a precios populares**. En sus atractivos menús ofrecen platos como *Txangurro a la donostiarra*, *Secreto ibérico*, *Paellas mixtas*, *Pescados frescos...* y en su carta podemos encontrar especialidades como *Verduras en tempura*, *Cigalas* o *gambas a la plancha*, *Verduras asadas*, *Solomillo con salsa de hongos* o *Bacalao con emulsión de piperrada*, entre otros. Destaca su **pizarra de pintxos** y su amplia variedad de **raciones** que pueden ser consumidas en su agradable comedor o en su **amplia terraza cubierta**. Llama la atención su generoso **Menú de mariscada** que por 22 euros nos ofrece todo un festín (*Mejillones al vapor*, *Vieira rellena y gratinada*, *Zamburriñas a la plancha*, *Txangurro a la donostiarra*, *Cigalas plancha*, *Postre casero*, *Pan y Bebida*). Los martes y jueves, además ofrecen servicio de **Pintxo-pote** de 18 a 23 h con una variedad de más de 30 pintxos. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 16€ **Menú mariscada:** 22€ **Carta:** 12-15€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **No cierra.**

CASA ALCALDE

DONOSTIA

CENTENARIO BAR DE PINTXOS
DE LA PARTE VIEJA

MAYOR, 19
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 62 16



Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiarra para adquirir el hoy centenario Casa Alcalde y poder atender mejor a su familia. Su hijo, **Eki Iraizoz**, es hoy en día el responsable del bar y conoce todos los entresijos del negocio. Casa Alcalde está especializado en pintxos clásicos como el mítico *Txapela*, *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha*, *Antxo rebozada*, *Alcachofa albardada con bacon y vinagreta*... En raciones destacan sus excelentes *Ibéricos de bellota de Gujuelo*, los *Txipirones en su tinta*, las *Albóndigas* o el *Ajoarriero*, entre otros. **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

FERMIN CALBETON, 40
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 31 30
943 42 06 80



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **M^a Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Terrina de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas*... y succulentas **cazuelitas** como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones*... **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día

CASA VALLÉS

DONOSTIA

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN

REYES CATÓLICOS, 10
TEL. 943 45 22 10
www.barvalles.com



Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de **uno de los bares más veteranos de Donostia**, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa de **Bias Vallés**, abuelo de **Antxon y Bias**, actuales propietarios. El secreto de la permanencia de este local es la **calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselet, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipo...), la **leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y la **innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celiacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor en el que triunfa el *Chuletón a la parrilla de carbón*, los *Pescados a la parrilla*, las *Verduras de temporada a la navarra*, el *Cordero y cochinito asado*, las *Kokotxas a la parrilla* o el exquisito *Txangurro*. **Carta:** 35€ **Menú:** 18€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas.

CASA VERGARA

DONOSTIA

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE

MAYOR, 21 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 10 73
www.restaurantecasavergara.com



Álvaro Manso lo tiene claro: La principal exigencia en Casa Vergara es la calidad del producto y **trabajar pensando en el cliente**. Este veterano local de la Parte Vieja destaca por su variedad en buenos vinos, con más de 50 de ellos abiertos al público y **cerca de 300 referencias nacionales e internacionales**. En cuanto a sus **pintxos**, hay más de 50 a elegir en su espectacular barra. Casa Vergara ha ganado tres veces el premio **Label Vasco** en el concurso de pintxos de Gipuzkoa con los pintxos "*Manolo*", "*Mauro*" y "*Habanito*", además del segundo premio en el campeonato de pintxos de Gipuzkoa de 2013. En su cocina brilla el *Arroz con Bogavante*, las *Mariscadas*, los buenos *Pescados del puerto de Donostia*, las *Ostras* y las *Chuletas*. **Carta:** 25-30€ **Menú:** 19,95€ (IVA y bebida aparte) **Menú de sidrería:** 34€ (Sidra incluida) **Arroz con bogavante:** 39€ (Precio para dos personas) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles

ETXAIDE 4

DONOSTIA

COCINA CASERA y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIA

ETXAIDE, 4
(CENTRO)
TEL. 943 01 38 53



El emblemático local conocido hasta ahora como **Hikamika**, ha iniciado en marzo de 2013 una **nueva etapa de la mano de Xabier Alberdi y Romica Rusu**, experimentados cocineros que nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante** con ejemplos como **Pimientos a la parrilla con anxoas del Cantábrico, Verduras de temporada, Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón, Rodaballo a la parrilla, Chuletón de viejo, Tarta de manzana...** Este local **abre todos los días a las 7:15 de la mañana**, ofreciendo diferentes desayunos destacando el **Desayuno Etxaide 4** (2 huevos fritos con pimientos y bacon) En su barra se sirve durante todo el día una amplia selección de **Raciones, Bocadillos y Pintxos** como **Callos y morros, Ropa vieja, Pastel de pescado, Risoto de pulpo, Croqueta de hongos, Verduras en temperatura, Txangurro donostiarrá...** **Plato del día (Entrante + Carne o pescado + Postre, pan y vino): 12,50€ Carta: 40-50€ Tarjetas:** Todas menos A. Express. **No cierra.**

GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, **Chuleta a la parrilla, Pollo de caserío** y, sobre todo, **las Alubias, ganadoras de las tres últimas ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: **Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaldre, Foie con orejones...** así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día: 11€ Menú fin de semana: 18€. Menú especial noche: 18€. Alubiada: 18€**

IKAITZ

DONOSTIA

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

Pº COLÓN 21 (GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restaurantetikaitz.com



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoesco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como **Coca crujiente con escalivada de verduritas y queso brie gratinado, Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar, Tostón de cochinillo asado a baja temperatura, Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión...** **Carta: 40-45€ Menú del día: 17€ Menú de noche: 25€ Menú especial (fin de semana): 28€ Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingos noche, lunes todo el día y martes noche.

ILLARRA

DONOSTIA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL

ILLARRA BIDEA, 97
TEL. 943 21 48 94
www.restaurantellarra.com



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros...** Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como **Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra, Habitas con cebolla caramelizada, jamón y huevo a 63º, Ensalada de txangurro y verduritas...** todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (**Rodaballo, Chuleta...**) y platos creativos (**Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas, Cochinillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión...**) **Menú: 13€ Menú Ejecutivo: 20€ Menú fin de semana: 30€ Menú Parrilla: 45€ Menú infantil: 12€ Carta: 35€ Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y celebraciones**. Jardín y zona infantil.

ITURRIOZ

DONOSTIA

SAN MARTIN, 30
(CENTRO).
TEL. 943 42 83 16
www.bariturrioz.com

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar por Pescaderías Coruñesas. Destaca también la *Lasaña de antxoa*, *Pastel de txangurro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez* (Premio Cadena SER), *Antxoa rellena de piquillo* (Premio Sociadad Gastronómica), *Taco de pulpo*, *Bacalao confitado*... así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,50 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Risotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Lumagorri relleno de setas y bacon*, *Huevos estilo Lucio*... y ahora también **tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium"**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



Kenji Takahashi, Japonés originario de Kobe y residente desde 2005 en Donostia, ha abierto el **primer Sushi bar japonés de Donostia** estratégicamente situado en la Parte Vieja, frente al Teatro Principal. Kenji y su equipo ofrecen una **gran variedad de platos de la cocina japonesa que mantienen un perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna**: *Sushi*, *Sashimi*, *Maki* y *Nigiri* (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), *Nigiri de buey de Kobe*, *Tempura de langostinos* y de *verdura*, *Yakitori* (*Brocheta de pollo con puerro*), *Gyoza* (*Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura*), *Ensaladas japonesas*, *Tartar de atún rojo con cebolletas*... **Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.** Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

LA BRASSERIE MARI GALANT

DONOSTIA

ZUBIETA 2
(HOTEL LONDRES)
TEL. 943 44 07 70

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece una **breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Terrina de foie casera*, *Ensalada templada de pato*, *Sopa de pescado*, *Bacalao frito sobre cebolla confitada*, *Cordero asado a baja temperatura*, *Rabo de ternera al vino tinto*... **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao*, *Risotto de quesos cremosos*, *Verduras a la parrilla con dados de Ibérico*, *Tinibal de pato con berenjena y pimientos morrones asados*, *Ajoarriero con langostinos*, *Merluza al pil-pil de piquillos*, *Taco de buleta sangrante con ensalada*, *Bavarois de café con chocolate*, *Tarta de sidra*... **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (Lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

31 DE AGOSTO 28,
TRASERA (PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 28 99

UN RESTAURANTE DONDE SE COME
DE PIE



Alex Montiel continúa dirigiendo este local, **referente de la cocina en miniatura**, al frente de un equipo joven y preparado. La línea de La Cuchara es la de siempre: simplificar al máximo la cocina casera y convertirla en atractiva para la gente, sin cerrarse a ninguna influencia. El equipo de La Cuchara busca día a día mejorar el producto, por lo que materias primas habituales en este local como el foie, las cañilleras, el bacalao... han aumentado de calidad. Entre las novedades que pueden degustarse esta temporada destacan el *Cochinillo de Segovia asado lentamente*, *Bacalao de Faroe a la plancha con tatziki*, *Risotto cremoso de queso de cabra*, *Sepia del Mediterráneo con morros*, *Gazpacho con taboulé de quinoa*, *Canelón cremoso de carnes asadas*, *Pulpo "roca" a la plancha con berza*... **Cierra:** Lunes todo el día y martes por la mañana.

LA CUEVA

50 AÑOS DE TRADICIÓN A LA PLANCHA



Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, **La Cueva acaba de celebrar su 50 aniversario, regentado por la misma familia desde su fundación**. Este restaurante cuenta con un precioso comedor interior con paredes de piedra y decoración rústica en el que pueden degustarse los productos de la barra como *Pinchos morunos*, *Champiñones*, *Riñones*, *pintxos* y *raciones*. En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como *Bonito (en temporada)*, *Chipirones plancha*, *Entrecot* o *Chuletillas de cordero* y **cocina típica vasca** (*Txipirones tinta*, *Bacalao*, *Bonito con tomate*...). La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tonics elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.



DONOSTIA

PLAZA DE LA TRINIDAD (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 54 37

LA TAGLIATELLA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



Abierto en noviembre de 2009 y situado a un paso de la Catedral del Buen Pastor, La Tagliatella ofrece **una extensa carta de sabor italiano en la que el comensal puede elegir entre más de 400 combinaciones de pastas y salsas**. Las raciones son generosas e ideales para compartir. En sus entrantes destacan la *Provoletta*, el *Risotto con magret de pato y trufa negra* o el *Carpaccio de ternera a la pimienta negra*. En **pasta fresca**, la Tagliatella ofrece más de 20 variedades y otras tantas salsas a elegir. Entre sus más de 20 **pizzas** destacan la de *Trufa y hongos* o la de *7 quesos*. Cuenta también con una amplia variedad de postres elaborados artesanalmente y diferentes vinos italianos y de Rioja. Todos los platos pueden ser encargados para llevar. **Carta:** 20-25 € **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

DONOSTIA

SAN MARTIN, 29 (CENTRO)
TEL. 943 42 73 26
PEÑA Y GOÑI, 5 (GROS)
TEL. 943 28 91 84

MANEX

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ



Juan Mari Aramendi, responsable del bar-restaurant Gasteiz (ver pág. 47) se ha hecho cargo de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones** con especialidades como *Tomate del país*, *Sopa de pescado*, *Revuelto de hongos*, *Jamón de bellota cortado a cuchillo*, *Bacalao al pil-pil*, *Hongos a la plancha*, *Huevos rotos*, *Bacalao a la vizcaína*, *Morros con callos*, *Carrilleras*... y **postres caseros** como *Arroz con leche*, *Flan*, *Natillas* o *Tartas caseras*. La oferta se complementa con diversas sugerencias de temporada, así como una gran variedad de **Platos combinados**, **Bocadillos** y **Sandwichs**. Desde primera hora la barra luce una gran variedad de tortillas y pintxos clásicos. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 8
(ONDARRETA)
TEL. 943 01 14 06

MARTÍNEZ

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 13
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 49 65

CLÁSICO Y ESPECTACULAR



La barra de pintxos de este **veterano local fundado en 1942** es una de las más surtidas y vistosas de la Parte Vieja, con **más de 30 pintxos fríos expuestos continuamente en su mostrador de 9 metros**. En Martínez manda la calidad y la frescura de los pintxos, así como la tradición, no en vano hay bocados como la banderilla de Huevas de merluza que, al igual que el propio bar, llevan más de medio siglo ocupando su espacio en la barra. Entre sus especialidades destacan pintxos como *Pimiento relleno de bonito con salsa tártara*, *Morro de bacalao relleno de crema de marisco*, *Charlota de centollo*, *Alcachofa rebozada rellena de jamón ibérico*, *Bacalao frito con pimientos*... También pueden degustarse **raciones** como la *Brocheta de pulpo con vinagreta templada*, los *Champiñones al ajillo* de toda la vida o el exitoso *Lomo con patatas fritas case-ras*. **Cierra:** Jueves todo el día y viernes hasta las 18:30.

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

Pº ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.com

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con una **Estrella Michelin** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Lingote de oreja con salteado de verduritas y trompetas de la muerte*, *Lenguado dos pieles con crujiente emulsión de azafrán*, *Pato de caseño lacado*, *osmosis de manzana* y *salteado de frutos secos*, *Rulos de Marilyn con flan de queso y helado de violetas*... son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta:** 45-50€. **Menú degustación:** 80€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes y martes. Parking.

MUNTO

DONOSTIA

FERMIN CALBETON 17
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 60 88

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS



Regentado por la familia Gómez Muñagorri, este restaurante de la Parte Vieja ofrece una cocina tradicional con sus **especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también platos como *Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país*, *Bogavante plancha*, *Kokotxas con almejas* o su *Solomillo "Munto" a las tres salsas*. Su vistosa barra cuenta con deliciosos pintxos calientes como *Foie plancha con salsa de uvas*, *Bola de Idiazabal*, *Tartaleta de hongos con ibérico al horno*... así como una excelente variedad de pintxos fríos. **Precio medio de carta:** 30-35€. **Menú del día:** 17,50€. **Menú especial fin de semana:** 25€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes.

NARRIKA

DONOSTIA

NARRIKA 16
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 73 27

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, el Narrika lleva más de 20 años ofreciendo diversas **especialidades basadas mayoritariamente en la plancha**, destacando sus **insuperables setas a la plancha**, que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en sus diversos bocadillos. **Pintxos y raciones:** *Tigres*, *Patatas bravas*, *Pulpo*, *Champis*, *Setas a la plancha*, *Gildas*, *Tortillas*, *Calamares*, *Riñones*... Extensa variedad en **bocadillos:** *Lomo con bacon y queso*, *Pavo con bacon y queso*, *Pavo con vegetal*, *Lomo con pimientos*, *Hamburguesas*, *Tortillas variadas*... El cliente puede variar los ingredientes en función de sus gustos y comer un bocadillo prácticamente "personalizado".

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental**: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el *Pato Pekin*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas*, *Verduras a la plancha*, *Langostino Yongbo con salsa oriental*, *Vieira con espárragos verdes*, *Ensalada vietnamita*, *Tartar de atún*, *Sushi y Sashimi*, *Dim Sun (Raviolis al vapor)*, *Pollo Xiang Zi*, *Sushi (elaborado con pescado ahumado)* *Brocheta de gambas y calamares*... En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales*, *Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *Tostadas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 10,70€ **Menú especial:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 6 (CENTRO) TF. 943 47 09 55
MANTEROLA, 6 (CENTRO) TF. 943 47 08 55



PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

SAN VICENTE, 7
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 18 08



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirigido por Inma y Miguel. Se lleva la palma el delicioso *Codillo* y las *Salchichas caseras*, ambos servidos con *Sauerkraut* (berza alemana) y puré de patata. También encontraremos exquisitas *Ensaladas*, (*Ensalada Letea*, *Ensalada templada de arroz con setas*...) *Sartenes* (*De bistorra*, *patatas y huevos de codorniz*...) *Raciones* (*Sepia plancha*, *Patatas bravas y ali-oli*, *Pulpo*...) *Pintoxs* (*Croqueta de jamón*, *Pintxo de codillo*...) *Pastas y arroces* (*Espaguetis carbonara*, *Risotto a los 4 quesos*...) *Tablas combinados y Bocadillos*... para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

PORTUETXE

DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



Javier Bereciartua y **Josebto Perurena**, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir 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** (*Rape*, *Rodaballo*, *Besugo*, *Cogote*, *Cabramoca*, *Mero*...) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como *Chipirón Pelayo*, *Kokotxas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokobas*... En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento privado**. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas. **Abre todos los días**

QING WOK

DONOSTIA

GRAN VÍA, 4 (ESQUINA
ZURRIOLA, GROS)
TF. 943 28 62 56
www.qingwok.com

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO



Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok es el **primer restaurante asiático de Donostia que cuenta con servicio de buffet libre complementado con cocina en vivo**. Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como **gran cantidad de productos frescos** (verduras, brochetas, chuletas de cordero, chuleta de vaca, langostinos, chipirones, sepia, navajas...) que son **preparados en vivo a la plancha o al wok** por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un **completo parque infantil** que hará las delicias de los más pequeños. Qing Wok cuenta con capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE: Lunes a viernes:** 12,95€ (mediodía) y 14,95€ (noche) **Sábados, domingos y festivos:** 14,95€ (mediodía y noche) **Niños de 4 a 8 años:** 6,95€ **Niños de 0 a 3 años:** Gratis. El IVA (7%) y la bebida se factura aparte. **Tarjetas:** Todas. **Horario:** 12:00 a 16:30 y 19:30 a 24:00.

SHAKE

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA



Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un nuevo restaurante japonés que ofrece la oportunidad de degustar diferentes productos (*pollo, entrecot, solomillo, magret, salmón, dorada, atún, vieira, bogavante...*) al estilo **Teppanyaki**, es decir, sentados frente al cocinero mientras éste lo prepara a la plancha. El **Sushi y el Sashimi** son las otras dos grandes especialidades de este local así como el *Tataki (de solomillo o de atún)*, la *Tempura (de verduras, de langostino o mixta)*, o los *Pinchos (de pollo, de ternera o de gambas)*. Todo ello sin olvidar otros platos nipones como la *Sopa de miso*, la *Ensalada japonesa* o los *Tallarines udon*. **Menú del día** (lunes a viernes): 13,50€ (postre y bebida aparte) **MENÚS TEPPANYAKI: Menú Osaka:** 32€ **Menú Tokyo:** 35€ **Menú Kyoto:** 48€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.**

TSI TAO

DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1
TEL. 943 42 42 05
www.tsitao.com

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR
COMIDA ORIENTAL



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal, Tsi Tao ofrece excelentes platos de comida **japonesa, tailandesa y vietnamita**. Su elegante comedor complementa a la perfección su carta de más de 60 platos. Su cuidado menú del día se cambia casi todas las semanas y cuenta también con una interesante carta de vinos. Especialidades: *Ensalada tekka de atún, Delicias de Hanoi, Tallarines Udon salteados, Lubina al vapor con gengibre, Yakitori de pollo, Solomillo en tacos al wok...* **Los jueves noche, además, ofrece barra libre de mojito casero. Carta:** 25-30€. **Menú del día:** 13€ **Menú degustación:** 30€. **Menú japonés:** 33€. **Tarjetas:** Todas menos A.E. No cierra.

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintos a partir de las 7 de la mañana. 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)*, los *Txi-pirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletillas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 9,4€ (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

TXONDORRA

COCINA DE TEMPORADA
Y PINTXOS VARIADOS

DONOSTIA

FERMIN CALBETON, 7
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 07 82



En plena Parte Vieja, Txondorra ofrece una cocina tradicional con toques novedosos y una **impresionante barra con una amplia variedad de pintxos**: Conferencia (Pan de frutas, pato y foie), Crujiente de txipirón relleno, Milhojas de bacalao... En el restaurante podemos degustar Carnes y pescados a la plancha, Risottos, Alubias, Hongos frescos, Hortalizas de temporada... Y atención a propuestas como la Txuleta de buey a la piedra (házte-la a tu gusto) con guarnición de ensalada verde, pimientos confitados, patatas fritas y botella de sidra o media de crianza (36€ para 2 personas). Atractiva también su **cuidada oferta de vinos**. **Carta**: 30-50€ **Menú día**: 15€ **Menú fin de semana**: 30€ **Menús concertados para grupos**: 19-30€ **Tarjetas**: Todas menos A.E. **Cierra**: Lunes.

TXULETA

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA

DONOSTIA

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



Ander Esarte y Marian Garmentia dirigen este **local ganador del Concurso de España de Parrilla en el congreso SS Gastronomika**, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada**: Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Hongos a la plancha o en revuelto... Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como **Espárragos rellenos de espinacas y gambas**, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo a la parrilla, Txangurro al horno, Pixín (taquitos de rape rebozados) Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajoarriero, Callos y morros, Leche frita... Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse pinchos y raciones. **Carta**: 35-40€. **Menú**: 20€. **Menú degustación**: 35€. **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Lunes noche y martes.

TXUBILLO

FUSIÓN VASCO-JAPONESA

DONOSTIA

MATIA, 5 - CALLEJÓN-
(EL ANTIGUO)
TEL. 943 21 11 38



バスク日本料理

Mesón Txubillo no tiene nada que ver con los habituales restaurantes japoneses. Con apariencia de merendero tradicional con paredes de piedra y dirigido por **Hitsoshi Karube** y **Akari Yoshida**, ambos formados en la escuela de cocina de Luis Irizar, nos sorprende con una cocina de fusión vasco-japonesa: *Tempura de verduras variadas, Pescado del día con salsa de pimienta japonesa, Tataki de bonito, Presa de cerdo ibérico con salsa de miso, Degustación de Sushi...* Todo servido en generosas raciones ideales para compartir. También llama la atención su original carta de pintxos vasco-japoneses, y su cuidada variedad de vinos. **Carta**: 20-25€. **Cierra**: Domingo noche y lunes.

ZERUKO

CAMPEÓN DE CAMPEONES

DONOSTIA

PESCADERÍA 10
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 34 51



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "Bob limón", **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel** y **Ángel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marilí**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: Hoguera, Rosagante, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Anguila en tinnieblas, Bacalao al cava, Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa, Bacalao o Solomillo a la brasa... Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo, Ensalada de pulpo y piquillos, Bacalao vizzaina, Lengua en salsa con hongos, Callos...* **Menú del día**: 17€ **Menú de pintxos**: 30€+ IVA. **Cierra**: Domingo noche y lunes todo el día

Kiki, Avda Tolosa, 79. 943 317320
Koktxa, Campanario, 11 - P. Vieja-, 943 421904
KOSTALDE
Especialistas en paella y cocina mediterránea.
Avda. Zurriola, 26 (Gros) 943 27 77 91
Kota 31, 31 de Agosto, 22. 943 429836
Kukuari, Victoria-Gasteiz, 1 (A. Haranzuz), 943 219077
KURSAAL BAR
Menú del día y horario continuo de cocina.
Avda. Zurriola, 22 (Gros), 943 29 11 50
La Abanca, Baleneros, 19. 943 446210
La Barranueva, Laramendi, 21. 943 454747
LA BOULE (CASINO KURSAAL)
El restaurante del casino. Tu mejor apuesta Mayor. (Parte Vieja), 943 42 92 14
LA BRASSERIE MARIE GALANT
Excelentes menús de temporada en un local ideal.
Zubieta, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70
La Ceba, 31 de Agosto, 7-9. 943 426394
LA CUCHARERA DE SAN TELMO
Bar imprescindible en la ruta del pintxo donostiarra.
31 de Agosto, 28 -trastera- (Parte Vieja), 647 78 74 44

LA CUEVA
Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.
31 de Agosto, 42 (Parte Vieja) 943 42 54 37
La Cueva del Pollo, Euskal Herria, 2. 943 431722
La Esposa, S. Marcial, 48. 943 421423
LA FABRICA
Cocina tradicional actualizada y buenos menús.
C/ Puerto, 17 (Parte Vieja) 943 43 21 10
La Kabuzita, Ixentea, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madama, San Bartolomé, 15. 943 444269
La Mamma Mia, S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mariskera, Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería), Urbeta, 1. 943 427240
LA MURALLA
Acogedor lugar con una cocina muy personal.
Erbelfran, 3 (Parte Vieja) 943 43 35 08
La Peña, Paseo de La Concha, 37. 943 462484
La Rampa, Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA
La mayor variedad en pasta italiana.
San Martín, 29 (Centro) 943 42 73 26
Peña y Goni, 5 (Gros) 943 29 91 84
La Tabla Tierra y Mar, S. Marcial, 42. 943 426092
La Torre de Piza, S. Vicente, 9. 943 431469
La Vaca, Andrestegi, 4. 943 317744
La Vaca, Avda. Libertad, 40. 943 420796
La Vaca, Miracruz, 18. 943 328937
La Venta de Curro, Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida, San Marcial, 37. 943 244150
La Viña, 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurr, Zabeleta, 9. 943 293886
Langezko, Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas, Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta, Lau Haizeta, 94. 943 352445
Los Rojanos, Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkalegi, Cam. Ingeuru Zaindaria, 85. 943 371444
LUKAS BENTA BERRI
Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Julio Caro Baroja, 1. 943 22 48 00

LUKAS URBETA
Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Urbeta, 34. 943 47 12 14
M2 Castería, Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobia Ekarate, Inbaurodo, 52. 943 288246
Mamma Mia, Pº Colón, 4. 943 275700
Manistegi, Paseo Oriamendi, 14. 943 311570
MANDARIN
Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
Zabeleta, 32 (Gros), 943 32 02 17
MANEX
Pintxos, cazuelitas, raciones y buen menú del día
Victoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta), 943 31 38 67
Marifeña, Muelle, 15. 943 421388
Marijuena Ondarreta, Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillun, Lau Haizeta, 33. 943 351130
MARTINEZ
La más impresionante selección de pintxos en barra.
31 de Agosto, 13 (Parte Vieja) 943 42 49 65
Marugame, Pza. Marugame, 1. 943 212988
Mc Donald's Brezka, C. Com. Brezka, 943 431148
Mc Donald's Barbera, Centro Comercial Barbera
Mei Yuan (chino), Matia, 35. 943 218275

Mendi, S. Francisco, 13. 943 287288
Mendoroztoz, Plaza Lizardiá, 4. Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulla, Pº de Ulla, 311. 943 271258
Mesón Lugiard, Avda. Tolosa, 79. 943 218503
MESÓN MARTÍN
Buena cocina tradicional y gran barra de pintxos.
Elkano, 7 (Centro), 943 42 28 66
MIL CATAZ
Pintxos, menús y cordero y pachiñillo asado.
Zabeleta, 55 (Gros) 943 32 16 56
MIRADOR DE ULIA
Cocina especializada con espectaculares vistas.
Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla) 943 27 27 07
Miramán Arbelaitz, Pº Mikietegi, 53. 943 308220
Mompas Cerveceria, Sagües, 943 277236
Mungo, Narkia, 7. 943 424661
Moto-Club, Usandizaga, 3. 943 289094
MUNTO
Gran barra de pintxos y gastronomía tradicional.
Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja) 943 42 60 88

Muntó Berrí, Muntó, Pº Aiete
Muxarra, Irgara Bidea, 16. 943 310797
Negusiau lau, Mayor, 4. 943 433991
NARRIKA
Los mejores bocatas de setas del mundo mundial.
Narkia, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27
Narru, Zubieta, 55. 943 423349
Néstor, Pasadiero, 11. 943 424873
Nikolas Asador, Buztintxuri, 0. 943 217151
Nino, Zurriola, 1. 943 003162
Nipper, Pza. José María Sant, 1. 943 313992
Nuevo Ulión, Camino Gólaizko, 100. 943 330853
Nuevo Sijo (chino), Euskal Herria, 8. 943 427300
Olivus, Erregazena, 4. 943 214899
Oquendo, Oquendo, 8. 943 420736
Orienza, San Lorenzo, 6. 629 520602
ORIENTAL
Gastronomía vietnamita y china de alto nivel.
Reyes Católicos, 6 (Centro) 943 47 09 55

ORIENTAL II
Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.
Mantorrea, 1 (Centro) 943 47 08 55
Orlegi, Portuete Bidea, 23. 943 312601
ORMAZABAL ETXEA
Bar de pintxos con un sabor y encanto especiales
31 de Agosto, 22 (Parte Vieja), 943 429007
Osingoa, Corsarios Vascos, z/g, 943 451327
OSTADAR
Ambiente universitario y gran variedad gastronómica.
Pº Berio, 13 (El Antiguo) 943 21 99 40
Paco Bueno, Mayor, 6. 943 431073
Pagadi, Gran Calle Artea, 1. 943 284299
Pagotxa Cafeteria, Pº Artustus, z/g, 943 218330
PALACIO DE CHINA
Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
Laramendi, 11 (Centro), 943 45 19 68

PANPOTA BOKATEGIA
Gran selección de bocatas homeados al momento.
C. Comercial Barbera, (Inbaurodo) 943 39 47 76
Pantxika, Muelle, z/g, 943 421719
PASALEKU MARIQUERÍA Y ASADOR
Excelentes mariscadas a precios sin competencia.
C/ Ilube, 11 (Amara-Anoeta) 943 46 16 65
Paña Negra, Illa, 15. 943 450147
PAULLANER BIERBRAU
Coques, salchichas y gran variedad de cervezas.
San Vicente, 7 (Parte Vieja) 943 42 18 08
Pedro Enea, Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peggy Sue S, S. Marcial, 5. 943 429532
Pekin (chino), General Jauregui, 5. 943 428890
Perus, Bº Igeldo, 943 211591
PIÑUDI
Buen foie, pintxos y bocadillos descomunales.
Narkia, 27 (Parte Vieja)
Pitxi Udu, Eskalanteig, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta, Playa, z/g, 943 310896
Plaza Café Buen Pastor, P. Pastor, 14. 943 445712
Politeña, S. Jerónimo, 3. 943 425779
PORTUETXE
Centenario asador y templo del producto de calidad.
Portuete, 43 (Irgara) 943 21 50 18
QING WOK
El primer wok de Donostia, con tiki-parque infantil.

Gran Vía, 4, esquina Zurriola (Gros) 943 28 62 66
Ramuntxo Berrí, Peña y Goni, 10. 943 321661
Raviolina, Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57, Recalde, 57. 943 363126
Regatta, Fuenterrabia, 20. 943 424169
Rekalde, Aldamar, 1. 943 4330352
Rekondo, Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto, Pza. Arizkutz, 9. 943 282881
Ricky Polo, C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570
R.K. Pza. José María Sant, 2. 943 313135
ROBIN BANANA
Club de sushi y cocina de autor
Secundino Enoaola, 7 (Gros) 943 27 79 71

ROJO Y NEGRO
Gran variedad en pintxos y cocina ininterumpida.
San Marcial, 52 (Centro) 943 43 18 62
Salaberria Siderera, J.M Salaberria, 15. 943 456311
Saltipati, Calzada Vieja de Alegreña 3. 943 323310
San Bartolomé, S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial, S. Marcial, 50. 943 431720
S. Telmo Esp. Cocina Cultural, Pza. Zuloaga, 943 573626
Sebastián, Muelle, 14. 943 425862
Senra, S. Francisco, 32. 943 293819
SHAKE (JAPONÉS)
Gastronomía japonesa, menús y plancha in vivo.
San Marcial, 6-10 (Centro) 943 42 54 37
Siderera Ametzí, Ametzí Gokoia-Igeldo 943 217323
Siderera Donostiarra, Enebeltran, 5. 943 420421
Siderera Inbaurodo, Pº Zubiaure, 72. 943 292074
Slabon Café, Urbeta, 44. 943 464208
SM Café, Urbeta, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport, Fermín Calbetón, 10. 943 426888
Suaf, Mº Dolores Agirre, 1. 943 326596
Suñat, Juan de Bilbao, 17. 943 421780
SYRAH
La vitinoteca de Amara. Fantásticas tortillas
Pza. Irún (Amara), 943 46 66 43

Tamboril, Pascadería, 2. 943 423507
Tedone, Korta kalea, 10 -Gros-, 943 273561
Tejetera, Tejetera, 9. 943 282304
Telepiza, Avda. Tolosa, 13. 943 312525
Telepiza, Bermingham, 25. 943 286033
Telepiza, Easo, 27. 943 431377
Tendiloso, Secundino Enoaola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta, Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118
Teresito, Avda. Zarautz, 85. 943 213308
TRAPAS ASADOR-ERRETEGIA
Especialidad en pescados y carnes a la parrilla.
31 de Agosto, 26 (Parte Vieja) 943 42 57 58
Tribuna Norte, Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263
Tse Yang, Pº Republica Argentina, 4. 943 426689
TSI TAO
Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.
Paseo Salamanca, 1 (Parte Vieja) 943 42 42 05
Tiun Tiun, S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalin, Alta Orozaga, 63 -Igeldo-, 943 214969
Txalupa, Fermín Calbetón, 3. 943 429675
Txepetxa, Pascadería, 5. 943 423227
Tximista, Pza. Constitución, 10. 943 423270
Txinparta, Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegia, Ilanbarri, 2. Barrio Irgara
Txitxita, Isola, 4. 943 458689
Txitxuena, Pº Dr. Bejinista, 85. 943 450987
Txistu, Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu, Igeldo, Balaizaga, z/g, 943 212979
Txoko, Mar, 12. 943 425412
Txokolo Asador, Mantorrea, 4. 943 463491

TXOLA
Menús pintxos y raciones para rendir en el trabajo.
Portuete, 53 (Ibatega-Irgara) 943 31 67 84
Txomin Asador Siderera, Pº Antzieta, 6. 943 451964
TXONDORRA
Cocina de temporada y gran variedad en pintxos.
Fermín Calbetón, 7 (Parte Vieja), 943 42 07 82
Toxo, Kristobal Balaizaga, 47. 943 311511
TXUBILLO
Cocina y pintxos de fusión vascu-japonesa.
Matia, 5 (El Antiguo) 943 21 11 38
TXULETA
Producto de temporada y buena cocina tradicional.
31 de Agosto, 40 (Parte Vieja) 943 44 10 07
Txurru, Pza. Constitución, 9. 943 293181
Ubarrechena, Puerto, 16. 943 428352
Udane, Isabela, II, 6. 943 451401
Ulla, Pio Baroja, 15. 943 317950

Urbano, 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdiolana, Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain, Trento, 6. 943 312606
Urkull, Euskal Herria, 943 432185
Urkuba, Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urkiola sagardotegia, Irgara Bidea, 37. 943 210168
Urtxori, Bº Bermingham, 17. 943 273935
Urumea, Allo de los Robles, 10. 943 460636
Urza, Blas de Lezo, Avda. 4. 943 454699
Va Bena, Boulevard, 14. 943 427416
Valverde, P. de Larrabán, 49. 943 392463
Via Foral, Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470889
Vinoteca Bernandete, Victoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viñaka Pulpería, Miracruz, 13. 943 326605
Viura, Gran Vía, 28. 943 298952
Vongole, Resurrución Mº de Azúve, 6. 689 528655
Warung, Sagües, 9. 943 322676
XANI (HOTEL ANOETA)
Cocina tradicional y pescados a la plancha.
Anoeta pasalekuika, 30 (Amara) 943 45 74 36
Arnoeta, Avda. Tolosa, 123. 943 371762
Zabeleta, Zabeleta, 51. 943 276488
Zagala, 31 de Agosto, 28. 943 424844
Zelai Txiki, Travesía Rodi 79. 943 274622
ZERUKO
Los pintxos más novedosos de la Parte Vieja.
Pascadería, 10 (Parte Vieja) 943 423451
Zorroaga, Pº Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimussu, Luogo, 5. 943 314465

// ABALTZISKETA
Larrazit, Larrazit auzoa, 943 652483
Larrazit-Gain, Larrazit auzoa, 943 653572
Nanari, Larrazit auzoa, 943 655815
Ostaua Centro, 943 651876
Estanko taberna, Centro, 943 653283

// ADUNA
Aburza Sagardotegia, Gobluru auzoa, 943 692452
R. Zabeleta Sagardotegia, Garagarza, 943 690774
Uparan Sagardotegia, Poli Ugaran, 943 691253
Urtizta Pol., Urbeta, 943 693636
Urtizta, Herriko plaza, 943 693481
// AIA
Aitzondo, Laurgain Dismet, z/g, 943 832700
Altzerri, Ubeugun, z/g, 943 830762
Aristerazu, Nucleo Andatza, 13. 943 834521
Arrota Siderera, Ubeugun, 943 890125
Erraia Casa Rural, Oñasokoaga, 943 835465
Izurzoa, Plaza Gogotegi, 6. 943 834272
Itarra, Urdaneta, 943 131867
Itzeta Asador, Pº Elkano, 4. 943 313693
Kanua Asador, Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Portu Asador, Santo Etxepare, z/g, 943 894434
Saxotxa Siderera, Pº Santiago, 943 835738
Sega Asador, Pº Santio Etxepare, z/g, 943 830716

// AIZARNAZABAL
Xieta, Zubilade, 7. Tel 943 147373
Uztarti, Herriko Plaza, 3. Tel. 943 148321
// ALBITZUR
ELANE
Las mejores albujas en un entorno de gran belleza.
Albitzur, 943 65 23 14 - 943 65 43 51
Herriko Etxea, Bajos Ayuntamiento, 943 652508
Segre Etxe-Berrí, Sct. Maria Auzoa, 943 580976
Ugarte, Albitzur, 32. 943 651728

// ALEGIA
Eizemendi, San Juan, 52. 943 653098
Harri Berrí, S. Juan, 55. 943 654819
Iskunia, S. Juan, 59. 943 653097
RUTE 33
Restaurante, Cafetería, Panadería, Museo.
Poligono, Bazurka, 1 (Junto a la N-1), 943 69 86 04
TXINTXARRI
Un restaurante para acudir con toda la familia
Antigua N-1, 25. 943 65 07 21

// ALKIZA
Alkizako Ostaua, San Martín Plaza, 943 691836
Elizegi Ostaua, San Martín Plaza, 943 690786
// ALTZAGA
Altzagaerri, Altzaga disem, 18. 943 884196

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
 Olatza Sidreria. Caserío Olatza. 943 801718
 Oiharte Sidreria. Bº Irurakate-gain. 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con toques de autor.
 Udaletxeko Plaza. 943 80 17 99

// ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-B. 943 147194
 Aroena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
 Bañeario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
 Bekoetxe Merendero. Iraeta. 943 147344
 Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067
 Katzaola. Caserío Katzaola, z/g. 943 147684
 Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
 Lorentza. Iraeta, 2. 943 147198
 Portu. Erdikale, 1. 943 147096
 Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983
 Abxulondo. J. Arregi Pza - Elbarrena. 943 694490
 Belarriz Jan. Belbategi Baseria. 943 696480
 Elizondo Pantibikane. Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893

IRIARTE

Cocina tradicional. Carnes y pescados a la parrilla.
 Pza. Pedro Mari Otaño, 1. 943 69 25 37

OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.
 Carretera Zizurkil-Asteasu. 943 69 37 50

Passus. Elbarrena, z/g. 943 249775
 Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936
 Toki-Eder. Bulevardegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIÁ

Ahegi-Leku. (Zelai Talasso Hotel). 943 865166
 Algorri Sidreria. Puerto deportivo. 943 865617
 Basusta Asador. Patxina Etxezarreta, 25. 943862073
 Bedua Asador. Bº Bedua. 943 860551
 Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391

El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
 Iriondo. Txikiendi, 36. 943 861390
 Jesuskua. Bº Oikina, z/g. 943 861739
 Juanisti. Basadi, 3. 943 143118
 Kalari. Pza. Upelea, 8. 943 862517
 Lagun Artea. Estazioki, 23. 943 861394
 Lubaki. Basadi, 15. 943 143484
 Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
 Munisoro. Ctra. GI-2633, km 7 - Oikina- 943 147683
 Talai-Pe Asador. Faro Zumaiá. 943 861392
 Talaiá. Santiago Auzoa. 943 143370
 Tomas. Pza. Eusebio Gurrubaga, 8. 943 860571
 Txortena. Oikia plaza, z/g. 943 861052
 Zalla. Upelea plaza, 3. 943 862387
 Zelai Hotel. Playa de Itzurun, z/g. 943 865166
 Zumaiá Hotel. Iraeta. 943 860784

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE
 Hotel-restaurant centenario con una cuidada cocina.
 Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11
 Ezkiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
 Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
 Iburreta. Piedad, 14. 943 720819
 Kabia. Legazpi, 5. 943 728274
 Karita Taberna. San Gregorio, 20. 943 722786
 Saski. Piedad, 4. 943 721397
 Txurruti. Arxoa taldea, z/g. 943 721043
 Zelaikoa. Secundino Esnaola, 6. 943 724626

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores 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 458993 ó 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica joesema@ondojan.com



¿Buscas restaurantes?
 ¿Buscas recetas?
 ¿Buscas la información
 gastronómica más actual?

www.ondojan.com



¡tu gastronet!

Erabat berritua! - Erabilgarriagoa!
 ¡Totalmente renovada! - ¡Más funcional!



PLACERES GASTRONÓMICOS



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

SAN JERÓNIMO, 21 (PARTE VIEJA) - DONOSTIA - 943 422 882 - WWW.ZAPOREJAI.COM

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. **Aurkene Etxaniz** y **Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cordado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, **quesos** de excepción de ambos lados de la muga, **foie gras y patés**, aceites de Oliva de Navarra, Cordoba, Alicante... **conservas** de bonito y antxoas de Zumaia y Ondarrao, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...**Ongi etorri!** **BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN**



DON YANTAR: BUEN COMER, BUEN BEBER

PLAZA ATOTXA, 4 - DONOSTIA - TF. 943 32 70 13

En **Don Yantar**, dirigido por **Edu Rubio**, encontraremos **gran variedad de Vinos de Pago**, vinos de tierra y vinos de autor. (Pago de Ayles, Pago de Chozas Carrascal, Pago de las Encomienas, Piedra Estancia...) vinos de D. O. Lanzarote, Riesling, **Cervezas artesanas, Cavas, Champagnes**... Cuenta también con **Productos Artesanos** como Ahumados Sabal, **productos Artesanos de Castilla y León** como Embutidos Cardeña (morcillas de autor), **aceites** de La Golosa, Casa Emilia (antxoas de Santoña)... **una gran selección de Quesos**, su gama de **embutidos de D. O. Guijuelo, D. O. Truel y sus embutidos procedentes de la caza (Ciervo y Jabalí)**, así como **embutidos con trufa**. Destacar su selección de **chocolates y turrones artesanos de Manuel Segura** (una de las pastelerías más antiguas del estado). Cuenta con **Menús para llevar** de precocinados y conservas de alta gama con un vino seleccionado, por un precio que oscila entre los 11 y los 30 euros.



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

C/ AUTONOMÍA, 12 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 46 49 35

Con **más de 20 años de experiencia** sobre sus espaldas, Gourmet es un establecimiento **especializado en cafés, tes y tisanas**. En sus agradables dependencias podrás degustar y adquirir entre una variedad de **más de 40 tipos de cafés y tés de los más variados estilos y procedencias**: Tés verdes, semifementados, rojos, negros, desteinados, perfumados... Tés chinos, japoneses, de Formosa, de India, de Vietnam... ¿Conoces el té azul? ¿Y el Tokyo tea o "té de las modelos"? ¿Te atreves con un té verde con Aloe Vera o un té negro con trufa? Todo ello y más es posible en Gourmet, así como adquirir las **teteras, tazas, o accesorios para café y té** más originales y bonitas del mercado. gourmet12.blogspot.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



BACALAO URANZU: ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, PUESTO 2 - DONOSTIA - TF. 943 10 78 08 / MERCADO DE URANZU (C/ BASURKO) - IRUN - TF. 943 61 25 95

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irún y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos 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 Uránzu, **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, Carrileras, 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 Uránzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Guindillas de Ibarra, Hongos, Pimentón, Sales... Más información en **Facebook** y en **bacalao Uranzu.blogspot.com**



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

MATIA, 5 (EL ANTIGUO) - DONOSTIA - TF. 943 21 29 61

Esta pequeña carnicería atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora **mucho más de lo que parece**, destacando su gran variedad de quesos: **más de 50 tipos de quesos de toda Europa**: Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Pecorino y Mozzarella de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chuletas de vaca vieja**, la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embutidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta **8 tipos de jamones**). El foie es otro de los fuertes de Garmendia, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **Rougíu** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Sidras, Pastas, Legumbres, Precocinados, Queso rallado en el local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



BAZTAN GOURMET: MALKORRA EN DONOSTIA

SAN JERÓNIMO 23 (PARTE VIEJA) - TF. 943 44 17 24

Dirigido por los **hermanos Ciurritz Iraizoz**, del bar Baztan (Ver sección "Restaurantes"), Baztan Gourmet cuenta como buque insignia los productos de la prestigiosa y centenaria **Pastería Malkorra de Elizondo, artesanos chocolateros desde hace 4 generaciones**: Chocolate al peso, o en tortas (Con leche y avellanas, con almendras, negro...), Tejas, Resbalones (pastas artesanales de mantequilla), Financiers (madalenas con almendras), Pastas de té, Helados artesanos de avellana o cuajada... Aquí también encontraremos gran cantidad de **productos de Baztan en particular** (Carne, Txistorra, Queso de oveja...), **y de Euskal Herria en general**: Licores Ordoki (Patxarán, Orujo de miel, Mandrágora...), Productos de Ezpeleta, Patés de Iparralde, Conservas de la huerta navarra, Txakolis, Conservas de la costa vasca (Antxoas, bonito...), Aceites de Navarra y **todo tipo de productos gourmet** provenientes, principalmente, de casas pequeñas y de confianza.

PLACERES GASTRONÓMICOS



VEN A PROBAR
NUESTRA ÚLTIMA
NOVEDAD:
LA VACA PAISANERA
(VACA GALLEGA CRIADA EN
CASA, CON GUSTO Y
MUCHO CARINO)
**¡UN SABOR QUE TE
CAUTIVARÁ!!**



Distribución en exclusiva
para todo el estado de la auténtica
carne de buey **WAGYU**

Kallitatezko haragien salmenta:
**Baztango Txekorra, Galiziar
Behia, Segoviako Txerrikumea**
eta **Gaztela-Leongo Arkumea**

Elaboración artesana de **Txistorra** (Campeones
de Euskadi 2008) y **Morcillas** (1^{er} premio en
Ormaiztegi 2006 y 2^o premio en Beasain 2008)



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. **943 372 668**
www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

BERMINGHAM 8 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 28 99 99

Un enamorado del vino, Manu Méndez, regenta este comercio especializado 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, además, 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**. vinateria@gmail.com



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

MERCADO DE SAN MARTÍN -DONOSTIA- TF. 943 53 75 27

Kenji Takahashi, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...). Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc... Más información en la página web www.kenkosushi.es y www.kenjiktakahashi.com

H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

LARANGA AUZOAZ Z/G - MUTRIKU - TF. 943 604 749

Situado a medio camino entre Deba y Mutriku, la vista que ofrecen las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar literalmente **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.

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

Pº GUDAMENDI (IGELDO) - DONOSTIA - TF. 943 21 40 00

Situado sobre la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. Wifi y **parking exterior privado gratuitos**. Vistas panorámicas del mar Cantábrico. Piscina exterior. Amplias terrazas y jardines, así como salones preparados tanto para reuniones de empresa como para **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas actualmente por el prestigioso **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta, con alma y un servicio exquisito.

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

TELLERIASTE AUZOAZ - LEGAZPI - TF. 943 73 06 72 / 607 44 18 75

Este agroturismo está **enclavado en un antiguo edificio de piedra y madera recientemente rehabilitado, que data de 1800**. Cuenta con 6 habitaciones dobles con baño, una cocina comunitaria y salón comedor. A cinco minutos a pie del local se encuentra la preciosa **Ferrería de Mirandaola** y a 15 minutos en coche se puede acceder a **Oñati** y el **Santuario de Arantzazu**. Asimismo, son accesibles a pie el pantano de Barrendiola y la **cordillera de Aizkorni**, que ofrece incontables opciones de senderismo. Parking propio.

www.nekatatur.net/pastain



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

PASEO DE ANOETA, 30 (AMARA) -DONOSTIA- TF. 943 45 14 99

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 26 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes). www.hotelanoeta.com

asier larraza argazkilaria



Argazkilaritza zerbitzuak

Industrial
Ezkontza erreportaiak
Publizitatea

Arkitektura, interiorismo eta
dekoraziorako argazkiak

Editoriala, book pertsonalak,...

Servicios fotográficos



foto@asierlarraza.com tl:665733634 www.asierlarraza.com

Ahora más que nunca...



Realizado por: bostnán

Lucía - 1223 Iker - 9498 Irene - 5718 Enaitz - 2870 Julen - 9978 Nuria - 5717 Iñigo - 855 Jon Cortaberria Jason Robinson

Abónatete a la energía azul

gipuzkoa



EL DIARIO VASCO

Paseo de Anoeta, 22-1º
943 444 428
www.gipuzkoabasket.com

Síguenos en:



**SAN SEBASTIAN
GIPUZKOA BASKET**

S.A.D.