



Aimarez
ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

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

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



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



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

estúpido conciencizado

MI REINO POR UNA CUCHARA !!



Guisante lágrima con kokotxa
Hotel Restaurante Remigio
(Ver información en págs. 12-20)

ondojan.com

Nº 232 Abril 2024

ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83
639 21 89 40

E-mail: zum@zumedioak.com
josema@zumedioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak
Déposito Legal: SS-1097/03

Coordinación y Redacción:
Josema Azpeitia

Colaboradores:

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

Fotografías: Ritxar Tolosa,
Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

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



**XXV PREMIO
"BACCUS"**
Josema Azpeitia
VINATERRA - LAR DE PUELA

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

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

Aunque ha sido la cena oficiada el 29 de abril por la Asociación Jakitea en el Basque Culinary Center la que me ha movido a esta reflexión, el que comento es un hecho que se da prácticamente en todos los menús degustación o a la hora de servir la mayoría de pintxos: nos es servido un excelente plato napado o acompañado de una igualmente suculenta salsa con cuchillo y tenedor... y sin cuchara. Este hecho, conlleva dos problemas: el primero, que con el tenedor no podemos disfrutar del concepto que nos quiere transmitir el chef, que es el de la unión entre ingrediente principal y salsa, y el segundo, que si queremos disfrutar de la salsa tendremos que hacer uso del pan con lo que terminaremos por llenarnos en exceso si el menú es, como tantas veces, "largo y estrecho".

En este caso el plato era un original y exquisito Espárrago natural sobre cama de callos de bacalao a la bizkaína, obra del eficaz Cristian González del Bai Bidea de Zumaia.

Tanto el espárrago como la salsa estaban como para ovacionar al joven chef, pero la falta de una cuchara en una mesa en la que, paradójicamente, sobaban vasos, copas y algún que otro apero, no permitía disfrutar del concepto del plato en todo su esplendor. Y empezar a pedir cucharas tampoco habría sido una solución pues se hubiera enfriado la delicada y suculenta preparación.

Reivindico que la cuchara sea servida siempre cuando los platos incluyan salsas, cremas o caldos. Disfrutaremos más de la comida y la entenderemos mejor, además de, insisto, llenarnos menos. Los platos como callos, bacalao al pil-pil, merluza en salsa verde, caza en sus diversas variantes... también son "platos de cuchara". Hagamos uso de este práctico cubierto.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 232: EN PORTADA: REMIGIO (TUDELA) 12-20 OPINIÓN: LA BRECHA GASTRONÓMICA (JOSEMA AZPEITIA) 04 AGUR, MARIJO ETA JUANJO 08 JAKITEA: CENA EN EL BCC 22 COLABORACIONES 24-40 SABERES Y SABORES 24 TURISMO GASTRO 28 LA RUTA SLOW 30 DI... VINOS 32 DURA LEX 34 TE LO DIGO... 36 ITSASOTIK 38 AINARA LÓPEZ 40 PINTXO: ARATZ 42 PIL-PILEAN: BERAZUBI GASTRONOMIKA 44 GUISANTE DE LÁGRIMA 46 BEREZIARTUA 48 CAZUELITAS EN ERMUA 50 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 52 RESTAURANTES. DE DONOSTIA 68 RESTAURANTES DE EUSKAL HERRIA 81 LISTADO GIPUZKOA 82 PLACERES GASTRONÓMICOS 90 CON LAS MANOS EN LA MASA: MONTY PUIG-PEI 92



Josema Azpeitia
Periondista Gastronómico

Los restaurantes de dos y tres estrellas se llenan de extranjeros pudientes mientras que el cliente local se ha visto desplazado de dicho escenario

a un chef en un restaurante de 3 estrellas Michelin. Y pocos días después, en mi cumpleaños, invité a comer a los miembros de mi familia cercana, 7 personas, en un asador que ofrecía un excelente menú degustación de fin de semana que facturaba a 32 euros por cabeza. La comida en cuestión, bebida incluida y con chupito de detalle por parte de la casa, me salió por un total de 224 euros, mientras que de haber pagado en el “estrellado” la broma se hubiera puesto en 260 por cabeza, sin contar la bebida, el agua y los extras que se pudieran añadir como cafés o copas. A día de hoy, 6 años después, el precio del menú ha superado los 300 euros. Es decir, que a nada que nos despistemos, en un restaurante de tres estrellas ya tenemos que pensar en unos 400 euros por cabeza, y eso hilando fino y sin excesos.

He comentado en varias ocasiones mi concepto de la “Brecha gastronómica”, y me reafirmo en él. Mientras los restaurantes normales siguen ajustando precios en el menú del día y en los menús de fin de semana, los restaurantes estrellados son cada vez más caros. Al igual que en nuestra sociedad los pobres son cada vez más pobres y los ricos cada vez más ricos, así sucede con los restaurantes de alta cocina, que son cada vez más inaccesibles mientras que los locales populares tienen que hacer mil equilibrios para intentar seguir siendo atractivos para su clientela habitual.

Cuando en 2002 tuve que celebrar un importante aniversario, decidí hacerlo en Arzak. Optamos por el menú degustación, bebimos vino, cayeron cafés y copas... y pagamos cada uno 100 euros. A día de hoy estos precios se han triplicado cuando no cuadruplicado. Antes de la crisis y la epidemia familias normales, cuadrillas de amigos, primos... juntaban un dinerito durante

Los precios cada vez más elevados de los grandes restaurantes sumado al empobrecimiento social y el auge de la comida basura están creando una nueva brecha social

LA BRECHA GASTRONÓMICA

(Artículo publicado en la sección “Gastroleku” del diario Noticias de Gipuzkoa el 29-3-2024)

Es un tema sobre el que empecé a teorizar a lo largo de la segunda década de este siglo, la que transcurrió entre la crisis del 2008 y la llegada de la pandemia en 2020. En 2018, concretamente, se dio la paradoja de que a finales de julio fui invitado a comer y a entrevistar

unos meses y se iban una vez al año o cada dos años a comer a uno de nuestros dos o tres estrellas. Actualmente, estos grupos no pueden permitírselo, incluso aunque su situación económica sea favorable, pues a nadie le apetece, con un sueldo normal, gastarse semejantes cantidades en una comida.

Antes servidor era un defensor a muerte de los tres estrellas locales. Cuando alguien me comentaba que dichos restaurantes le parecían caros, los defendía con uñas y dientes alegando que con un pequeño ahorro cualquiera podía aspirar a acudir a ellos, cosa que era imposible en Francia, Inglaterra, Suecia, Japón... el tiempo me ha despojado de ese argumento y ahora es muy complicado animar a un amigo a que se gaste más de 1.000 euros en acudir a un restaurante con su pareja y uno o dos hijos.





Gurearen aldeko apustua Apostando por lo nuestro

Kofradia-Itsas Etxea Euskadiko baxurazko arrantza sustatzeko eta horri balioa emateko sortu da, eta sektorearekin eta gure arrainekin zenikusia duen guztian balioa ematen dio, bere kontsumoa sustatzeko. Horregatik, itsasoaren benetako zaporea dastatzeko aukera eskaintzen digu hainbat produktutan, hala nola zopa tradizionalan, kabratxo-pudinean, hegaluze-hanburgesean, berdel-hanburgesean eta antxoaren, berdelaren edo legatzaren kroketetan.

Kofradia-Itsas Etxe, que nace con el objetivo de promocionar y revalorizar la pesca de bajura del País Vasco, pone en valor todo lo relacionado con el sector y nuestros pescados para fomentar su consumo. Por ello nos ofrece la posibilidad de degustar el auténtico sabor del mar en productos como la sopa tradicional, el puding de cabracho, las hamburguesas de Bonito del Norte, también las hamburguesas de verdel y sus croquetas de antxoa, verdel o merluza.



**COMERCIAL
AURKI**

Productos del Pato • Alimentos selectos

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

Así, los restaurantes de dos y tres estrellas (y en cierta medida los de una) se llenan día a día de extranjeros pudientes mientras que el cliente local se ha visto desplazado de un escenario gastronómico al que antes se podía permitir acudir de cuando en cuando estirándose un poco. Los restaurantes estrellados salieron de la crisis fortalecidos gracias a la coyuntura internacional que convirtió a la gastronomía en una tendencia entre gente adinerada. Y cuando se han visto de nuevo libres de apreturas y llenos de ricos, han emprendido una huida hacia adelante en precios que ha dejado fuera al público normal. Los ricos, a fin de cuentas, están encantados de pagar en un lugar de moda aunque no aprecien su cocina, solo por el hecho de decir que estuvieron allí.

Los chefs estrellados, así, se han convertido en cocineros de ricos, cocineros de millonarios principalmente extranjeros. Antes los gourmets vascos éramos una parte nada despreciable de las gentes que llenaban esos comedores en los que incluso, una pareja en una situación mínimamente desahogada podía hasta plantearse el celebrar su boda. Ahora estos comedores se han convertido en una especie de Olimpo de los dioses junto a los que pasamos pero a los que no osamos o no podemos entrar. Está pasando ante nuestras narices una situación aberrante que hasta ahora creíamos que sólo sucedía en lugares como Cuba, México, Rusia, Brasil o países similares: que los buenos restaurantes y hoteles solo eran accesibles para turistas adinerados mientras el pueblo ni soñaba en acceder a ellos. Esto, hace 20-25 años, no pasaba aquí y ni nos imaginábamos que pasaría y en estos momentos nos parece algo completamente normal.

¿Es esto a lo que aspiraban aquellos jóvenes y revolucionarios impulsores de la Nueva Cocina Vasca cuando pusieron patas arriba nuestra cocina y dotaron a nuestro país de unos restaurantes que han sido el orgullo de los amantes locales de la buena mesa ?? ¿A limitar sus casas de comidas a gentes ajenas a este pueblo que en muchos casos se limitan a acudir a Donostia o a Bilbao, dormir en un hotel de lujo, comer en sus restaurantes y volver a coger el avión? ¿Es éste el futuro de la alta cocina, de la cocina innovadora? ¿Ser un privilegio de adinerados, algo que observaremos sobre un pedestal y que cada vez consideraremos algo más ajeno a nosotros??

Y nuestras instituciones, ¿Qué opinan? ¿Van a seguir promocionando con dinero público un modelo gastronómico dirigido

a un turismo pudiente que se limita a visitar cuatro establecimientos selectos y ni se asoma por los locales populares?

Empobrecimiento social y auge de la comida basura

El fenómeno que aquí se comenta ha adquirido una vertiente inesperada unida al nuevo escenario surgido con la "postpandemia" y el convulso panorama internacional salpicado de guerras que han originado, nos dicen, una inflación que está afectando de manera notable al bolsillo de la cada día más menguante clase media. Al igual que las familias cada vez deben hacer mayores equilibrios para llegar a final de mes, los restaurantes "normales" afrontan un continuo encarecimiento de los precios de las materias primas que les obliga a actualizar continuamente el precio de sus cartas y menús. Pero cualquier subida de estos precios se encuentra con la protesta de una clientela cada vez más exigente y menos comprensiva. Y es que somos conscientes de que cada día nos sube el precio de la cesta de la compra y lo asumimos, pero clamamos al cielo si nuestro bar o restaurante habitual sube un euro el precio del menú, cuando no optamos por dejar de acudir al mismo como medida de castigo.

Si a eso le sumamos diferentes circunstancias como las nuevas exigencias fiscales (ticket bai), los convenios, la escasez de personal cualificado, la falta de relevo generacional o el cambio de hábitos de la sociedad, nos encontramos ante un panorama más bien negro en lo referente al mantenimiento del modelo de hostelería tradicional que hemos conocido a lo largo del último siglo. Los bares y restaurantes están trabajando, sí, pero su margen de beneficio es cada vez menor y algunos restauradores están empezando a dudar sobre la viabilidad de sus negocios.

Súmese a esto la cada vez mayor profusión de cadenas internacionales de comida basura así como la apertura continua de establecimientos franquiciados de comida de baja calidad o de quinta gama que cuentan, además, por su carácter deslocalizado, con una serie de ventajas fiscales a las que no pueden optar los establecimientos locales y el cóctel está servido. Nadie es ajeno al cada vez mayor goteo de bares y restaurantes "de toda la vida" que bajan la persiana definitivamente, pero las consecuencias de la actual situación, me temo, y me gustaría equivocarme, van a ir haciéndose todavía más visibles en los próximos meses.



Zurumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

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

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

Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)



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

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



MACERACIÓN
CARBÓNICA



EDICIÓN
LIMITADA



BLANCO VIURA

BODEGAS EL OTERO - 659 052 748 - www.aimarez.com





AGUR, MARIJO ETA JUANJO... ETA MILA ESKER!

Tras cambiar la industria por los fogones y culminar un recorrido gastronómico de década y media en la que hemos podido disfrutar de su arte y su cariño en Ordizia, Lazkao y Ezkio-Itsaso, tras sortear estoicamente dificultades, pandemias, enfermedades e inflaciones, nuestros queridos **Juanjo Martínez de Rituerto y Marijo Dominguez Cambil** han decidido tomarse una merecida jubilación a partir del 30 de abril, último día en el que el Restaurante Agirretxea permanecerá abierto en manos del equipo actual.

Será una pena no contar a partir de ahora con la buena mano de este cocinero autodidacta, este "self-made man" con quien tan buenos ratos hemos compartido. Y es una pena que el excelente equipo del que se ha rodeado no pueda continuar en el mismo restaurante al no llegar a un acuerdo con los propietarios. Pero ojo, porque los trabajadores de Agirretxea arrancarán, tras un breve período de reforma, en el mítico **Asador Balentiña de Zumarraga**, restaurante que ha permanecido cerrado los últimos años y que tan buenos ratos nos hizo vivir en el pasado. Y, por supuesto, a pesar de retirarse a disfrutar de la vida y la familia, Juanjo y Marijo estarán detrás de la apertura ayudando, con su experiencia y su conocimiento, a que el nuevo restaurante siga guardando la calidad y la profesionalidad del actual.

Por nuestra parte, no nos queda sino agradecer a Juanjo y Marijo el cariño que nos han dispensado a lo largo de todos estos años. Han sido clientes, han sido amigos, han sido confidentes... han respetado nuestro trabajo como nosotros hemos respetado el suyo y aunque nos seguiremos viendo, en estos momentos nos embarga la congoja que siempre llevan pareja los adioses. Agur Juanjo, agur Marijo... Mila esker guztirengatik... eta bizi ona izan !!!



Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



enakoa
sagardoa
Beverage of All Ages

hazi

elkarrekin
sagardoa
Beverage of All Ages

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai..... 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea..... 943 16 31 16

Dolarea..... 943 88 98 88

Guregas..... 943 80 54 80

Kattalin..... 943 88 92 52

Kikara..... 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatoreh..... 943 88 83 07

Urkiola..... 943 08 61 31

GABIRIA

Korta..... 943 88 71 86

GAINZA

Oteñe..... 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai..... 943 18 76 55

Pilarrenea..... 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu..... 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezilionea..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia... 843 73 97 97

Martinez..... 943 88 06 41

Olcano..... 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

SEGURA

Imaz..... 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe.... 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio..... 943 80 17 05

Ostatu..... 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

ATAUN

Urbitearte..... 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain..... 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista..... 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte..... 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

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

Guregas*..... 943 80 54 80

Igartza*..... 943 08 52 40

Salbatoreh*..... 943 88 83 07

IDIAZABAL

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

OLABERRIA

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

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

ORDIZIA

Ordizia*..... 843 73 97 97

SEGURA

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

PENTSIQAK

MUTILOA

Mutiloa*..... 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

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

Petit Goierri**..... 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama*..... 943 80 10 51

NEKAZALTURISMOAK

ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta..... 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate..... 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre..... 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa..... 943 88 77 18

Lazkao Etxe.... 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte..... 680 17 12 91

Tellerine..... 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa . 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain..... 943 80 15 05

APARTAMENTU

TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkartea:

.....ordizian.com

ZALDITEGIAK

ITSASO

Ibur..... 663 06 00 11

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN
GIPUZKOA
DONOSTIA

Goitur
- GERRIKORRI TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETÁ INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23

- ATAUN** ■ **Aralar Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar. 943 58 20 69. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Erroipe IZ.** Centro de Interpretación Erroipe. 943 06 19 63.

BEASAIN **Igartzako Monumentu Multzoa.** Conjunto Monumental de Igartza. 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus

IDIAZABAL **Gaztaren Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com

ORDIZIA **Goierrri eta Gastronomiaren IZ, d' Elikatuz.** Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d' Elikatuz. 943 88 22 90. www.delikatuz.com

ORMAIZTEGI **Zumalakarregi Museoa.** Museo Zumalakarregi. 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus

SEGURA **Erdi Aroko Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación Medieval. 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus

ZEGAMA **Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza

ZERAIN **Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia.** Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 943 80 15 05. www.zerain.eus

REMIGIO:

LA HUERTA EN EL PLATO

La huerta navarra está en plena efervescencia. Y el Remigio de Tudela, máximo exponente de la comunión entre el terruño y el plato, no es ajeno a esta época en la que el campo nos regala, juntos pero no revueltos, los cuatro ases de la menestra navarra además de otros muchos regalos vegetales. A lo largo de los últimos días hemos vivido una doble experiencia en esta casa: una comida en familia en el huerto con productos, literalmente, recién arrancados de la tierra, y la degustación del “Menú del Esplendor” en el Choko del Remigio. Os contamos ambos momentazos en las páginas siguientes.

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa

HOTEL RESTAURANTE REMIGIO

Gaztambide Carrera, 4

TUDELA - Tf: 948 82 08 50

www.hotelremigio.com





**MIÉRCOLES 29 DE MARZO:
COMIENDO EN LA HUERTA**

A las puertas de la Semana Santa, y disfrutando de un tiempo excepcional, vivimos una de las experiencias gastronómicas más bonitas, auténticas, sinceras y honestas que nos han tocado en los últimos tiempos.

Y es que una cosa es comer buenas verduras de temporada de la Ribera navarra y otra muy diferente que esas verduras hayan sido recogidas media hora antes delante de nuestros propios ojos en la huerta de un restaurante como el Remigio de Tudela, que cuenta no con la típica minihuerta de compromiso que muchos chefs exhiben ante los medios como si fueran nuevos agricultores que han descubierto la piedra filosofal, sino con un auténtico vergel de casi una hectárea nada menos que en La Mejana, la zona más fértil de Tudela, esa maravillosa

isla fluvial natural de la que proceden las mejores hortalizas de la ciudad navarra que se asoma al Ebro y que supone todo un pulmón para la ciudad, un enclave seminatural por el que pasean, principalmente de madrugada y al atardecer, tudelanos y tudelanas.

En la huerta del Remigio brotan, imparables, lechugas de todo tipo, cogollos de Tudela, espárragos de Navarra, guisantes, habas, alcachofas, fresas, puerros, remolachas, ajos tiernos, y todas las joyas en general que nos regala la tierra a lo largo del año si actuamos de manera correcta con ella

Así pues, ese día, en un ambiente cercano y familiar, degustamos puerros cocidos y cabezas de espárragos simplemente salteados y acompañados de un poquito de sal y aceite de oliva, habas sobre refrito de cebolleta, cogollos de Tudela y un increíble arroz caldoso de yemas de espárrago a la Tudelana con huevos escalfadoos, una auténtica delicia





que hasta hace muy poco era considerada una comida de relleno, una "alegría del pobre" como gusta decir nuestro amigo Ramón Eder y que hoy en día es una rareza que encontramos, lamentablemente, en muy pocos sitios.

Además de esto, cayeron, como no podía ser menos estando en Navarra, una buena txistorra de la casa Bacaicoa, un excelente chorizo de Maskarada, quesos navarros y castellanos y un patxaran casero de los de quitar el sentío.

Sumen a ello un debido acompañamiento de las verduras consistente en buenos vinos de la tierra como el excelente maceración carbónica de Bodegas y Viñedos Aimarez de Labastida, el crianza de Barón de Ley de Mendavia y algunos otros caldos adecuados a la situación y pueden hacerse, más o menos, a la idea de la magnitud del festival con el que nos deleitamos.

Un privilegio, una experiencia fuera de serie que nos hizo expresar en su momento y que nos hace reiterar de nuevo a la

vista de las imágenes obtenidas, todo nuestro agradecimiento, nunca suficiente, a la familia Salcedo por hacernos partícipes de este momento, tal vez normal o frecuente para ellos, pero digno del calibre de "experiencia inolvidable" para unos gipuztixis de interior como nosotros.

**JUEVES 25 DE ABRIL:
DEGUSTANDO EL ESPLENDOR
(Una comedia en 9 actos)**

Apenas un mes después de la experiencia anterior, tuvimos el privilegio (porque no se puede definir de otra manera) de disfrutar en solitario, o casi, del recién estrenado "Menú del Esplendor", que es como llaman en la Ribera Navarra a ese momento mágico del año en el que florece lo mejor del campo, siendo el momento en el que coinciden en el plato los cuatro





ases de la menestra navarra además de otros productos primaverales que convierten las huertas en un espectáculo.

Según asentamos nuestras posaderas en las cómodas sillas del “Choko del Remigio”, ese espacio que los hermanos Luis y Juan Salcedo Irala han adecuado para servir sus creaciones más íntimas y personales a un público disfrutón y “connaissanceur”, empezó el espectáculo que se sirve, cual si de una pieza de teatro se tratara, dividido en 8 actos (9 en nuestro caso).

0.- El primer acto, realmente fuera de numeración, es el llamado “**Aperitivos**”, en el que, tras sernos servido un rosado de cortesía procedente e la bodega La mejorada, proyecto del que forma parte el arquitecto tudelano Rafael Moneo, Luis y Juan procedieron a servirnos cuatro “picas” que constituyen un acertado avance de lo que está por venir: Un compacto frío de patxaran e hibiscus, un Coqollito con crema de rábano y yogur, una Patata de siembra rellena de salsa brava y una Croqueta

de hongo, quinoa e Idiazabal.

Imposible pensar una manera tan divertida, creativa y acertada de resumir en cuatro bocados la filosofía del menú, basada en la proximidad, la temporalidad, el huerto propio, las texturas, los contrastes, las temperaturas, los sabores y la sorpresa. La magia que despliegan los Salcedo en el minuto cero coma del alarde gastronómico que supone su menú podría hacer sospechar que semejante nivel no puede mantenerse durante una experiencia que dura un par de horas... pues bien, infundadas sospechas. Aunque los cuatro bocados justificarían “per se” el sentarte a la mesa y pagar por ello, este acto “0” no es más que el principio de toda una cascada de sensaciones

Ya entrados en materia, el primer y segundo acto del Menú del Esplendor del Remigio consiste en un sentido homenaje a las liliáceas, que los hermanos Salcedo Irala consideran un





homenaje a las cocinas del mundo en general y a la española en especial. Según los dos responsables de este restaurante, la mayoría de los platos empiezan con un sofrito en el que toman parte una o varias de estas plantas, bien sea el puerro, el ajo o la cebolla.

Luis Salcedo ha dado una vuelta de tuerca a esta realidad convirtiendo a las modestas liliáceas en protagonistas absolutas de seis bocados, cambiando radicalmente el papel que éstas suelen desempeñar habitualmente que no es otro que el de acompañantes de la proteína.

1.- Así, en el **"Acto 1" (Las Liliáceas -1ª parte-)** es depositado ante el comensal un tramánculo de elaboración casera sobre el que reposan una crujiente cebollica en tempura y un ajo confitado de manera extrema que hay que untar en la tostada que se adjunta y añadirle el excelente aceite de oliva con el que se acompaña el plato. El conjunto viene, además,

acompañado de una Vichyssoise que completa el trío de liliáceas creando un divertido y sorprendente contraste entre frío y caliente así como entre líquido y sólido.

2.- Por su parte, el **"Acto 2" (Las Liliáceas -2ª parte-)** se compone de tres platos aún más elaborados: Una cebollica estofada a la tudelana con su jugo y un aire de queso del Roncal, un puerro a la llama con una meunière de pollo y avellana y un sugerente y descolocante, a la par de muy adecuado, aporte cítrico, y un Ajete tierno frito del que se comen hasta las raíces.

3/4.- La pieza gastroteatral que ofrecen los Salcedo va subiendo en interés e intensidad según avanza la trama. Así, el **Acto 3 (Asteráceas)** es un canto a la alcachofa que se presenta en combinación de confitada y frita sobre un denso y delicioso escabeche especiada, acompañado de una exquisita cigala que completa el plato a la perfección. En cuanto al **Acto 4 (Asparagáceas)** consiste en un trío dedicado al Espárrago de





Navarra que se presenta en tres modalidades: crudo en ensalada sobre un aceite emulsionado soberbio y vinagre texturizado, asado en su jugo guardando toda su potencia de sabor, y en su forma más humilde, el “espárrago del hortelano”, esas piezas que adquirirían color verde y/o morado como consecuencia de los rayos del sol que les alcanzaban a lo largo del día y que no por eso perdían ni un ápice de su exquisito sabor.

5/6.- Y a las puertas de la finalización del maravilloso “Menú del Esplendor”, el **Acto 5 (Leguminosas)** y el **Acto 6 (Cuatro Ases)** constituyen el nudo gordiano de la experiencia. Las leguminosas se dividen en un maravilloso mar y montaña compuesto de guisantes de lágrima seleccionados de la propia huerta de los hermanos Salcedo Irala en La Mejana de Tudela, pasados ligeramente por la brasa al igual que la exquisita kokotxa de merluza que los acompaña y un increíble plato de habita fresca con guiso de cerdo y especias thai que nos hace viajar al lejano

oriente sin despegar los pies de la huerta navarra.

Por su parte, los Cuatro ases son los conocidos como “Cuatro ases” de la menestra tudelana: alcachofa, espárrago, haba y guisante. Nos encontramos en el único momento del año en el que los cuatro brotan a la par y Luis Salcedo ha querido homenajear a la “Menestra Carramurillo”, plato tudelano que hace referencia a un término o zona de huertas de la ciudad en la que era típico comer la menestra, eso sí, con todos los ingredientes cocidos. Luis se limita a saltearlos para que ofrezcan una diversidad de texturas y sabores como no vamos a disfrutar en otra menestra en muchos kilómetros a la redonda !!

7.- Y por si alguien se queda con hambre, o cree que la tiene antes de la llegada de los postres, el Menú del Esplendor da la oportunidad de añadirle el exquisito “Huevo Punki”, un plato siempre presente en la carta del restaurante Remigio que homenajea al típico almuerzo ribero: Huevo, patata y pimientos rojos.



Otazu, Vino & Arte



Somos el viñedo con Denominación de Origen Pago más al norte del país, con una combinación única de suelo y microclima atlántico que da vida a vinos de carácter inigualable y siglos de tradición vitivinícola, reflejada en **un señorío del siglo XII** y una bodega centenaria que han preservado la **tradición en un entorno familiar**.

Somos un emblema de **pasión por el vino y el arte**. Las obras contemporáneas que decoran nuestra bodega son un testimonio vivo de esta fusión, demostrando que el vino, en su esencia, es una forma de arte en sí mismo.

Nuestro compromiso con la historia, la cultura y el terroir se refleja en nuestros vinos **Pago de Otazu tinto, Pago de Otazu Chardonnay y Altar**. Vinos capaces de expresar la esencia de la singularidad y riqueza de nuestro terroir. Cada botella es un tributo a la calidad y la excelencia de Otazu.



Señorío de Otazu s/n · 31174 Otazu, Navarra
Tel. 948 329 200 · info@otazu.com



www.otazu.com



8/9.- Finalmente, el menú termina, como era de esperar, con un acto denominado **"Mundo Dulce"**... pero ojo, que no os engañen las apariencias: las verduras siguen presentes en los postres, en los que nos encontramos con una copa de kiwi del Baztan con menta, apio (bendito apio) y gin-fizz, un bocadito de remolacha con frutos rojos y yogur y un ninoyaki de boniato y mole. Y como los artistas que se guardan un tema para interpretar después de los aplausos finales, los responsables del Remigio se sacan de la manga unos petit-fours... en los que siguen utilizando las verduras: Carrot cake, chucho de espárrago, nuez de chocolate... digno de una ovación, orejas y rabo !!

Este menú, irreplicable, se servirá, únicamente bajo estricta reserva, hasta el 1 de junio. A partir de dicha fecha, el Choko permanecerá cerrado hasta el 15 de agosto, y volverá con fuerzas renovadas y nuevas propuestas basadas en las solanáceas, las cucurbitáceas, las leguminosas... el tomate

empezará a acercarse a su esplendor, por lo que éste será uno de los protagonistas del menú, junto a la berjena, el pimiento... será, sin duda, otra película pero, eso sí, tan interesante como ésta.

Y que no se lamenten los amantes de la buena mesa, ya que aunque este espacio gastronómico cerrará durante junio, julio y parte de agosto, tanto el restaurante tradicional como el Patio del Remigio permanecerán abiertos con su gran selección de verduras, guisos, pescados, carnes, raciones... vamos, que el Remigio sigue a piñón durante el verano tudelano como no podía ser de otra manera.

Ah, y aunque es feo hablar de dinero, para quienes tengan curiosidad, que sepan que este maravilloso vodevil se factura a 85 euros por persona (95 en caso de añadir el "huevo punki") y que la bebida se cobra aparte. Un auténtico chollo que en otras latitudes duplicaría (o triplicaría) dicho precio.





VILLABUENA WINE FEST

PLAZA DEL ÁRBOL DE GUERNICA. 4 DE MAYO 2024

11:00h. BRINDIS DE BIENVENIDA Y APERTURA DE STANDS.

11:00 - 15:00

- DEGUSTACIÓN DE VINOS Y GASTRONOMÍA LOCAL EN STANDS.
- FOODTRUCKS GASTRONÓMICOS.
- CATAS COMENTADAS CON LOS BODEGUEROS DE VILLABUENA,
- MASTERCLASSES SECTOR VINÍCOLA.
- DANZAS KAXKABAR.
- ACTIVIDADES INFANTILES: PINTACARAS Y TALLER DE COCINA.
- AMBIENTACIÓN MUSICAL.

15:30 CIERRE DE STANDS DE BODEGAS.

16:00 ACTUACIÓN MUSICAL DJ.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

www.villabuenawinefest.com



BODEGAS BERRUECO
BODEGAS JAVIER BESA
BODEGAS DE LA MARQUESA
BODEGA BIDEONA
BERARTE VINOS ECOLOGICOS
BODEGAS IZADI
BODEGAS ARAICO
BODEGAS BELTXURI
BODEGAS BESA MAESTRESALA
BODEGAS BIKAIN
BODEGAS LUIS CAÑAS
CÁNDIDO BESA UPATEGIA
GARCIA HUIZI
HNS. FRÍAS DEL VAL
HOTEL VIURA
JOSE BASOCO BASOCO
MAESTRESALA
MOLINA PÉREZ
RAMIREZ BAIGORRI
TABERNA KIKO
BODEGAS BENETAKOA



Arbakoletako Errepublikako
Merkataritza
Comercio de Aguas
de Aragón Alavesa



FUNDACION **Vital** FUNDACIÓ

LA ASOCIACIÓN OFRECIÓ UN EXCELENTE MENÚ DEGUSTACIÓN BASADO EN LA TRADICIÓN

JAKITEA VOLVIÓ A LLEVAR SU ESENCIA AL BCC



Texto y fotografías: Josema Azpeitia

La tradición no tiene por qué ser aburrida ni estanca. La asociación **Jakitea** lo volvió a demostrar en la cena que ofició el lunes 29 de octubre en el **Basque Culinary Center** dentro del programa **Mantala Gastronomy**.

En estos momentos en que todo el mundo, hasta los más modernos, se quieren subir al carro de la tradición como si hubieran sido sus adalides toda la vida, no está de más recordar que hace década y media pocos eran, aparte de Jakitea Elkarte, los que reivindicaban esa cocina de toda la vida, la cocina de nuestros caseríos, nuestras sociedades, nuestros restaurantes más típicos y entrañables. El tiempo, como hace tantas veces, pone a cada uno en su lugar y la cena del Basque no hace sino confirmar que Jakitea ha hecho un gran trabajo y que su esfuerzo no ha sido en vano.

Este encuentro, que contó con una gran asistencia de público, sirvió también para demostrar que la tradición no es algo inmóvil o inmutable, sino que también puede ser aderezada con pinceladas de modernidad, eso sí, sin perder el norte y teniendo siempre los pies anclados en el suelo.

Así, tras un animado cóctel en el que **Elena Navarri** y **Vera Cruz da Silva**, cocineras jubiladas de la asociación, ofrecieron

unos ricos pintxos clásicos, el joven **Cristian González Fontecha**, del **Bai Bidea** de Zumaia, sorprendió al público con un plato que unió de manera portentosa unos tersos y sabrosos espárragos de Navarra con una bizkaina de callos de bacalao, un contraste sorprendente al que siguió un impecable revuelto de zizas meloso y fundente a la manera francesa de la mano de **Asier Landa**, del **Landa** de Mendara.

El restaurante **Zirta**, ganador del último Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa como recordó **Xabier Zabaleta** durante la presentación, se lució con unos aplatudidos Guisantes salteados con Basatxerri y huevo ecológico y **Jon Couso** y **Xabier Izagirre**, del **Arraunlari Berri** de Hondarribia volvieron a encandilar al respetable con una personalísima versión de la Merluza a la kokxera en la que supieron sacar al pescado toda su potencialidad.

El menú fue coronado con una divertida y original tarta de queso creación de **Rafa Gorrotxategi** y el conjunto fue regado con buena sidra de **R. Zabala** de Aduna y los excelentes vinos Entrepeñas y La Secreta de **Bodegas Mitarte** de Labastida, Rioja Alavesa. En conjunto, una reunión y una muestra culinaria que será o será fácilmente olvidadas por los asistentes.



Una representación de antología: Arriba, a la izquierda, **Xabier Zabaleta**, presidente de Jakitea, se dirige al público asistente tras la intervención de **Jose Mari Aizega**, director del Basque Culinary Center. Detrás suyo, una nutrida representación de cocineros y cocineras de Jakitea. De izquierda a derecha: **Rafa Gorrotxategi**, **Iker Uranga** (Zirta), **Mikel Mayán** (Aldanondo); **Javi Penas** (Herriko Etxea); **Asier Landa** (Landa); **Xabier Osa** (Urgain); **Vera Cruz da Silva**; **Elena Navarri**; **Nagore Rodríguez** (coordinadora de Jakitea); **Xabier Izagirre** y **Jon Couso** (Arraunlari Berri); **Cristian González** (Bai Bidea) e **Iker Zabaleta** (Aratz Erregetgia)



5

MASKARADA
Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA
Euskal Gastronomía

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



Miguel Poci
Catedrático de Bioquímica

El bonito del norte (*Thunnus alalunga*), conocido también como atún blanco o albacora, entre otros, es un túnido presente en prácticamente en todas las aguas templadas. Se pesca en el mar Cantábrico durante "la costera", periodo que tiene lugar entre los meses de junio y septiembre, aunque a veces también puede comenzar un mes antes o alargarse hasta octubre, o incluso noviembre, en dependencia de cuando se agota la cuota de capturas asignada a esta especie.

BONITO DEL NORTE, UN PESCADO ESPLÉNDIDO

El bonito del norte es un producto de alta calidad nutricional, tanto por su composición grasa y sus proteínas, como por su riqueza de vitaminas y minerales

trópata" Carlos Martínez Guardado se propuso, como reto personal, saborear y degustar 25 platos de este delicioso manjar y me ha pedido que le escribiera algo sobre sus cualidades nutritivas. Así que, obedientemente, redacté estas líneas, que creo que a pesar del tiempo transcurrido siguen siendo útiles para los amantes de este bonito pez.

El bonito del norte es un producto de alta calidad nutricional, tanto por su composición grasa y proteínas, como por su riqueza de vitaminas y minerales. Su contenido de grasa es de alrededor del 6%, por lo que está considerado como pescado azul, porque tiene más del 5% de grasa. Sin embargo, hay diversos factores que condicionan las proporciones de grasa corporal como son la estacionalidad, que es máxima en octubre-noviembre, y la latitud que se incrementa por encima del paralelo 40°N. Además esta varía según la zona cuerpo siendo mínima en el lomo y de la aleta caudal y máxima en la zona ventral. La principal característica de la grasa del bonito radica en que es una grasa muy poliinsaturada, rica en ácidos grasos esenciales con muy bajo contenido de colesterol, siendo el porcentaje de ácidos grasos omega-3 el doble que el salmón.

Hace dos años "la costera", al igual que el año pasado, empezó en el mes de mayo, y mi amigo, el "gas-

En 1968, el boletín de la Sociedad Médica de Dinamarca destacaba que la tasa de mortalidad cardiovascular era muy baja en los esquimales de Groenlandia. Poco después se observó que estaba relacionada con su dieta y, en concreto, con su elevada ingesta de grasa poliinsaturada.

La grasa poliinsaturada posee efectos beneficiosos para la salud. Por una parte, al disminuir el nivel de colesterol LDL (conocido como colesterol malo) y los triglicéridos, reduce el riesgo de mortalidad cardiovascular; por otra, también disminuye el riesgo de ictus al reducir la formación de coágulos. Además ejerce efectos reguladores sobre la frecuencia cardíaca y prevención de arritmias. Por estas razones la Fundación Española del Corazón y la Sociedad Española de Cardiología recomiendan tomar pescado azul dos veces por semana y blanco en otras dos. Además, el alto contenido de ácidos grasos esenciales de esta grasa la hace ideal para una buena dieta, porque los humanos somos incapaces de fabricarlos. Los necesitamos para nuestro desarrollo, la regulación del cerebro, la vista, respuesta inmunitaria y antiinflamatoria, entre otros.

A pesar de estos efectos beneficiosos de esta grasa del bonito del norte, conviene no abusar de la ingesta excesiva de grasa puesto que almacenamos la que no necesita, lo que ocasiona incrementos de peso indeseados.

El bonito del norte tiene un alto contenido de proteínas (alrededor del 25 %), más alto que muchas carnes,



CONSULTING T&U ABOGADOS

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

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

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



de un altísimo valor biológico por su riqueza en aminoácidos esenciales. Estos aminoácidos tampoco podemos producirlos por lo que, en consecuencia, deben provenir de los alimentos. Su carencia nos puede producir problemas de salud (fatiga, mareos,...).

Por otra parte, el bajo contenido de tejido conectivo (1–2 %) hace que su carne sea fácil de digerir. Cabe señalar, que para controlar el peso corporal conviene “poner proteínas en la mesa” porque las dietas altas en proteínas son más eficaces para mantener el peso o incluso disminuirlo ligeramente, frente aquellas más bajas en contenido proteico, siempre y cuando estén equilibradas y no sean excesivas en proteína (menos del 35% de las calorías totales). Esto se debe a que estas dietas producen más sensación de saciedad, aumentan ligeramente el gasto de calorías para digerir los alimentos y mantienen mejor la masa muscular.

El bonito del norte, es también muy rico en vitaminas, destacando en vitamina D y B12, así como en B6 y B3. La vitamina D es fundamental para nuestros huesos y dientes, pero también para nuestro sistema inmune. El contenido de esta vitamina D es tan alto que, en una sola ración de bonito sobrepasa el doble de la cantidad diaria recomendada. Su riqueza en vitamina B12 es muy superior a la de otros pescados y carnes. Esta vitamina es necesaria para formar glóbulos rojos, para nuestro corazón, sistema nervioso y sistema inmunitario.

En relación con los minerales, es una fuente importante de selenio y yodo. Posee unos buenos niveles de

magnesio, calcio, fósforo, hierro y potasio. Además, cabe señalar que su contenido en sodio es bajo, por lo que es recomendable para los hipertensos.

Conviene destacar que el bonito del norte prácticamente no tiene hidratos de carbono, lo que supone una ayuda para control de la glucosa en personas con diabetes.

Temores infundados.

Por último, conviene tener en cuenta dos aspectos que pueden llevar a confundir al consumidor, se trata del contenido de mercurio y de histamina de este pescado.

El mercurio, tanto el de origen natural como el procedente de la actividad industrial, se transforma por los microorganismos acuáticos hasta un compuesto denominado metilmercurio, el cual es altamente tóxico y se va acumulado a través de la cadena alimentaria. Los humanos eliminamos el metilmercurio de forma natural, pero de forma muy lenta y tardamos años en bajarlo de forma significativa. Por lo tanto, conviene no abusar de los alimentos con alto contenido, en especial deben evitarlo los niños y embarazadas.

Al igual que otros peces, el atún blanco acumula metilmercurio en el tejido corporal con el tiempo. Los peces depredadores de gran tamaño y más longevos (atún rojo, pez espada...) son los que contienen mayores concentraciones de este producto tóxico. Por esta razón, los ejemplares de bonito de mayor peso y longitud, los de tamaño grande (más de 7 kg.), normalmente conten-



drán más metilmercurio que los “monos” (menos de 4 kg) y medianos (de 4 a 7 Kg). Conviene señalar que el contenido de mercurio es inversamente proporcional a la cantidad de grasa que posee el pescado. Como el contenido de grasa del bonito aumenta durante los meses que transcurre “la costera”, el contenido de mercurio se reduce a medida que transcurre este período. Por otra parte, el bonito del norte al ser más pequeño y menos grasoso que el atún claro o rojo, contiene menor cantidad de metilmercurio.

El contenido de mercurio del bonito del norte en promedio es de 0,14 partes por millón (ppm), oscilando en un rango desde 0,027 ppm hasta 0,26 ppm. Estos niveles de metilmercurio se encuentran muy por debajo de 1,0 ppm que es el límite establecido por la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA). Por otra parte, en los últimos años se viene observando que el atún blanco capturado por la flota pesquera estadounidense tiene niveles de mercurio más bajos año tras año, sin que se sepa con certeza cuáles son los motivos de dicho descenso. Por lo tanto, al ser un producto con niveles bajos de mercurio, de temporada y que no solo se consume a diario, no hay motivos para dejar de disfrutar de este manjar.

La histamina cumple funciones básicas y no siempre es “mala”, se puede decir que tiene las dos caras del dios Jano: por una parte es necesaria y beneficiosa, y por otra, en exceso, nos puede causar graves trastornos tales como dolor de cabeza, migraña, dermatitis atópica, rinitis alérgica, asma alérgica... entre otros. La intensidad de estos efectos es muy variable y es fun-

ción de la concentración de histamina que pasa a la sangre. Los alimentos que potencialmente contienen altos niveles de histamina son todos aquellos que han sido alterados microbiológicamente, como los quesos, la carne, embutidos... pero también abunda en algunos pescados. En los túnidos la histamina se produce porque tienen altos contenidos del aminoácido histidina el cual es degradado por determinadas bacterias contaminantes hasta este compuesto. La formación de histamina va a depender de cantidad de histidina que tenga el pescado, de la contaminación bacteriana inicial, y de la temperatura que facilita o impide la reproducción bacteriana. Para prevenir la formación de histamina hasta niveles tóxicos se recomienda refrigerar rápidamente el pescado (a temperaturas de 0 -8 °C). Esta prevención, actualmente se realiza en los barcos que van a “la costera”, que inmediatamente lo refrigeran con hielo en sus bodegas, por lo que el bonito que llega a las lonjas está prácticamente ausente de histamina. Después, dependerá de cómo se ha mantenido la cadena de frío durante la comercialización.

En resumen, el bonito del norte es un pescado muy rico en proteínas de alta calidad, con un aporte grasoso no muy elevado, pero a la vez alto en ácidos grasos omega 3, un excelente aporte de vitaminas y minerales. Todas estas características ligadas con su exquisito sabor, su garantía sanitaria y precio moderado, lo convierte en un excelente pescado que vale la pena disfrutar en cualquiera de sus múltiples presentaciones, que seguro le fueron de sumo agrado a mi amigo Carlos Guardado que superó los 25 platos... y bien superados.



Gran variedad en vinos



Cavas climatizadas



Sala privada de cata

VINATERÍA VINÍAPOLIS

“La vinatería de Gros”

DESDE 1995, DEFENDIENDO LA CULTURA DEL VINO EN DONOSTIA

- Más de 800 referencias en vinos nacionales y gamas medias-altas de vinos del Nuevo Mundo, Francia y otras.
- **Servicio de descorche:** Tómate el vino que quieras, servido en una buena copa, a precio de tienda y abonando sólo 2 euros por descorche. Y, si quieres, acompáñalo de un buen embutido o una ración de queso.
- **5 cámaras refrigeradas** con gran variedad de Cavas, Champagne, vinos blancos...
- Zona de degustación y espacio privado de cata que garantiza vuestra tranquilidad y discreción.
- Vinos antiguos y **añadas especiales**
- Cuidada variedad en **licores** de calidad
- Distribución a **Hostelería** y Exportación.
- Cursos de cata, visitas a bodegas, asesoramiento a hostelería, publicaciones, presentaciones...
- Artículos y estuches de **regalo** y **accesorios** del mundo del vino.



Bermingham 8 (Gros) - DONOSTIA

Tf. 943 28 99 99





Nere Ariztoy
Consultora de turismo

PRIMAVERA GOURMET EN DEBABARRENA



La comarca de Debarrena era el rincón gastronómico ideal para perderse y dejarse llevar por su cocina de producto y raíces, gracias al trabajo de chefs y productores

Érase una vez una comarca situada en uno de los enclaves más auténticos y singulares de Gipuzkoa. A los bellos paisajes que combinaban la montaña y el mar, se unía la geología presente en su costa, un patrimonio industrial único y una gastronomía que mantenía viva la tradición, sumando a ella sólo el toque de innovación justo para que su esencia no se viera perjudicada.

La comarca de Debarrena era el rincón gastronómico ideal para perderse y dejarse llevar por su cocina de producto y raíces, gracias al trabajo de chefs y productores, auténticos guardianes ambos del patrimonio culinario del lugar.

Deba, Eibar, Elgoibar, Ermua, Mallabia, Mendaro, Mutriku y Sorluze, los 8 pueblos que conformaban la comarca, escondían restaurantes con un encanto especial, en los que poder disfrutar del buen comer y beber con mayúsculas, y además de forma tranquila y no masificada.

Un buen día, siete de los inquietos cocineros de la zona, siempre con ganas de innovar y de ofrecer lo mejor a sus clientes, se propusieron crear un menú especial. Seleccionaron los mejores productos de temporada, pusieron en marcha toda su creatividad y trasladaron al plato lo mejor de sus cocinas y de su arte. Eligieron una época del año, la primavera, para darlo a conocer a todo aquel que quisiera disfrutar de una experiencia gastronómica muy especial.

No voy a continuar este cuento con aquello de “y vivieron felices y comieron perdices...” porque, afortunadamente, la historia que os acabo de narrar es real. Así nació la propuesta **Debarrena Gourmet**.

Una iniciativa que vamos a poder disfrutar hasta el 5 de mayo en estos 7 establecimientos: **Baratzte Gourmet** (Eibar), **Belaustegi Baserria** (Elgoibar), **Restaurante Kanala** (Itziar), **Restaurante Mendiola** (Ermua), **Restaurante Pikua** (Mutriku), **Piperren Txokoa** (Mutriku) y **Restaurante Txurruka** (Sorluze).

Ofrecerán lo mejor de sus cocinas a través de un **menú degustación de 7 platos** por un precio de 60€ por persona (IVA y bebidas incluidos).

La excusa ideal para darse un buen homenaje gastronómico por primavera. On egin!

+info, detalles de cada menú y reservas en:
www.debarrenaturismo.com



ASADOR ERRETEGIA
KATTALIN



Betiko euskal sukaldaritzaz Cocina vasca tradicional



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

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



Berezitasuna: Behi zaharraren txuleta parrilan.

Especialidad en Chuleta de viejo a la parrilla.

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





Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

Los micrófonos de "La Ruta Slow" aprovecharon también para recoger el hartazgo que tienen las agricultoras y agricultores con diferentes dinámicas que están ahogando al sector primario

III FLORACIÓN DEL ENDRINO EN PERALTA

De un tiempo a esta parte, nos congratulamos que la **IG Pacharán Navarro** y "**Reyno Gourmet**" celebren la Floración del Endrino. Un paisaje blanquecino espectacular que nos advierte del arranque de la primavera. En esta ocasión, el acto tuvo lugar en Peralta/Azkoien y fue un motivo de reconocimiento a las pequeñas y pequeños agricultores en el cultivo del endrino: "*Celebramos con orgullo que tenemos un buen número de jóvenes que deciden dedicarse a la agricultura*

Y que quieren cultivar arañones. Y también por quienes deciden que la elaboración y venta de Pacharán Navarro será su futuro", señaló el presidente de la IG Pacharán Navarro, **Adrián Subía**. "Son el mejor seguro del mantenimiento del cultivo de nuestros endrinos", sentenció al respecto de este producto Calidad Navarra.

Las personas homenajeadas en el acto fueron:

- Sector productor: **Darío Prados** y **Esteban López**, de Sesma; **Amaia Macua**, de Dicastillo; **Enrique Orduña**, de Peralta/Azkoien; **Beatriz Sagredo** y **Luis Sagredo**, de Mendavia; y **Juanjo Martínez**, de Falces.
- Sector elaborador: **Rubén Martínez**, de Sartaguda, de Destilerías Ordoki.

Los micrófonos de "La Ruta Slow" aprovecharon también para recoger el sentimiento de hartazgo que tienen las agricultoras y agricultores con diferentes dinámicas -especialmente burocráticas- que, bien desde la Unión Europea o bien desde instancias más regionales o estatales, están ahogando al sector primario. En este sentido, también dimos opción de manifestarse al respecto al Gobierno de Navarra en la per-



sona del consejero, **José María Aierdi**. Más allá de estas cuestiones de suma importancia para la supervivencia del sector, también charlamos con algunas empresas de Pacharán Navarro presentes en la plaza Principal de Peralta donde degustamos el buen hacer de **Txomin Parrilla** y conocimos la filosofía de "**Experiencia España en Floración**".

Siete son las empresas inscritas en el registro de la Indicación Geográfica Pacharán Navarro y casi el 100% de los litros elaborados de pacharán navarro son producidos con endrinas navarras:

- DZ Licores (Pacharán Zoco)
- Destilerías La Navarra
- Licores Baines
- Hijos de Pablo Esparza, S.A. (Basarana)
- Licores Azanza
- Licores Usua, S.L.
- Ordoki. Durante 2023 se han elaborado más de 3 millones de litros de esta bebida espirituosa, que supone un valor económico del total comercializado de más de 20 millones de euros.

[Escucha aquí el programa](#)

con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

HORARIO:
Domingos y festivos, 13 h.

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



TXOMIN ZUBELDIA

VINOS Y LICORES - ARDO ETA LIKOREAK

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

BODEGAS
 FERNÁNDEZ DE
PIÉROLA
 RIOJA (Alavesa)



*Bodegas Fernández de Piérola
 D.O.C.a. Rioja Alavesa*

Tfno.: 945 622 480 · info@pierola.com · www.pierola.com · grupopierola





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

TINTO DOBLE 12 2016 (D.O. SIERRAS DE MÁLAGA)

Bodega Doña Felisa está situada a 900m de altitud sobre el nivel del mar, rodeada de 3 parques naturales, Parque Natural de Sierra de las Nieves, Parque natural de la Sierra de Grazalema y Alameda del Tajo. En las proximidades de las ruinas romanas de Acinipo, denominada "Tierra de Vinos".

Doble 12 es un vino tinto de Sierras de Málaga con un ensamblaje de las variedades de uva Cabernet Sauvínnot y Merlot, con 15 meses de crianza en roble francés.

Color rubí, muy brillante y de capa media-alta. Entrada suave con intensidad aromática alta, frutos negros maduros y licoroso, que combinan con aromas a cedro y especias de fino roble francés, destacando sus notas balsámicas, el eucalipto, y una sutil presencia a clavo.

Amable, potente y pleno. Paso de boca prolongado y persistente con un alcohol muy equilibrado.

Este tinto ha revalidado en 2016 el galardón ya conseguido en 2014 como Mejor Cabernet Sauvignon del Mundo en el Concurso Internacional de Cabernet celebrado en París.



Tf: 943 65 58 92

PLATER KONBINATUAK
ENTZALADAK
HANBURGESAK
SANDWICHAK
RAZIOAK
OGITARTEKOAK



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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN
Tf: 943 18 01 19

www.urbitartesagardotegia.com



Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

EL VALOR AÑADIDO

Se acerca el fin de un trimestre... el tan temido IVA, que en carece un 21% muchos bienes y servicios básicos, odiado por la gente en general y por los asesores fiscales en particular, un saludo al mío. (Carlos, se te aprecia)

Pero no, no vengo a hablar del impuesto, no sólo porque no es mi campo de actuación, sino porque además no vengo a eso. Pero sí que vengo a hablarle, estimado lector, del Valor Añadido.

El Valor Añadido, es ese plus que tiene un bien o un servicio, y por el que el consumidor, una vez lo conoce, está dispuesto a



abonar el precio, a veces un poco más elevado, que en gamas inferiores, por ese bien o servicio.

Ejemplo práctico, que así quizás quede más claro, mi amiga Raquel hace unos trajes de novia e invitada que podrían desfilarse en cualquier pasarela, o estar en cualquier tienda. Mima a la clientela, la aconseja, le pone cariño y experiencia. Para ir a una boda no es necesario acudir a una diseñadora, cierto, pero una diseñadora nos va a dar ese valor añadido de trabajo artesano, de creación única, de adaptación a nosotros. Vaya Ud. a "Casa Amancio" a pedir que le ajusten la sisa, o le pongan los botones forrados... vaya...

Pues bien, valor añadido es eso. Es la experiencia, el tiempo, la dedicación, el cariño y el amor por el trabajo bien hecho que cualquier artesano pone en su trabajo. Desde el señor que trabaja el mimbre en la cestería de toda la vida, pasando por el cocinero que intenta mejorar esa salsa para darle el golpe de perfección, o el agricultor que espera al punto óptimo de maduración de esa pera para que luego en casa no nos sepa a

cartón, o el tendero que sigue sonriéndonos aunque vayamos a comprar en el último minuto antes de la hora de cierre.

La destreza en un oficio es un requisito, o uno sabe lo que hace o difícilmente prosperará en la profesión, sea ésta la que sea, pero siendo uno diestro, no es lo mismo que tener maestría, y ya si a la maestría le sumamos ponerle cariño a lo que uno hace, pasión y honestidad, pues ahí, justo ahí, está el valor añadido.

Por eso le invito estimado lector, a que la próxima vez que vaya a consumir cualquier bien o servicio, valore cuánto de valor añadido tiene ese producto, quizás no tenga mucho, quizás sea Ud. víctima de la prisa y acuda a una gran superficie, y puede que descubra, que está Ud. pagando IVA, pero no valor añadido de verdad. Por el contrario, si descubre Ud. que está haciendo una compra con alto valor añadido, sonría, es un consumidor inteligente. Y ya si quiere rizar el rizo, recomiende Ud. ese producto o servicio, tómese unos minutos para ponerle unas estrellitas en Google, y así, será también un cliente con valor añadido.



CONSULTING T&U ABOGADOS

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

- Civil
- Penal

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

www.fortaleza1786.com



Oiartzun
**FORTA
LEZA**
1786

Sukaldearen Xarma

ostegunetik igandera gurekin gozatu!

Hurbileko produktuekin egindako karta
Ostegun eguerdian plater bereziak eta arratsalde Koktel-potea

Carta elaborada con productos de proximidad
Jueves medio día plato especial y a la tarde Koktel-pote

📷 @fortaleza1786

Ergoingo Bidea, 15 (20180) Oiartzun

943 71 37 70



Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

EL MARMITÓN DEL TITANIC

Jueves, 14 de abril del año de nuestro Señor de 1912.
23:40 h,

Me encuentro a bordo de la nave Titanic. Nunca soñé con ver un barco semejante y menos

aún estar dentro de él. Debido a mi corta edad soy el último ayudante de cocina. Pero a pesar de esto, me tratan con respeto y cada día que pasa me van dando más responsabilidad. Desde ayer me han encargado de controlar el consomé. La verdad es que estoy encantado, nunca había salido de mi ciudad y, además, al mediodía, en un descanso, estuve hablando con una camarera y he vuelto a quedar con ella para mañana después de la comida. Se llama María y es guapísima.

Acabo de ver cómo el consomé Olga que estoy a punto de sacar a las soperas ha temblado con fuerza. Como si se tratase del mar, la superficie de la enorme cazuela se ha agitado creando en ella una marejada particular. La he mirado con sorpresa, pero sin temor. Todavía no estoy acostumbrado a esta manera de trabajar donde todo se mueve. Apenas llevo tres días de navegación y nunca había cocinado en una superficie tan inestable como la de un barco. He mirado con extrañeza a nuestro jefe de cocina, pero éste apenas se ha percatado del movimiento. Está tan enfrascado en la cena que, aunque nos pillara una ola gigante no se enteraría.

Los entrantes hace tiempo que los camareros se los llevaron y yo estaba sacando parte de la sopa cuando sentí el temblor, pero algún compañero más también lo ha notado. Nos hemos mirado con extrañeza, pero no hay tiempo para tonterías.

¿Está listo el cordero con salsa de menta? Acaba de bromar el jefe

¡¡¡Quiero verlo en las bandejas a la voz de ya!!!!!!

¡¡Cuidado con los pollos asados, esos hornos calientan demasiado!!

¿Dónde están los camareros?, este solomillo se está enfriando... cooño...

Pero yo he vuelto a mirar mi consomé, soy el marmitón en esta cocina y apenas me dejan hacer cosas, pero en cambio me fijo en detalles que los demás no hacen. El jefe me dijo que si el barco se movía mucho debía anclar las cazuelas a la cocina con unos dispositivos preparados al efecto y eso es lo que estoy haciendo porque, si mis ojos no me engañan, diría que la superficie de la cazuela se ha inclinado levemente, ¿no?

El segundo de cocina acaba de salir hablando con un camarero con cara de preocupación. Problemas con algún cliente en el comedor, seguro.

Observo con temor que están viniendo de vuelta bastantes platos del comedor...



El problema puede ser más gordo de lo que me imagino. El jefe de cocina también se ha ido, pero ha vuelto gesticulando mientras hablaba con el maître. El servicio está parado. Aprovechamos para preparar y adelantar los siguientes platos y cuando voy a la cámara noto que me cuesta llegar a ella... como si estuviera en pendiente. Vuelvo a toda prisa a vigilar mi consomé y en efecto, se ha inclinado unos buenos grados. Es la primera vez que siento miedo. ¿Qué pasa fuera? La nave se ha escorado hacia la parte de proa y sigue haciéndolo. ¿Qué le sucede al barco?

Hace más de una hora desde que noté el temblor. Pero yo soy cocinero y no pienso ausentarme de mi puesto. Pase lo que pase. El consomé se ha inclinado y comienza a derramarse. Mi pequeño océano se está cayendo... mi mar se está rompiendo, la luz se ha ido, no puedo abandonar, mi mundo se tambalea. En mi mente, mis padres... María... la oscuridad es absoluta, se oyen gritos por todos los lados. Durante unos segundos vuelve la luz, pero en apenas unos instantes de nuevo se va. Todo está negro. Estoy muerto de miedo.

Me encuentro agarrado a la cazuela que se ha desbordado por completo e intento no estrellarme contra las paredes... se oye entrar agua. Un cocinero nunca abandona su cocina... ¡Dios mío!, ¡qué fría está el agua!

.....
Todos los cocineros, camareros, barmen, ayudantes, pinches y marmitones murieron aquella noche. Cada uno de ellos vio pasar por su imaginación sus particulares consomés, tambaleándose e inclinándose hasta derramarse.

Ojalá que ninguna sopa, caldo o crema vuelvan a volcarse. Algún día todos los oficios manuales serán declarados trabajos de primera y tendrán un bote salvavidas cerca donde poder guarecerse.

Este mes se cumplen 112 años desde la última vez que estuve con ustedes contándoles mis pequeñas aventuras. Me encuentro bien. María es una persona maravillosa y me hace mucha compañía. Sigue estando tan guapa como cuando la conocí.



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

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

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

ARRAINDEKO - PERSONAL SHOPPER

Estas semanas estamos impartiendo un módulo de FORMACION TÉCNICA EN PUESTO DE PESCADERÍA dentro del Proyecto: ARRAIN SALTZAILEAK / MANIPULADOR DE PESCADERÍA.

Este curso, ofertado por LANBIDE, está dirigido a personas que quieren formarse en el mundo del pescado y de la pescadería para dedicarse profesionalmente a ello.

Y es una gran noticia para el mundo del pescado, más de lo que en un principio pueda parecer.

El sector de la pesca no está en su mejor momento.

A nivel local, la flota vasca ha sufrido una disminución alarmante de su número de buques. En la actualidad contamos con menos de la cuarta parte de barcos de pesca que teníamos a mediados del siglo pasado. En menos de cinco décadas en panorama pesquero del Cantábrico ha cambiado considerablemente, y a peor.

Y lo mismo está ocurriendo a nivel global. En general, en el mundo hay menos buques pesqueros, menos gente dedicada al sector, y el consumo de pescado ha disminuído notablemente en los últimos lustros.

¿Y a qué se debe este cambio de panorama?

Por un lado, como todos sabemos, o nos podemos imaginar, la vida en la mar es muy dura, en el barco no hay horarios y las condiciones de trabajo son, a veces, extremas... y aquí está el quick de la cuestión, los salarios no lo plasman. Los sueldos de la gente de la mar no son tan altos como para que merezca la pena el sacrificio, en tierra se puede ganar ese dinero sin tanto esfuerzo. Y al que le gusta, porque hay a quién le gusta y le llama el mar, se le quitan las ganas de abandonar tierra por esos euros.

A esta situación de falta de personal tenemos que añadir el gran problema de la competencia desleal a la que está sometida la pesca en Europa por parte de países, en general asiáticos, que no cumplen con tratados de pesca que firman y que esquilmán mares y explotan personas consiguiendo vender sus productos a precios tan bajos que para nosotros son incompatibles con la viabilidad del negocio.

Al igual que a los agricultores europeos, la UE somete a las pesquerías a controles tan estrictos que ahogan el sector. Controles necesarios, que han de cuidar el medio marino y la biodiversidad, pero también han de permitir la supervivencia de la pesca y de la gente que vive de ella.

Porque si no, van a conseguir lo que está ocurriendo ahora, que muchas personas, por no pelear contra muros inquebrantables, se lleven su ilusión por el oficio y sus ganas de trabajar a otros sectores, y no haya quien viva del mar.

A todo esto hay que añadir que en los hogares cada vez se consume menos pescado, no solo en los hogares vascos o europeos. A nivel global, y en general, el consumo ha sufrido una disminución grande en los últimos años.

Pues sí, así está el panorama pesquero en la actualidad.



Todos los estamentos del sector estamos afectados. Los marineros, los que construyen barcos, los que fabrican hielo... y hasta nosotras, las pescateras, las que te limpiamos las antxoas cada día para que no te lleves basura a casa y te resulte más fácil cocinarlas.

Y aquí viene la importancia de la formación que estamos impartiendo.

En este panorama global a cada eslabón le toca lo suyo y yo creo firmemente que nosotros, como pescateros tenemos mucho que aportar.

Nuestro oficio va mucho más allá de saber quitar espinas y escamas y nuestro papel en el consumo de pescado es clave. Hoy en día las pescateras hemos de tener muchos conocimientos acerca del pescado para poder asesorar a nuestra clientela. Es, nunca mejor dicho, la pescadilla que se muerde la cola. Cuanto mejores profesionales haya detrás de los mostradores de las pescadería los consumidores comprarán más seguros y bien asesorados y eso se notará en el consumo de pescado y en las ventas.

Somos, como ahora se dice, personal shopper de pescado, y ¡a mucha honra!

Por eso nuestros 13 alumnos y alumnas están estudiando duro todo esto.

Además de adquirir habilidades en limpiar o filetear cada especie están aprendiendo a distinguirlas, a saber cuáles están de temporada y en lo que destaca de cada una. Profundizan también sobre las cualidades nutricionales del pescado, lo que aporta a la salud, sobre metales pesados, microplásticos o anisakis. Y, cómo no, acerca de cómo conservar el pescado o cocinarlo, entre un montón de temas más.

Si queremos un relevo generacional de calidad debemos ser serios y estrictos en la educación.

Pequeños pasos como este curso son muy importantes para incidir en la mejora de la situación de la pesca.

Favorecer de este modo que las ventas de pescado aumenten influye positivamente en los demás escalones del sector.

Vamos por buen camino.

Sigamos adelante.

Y bienvenido sea el que desee acercarse.



Diferénciate!!



berlatz
SARL

www.berlatz.fr
www.latzondo.com



EQUIPAMIENTO PROFESIONAL DE HOSTELERÍA

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

PERSONALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y PRENDAS

Marketing - Imagen - Promoción - Publicidad

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



berlatzsarl



Berlatz SARL



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

HOGAR BLANCO



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

La receta de... AINARA LÓPEZ

Cada vez vivimos más convencidos del poco tiempo que tenemos, que la vida no nos deja ni respirar. Vas al supermercado y lo ves por todas partes, cada vez más productos procesados, más paquetitos de bonito petróleo que envuelven hasta manzanas cortadas o mandarinas sin cáscara. Hasta los huevos cocidos nos venden, haciéndote pensar que quizás en tu abrumada vida no puedas ni disponer de diez minutos para cocerte los tuyos propios, bueno, los tuyos no, esos están reposando en el sofá viendo una serie de Netflix o dándole a las redes sociales. Que para el poco tiempo que tenemos para cocinar, o eso te dice la industria de la alimentación estás bien al día de la última serie de éxito o has dado like a esa publicación de aquella desconocida que no lleva ni diez minutos publicada.

Hoy te traigo mi alegoría a lo lento, tranquilo y hasta ancestral que puede ser un buen guiso. Porque no me puedo creer esos cuentos baratos, porque a mí no me la meten, y si bien es verdad que no tengo mucho tiempo de sobra, si elijo disfrutar, elijo dejar la cazuela a fuego suave hasta abrir la tapa y que lo que encuentres sea como un tesoro, como una de esas de joyas antiguas y delicadas. Porque lo bueno perdura, lo bueno se hace esperar y de lo bueno es de lo que quiero vivir yo.

OSOBUÇO GUISADO Y PURÉ DE PATATAS

INGREDIENTES:

1Kg de osobuco; 2 zanahorias; 1 pimiento rojo; 1 o 2 cebollas; 6/8 chalotas; 1 ramita de tomillo; 1/2 botella de vino tinto; Agua; Sal; Pimienta negra; 1kg de patatas; 3 cucharillas de mantequilla; 1 puñado de queso rallado.

ELABORACIÓN:

1. Dora en una cazuela con un poco de aceite el osobuco por los dos lados. Retira y reserva.

2. En esa misma cazuela, si es necesario añade un poco mas de aceite, echa las verduras picadas con su punto de sal y rehoga hasta que empiecen a dorarse.

3. Cuando estén doradas añade en osobuco, el vino tinto y cubre con agua o caldo. Deja cocinar hasta que esté tierno, no menos de 3 horas (4 capítulos de las serie de turno o una película de Scorsese).

4. Saca la carne, deshíláchala. Escurre la verdura y mézclala con la carne. Liga el caldo resultante con un poco de Maizena diluida en agua.

5. Pon la carne en el fondo de una bandeja de horno, sobre ella el puré que habrás hecho cociendo las patatas y juntándolas con la mantequilla y el queso mientras aplastas con un tenedor.

6. Hornea a 240 grados unos pocos minutos, hasta que se dore ligeramente por encima.



LA AUTORA:

Resido en el barrio de Egia en Donostia

Nací el 13 de junio de 1978 en Donostia

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

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

Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica
DONOSTIA





aqua vitae
• cocktails •

Cátering de Coctelería para Bodas

Añade una experiencia única a tu celebración

ARATZ ERRETEGIA
(IBAETA - DONOSTIA -)

TALO DE BACALAO

Texto y fotografías:

Josema Azpeitia

Un nuevo bocado con el que los Zabaleta han vuelto a obtener un premio en el Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa



ARATZ ERRETEGIA
Igara Bidea, 15 (Ibaeta)
DONOSTIA Precio: 4,00 €

“**S**i no hemos hecho 80 ó 90 pruebas con el pintxo, no hemos hecho ninguna” me comenta **Iker Zabaleta** en el momento de servirme el “Talo de bacalao”, pintxo con el que han logrado el Premio al mejor maridaje con Sidra Bereziartua en la recientemente celebrada 10ª Edición del Campeonato de Gipuzkoa de Pintxos de Bacalao, certamen en el que el año pasado obtuvieron el primer premio tras haber quedado segundos en varias ocasiones.

La idea del pintxo surgió, como surgen muchas de ellas en esta casa, tras una confrontación de pareceres por parte de los dos hermanos que la dirigen, Iker (en la fotografía) y **Xabier Zabaleta**. Como comenta Iker, “más que una confrontación fue un choque de bueyes, eso sí, partiendo siempre de lo que nos define: la cocina tradicional vasca. Yo quería presentar un pintxo que estuviera inspirado en la tortilla de bacalao, y Xabier tenía en mente la idea de elaborar un taco de estilo mexicano haciendo un guiño a la cocina vasca existente en Centroamérica. Así que tiramos por la calle del medio y creamos este pintxo, que puede recordar a los tacos mexicanos, pero con la textura de un talo, relleno de una tortilla de bacalao que estalla, literalmente, cuando le damos un bocado”.

Un pintxo de lo más completo... y complejo

No es moco de pavo el pintxo con el que los Hermanos Zabaleta han vuelto a triunfar en el Concurso de Pintxos de

Bacalao. Para elaborar tres simples pintxos utilizan nada menos que 100 gramos de cogote de bacalao desmigado, una cebolla, 2 pimientos verdes y 2 dientes de ajo, así como ingredientes tan variopintos como Axiote (salsa picante mexicana), Harina de maíz, Alga nori, Rúcula y Huevo ecológico (uno por pintxo).

Para hacer el bacalao, los Zabaleta pochán la cebolla, el ajo y el pimiento verde bien picaditos, añaden el bacalao en taquitos, y añaden una cucharada de alga nori. En la elaboración se crea un caldo que escurren, reservan y utilizan para elaborar, junto a la harina de maíz y el axiote, una masa con la que preparan los talos, que son rellenos, con sumo cuidado, con una yema de huevo ecológico y la farsa elaborada con el bacalao y la verdura. El conjunto se cierra cuidadosamente y se fríe, de manera que queda un bocado crujiente por fuera y crujiente y explosivo en su interior.

El talo, además, va acompañado de una salsa servida en una mini-cazuelita de barro para la que se utiliza Cebolla, Pimiento verde, Ajo, Pimiento del piquillo, Tomate, Pimentón de Ezpeleta y Piel crujiente de bacalao, y el concepto consiste en, tras dar los dos primeros bocados al talo y disfrutar de la “explosión” de su yema interior, en ir untándolo en la salsa cual si se tratara de un churro con chocolate.

Casi 20 ingredientes, tres elaboraciones... y, sobre todo, mucho cariño como todo lo que se hace en esta casa... y todavía habrá quien se queje argumentando que el pintxo le parece caro !!



HERAS CORDÓN

BODEGAS Y VIÑEDOS



**DISTRIBUIDORES OFICIALES
PARA GIPUZKOA**

DONOSTIALDEA



CASA JAUREGI

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

TOLOSALDEA

B O D E G O N

BENTA-ALDEA

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

EIBAR Y COMARCAS

COLONIALES ANSELMO GONZÁLEZ

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

*“Precisión, elegancia y frescura de
60 hectáreas de viñedos propios”*



BERAZUBI VOLVIÓ A COLOCAR A TOLOSA EN EL CENTRO DEL MAPA CULINARIO

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

Entre el 8 y el 14 de abril tuvo lugar la V Edición de Berazubi Gastronomika, una feria culinaria que revoluciona este dinámico barrio tolosarra combinando eventos populares y participativos con campeonatos profesionales, comidas y otras actividades siempre relacionadas con el buen comer.

La semana arrancó el lunes 8 con un Concurso de Bocadillos en el que se destacó el joven **Iñaki Pagola** con un suculento bokata de ajoarriero, quedando en segundo lugar **Julián Zabaleta** con su "Carne mechada con tomate" y tercero **Antonio Riaño** con una potente "Cabezada de cerdo con crujiente de jamón". Fue el pistoletazo de salida para un intenso programa que de lunes a jueves ofreció un evento por día destacando, el martes, la "master class" de corte de jamón oficiada por el charcutero ibarreatarra y cortador de jamón **Joxe Mari Barriola**. Fue una actividad multi-

tudinaria en la que los vecinos del barrio y alrededores aprendieron, y mucho, sobre cómo cortar bien y aprovechar al máximo las apreciadas patas curadas de cerdo.

El miércoles 10 tuvo lugar el Campeonato popular de ensaladilla rusa, el jueves 11 el de tortilla de patatas (multitudinario y muy peleado, como siempre) y el viernes 12 el de pintxos populares destacándose en ellos, al igual que en el de bocadillos, **Iñaki Pagola** junto a otros ganadores como **Rubén Alves y Arantza Calvo** (ensaladilla), **Rubén Julián y Amaia Ugartemendia** (Tortilla), o **Txinparta Elkarte y Lainoa Taberna** (Pintxos).

El viernes, el ambiente empezó a caldearse con la excelente actuación del dúo **Radio Rebelde**, que puso a cantar a todo el público y la sesión de **DJ Small**, y el sábado tuvieron lugar el Corcurso de Parrilleros intersociedades Tolosa-Ibarra, en el que se destacó la **Sociedad**





Beleta por delante de la Peña Unión y la Sociedad Iurre.

Ese día también tuvieron lugar otras muchas actividades como el Taller de postres para niños, el Concurso de postres, las actuaciones de Las Fellini y DJ Ives, y uno de los campeonatos, iniciado el año pasado, que más repercusión en interés ha conseguido: el **Campeonato de Comedores de bombas**. Tras una espectacular competición, se alzó con el triunfo el anoetarra **Beñat Hierro, "Ferru"**, que no sin realizar un gran esfuerzo dio cuenta nada menos que de 16 bombas y media.

Comida y sentido homenaje

El domingo tuvo lugar la última jornada de Berazubi Gastronomika con el Concurso de Bacalao Intersociedades Tolosa-Ibarra

ganado por la **Peña Unión**, seguida de **Josele Pagola** y la **Peña Frascuelo** y, a su término, tuvo lugar un sentido homenaje a la figura de **Félix Garrido**, cocinero muy implicado a esta feria que falleció de cáncer el pasado mes de junio. Una numerosa delegación del **restaurante Arzak**, donde Félix prestó en su día sus servicios, se desplazó a Tolosa y **Elena Arzak** dedicó unas sentidas palabras al desaparecido chef antes de que la organización de la semana homenajeara a su pareja y sus hermanas.

Finalmente, una extraordinaria comida de gala oficiada por los restaurantes **Arzak, Aratz, Jokel e Iriarte** con la participación de **Joxe Mari Barriola** y **Rafa Gorrotxategi** y servida de manera impecable por los alumnos de la **Escuela de Hostelería Peñaskal** de Leaburu supuso un colofón de oro a la fiesta.



GUISANTE DE LÁGRIMA, PERLA DE GETARIA



A finales de febrero visitamos **Kosta Aroa**, la entrañable granja dirigida por **Jaime Burgaña**, quien fuera en su día el pionero de la implantación del guisante de lágrima en la alta restauración, convirtiendo lo que era una legumbre no muy apreciada por los agricultores debido a su bajo rendimiento y su dificultad, en una vedette de la cocina de postfín.

Jaime nos comentó que la actual situación climática ha adelantado el ciclo del guisante de lágrima y que ya ha empezado la recolección del mismo, timidamente al inicio, aunque pronto empezará a brotar en mayor calidad. En cualquier caso, el productor de Getaria opinaba que la previsión de un par de semanas de mal tiempo iba a ralentizar la recogida durante unos días. Ha quedado demostrado que las previsiones meteorológicas fueron totalmente acertadas.

Sea como sea, ya están aquí los guisantes de lágrima de 2024, los “petazetas” de Getaria, esa pequeña gran legumbre que pudimos degustar de la mano, y nunca mejor dicho, de su productor, en crudo para empezar y acompañado de un golpe de calor y un chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra a continuación. Aunque resultó más fina la segunda elaboración, la primera también tiene su encanto, ya que en crudo el sabor resulta, tal vez, más explosivo.

Fue en los años 90 cuando Jaime Burgaña se lanzó, cual pionero, a trabajar con la **agricultura ecológica**, y ese carácter visionario y respetuoso con el medio ambiente hizo que



los grandes cocineros se fijaran en él y comenzaran a trabajar con él también. Una de las principales apuestas de este artesano de la tierra fue el guisante de lágrima, que comenzó a vender en sacos sin pelar y que a día de hoy se sirve pelado al 100% en **tarros de 50 gramos y de 200 gramos**.

Como nos comenta Jaime Burgaña, la plantación y cuidado de este producto que llegó a nosotros con los séquitos de los reyes franceses en la Belle Époque, no es nada fácil. "Ya en noviembre hay que empezar a preparar la tierra, sembrar el guisante y esperar 20-25 días a que empiece a brotar la planta para clavar las estacas que lo guiarán, ya que es un guisante trepador. Aun así hay que estar continuamente pendiente y corregir su rumbo de vez en cuando. Y luego... esperar que no caiga granizo, que no hiele, que no se encharque el sembrado... pues son muchas las circunstancias que pueden dar al traste con la cosecha de un producto tan delicado". Una vez brote, el equipo de Jaime está dispuesto para pelarlo, higienizarlo y envasarlo con todas las garantías sanitarias, ofreciendo un **producto de excelente calidad**, totalmente fresco, con todo su verdor y con una caducidad de 10 días, listo para ser utilizado en cocina.

Esperemos que este año sean propicios los astros y que el guisante, este **tesoro vegetal y salino de Getaria** acuda, como cada año, a su cita primaveral con restauradores en particular y con gourmets de morro fino en general !!



HIKA
BY
**ROBERTO
RUIZ**

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

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

RODABALLO AL PIL-PIL CON SIDRA BEREZIARTUA

Seguimos con esta sección en la que iremos ofreciendo diferentes recetas cedidas por la Sidrería Bereziartua en las que darán a conocer sus creaciones diferentes cocineros del panorama gipuzkoano

INGREDIENTES:

- 2 lomos de rodaballo
- Aceite de oliva

Para el pil-pil: Ajo; Guindilla; Perejil; Aceite de oliva virgen extra; Aceite de girasol; Las raspas de la limpieza del rodaballo; Reducción de sidra Bereziartua.

ELABORACIÓN:

Pil-pil

Calentamos en la sartén el Aceite de oliva junto al ajo y la guindilla para que el aceite coja un poco de sabor. Cuando tenemos el ajo dorado, iremos agregando el aceite para que baje la temperatura y no se queme el ajo. Simultáneamente, añadimos la reducción de Sidra Bereziartua para que vaya sacando los jugos y concentrándose.

En ese momento, agregaremos el resto de ingredientes: las raspas para que se vaya soldando la gelatina y el perejil y dejamos todo fuego muy suave. En unos minutos obtendremos el pil-pil.

Rodaballo

Doramos, en aceite de oliva, un minuto por cada lado empezando del lado de la piel, una forma rápida de hacerlo y de que nos quede jugoso. Una vez dorado, lo colocamos en un plato y lo napamos con el pil-pil que hemos elaborado previamente.

**COCINERO: JAVIER PENAS
HERRIKO ETXEA**

Kalbario Kalea, 7, LASARTE-ORIA
Tf. 943 33 37 18



Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



sagardoa dastatu,
... BEREZIARTUAZ
Gozatu!



ERMUA SACÓ MÚSCULO CON SUS CAZUELITAS

La dinámica localidad de Ermua celebró, el pasado 15 de marzo, la **12ª Edición de su Campeonato de Cazuelitas** organizado, como siempre, por la **Asociación Gastronómica Lobiano**, agente gastronómico que se ocupa también de la modélica Semana Gastronómica de la villa y su participativo Campeonato de pintxos.

El día señalado, acompañados del siempre atento y solícito **Jesus Portugal** y de Patxi Marina, chef y propietario de ese inclassificable restaurante que es **El Pastor del Gorbea**, pasamos por los nueve bares donde degustamos riquísimas creaciones a cada cual más apetecible. Por supuesto, tuvimos que juzgarlas y puntuarlas, e incluso decidir cuál era la mejor cazuelita y cuál la más tradicional, guardándonos nuestro veredicto en secreto hasta el sábado, dos días después, día en el que la organización hizo público el fallo del jurado.

Las cazuelitas que degustamos en los diferentes establecimientos de Ermua fueron las siguientes:

- 1.- **El rincón:** Timbal (Bacalao, gambas y txangurro).
- 2.- **Kiska:** "Auyama" (Panceta, calabaza y coco)
- 3.- **Giroa:** "Pavinlao" (Patata, bacalao y vinagreta)
- 4.- **Urkaregi:** "Ketzua" (Ternera, puerro y ají amarillo).
- 5.- **Bar Zutabe:** "Fricandó" (Ternera, shiitake y senderuelas)
- 6.- **Amatxi:** "La cazuelita de Giraldo" (Bacalao, pimiento choricero y perlas)
- 7.- **Txalapa:** "Berría" (Carrillera de cerdo, patata y verdura).
- 8.- **Mendiola:** "Chilli-crab" (Rape, langostino y gochujang).
- 9.- **Sagarra:** "Tataki" (Carrillera de ternera, patata y berza)

Finalmente, tras la dura ingesta y una nada fácil deliberación, se decidió otorgar la txapela del campeonato a **Jose Manuel Rodríguez Pato de Mendiola Jatetxea**. Su cazuelita, "Chilli-crab", elaborada con Rape, Langostino y una salsa que recordaba a una americana y que contaba entre sus ingredientes con el riquísimo Gochujang, un potenciador del sabor coreano natural y muy sabroso, nos pareció la más equilibrada además de ser sabrosa, con el toque picante justo y necesario, de buen calibre y presentado como una cazuelita, ni más ni menos.

Premio a la tradición

El Campeonato de cazuelitas contemplaba, en esta ocasión, un **premio a la "Cazuelita más tradicional"**, que fue a parar al **Bar El rincón**, que presentó su "**Timbal de bacalao**", una generosa cazuelita bien colmada de Bacalao, Gambas y Txangurro. Sin ningún secreto ni sorpresa pero impecable en sabor, tamaño, y ejecución. Sabroso, gustoso, muy agradable al paladar, sencillo y honrado. Hay veces en que menos es más y el de El Rincón fue un canto a la cocina sin pretensiones, elaborada con el único fin de hacer disfrutar a quien la come.



ARRIKITAUN
RINCONZITO ANDALUZ

ARRIKITAUN
RINCONZITO ANDALUZ

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

... y musho má !!!!

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

segura
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irratia!!

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

www.segurairratia.eus
943 80 10 41 - 943 80 13 47

ALBOKA

Plaza de la Constitución 3
20003 DONOSTIA - SAN SEBASTIAN

Tif.: 943 42 63 00 albokaartesania@hotmail.com

White Tara
BAR & TERRACE

Puerto 2. DONOSTIA
Plaza de la Constitución



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronet!

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



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

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21
www.restaurantetxintxarri.com



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



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

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maidar Carceller y Elixabete García dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado**: Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con langostinos salteados, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Rodaballo, Atún rojo Balfegó, Carrilleras al vino tinto, Solo-millo de vaca, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, raciones y pintxos**. **Carta: 25-30€ Platos combinados: 12-13€ Menú del día: 11€. Cierra: Lunes tarde.**

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

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



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

KATTALIN ERRETEGIA



MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



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

URKIOLA



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

BEASAIN

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



Desde febrero de 2023 este veterano asador beasaindarra vive una nueva etapa de la mano de **Iñigo Urkiola** que sigue la estela de sus padres, quienes inauguraron el restaurante en 1989: **Producto de temporada, buenos Pescados frescos a la parrilla (Besugo, Rodaballo...)** y **Txuleta de viejo de Goya a la brasa**. Este joven parrillero y diseñador de interiores se ha encargado, además, de renovar la decoración y el mobiliario del comedor convirtiéndolo en un espacio más cálido, actual y acogedor. **Carta:** 50-60€ **Menú Urkiola (Para 2 personas):** 84 € (Bebida incluida) **Cierra:** Domingo y lunes. Resto de la semana: abierto para comidas y cenas.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)

TEL. 943 74 31 02

www.belaustegi.com



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

TRIPONTZI

COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL

HERNANI

ANDRA MARI, 11

943 55 57 24

www.tripontzi.com



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

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR



HONDARRIBIA

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



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

MUTILOAKO OSTATUA

NUEVO EQUIPO Y APUESTA POR LA COCINA TRADICIONAL

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66



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

BAKAR

LA CUIDADA COCINA DE WILLIAM ARISTIZABAL

IRUN

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



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

CILÁNTRPO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE CON ESTILO Y CON BARRIO

IRUN

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



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

AVENIDA TABERNA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



Yon Mikel Rodríguez, hostelero joven pero casta y veterano dirige con cariño el céntrico bar-restaurante que llevaron toda la vida sus padres, al que ha dotado en los años que lleva a su cargo de un **ambiente de lo más variopinto**, ligeramente canalla, con una amplia clientela local de todas las edades, credos y condiciones. Todo el mundo es bienvenido a este establecimiento sencillo y acogedor donde se sirven **suculentos pintxos variados, buena tortilla de patata, descomunales bocadillos como el de Albóndigas y el de Carne con tomate, y platos tradicionales** a la manera de siempre como Mejillones con tomate, Albóndigas, Lengua u Oreja rebozada. También, por encargo, se sirve marisco a la plancha procedente de Galicia. Todos los sábados, además, se ofrece pulpo a la gallega recién cocido. Buena música y desayunos desde primera hora. **Menú del día: 15€ Menú sábados: 22,50€ Cierra: Domingo.**

HERRIKO ETXEA

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

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



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

TXITXARDIN (CASA HUMADA)



BRASA, COCINA TRADICIONAL ACTUALIZADA Y TAKE AWAY

LASARTE-ORIA

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



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

ZEZILIONEA



COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

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



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

FORTALEZA 1786

COCINA TRADICIONAL, PARRILLA, COCIDOS Y COCTELERÍA

OIARTZUN

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



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

GURUTZE-BERRI

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



OIARTZUN

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



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

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

OREDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



ORDIZIA

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



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

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO, MANTENIENDO LAS RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40



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

KUKO

GARAIAN, GARAIOKA



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



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

ASADOR BOTARRI

INTERESANTES MENÚS Y COCINA A LA PARRILLA



TOLOSA

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



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

FRONTON TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN PLENO CENTRO DE LA VILLA

TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



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

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA



TOLOSA

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



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

ARTZABAL BASERRIA

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

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39
www.artzabaljatetxea.com



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

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXKO PLAZA
TEL. 943 86 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



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

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA



ZUMAIA

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



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

BERRI TABERNA

CÉNTRICO, ACOGEDOR Y CERCANO

ZUMARRAGA

SORALUZE KALEA, 3
TEL. 943 25 04 19



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

URZUBI TABERNA

NOVEDADES CONSTANTES

ZUMARRAGA

LEGAZPI 2, TRASERA
TEL. 943 55 95 04



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



Comer en
DONOSTIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

ALL I OLI

CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

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



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

ARATZ ERRETEGIA

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



DONOSTIA

IGARA BIDEA 15

(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



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

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN



DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8,

ESQUINA BERMINGHAM

(GROS)

TEL. 943 27 50 26



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

BOULEVARD 9

PINTXOS, RACIONES Y DESAYUNOS EN PLENO BOULEVARD DONOSTIARRA

DONOSTIA

BOULEVARD 9

TEL. 943 42 21 14

www.boulevard-9.com



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

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5)

(CENTRO)

TEL. 943 46 39 74



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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

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

www.casaurolejartetxea.es



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

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

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



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

EL VASKITO

NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR



DONOSTIA

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



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

EZKURRA

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

DONOSTIA

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



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

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde
Amara, Easo y Antiguo-



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

INTZA

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

DONOSTIA

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



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

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



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

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

KAPADOKIA

CAMPEONES DE EUSKADI DE TORTILLA DE PATATAS

DONOSTIA

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



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

Kapadokia, además, ha ganado el I Campeonato de Euskadi de Tortilla de Patatas clasificándose para la final de España.

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

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



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

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN



DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 6

(ONDARRETA)

TEL. 943 38 12 55

www.restaurantemartin.es



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

MARIÑELA

TERCERA TEMPORADA DE LA MANO DE IÑAKI AZKUE "EL VASKITO"

DONOSTIA

PASEO DEL MUELLE

(PARTE VIEJA)

TEL. 943 42 13 88



Iñaki Azkue, responsable del restaurante El Vaskito, ha retomado, tras la exitosa etapa vivida en 2022 y 2023 el restaurante Mariñela, en pleno muelle donostiarra, ofreciendo una **cocina de puerto sencilla con precios asequibles para todos los públicos** y especialidades como Sardinas, Rape a la plancha con panaderas, Merluza de anzuelo del día, Puntillitas fritas, Txipirón plancha, Tomate de la huerta aliñado con bonito, Mejillones con tomate picante, Almejas Mariñela, Gambas de Huelva a la plancha, Bogavante azul, Antxoas fritas, Tarta de queso... Con su preciosa terraza con vistas al puerto, Mariñela es también un lugar **ideal para disfrutar del tardeo** con un buen Gin-tonic, cervezas variadas, embutidos de Álvaro Parra, latas de conservas de calidad... **Menú Mariñela:** 40 € (Bebida aparte) **Carta:** 45-50 € **Cierra:** Lunes

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE COCINA EN IGARA



DONOSTIA

PORTUETXE, 43

(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com



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

QUINTO PINO BAR

EXCELENTES BOKATAS Y MUCHAS NOVEDADES

DONOSTIA

SARRIEGI, 4

(PARTE VIEJJA)

Fcb: BAR QUINTO PINO

Ig: @barquintopino.donostia



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

RITA by ISMAEL IGLESIAS

ALTA COCINA A PIE DE CALLE



DONOSTIA

DUQUE DE MANDAS, 6

(ATOTXA)

TEL. 943 50 72 88

www.restauranterita.com



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

TERESATXO

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

DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85

(LOREA)

TEL. 943 21 33 08

www.teresatxo.com



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



En la zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, este bar restaurante abierto por el equipo del Asador Aratz y dirigido desde sus inicios por **Haritz Jauregi**, cumple en 2023 **18 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos**. Su variado menú del día nos ofrece una rica **cocina casera** y en su carta podemos degustar **platos** como la Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos), generosas raciones de Ibéricos, Revuelto de hongos, Huevos rotos, Alitas, Puntillitas, Carne con tomate y pimientos... y una gran variedad de **platos combinados y bocadillos** de todo tipo (con carne, con pollo, con pescado, especiales...). **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Cierra:** Domingo.

TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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



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

VASKITO BERRI

BAR DE BARRIO DE CALIDAD CON NOVEDADES EN BARRA Y MESA

DONOSTIA

LOUIS LUCIEN
BONAPARTE, 8
(ERROTABURU)
TEL. 943 35 87 78



Iñaki Azkue ha trasladado el concepto de El Vaskito a un nuevo emplazamiento en Ibaeta, con lo que el actual **Vaskito-Berri** pasa a ser un **bar de barrio de calidad en el que encontraremos buen género, opciones de comida informal** elaboradas en el local y, sobre todo un excelente trato por parte del joven equipo. Seguiremos encontrando los **pintxos** habituales de barra, su excelente tortilla de patatas, sus untuosos callos... así como unos generosos **platos combinados** entre los que destaca el “**Katxopo**”, que incluye un cachopo de 500 gramos. Asimismo encontraremos, **ensaladas, bocadillos...** y como gran novedad **pizzas de elaboración casera** que se preparan al momento en el propio horno de la casa.

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

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



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronet!

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE EN BUSCA DE LA ESENCIA

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



Recientemente renovado y equipado con nuevas habitaciones mirando a la Plaza de los Fueros, Remigio es a día de hoy **el lugar más indicado para disfrutar de la cara más personal y esencialista de las verduras de Navarra** así como la cocina más tradicional del Viejo Reyno. Por otra parte, en el nuevo espacio "El Choko" el joven chef **Luis Salcedo Irala** ofrece su lado más íntimo y creativo con una cocina que, ante todo, busca el sabor y la esencia del producto. **Carta:** 40-50 € **Menú del día:** 25 € **Menú degustación de verduras** (3 aperitivos + 8 pases + 2 postres + petit fours): desde 85 € (bebida aparte). **Menú del Choko** (3 aperitivos + 3 entrantes + 1 pescado + 1 carne + 2 postres + petit fours): desde 85 € (bebida aparte).

KROMATIKO

COCINA CON RAÍZ LOCAL Y VISIÓN INTERNACIONAL

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



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

VILLA LUCÍA

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

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



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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

- 148 Gastroleku** Iñigo Kalea, 1. 843 687019
1813, 31 de Agosto, 42
Abakando Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agostini Portueña, 14. 943 224328
Agurain Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359
Aitana Donostia Easo, 6. 943 063197
Akari Amara, 14. 943 211138
Akari P. Padre Oriolaga, 56. 943 311209
Alaia Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi Urbitearte, 1. 943 362849
Albergo Alto Zorroaga, 67. 943 466807
Albizur Matia, 52. 943 211801
Aldaitza Avda. Tolosa, 119. 943 210329

ALDANONDO

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

- Aldapeta Gastrobar S.** Bartolomeo, 9. 943 444294
Aldizhar-Zahar F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri Pol. Zuzatu - Errotaburu - 943 218479

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña C/ Otkendatzi, 2 (Martutene). 943 46 02 86

- Alluru** Ctra. N-1 (8ª Zubieta). 943 366572

AMARA-LUR

Gastronomía tradicional y pollos para llevar Carquizano, 7 (Gros). 943 27 45 84

- Ambigü Estación** Aldamar, 12. 943 049701
Ambrosio Pza. Constitución, 943 426104
Amelia by **Paulo Arriola** Zubieta, 26. 943 845647
Ametzagaña C/ de Uta, 61. 943 456399
Anastasio Berri Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroka Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonia Bertrán S. 943 429815
Antonio Boulevard Calle Mayor, 2. 943 187439
Antoria Txiki Añorja Hiribidea, 22. 943 362780
Araeta Sagardoteka Berriid Bidea 22. 943 362049
Aralar Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

Asador con culto al producto de temporada Igoa bidea, 15 (Ibaeta). 943 21 92 04

- Argintzi Jateketa** Plaza Ametzates. 943 474246
Aroka Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Arrola Salud - Amara Viejo - 943 460815
Arrai Txiki Campanario, 3. 943 431302
Arrikituan Igoa bidea, 19. 943 983141
Azark Alcalde Eliseago, 273. 943 278465
Azka (chino) Segundo Iztizia, 15. 943 270908
Astelena 148 Iñigo, 1, esk. Constitución. 943426275
Astelena 1987 Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran Ingobernable Zubieta - 943 361229
Astoria 7 Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Astoria Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Azoka Prim, 12
Barkaitzegi P. Barkaitzegi, 42. 943 451304

- Baga Biga** Ramón María Lili, 8. 943 381753
Barun Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun Añorja Hiribidea, 44. 943 367149

BAXARRI SAGAROTEKA

Asador Siderria con centollo y buena carne Igoa bidea, 33 (Ibaeta). 943 27 36 19

- Baztan** Puerto, 8. 943 424272
Baztarte Virgen del Carmen, 25. 943 116350
BCN Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5. 943 474895
Beharri Narrika 22. 943 431631
Bera-Bera Goiko Galtzara Berri, 27. 943 42 42 60

BERGARA

Legenda y vida de la cocina en miniatura Gran Artea, 8 (Gros). 943 27 50 26

- Bernardo Etxea** Triunfo, 3. 943 462384
Biarritz Zubieta, 56. 943 423349
Bideluz Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422860
Bideltze Garibai, 24. 943 430314
Bigarren Isabel II, 6. 943 469259
Binhot Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bitacora J. Zarageta, 4. 943 446111
Bodega Donostiara Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro F. Calbetón, 4. 943 427158
Bodegón Usarbi Duque de Mandas 35. 943 598803
Bokado-Aquarium Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842
Bollywood Boulevard, 7. 943 046351
Bombin Gros Zubieta, 53. 623 471002
Borda Berri F. Calbetón, 12. 943 430342

BOULEVARD 9

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

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

CAFÉ DE LA PLATA

Gran variedad en pintxos y buenas copas y café Padre Larroca, 14. 943 29 02 39

- Café Saigón** Hotel M. Cristina. 943 426689
Café Santana Reina Regente, 9. 943 432162
Café Kursaal Ramón María Lili, 2. 943 321713
Café S7ete Javier Barkaitzegi, 13. 943 46 94 00

CAFÉ VIEÑA

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

- Cafetería Express** R. Católicos, 12. 943 463990
Capa R. Católicos, 12. 943 463990
Carriacho Zabaleta, 55. 943 326734
Capovanchero Plaza Buen Pastor. 943 475418
Casa de Alava Pescadería. 943 423494
Casa Alcaldía Mayor, 19. 943 426216
Casa Bartolo Fermín Calbetón, 38. 943 421743

- Casa Durán** Secundino Estraola, 20. 943 287419
Casa Galicia Zubieta, 28. 943 274391

CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional Fermín Calbetón, 43. 943 44 13 71

CASA VALLÉS

Chulettes, buenos ibéricos y mejor trato Reyes Católicos, 10 (Centro). 943 45 22 10

- Chutney Gastrobar** Pedro Egaña, 8. 617 091606
Ciaboga Easo, 9. 943 429226
Cubi Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de Jobos J. M. Barandiaran. 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 12. 943 429226
Damada Antigua Tolosa Hiribidea, 9. 843 631856
Dana-Ona P. Hipódromo, 15. Zubieta. 943 366347
Danena Matia, 6 - Antigua - 943 217320
Danena Enbeltrán, 8 - Parte Vieja - 943 425197
Derby Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Desy Ronda, 4. 943 29 37 63
Divinum Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

- Döner Kebab 1** Sagardoti, 28.
Döner Kebab 2 Miracotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3 Eustasio Amilibia, 9.
Donostiara Taska Enbeltrán, 5. 620459480
Drinka Matia, 50 - Antigua - 943 212101
Duit Antonio Arago, 4. 943 312177
Eder Baso Txiki, 11. 943 287880
Eguzki Bistro Bar Secundino Estraola esq. S. Iztizia
Eibartarra Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaiz Asador P. Padre Oriolaga, 131. 943 212024
El Álamo Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café N. Dolores Aguirre, 12. 943 326596
El Cané de Mario Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Chef Igoin N. Antso Jakituna, 21. 943 128944
El Doble Paseo de Loto, 12. 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El pescado de la bahía de Cadiz Pza. Jose M. Sert, 2. 943 54 36 50
El Puente Río Deba, 2. 943 278629
El Txoko de Ramiro Txofre, 4. 943 279799

EL VASKITO

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

- Elizalde** Aralar Mendia, 32. 943 452943
Elosta P. Colón, 41. 943 630325
Enxalao Ramón y Cajal, 3. 688 768015
Erdiko Autonomia, 1. 943 459939
Erribera Camino Portueña, 14. 943 210300
Errota Usurbil, 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe Aldakenea, 75. 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254
Etxaide 4 Etxaide, 4. 943 692527
Etxalde Baldomero Erandier, 1. 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBE PUB

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

- Etxe Nagusi** P. Padre Oriolaga. Igeldo. 943 216052
Euskal Pizza Extremadura, 9. 943 277300
Zeiza Avda. Sustrategi, 13. 943 214311

EZKURRA

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

- Farfalle** Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, 2/g. 943 470043
Fermín Calbetón Fermín Calbetón, 40. 943 423430
Foster's Hollywood Zubieta, 1. 943 320988
Galerna Jan Egan P. Colón, 46. 943 278839
Garbasa S. Jerónimo, 21. 943 425275
Gandarias 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Siderria C. Com. Garbasa, 943 394358
Garibai 21 Garibai, 21. 943 433134

- Garua** Narrika, 20. 943 456562
Garraxi Vegetariano Tejería, 9. 943 275629

GASTEIZ

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

- Gaztelu Txiki** Carquizano, 3. 943 327997
Geralds Iparregine, 13. 943 083001
Giroki Enbeltrán, 4. 943 421385
Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 4576072
Gran Via Gran Via, 9. 943 271601
Grox Zurriola, 6. 943 187857
Gros Napoleatano Garibai, 22. 943090614
GU San Sebastián Alberdi Eder, 1. 943 980775
Guardapata Serpasi Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

- Gure Arkupe** Iztigorria, 7. 943 225360
Gure Basque Bistro S. Jerónimo, 20. 943 291316
Gure Txoko Usandragua, 5. 943 282419

HAIZEA

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

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas Pza. Sagastieder, 12 (Intxaurrenolab)

- Himeretz** 31 de agosto, 19. 943 062960
Hopoca de Lotoia C/ de la Hopica, 44. 699 759567
Hol Amara Igeldo Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Monto Igeldo Paseo del Mar, 154. 943 210211
Huang Chen (chino). Larremendi, 11. 943 451968
Humo Pizza San Francisco, 47. 943 631090
Ibai Lur Nabarra Oñate, 1. 943 335255
Igela Pza. Inurza, 2. 943 030473
Igeldo Sider Gurutzeta Baser. - Igeldo - 943 213251
Ikaiz P. Colón, 21. 943 220124
Intxaurrenolab Sagard Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

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

- Iñusti** P. de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñusti Pol. Zuzatu, 4 - Errotaburu - 943 313933
Iñusti Padre Larroca, 4. 943 272973
Irato Humbergüeria S. Juan, 9. 943 422667
Igoien Erret Cam. Petritz, 10. Zubieta. 943 372875

IRRINTZ

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

- Iruña** Easo, 73. 943 456917
Iruña Sierra Aralar, 27. 943 466665
Isa del Sol (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419
Iurrieta-Berri Camping Igeldo. 943 226583

ITURRIOZ

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

ITXAROPENA 1910

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

- Itxasalde Asador** Atxabarrak, 83. 943 371585
Itxaspe Ibai-Aldo, Martutene, 943 470757
Ixtxaso S. Marcial, 8. 943 205547
Izarpe Bidearte Berri Baserría, 943 361470
tzar Pza. de las Américas, 12
Izarreit Prim, 4. 943 428747
Izarpí P. Baratzategi, 3. 943 321019
Izarpí P. Baratzategi, 2. 943 279391
Izeta Fermín Calbetón, 4. 943 422562
Jolas Pza. Easo, 4. 943 457152
Javier-etxea Avda. Añorja, 44. 943 369026
Jose Mari Fermín Calbetón, 5. 943 420460
Juanito Kojua Puerto, 14. 943 201841
Kantxo Enbeltrán, 6. 943 427405
Ku-ki Vitoria-Gasteiz, 1. 943 008181
Kaioa Taberna Plaza Blas de Otero (Atxoa)
Kalonje Padre Oriolaga, 8. 943 213251

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

Kapela, Logroño, 5, 943 559208
Karrika, 31 de agosto, 26, 943 424135
Kaskazuri, P° Salamanca, 14 (Parte Vieja), 943 420894

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

Kayak, P° de los Olmos, 24, 943 397871
Kely's, Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR
Cocina japonesa tradicional y moderna
Enbeltaun, 16 (Parte Vieja), 943 53 75 27

Kixki, Sekundario Esnaola, 45, 943 274936
Kixkurria, Iglesia kalea, 2, 943 285436
Kiki, Avda. Tolosa, 79, 943 317320
Kim, Duque de Mandas, 49, 943 561751
Kinza, Gran Vía, 30, 943 128928
Kokab, Simona de Lajus, 8, 943 904449
Kofradia-Isas Extea, Kaimingainbo Plaza, 1, 943 050764
Kok, Avda. de Zarautz, 2, 943 317591
Kokotxa, Campanario, 11 - P. Vieja-, 943 421904
Kokuarri, Victoria-Gasteiz, 1, 943 219077
Kursaal bar, Avda. Zuriola, 22, 943 291150
La Albarca, Baleneros, 19, 943 446210
La Antigua, Plaza José María Sert 6, 943 218558
La Brasserie Mari Galan, Zubietza, 2, 943 440770
La Cepa de Bernardo, 31 de Agosto, 7-9, 943 426394

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO
Amplia oferta gastronómica con cocina ininterumpida
Pza. Gorgoxtu, 1 (El Antiguo), 943 73 67 63

La Colchonera, San Vicente, 9, 943 561816
La Cuchara de San Telmo, 31 de Agosto, 28
La Cueva del Pollo, Euskal Herria, 2, 943 431722
La Espiga, S. Marcial, 48, 943 421423
La Kabuzeta, Igentesa, 9 (Club Nauka), 943 473682
La Madama, San Bartolomé, 35, 943 444269
La Mamma Mía, S. Bartolomé, 18, 943 465293
La Mina (pizzería), Uribeeta, 1, 943 427240
La Perla, Paseo de La Concha, z/g, 943 462484

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

La Rampa, Muelle, 26-27, 943 421652
La Sebastiana, Avda. Madrid, 3, 943 478491
La Tabla Tierra, Mar S. Martin, 42, 943 426092
La Tagiatella, Peña y Goñi, 5, 943 289184
La Tagiatella, San Martin, 29, 943 427326
La Torre de Piza, S. Vicente, 9, 943 431489

LA TORTILLA DEL ZABALETA
Orador de tortilla de patata para llevar
Jose Arana, 16 (Gros), 943 640 108-641 550 318

La Txuletaria del Iraeta, Padre Larroca, 4, 943 321636
La Sebastiana, Avda. Madrid, 3, 943 478491
La Vaca, Andretegui, 4, 943 317744
La Vaca, Avda. Libertad, 40, 943 429796
La Venta de Carro, Avda. Madrid, 32, 943 456087
La Viña, 31 de Agosto, 3, 943 427495
La Zurri, Zabaleta, 9, 943 293886
Lagunak, Pza. Gorgoxtu, 1, 943 228133
Las Vegas, P° Colón, 10, 943 270871
Lau Haizeta, Lau Haizeta, 94, 943 352445
Lete, 31 de Agosto, 22, 943 435693
Lobo, José María Sert, 10, 943 32 56 84
Lobo, Peña y Goñi 6, 943 558256
Lobo, Esso, 13, 943 142933
Los Riojanos, Duque de Mandas, 47, 943 270549
Lukainkatelak, Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 371444

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

M MARTÍN
Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
Victoria-Gasteiz, 9 (Ondarreta), 943 38 12 55

M2 Cafeteria, Hondarribia, 20, 943 424169
Maiatza, Enbeltaun, 1, 943 430600
Maiatza, José Arana, 13 (Gros) 613 044029
Maun Grill Bar, Uribeeta, 9, 722 761705
Makrobiotika Elkarte, Inbaurondo, 52, 943 288246
Malandrino, Miguel Imaz, 4, 943 328932
Malandrino, Zarautz, 2, 943 358669
Mamistegi, Oriandendi, 14, 943 714168
Mandarín, Zabaleta, 32, 943 320217
Mandragora, José María Sert, 9, 943 312699
Mapa Verde, Trueba, 4, 943 941862

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

Marisquería Ondarreta, Victoria-Gasteiz, 3, 943 311873
Marugame, Pza. Marugame, 1, 943 212988
Marinez, 31 de Agosto, 1, 943 424965
Matalauva, Zabaleta, 17, 606 158412
Mai Yuan (chino), Matilla, 5, 943 218275
Mendaur Berri, Fermín Calbetón, 8, 943 436222
Mendi, S. Francisco, 13, 943 287288
Merendero de Ulla, P° de Ulla, 311, 943 271258

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

Meson Martín, Elkano, 7, 943 422866
Mirador de Ulla, P° de Ulla, 193, 943 272707
Misura, Paseo de Miramón, 162 943 566338
Mompas Corvecería, Sagüés, 943 272326
Morgan, Narrika, 7, 943 424661
Moto-Club, Usandizaga, 3, 943 289904
Munka, Zuriola, 1, 943 003162
Munta, Fermín Calbetón, 17, 943 426088
Munto Berri, Munto, B° Aiete
Muxarta, Igara Bidea, 16, 943 310797
Muxumartin, Puerto, 7, 943 063178
Nagusia Lau, Mayor, 4, 943 433991
Narrika, Narrika, 16, 943 427327
Narru, San Martin, 22, 943 931405
Néstor, Pescadería, 11, 943 424873
Nevada, Antonio Arzak, 4, 943 316742
Nikkei, Urdaneta, 14, 943 442511
Nikolas Asador, Busturinturi, 10, 943 217151
Nipper, Pza. José María Sert, 1, 943 313992
Niru, Mirakotxa, 32, 843 99 88 08
Nuevo Oiaola, Camino Galatzubi, 100, 943 330863
Nuevo Siguel (chino), Euskal Herria, 8, 943 427030
Ocho, Manuel Lekuona, 9, 943 310410
Oilyos, Ereagaizua, 4, 943 214989

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

ORIENTAL II
Precioso local con alta cocina oriental
Mantelera, 6 (Centro), 943 47 08 35
Oquendo, Oquendo, 8 943 420736
Orfura, Matia, 5 943 570457
Ordziza, San Lorenzo, 6, 943 422424
Orlhi, San Bernardino, 22, 943 427508
Orlhi, Portuete bidea, 23, 943 312801
Ormazabal Extea, 31 de Agosto, 22, 943 429907
Osingaz, Corsarios Vascos, z/g, 943 451327
Osteria Vespucci, Eustasio Amilibia, 14 943 092455
Ostader, P° Mayor, 13, 943 219490
Paco Bueno, Bayern, 6, 943 424955
Pagadi, General Artebe, 1, 943 284299
Pagoxeta Extea, P° Arbustos, z/g, 943 218330
Palacio de Aiete, Goiko Galtzara Berri, 27, 943 210071
Pantxika, Muelle, z/g, 943 421179
Paparrazi, Virgen del Carmen, 4, 943 031100
Pasaleku, C/ Ilumbé, 11, 943 969633
Pata Negra, Isabel II, 15, 943 450147
Pedro Enea, Gipuzkoa, 64, 943 130081
Pekin (chino), General Jauregui, 5, 943 428930
Pepe, Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733

Perus, B° Igeldo, 943 211591

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

Pitxi Txulo, Eskalantezi, 118, 943 520770
Playa de Ondarreta, Pza. 943 310896
Playa Café Ben Pastor, B. Pastor, 14, 943 445712
Polka, Plaza Sarriegui, 8, 943 056280
Politena, S. Jerónimo, 3, 943 425779
Portobello, Gran Vía, 12, 943 537928

PORTUETXE
Sobrerbio asador templo del buen producto
Portuete, 43 (Ilgora), 943 21 50 18

Qing Wok, Gran Vía, esq. Zuriola, 943 286256
Ramuntxo Berri, Peña y Goñi, 10, 943 321681
Raviolina, Puerto, 9, 943 428745
Recalde 57, Recalde, 57, 943 363126
Regatta, Fuenterribia, 20, 943 424169
Rekondo, P° de Igeldo, 57, 943 212907
Rialto, Pza. Artikutza, 9, 943 262881
Ricky Pollo, C. Com. Arcoo, Pza. Irún, 943 466570
Rincón, Reyes Católicos, 20, 943 450558
Roberto, General Artebe, 2
Rojo y negro, San Marcial, 52, 943 431862

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

Salaberria Siderria, I.M° Salaberria, 1, 943 456311
Saltxipi, Calzada Vieja de Aietegorta 3, 943 322310
San Bartolomé, S. Bartolomé, 32, 943 437638
San Marcial, S. Marcial, 50, 943 431720
Sansse, S. Marcial, 37, 943 434922
Santo Remedio, F.G. Lorca, 10, 943 085911
Sebastián, Muelle, 14, 943 425862
Siderria Amezi, Amezi Goikoa-Igeldo 943 217323
Siderria Inbaurondo, P° Zubiaure, 22, 943 220274
Sirimim, Mayor, 4, 943 440314
Slabon Café, Uribeeta, 44, 943 464208
SM Café, Uribeeta, 6-C.C. San Martin, 943 427610
Sport, Fermín Calbetón, 2, 943 426888
Sport K., Pz. Julio Caro Baroja, 943 90119
Ssua Arde Donostia, 31 de Agosto, 31, 886 015479

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

Sukalde Aitor, P° de Heriz, 3, 943 227482
Sukaldean Antz Santamaría, S. Martin, 45, 943 563902
Sutan dago, Otamendi Aniak, 3, 861 305314
Syráh, Pza. Irún, 943 466643
Tamboril, Pescadería, 2, 943 423507

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

Tedone, Korta kalea, 10, Gros, 943 273561
Tejeria, Tejeria, 9, 943 282304
Telepizza, Avda. Tolosa, 13, 943 313255
Telepizza, Bermingham, 25, 943 286033
Telepizza, Esso, 27, 943 431777
Tendido 5, Secundino Esnaola, 38, 943 276040

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

TERESATXO
Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatas...
Avda. Zarautz, 85 (Lorea), 943 21 33 08

Toki-eder, Victoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17
Topa Sukaldeira, Agirre Miramon, 7, 943 569143
Tracamundana, Etxaide, 4, 943 124675
Tribuna Norte, M° Dolores Aguirre, 22, 943 276263
Trikuharri, Matia, 35, 943 246973
Ttun Ttun, S. Jerónimo, 25, 943 426882
Txakolina, 31 de Agosto, 22, 943 585174
Txalupa, Fermín Calbetón, 3, 943 428975
Txepetxa, Pescadería, 5, 943 422227
Tximista, Pza. Constitución, 10, 943 423270

TSI TAO
Cocina oriental de nivel con vistas al mar
P° Salamanca, 1 (Parte Vieja), 943 42 42 05

Txindoki, Gran Vía, 28, 943 325920
Txinparta, Avda. Navarra, 8, 943 291506
Txinparta Sagardotegia, Illarraberi, 2 Barrio Igara
Txirrita, Isabel II, 4, 943 456860
Txixukene, P° Dr. Beguiristain, 85, 943 450987
Txistu, Pza. Constitución, 14, 943 428619
Txorro Berri, Gloria, 6, 943 029731
Txoko, Mari, 12, 943 425412

TXOLA
Menús, pintxos y raciones
Portuete, 53 (Ibaeta), 943 31 67 84

Txomin, P° Anzibia, 6, 943 451964
Txoxa, Kristobal Balaizaga, 47, 943 311511

TXULETA
Producto de temporada y cocina tradicional
Pza Trinidad (Parte Vieja), 943 44 10 07

Txurrut, Pza. Constitución, 9, 943429181
Ubarrechena, Puerto, 16, 943 428352
Udane, Isabel II, 6, 943 450410
Ulla, Pto Baroja, 15, 943 317950
Urduñola, Carlos, 1, 643 450410
Ur-Gain, Tenorio, 16, 943 312606
Urgull, Euskal Herria, 8, 943 423185

UREPEL
Clásico imprescindible de la Parte Vieja
P° Salamanca, 3 (Parte Vieja), 943 42 07 23

Urkahe, Segundo Izpiza, 33, 943 291891
Urtsori-Bñ, Bermingham, 17, 943 277395
Urumea, Alto de los Robles, 10, 943 460536
Va Bene, Blas de Lezo, 4, 943 454689
Va Bene, Boulevard, 14, 943 424216
Valverde, P° de Larratxo, 49, 943 392463
Via Foral, P° Federico García Lorca, 17, 943 470899
Vidaure, Iparraguirre, 6, 938 774570
Vinua, Gran Vía, 12, 943 270363
Wirung, Sagües 14, 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)
Cocina tradicional y pescados a la plancha
Anoeta pasealekua, 30 (Amara), 943 45 74 36

Xarna Cook & Culture, Miguel Imaz, 1, 943 142267
Xiki, Idiazabal, 2, 943 125183
Zabaleta, Zabaleta, 51, 943 276488
Zaguán, 31 de Agosto, 28, 943 424844
Zafar STM, Plaza Zulogaia, 1, 943 506767
Zelai Txiki, Travesía de Rodil, 79, 943 274622
Zen Fusión, Larramendi, 11, 943 451968
Zibitxo, Pza. Sarriegi, 8, 943 425334
Zirriñan, Iratxe, 3, 943 436625
Zorroaga, P° Zorroaga, 27, 943 444146
Zubimisu, Logroño, 5, 943 313465
Zumardi, Zumardi pasealekua, 22, 943 393775

ABALTZISKETA

Larraitzi, Larraitzi auzoa, 943 652483
Larraitzi-Gain, Larraitzi auzoa, 943 653572
Naiarri, Larraitzi auzoa, 943 655815
Ostango, 943 651876
Estanko taberna, Centro, 943 653283

ADUNA

Aburuz Sagardotegia, Goiburu auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia, Garagarra, 943 690774
Uparan Sagardotegia, Polig. Uparan, 943 691253
Urriza, Pol. Urriza, 943 693396
Uztartza, Herriko plaza, 943 693481
ZABALA SAGARDOTEGIA
Sidra 100% local... en exclusiva narrilla.
Garagarza Baseria, 943 69 07 74

AIA

Aitzondo, Lauragin Disem, z/g, 943 832700
Altzerri, Ubequin, z/g, 943 830762
Aristzerri, Niole Andoza, 13, 943 834521
Aralde Sidreria, Ubequin, 943 890125
Ashé, B° Santo Eruka, 29, 943 835311
Erota Casa Rural, Olaskoegia, 943 835465

dónde comer

Iturriozena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteategi. Elkano auzoa. 943 131606
Izarra. Urdaneta. 943 131867
Arza. 943 131693
Jauregi. Gozategi plaza, 943 866241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Edor. Urdaneta Auzoa. 943 132373
Portu Asador. Santio Erreka, z/g. 943 894434
Saxotxa Siderria. P^o Santiago, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

Xieta. Zubialde, 7. Tel.943 147373
Uztari. Hererriko Plaza, 3. Tel. 943148321

ALBIZTUR

ALBIZTURKO OSTATUA

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

ELANE

Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur

Entrada de Albiztur. 943 85 23 14

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

ALLEGIA

Eizemendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskúria. S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil. Larraitza auzoa, 35. 943 506903
Route 33. Polig. Bazurka, 1. 943 698604

TXINTXARRI

Un restaurante para toda la familia

Antigua N-1, 25. 943 85 07 21

ALKIZA

Alkizako Ostatua. San Martin Plaza. 943 691836
Inazio Uruzola. Arana Bailara, 18. 658 734471

ALZAGA

Altzagarte. Alzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

ALTZOKO OSTATUA

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

Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaizpe. Plaza Belzarran, 1-8. 943 655848
Beartzana. Bartolome Duenarain, 18. 943 650895
Txindoki. Erreka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugaldé, 4. 943 50 83 52
Arleta. Arleta, 5. 943 530394
Bambola (pizzeria), Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 538600
Irunberrri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurtzi. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaiznaga Siderria. P^o Buruntza, z/g. 943 591461
Goituru Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Siderria. P^o Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goituru Auzoa, z/g. 943 590663
Trainuerun. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Aita Laramendi, 943 591604

Txertota. Goiburu, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA

Olutales de primera y almacén de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956

Goitxelena. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Arin. Kalebarren, 7. 943 537325
Haiz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larra. Kalebarren, 17. 943 787069
Leku Berri. Irmo Auzoa. 943 765094
Onji Etxerri. Buztinuzi, 6. 943 765349

ARAMA

TOKI ALAI

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

ARETXABAETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial. 943 799184
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792026
Bodegola. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandiri, 8. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Ibarra. P^o Araba, 29. 943 791803
Matikua. P^o Azaña, 943 791668
Zaraia. P^o Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldepe. Iturriotz, 41. 943 796369
Artega. P^o Garagartza, 37. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etxerria, 3. 943 795682
Boliñete Asador. Zarugulda, 24. 943 793991
Buenenna. Jonin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzeria). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maialako, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etxerria, 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa. 943 791599
Eroski. Musakola auzoa, s/n. 943 795669
Erastikua. Bedoia, 18. 943 791013

EZKIÑA

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

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Murralla. Olatara, 36. 943 791195
Hilario. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larritxete. P^o Udala, 943 792151
Lorategi. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaosteko. Iturriotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etxerria, 943 796531
Meson Manolo. Bañez, 3. 943 793240
Muxibar. Bizkaria Etxerria, 943 791125
Piladin. Udala Plaza. 943 791165
Rumba. Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
B^o Urbirri, 37. 943 79 49 39

Sara Merenderue. Mestaztreka. 943 771586
Taxa. Olatara Lizenziaduna, 18. 943 080415
Txirrita Taberna. Gessaluar auzoa. 943 791035
Txoko II. Olatara Lintza, 12. 943 795850
Txorronra. Bizkaria etorbidea, 9. 943 794276
Urkape. Olatara, z/g. 943 772004
Urgan. Garagartza, 2. 943 797568
Urrin. Urbirri etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. P^o Udala. 943 791250

ASTEASU

Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331

Izurtzu Asador. Alto de Andazarate. 943 580866

Patxine. Errementari, 1. 943 691025

Sarasola Siderria. Bebalara auzoa. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelena Siderria. Camino Oialume, 57. 943 333333
Alorenea Siderria. Camino Petriegui, 4. 943 336699
Ametz. Poligono 26. 943 551838
Artola Siderria. Iolta Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Siderria. Txontokietia, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergeña, 12. 943 550042
Berezartzu Siderria. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Siderria. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomas Alta, 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alta, 9. 943 553943
Ergobia Siderria. Ergobia plaza, 19. 943 553031
Etxeberria Siderria. Santiago-Enea Baseria. 943 556567
Gartzategi Siderria. P^o Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iturri. Foru Enparantza, 1. 943 557867

GURUTZETA X TULETA

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

Ibai-Lur. Nafarroa Oñati, 1. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Iroia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoin Siderria. Iparale Bidea, 12. 943 550333
Kaka. Mayor, 19. 943 557141
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Siderria. Caserío Muliagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Siderria. Caserío Gartzategi, z/g. 943 468280
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Uda Bidea, z/g. 943 357202

Mendizabal Sidr. Sagardotegi Zahara Aldea, 2. 943 555747

Mikela. Nagusia, 18. 943 551007

Mina Siderria. Txontokietia, z/g. 943 555220

Oialume Zar Siderria. M. Arzamendi, 16. 943 552938

Oiarbide Siderria. P^o Astigarra, 943 553199

Petriegui Siderria. Petriegui Bidea, z/g. 943 457188

Rezola Siderria. Caserío Ibitzita, 12. 943 556637

Roxario. Nagusia, 96. 943 551138

Sarasola Siderria. Camino Oñati, 14. 943 555746

The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 30. 943 332842

Txingurri Berri. Donostiko Ibilbidea, 90. 943 333944

Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530

Zapiain Siderria. Errekalde Etxea. 943 330033

ATAUN

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

URBIRTARI SAGARDOTEGIA

Tolara Siderria y Asador abierto todo el año
Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Herribarrena, 71. 943 180033

AZKOITIA

Aharaxka. Altamira, 5. 943 814315
Altola Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 020851
Basterretxe. Basterrene Industriadale. 943 851061
Erexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trebildearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pntboak)
Isidro. Anguru kalea, 16. 943 852003
Iturri. Kale Nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aizpurutu auzoa. 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pntboak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 12. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maitte. Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Marititte. Marititte auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa. 943 853756
San Agustín. Aizpurutu auzoa. Tel.943 853492

Suhari. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714

Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pntboak)

Txikigifol. Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008

Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pntboak)

AZPEITIA

Ametza. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pntboak)
Aneta. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14. Urrestilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pntboak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskezta Ostatua. B^o Irazteize, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 026556
Iraurgi. Ildersono Gurrutxaga, 10. 943800416
Jai Ajai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea.943812271
Juanxoko Txiki. Jose de Artezte, 17. 943 8150311
Kiruri. Loloiala auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larraigaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loloiala Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzuluidea, 49. 943 812071
Onji-Etxerri. Salbe, 21. 943 150869 (Pntboak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa. 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Ostiaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026860
Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pntboak)
Patxo. Patxo V. 16. 943812040 (Pntboak)
Pizza Spring. Iriaki Aspizu, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa. 353. 943 813442
Sanagustin Kulturunea. Nagusia auzoa. 543 105220
Uranga. Loloiala auzoa, 7. Tel. 943 812543
Xuxetoki Aterpea. Xoxote. 943 581007
Zuhaitz. Kale kale. 943 151634

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asaginan Hamburgues. Zaldiretza, 1. 943 882122
Baskenja. J. Miquel Iturriotz, 11. 943 882023
Batzoka. Kale Nagusia, 26. 943 088655
Biduzelze. Pza. Biduzelze, 2. 943 889759
Black Label. Urua Iturralde Kalea, 1. 943 088889
Eronka. Senpere Merkataritza, 943 122026
Goierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Irraz Taberna. Zaldiretza, 3.

Iparr etxea. Navarro Larrategi, 13. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234

Niza. Nafarroa Etxerria, 51. 943 881076

Onji Etxerri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI

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

Pizapepe. Pza. San Martin, 943 882997

Ti Ti. Nagusia, 18. 943 880000

Txantxanorri. J. Miquel Iturriotz, 9. 943 866949

URKIOLA

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

Xerbera. Nafarroa Etxerria, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama. 943 150798

BELAUNTZA

Belauzantxo Ostatua. Hiriburu, z/g. 943 904590
Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 97028
Venta de Belauzantxo. Leizotz Errepidea, 21. 943 972828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirereñea. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeitiki. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Beko Taberna. Angelzar, 8. 943 765574
Dagon Orainzari. Fraiskozuri, 7. 943 250677
Exayi. Mahasterreka, 8. 943 765312
Gallego's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiru bidai. Urteaga, 9. 943 761845
Irah. Amillaga, 23. 943 761559
Jam. Santalaitz, 5. 943 760893
Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 762001

SIRIMIRI

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

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

BERROBI

IRIARTE

Cochinitillo, producto de ceranlaya terraza
 J. M. Gokoetxea, 34. 943 68 30 78

BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

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

DEBA

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Azofete Kafetaria. Lersundi, 10. 943 192662
Azaitan. Azaitan bidea, 6. 943 121854
Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbeton. Hondartzar, 7. 943 191970
Erota Berri. Ospitalea Auzoa, z/g. 943 199423
Izaga. J. M. Itastolaza, 5. 943 191197
Izenbe. Ibur Kalea, 12. 943 192473
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 193277
Santuram. Martari, z/g. 943 199397
Urburu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237
Zalburdi. Pza. Arakistain, 1. 943 192003
 (Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Agiriñipi Mesón. Pº Urquizu, 22. 943 200608
Astelena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32
Azitaín Asador. Bº Azitaín, 6. 943 121854
Bossa. Egogain, 7. 17 943 206753
Birriñape. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskañe. Aragnetua, 4. 943 121650
Foxtteri. Plaza Barria, 4. 943 121255
Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844
Iuxa. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urquiza, 22. 943 200608
La Jara. Saratsuegui, 5. 943 254360
Maitane. Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208959
Maiorika. Calbetón, 8. 943 207730
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo. José Antonio Iturriz, 1. 943 567306
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Ongi Errori. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007
Orbela Hamburgueseria. Pº Urquiza, 24. 943 120792
Palacio Oriental (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Slow. Ego Gain, 10. 943 254133
Su Beroa. Bista Eder, 11. 943 477779
Txoko. Unzaga plaza, 10. 943 207010
Urkitxi. Pº Urquiza, 12. 943 252775
Zubi-Gain. Pº Urquiza, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Txiki. Artekale, 4. 943 768284
Espalioa. Maiala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olatokar. Axola Auzoa. 943 176122
Ostatu. Gudarién Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametza. San Inazio, 2. 943 530465
Asgi. Uranzadi, 13. 943 742838
Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezanero, 15. 943 058335
El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Goñea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Gorba Siglo. Uperizaga, 3. 943 031185
Ibái-Ondo. Parque Dóhos Humanos, 1. 943 256028
Ibarra. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iurri. Kalegorain Plaza, 5. 943 257448
Kaia. San Frantzisko, 50. 943 531606
Karakate. Olasope, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezanero, 15
King-Kong. San Frantzisko, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Maiala. P. Muguruza, 5. 943 257421
Malape. San Frantzisko, 60. 943 254537
Mendite. Santa Klara, 14. 649 252511
Mintxtxa. Zona deportiva Mintxtxa. 943 748744
Oñso. Olaso, 15. 943 743185
Pilón Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urzuzano, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xixiolin, 1. 943 748531
Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736
Txarriñada. Emuarabidea, 1. 943 740793
Urkiola. San Frantzisko, 6. 943 046209
Usatorre. San Antonio, 6. 943 741799
Usua. Giza Eskubideren parka, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezanero, 17. 943 034543
Vinoteca Mahats. Kalegorain Plaza, 3. 943 740389

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aladura. Fuerte San Marcos. 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Aker. María Lezo, 4. 943 516104
Benito. Santxoenea, 22. 943 511085
Borda Berri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047
Desira. Alfonso XI, 10. (C/ Nissen). 943 513451
Donosti Sidería. Zamaluide, 8. 943 526041
Egiburu. Zamaluide-Zentolan. 943 341831
Egi-Luze Sidería. Bº Zamaluide. 943 523905
Eguzki. Oñereta, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamaluide, z/g. 943 519513
Erreterriak Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantzilla. Astegarragako bentak. 943 511445
Frantzilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralia (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521383
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitán Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardio (Alameda). 943 247404
Julii. Viteri, 27. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Iruza, 5. 665 755940
Lapurdioko Pizkak. Kutza Korsarioa 18. 943 020637
Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Meson Extremo. Pº Itzieta, 3. 943 511033
Mikel. Arduriñ, 11. 943 522536
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sidería. Zubiaurre, 8. 943 515956
Oñena. Zamaluide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193
Perurrua. Astigarragako Bentak. 943 515252
Pizza Sprit. Murrongileta, 5. 943 522000
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Pºl. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka. C.C. Nissen, 943 344875
Zamaluide. Bº Zamaluide, z/g. 943 519001
Zubia. Gabierotta, 3. 943 115275
Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antonioren Belda. Zelatun. 943 814981
Borondegi. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea. 943 812867
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 812524
Granada. Granada Baserría, 943 815365
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariadi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asor. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Ozeta. Aranburuzela, 5. 943 715190
San Miguel. Apontzaga elizatea. 943 714871
Txalaparta. Aranburuzelabeta, 26. 943 715046

EZKIO

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

Argindegi Ostatau. Argindegi etxia, Ekbia. 943 720267
Anduaga. Industrialeda, pab. 1. 943 041007
Labeoka Berri. Bº Sta. Lucia, 943 722552

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

GABRIA

Atrifria Erretera. Bº Atrifria, z/g. 943 733622
Korta. San Lorenzo. 943 887186
Gabiriko Ostatau. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oñeñe. Larratze Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu. 943 140455
Alde-Bier. Aldamar, 20. 805 701679
Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkuo. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearrí. Portu, z/g. 943 580811
Elkano. Herrieta, 2. 943 140024
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017
Getaka. Nagusia, 35. 943 021613
Giroa taberna. Nagusia, 2. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ixas Etxe. Kaila, 1. 943 140021
Ixaspe. Nagusia, 8. 943 504020
Kaia-Kaibe. General Armao, 4. 943 140500
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
Kasu. Nagusia, 14. 943 252471
Ketari. Txorintxe, 27. 943 140194
Mahasti. Elkano, 8. 943 140906
Mayheto. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

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

San Xon. Muelle. 943 140324
Sotxo. Herrieta, 5. 943 140176
Txoko. Katrapona Erparantzua, 5. 943 140539
Xagu. Elkano, 4. 943 140274

HERNANI

Akarregi Sidería. Akarregi Baserría. 943 553495
Alde-Bier Sidería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Alzuetza Sidería. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigain. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artzai. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Goizuetua, km 9,5. 943 331569
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 55269
Elorrabi Sidería. Osiñaga Bailara, 13. 943 336990
Eriogorratea-Enea. Iburriaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza. Larramendi, 3. 943 33337
Fagollaga. Bº Eriozhu, 68. 943 550331
Galka Etxea. Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Garra. Narfar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidería. Eriozhu, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Eziazo, 5. 943 330896
Iparagirre Sidería. Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Iribude. Epele, 7. 943 552480
Ixasburu Sidería. Osiñaga. 943 556879
Izurralde. Bº Eriozhu, 50. 943 330461
Izurre. Pol. Lastola, z/g. 943 550640
Jakergui Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karrero. Juan de Uribieta, 15. 943 552607
Larre-Gain Sidería. Bº Eriozhu, z/g. 943 555846
Lokuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509
Olaizola Sidería. Bº Osiñaga, 38. 690 698484
Kixikal. Nagusia, 15. 943 336999
Otsua-Enea Sidería. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Riña. Nagusia. 943 550026
Rufino Sidería. Akeregi, 7. 943 552739
Sansanategi. Martindegi, 13. 943 33 15 72
Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Suhari. Galaretza. 943 336595

TRIPONTZI

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

Triponziti. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txinbuxu. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Uxildetxo. Paogaga, 19. Eriozhu. 943 550240
Zelaia Sidería. Bº Martindegi, 29. 943 555851

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

HERNIALDE

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

HONDARRIBIA

Abarka, P^o Bassarrit, 36, 943 941991
Aeropuerto, Gabarritu, 2, 943 668508
Ainerre Asador, Nagusia, 31, 943 643500
Alameda, Minsaroeta, 1, 943 642789
Alcanadre, San Pedro, 26, 943 642772
Ama Lur, Itassarri Kalea, 943 644362
Antxonko Ninerendero, Santiago, 47, 943 640059
Antxiña, San Nicolas, 943 641880
Arata Asador de pollos, P^o Butrón, 12, 943 644989
Arakoa Vintoka, San Pedro, 32, 943 643169
Ardoa, Foru Kalea, z/g, 943 644155
Arranzale Txoko, S. Pedro, 21, 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar P^o de Butrón, 3, 943 57 85 19

Arroka Berrri, Higuer bidea, 6, 943 642712
Ballestana, Arkifol, Santiago, 39, 943 641420
Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364
Beko-Eropa, Jaizubila, 943 643194
Caminto Jaizkibel, Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo, Amute, 39, 943 642752
Cofradía de Pescadores, Puerto Refugio, 943 644212
Conchita, S. Pedro, 33, 943 640497
Gastroteka Danonatz, Denda Kalea, 6, 943 646597
El Curry Verde, Minatera, 3-4, 943 537779
Enbata, Zuloaga, 5, 943 641454
Errandena, Camino Guadalupe, 943 642933
Garen, Matxin de Arzu, 11, 943 641462
Goxodenda, S. Pedro, 79, 943 641952
Gran Sol, S. Pedro, 65, 943 642701
Güel, B^o Amute, 943 643287
Gure Etxea, S. Pedro, 34, 943 645597
Hondarribi Pescadores, Zuloaga, 12, 943 642738
Hondar, Zuloaga, 20, 943 642793
Horixe, Santiago, 45, 943 640455
Hotel Jaizkibel, Bassarrit Etorri, 1, 943 646040
Ignacio, S. Pedro, 20, 943 643557
El Capo, Minatera, 62, 943 643532
Itsaspe, S. Pedro, 40, 943 644940
Itzaropena, S. Pedro, 67, 943 641197
Juxteri Merendero, B^o Montaña, z/g, 943 645557
Kai-Zaharra, Almirante Alonso, 12, 943 642784
Kaiela, Itsasargi, 4, 943 6411965
Kalifornia Hamburgueseria, Santiago, 65, 943 642552
Kuluxka, S. Pedro, 943 642440
Kupela, Zuloaga, 12, 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía B^o Anikola, 33, 943 64 63 09

Larra, Damari, 4, 943 642704
Lekuona, S. Pedro, 45, 943 642762
Lokate Siderria, Bidasoa, 19, 943 645880
Loreduña Berrri, Santiago, 67, 943 642298
Loreduña, Nafarroa Behera, 2, 943 569132
Mahitane, Javier Ugarte, 6, 645711
Mañe, S. Pedro, 35, 943 642771
Mañoli Asador, Santiago, 63, 943 643712
Oliuta Arzi Siderria, Jaizubila, 21, 943 643708
Ondarratz, 7 de Septiembre, 943 642799
Ortazar Cerveceria, Itsasargi, 12, 943 642374
Pizzaria Portuko, P^o Butrón, 943 645655
Rafael, S. Pedro, 10, 943 642734
Sardara, San Pedro, 10, 943 030031
Sestriban, Nagusia, 11, 943 640167
Segurri, Nafarroa Behera, 1, 943 645408
Sutan, B^o Jaizubila, 266, 943 116000
Txanxangorri, S. Pedro, 27, 943 642102
Txori, P^o del faro 56, bis, 943 644710

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

IBARRA

Danon Txokoa, Euskal Herria, 12, 943 675542
Eluska, Euskal Herria, 5, 943 671374
Itzakun, Monte Itaskun, z/g, 943 675017
Karlate, Euskal Herria, 2, 943 675636
Idiazabal

IKAZTEGIA

Begiristain Siderria, Caserio Iturriz, 943 652837
Ostatain, San Lorenzo, 7, 943 655892
Zubiarre, Diseminado, 13, 943 654876

IRUN

Alfaldegi Bistrotka, B^o Olaberria, 49, 943 631964
Aialdea, Avda. Jaizubila, 943 630440
Aitana Hotel, Avda. Iparalde, 51, 943 635700
Aitor Asador, Junkal Landabandit, 9, 943 624477
Alborto Asador, Avda. Iparalde, 42-44, 943 630768
Alaska, Pinar, 1, 943 616333
Alo de Arrote, Avda. Elizabete, 52, 943 627438
Aia, Pza. Urlandibia, 943 508281
Anaka Berrri Asador, Potes de Aia, 7, 943 611300
Anastasio, Serapio Mujica, 18, 943 615048
Antxon, Pza. San Juan, 943 630512
Artia, Dario de Regoyos, 13, 943 624713
Atalea, Antzondo, 69, 943 635518
Bakar, Antzaran, 13, 943 242148
Baseri, Ertoratz, 1, 943 627907
Baseri Asador, Berrotaran, 3, 943 627745
Bidasoa, Virgen Milagrosa, 3, 943 619913
Bidasoa Asador, Virgen Milagrosa, 3, 943 632943
Bierhaus, Virgen Milagria, 943 622040
Bikote, Pilar, 1, 943 633706
Bi-Miren, Behobia, z/g, 943 624521
Biribil Palkeria, Berrri Siderria Uztapide, 12, 943 630570
Borda Txiki Iberia, B^o Meaka, 6, 943 630914
Cerveceria Boulevard, Pza. Antzaran, 11, 943 536918
Burger King, C.C. Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628945
Casa Barandiaran, Polig. Sorozorta, 3, 943 610262
Casa Merindiu, Av. Iparalde, 57, 943 625703

CILANTROPO

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

Chicken's, Santiago, 16, 943 621429
Ciaboga, P^o Colón, 46, 943 619507
Café Irun, Letunburro, 91, 943 633737
Colón, Colón billaridea, 62, 943 039146
Córner, C^o Furgos, 2, 943 621954
Cruza-Vora Hamburgueseria, C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako, Alzaitzaki, 1, 943 118924
Daneko, Cipriano Larraldega, 2, 943 616931
Don Jabugo, Plaza del Ensanche, 8, 943 615089
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628867
Eguzki, Cipriano Larraldega, 4, 943 616794
Eguzki, J. Tallamas Landabandit, 9, 943 630185
Elcano, Jose Eginio, 9, 943 660014
Errota Berrri, Bertsolari Uztapide, 7, 943 630481
Estebenea, B^o Olaberria, 51, 943 621962
ETH Hotel, Komete Sarea, 5, 943 634100
Faisán, C. Com. Behobia, 17, 943 621026
Felix Manso Iberia, B^o Meaka, 9, 943 94 19 64
Ferton's, C^o Comercial Behobia, z/g, 943 632766
Fuenterribia F66, Fuenterribia, 3, 943 616028
Gambrinus, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Avda. Puzana, 4, 943 616064
Gatzelundendi, Pza. San Juan, 3, 943 630512
Gure Murala, Adarnea, 5, 943 613176
Gure Borda, J. Esteban Indart, 3, 943 629215
Gure Etxea, Teodoro Murua, 8, 943 620595

Han-Bar, Mayor, 3, 943 626790
I2 Bar, Luis Mariano, z/g, 943 628880
Ibaiondo, J. J. Tadeo Murgia, 1, 943 632888
Ibarlako Otagorri, B^o Meaka, 21, 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Letunburro, 77, 943 636232
El Capo, C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace, Sta. Elena, 4, 943 632184
Iñaki Asador, Santiago, 34, 943 630993
Iñaki, Gahiria, 3, 943 635217
Iñaki Lavado, Ficocha, 943 639639
Irunte Atseginia, S. Marcial, 9, 943 628934
Irureta, Pza. Urlandibia, 4, 943 621059
Izartxo, Mayor, 17, 943 639630
Jaizubila, Kaskotegi, 6, 943 618066
Jantokia, Avda. Iparalde, 11, 943 620490
Josune, Cipriano Larraldega, 20, 943 615154
Junkal Taberna, C. Comercial Mendibil, 943 639631
Karrakuka, Polig. Letunburro, 60, 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2-4, 943 623040
Kostorbe, Avda. Iparalde, 30,
Kulunka, Uztapide Bertsolariak, 7, 943 630481
La Belletta, C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta, Plaza del Ensanche, 5, 943 618477
La Casa del Jamón, Avda. Iparalde, 37, 943 627845
La Cepa Riojana, Belaskoena, 92, 943 628447
La Vintoka, Avda. Iparalde, 12, 943 627332
La Rotonda, Junkal Landabandit, 13, 943 629556
Lagun Aragon, Serapio Mujica, 24, 943 61437
Larun, Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasia, Muelton Mitalena, 2, 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20, 943 615426
Laxoia, Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones, Serapio Mujica, 23, 943 615132
Los Cuñados, Juan Arana, 5, 943 615111
Lubieta, B^o Bidasoa, 16, 943 629977
Manolo, Nagusia, 12, 943 62 11 95
Marino, Zubelzu, 6-B^o Anaka, 943 615001
Marken, Santiago 27-A, 943 611626
Martinez, Pio Baroja, 22, 943 633429
Matxinbenta, P^o Colón, 21, 943 621384
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón, Fuenterribia, z/g, 943 615066
Mikel, Avda. Iparalde, 59, 943 629896
Morondo, Papinea, 2, 943 621395
Muga, Junkal Landabandit, 36, 943 620071
Nagore Siderria, Gahiria, 13, 943 634048
Naroa, Avda. Iparalde, 5, 943 620762
Nerea, Komokotzi, 19, 943 631914
Novoa, Poligono Sorozorta, 3b, 943 613215
Oki-Doky, Avda. Puzana, 13, 943 614564
Ola Sagardotegia, P^o Ibarroa, Meaka, 102, 943 623130
Ongi Etorri Taberna, Andreanaga, 1, 943 628990
Ortzargi Cerveceria, Luis de Urzuru, 4, 943 611571
Ostebi, Pza. Ehiera, 7, 943 613210
Piccolo, Avda. Navarra, 2, 943 630986
Patxoa, Edificio Pantea-Anaka, 943 613924
Patxiri Asador, Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador, Sta. Elena, 4, 943 62238
Pello, Landabandit, 30, 943 630039
Pizza Queen, Centro Comercial Txingudi, 943 629394
Pizza Real, San Pedro, 1, 943 110400
Pollo Rico, C. Com. Txingudi, 943 639603
Puñua, Avda. Puzana, 7, 943 616544
Real Union, Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo, Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial, B^o Behobia, 26-2^a, 943 633557
Sargis, Leoin Iruetageyeta, 1, 636 953951
Sirimiri, P^o Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodegón, Fuenterribia, 7, 943 616023
Stop, Serapio Mujica, 943 612864
Swing, Santiago, 46, 943 578665
Telepizza, Lope de Ingoien, 1, 943 619999
Tenis Txingudi, Behobia, 20, 943 627266
The Corner, Furgos, 2, 943 621954
Toki Goxo, P^o Ibarroa, 7, 943 631224
Tres Hermanas, San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda, Olaberria, 39, 943 622355
Trinquette, M^o Junkal Landabandit, 38, 943 621288
Txakola, Pza. Ehiera, 3, 943 618382
Txakola, Laretxotzi, 9, 943 574371
Txangu, C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090

Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Txistu, Fuenterribia, 2, 943 619317
Txunturro, Pio XII, 5, 943 615084
Vagón de Cola, Moulane Mibelena, 2, 943 020120
Vitoria, Arbesko Etorri, 19, 943 620795
Virginia, Luis Mariano, 37, 943 611792
Vollner, Abesko Etorri, 5, 943 113293
Waumna's, Behobia, 4, 943 629890
Yong Feng (Japonia), Mayor, 20, 943 625997
Zaisa, Era Servicio A-8, 943 623109
Zura, Ricardo Alberdi, 3, 943 679468

IRURA

Aizpurua, Nagusia, 52, 943 692708
Ernesto, Gregorio Azmetri, 1, 943 691 432
Lozto, Poligono Laskibar, 1, 943 690497

ITSASO

Itsasoko Ostatain, Itsaso, z/g, 943 680015
Mandubiko Benta, Mandubia, z/g, 943 882673

ITSASONDO

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

ITZIAR

Bikain, Muxiarte 39, Iztziar, 943 199370
Itsaspe, B^o Iztziar, 943 199401
Iztziar, B^o Iztziar, 943 199061
Kanala Hotel, B^o Iztziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

Salagi, Galtzaida, 13, 943 19 90 04
Santuaran, Mardari, z/g, 943 199397
Txinduri-Txuri Siderria, Mardari, 943 199389
Txomin, Mardari, z/g, Iztziar, 943 199066
Urbeu Siderria, B^o Elorruga, 2, 943 199237
Zubikarary Buru Gorri, Muxiarte, 8, 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Muxiotezabal, 5, 943 372089
Arkupe, Largaena, 1, 943 371742

AVENIDA

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

Bugati, Arrapide Pasealekua, 74, 943 362709
Buggy Hamburgueseria, Jaizkibel plaza, 6, 943 365607
Epel, Golaikae, 1, 943 36 27 01
Errekatxo, Oria Etorbidea, 4, 943 365557
Goiegi, Hirubide Iberia, 1, 943 361404
Guria, Nagusia, 8, 943 362 714

HERRIKO ETXEA

Cocina tradicional de la mano de Javier Penas Kallbarro, 7, 943 37 37 18

Iñaki, Inigo de Loiola, 4, 943 365 501
Jalai, Nagusia, 67, 943 372760
Larre, Larrekotez Bidea, 10, 943 361012
Larvie Gastrobar, Getolki, 14, 943 324861
Lurra XI, Nagusia, 4, 943 369356
Martin Barasategui, Loidi, 4, 943 366471
Olea, Kale Nagusia, 1, 943 530654
Oria Txiki, Zirkuilu Ibilbidea, 15, 943 014756
Otegi Siderria, Campa Ilharrazteua, 2, 943 365029
Paisaio Shingoli (c/ma), Pablo Muxiotezabal, 3, 943 371883
Peña, Adarra, 5, 943 361561
Rojianos Asador, Uztin, 13, 943 362720
Route 33, Avda. Oria, 8, 943 377353
Rummy, Nagusia, 71, 943 369341
Tati's, Xuan de Garai, 1, 943 371805
Txei's, Juarre Tokorri, Zirkuilu Ibilbidea, 1, 943 370192

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

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

Zaldúa, P^o Hipódromo 8, 943 366620

LAZKAO

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

OROBIONE

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

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pipas. Lakzomendi, z/g. 943 880605
Zelata. Uhartz, 1. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

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

AZPIKOETXE

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

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

LEGORRETA

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

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Anito Borda. Antonio Pildain kalea, 943 474676
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Carmen. Tomas Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Elortegi. Elortegi bidea, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzuriketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Euskal Sidreria. Bº Gaintzuriketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Latón, 4. 943 527895
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipiñeta. Iurtzun, 35. 943 528500
Iriarte-Enea. Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 529989
Iurtzun. Iurtzun, 60. 943 528690
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubitxo, 9. 943 521966
Kaleak. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kiñe Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Luzartara. Elías Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urus, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elías Salaberria, 12. 943 527897
Oriorrara. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urdarburu, 4. 943 527833
Paxtkiu-Enea. Gaintzuriketa, 943 527545
Rekalde. Menú de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285
Sagazulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahtsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorjin Taberna. Guillermo de Latón, 943 527945
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

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

MENDARO

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

MUTILOA

Mujiika. Iemria, 1. 943 801507
Oree. Ergoiena (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU

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

MUTRIKU

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

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragua, 943 491230
Amazkar. Casa Zametara, 943 492783
Albistur. Bº Alizbar, 943 490711
Aristi Asador. Bº Ugaldeho, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Aripze. Bº Ugaldeho, z/g. 943 493008
Autogiri. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Aida. Bº Ergoien, 943 521661
Bideharte Sidreria. Aragua-Nicelo, z/g. 943 492101
Bizkain. Zuaznabar, 9. Ugaldeho, 943 492749
Orto Platat. C. Com. Carrefour, 943 109800
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Esoiz. Zuaznabar, 72. Ugaldeho, 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goitxo. Bº Alizbar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxibus Asador. Bº Ugaldeho, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490401
Iru Bide. Iruondo, 20. 943 490021
Llorrande. Bº Alizbar, 1. 943 490935
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapea. Tomela, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Lushe. Ugaldeho, 943 492101
Marcos. Zelaimusu-Polig. Ugaldeho, 943 494390
Maseta. Illegari, 9. 943 490412
Matxoa. Iruñeta Bidea, 2. 943 491194
Merka Oartzun. Merka Oartzun, 943 493020
Miren Taberna. San Juan, 1. 943 491227
Nereu Atxam Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaveitola. Tomela, 2. Bº Ergoien, 943 492050
Oliden. Camping Oliden, 644 009637
Ordo Zelai Sidreria. Caserio Ordo Zelai, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardía plaza, 2. 943 492120
Toki Auro. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolare. Tomela, 2. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Aida. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiardi Sagardotegia. Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel. Mالدابuru bidea, 15. 943 260531

OLABERRIA

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

ZEZILIONEA

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

OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikotiz. Garbail, 17. 943 782483
Debatarra. Urdaiudi zahaiztia, 54. 943 780410
Exte-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956
Galicía. Atzeko, 22. 943 782208
Garaa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305
Helmuga. Ugaraldia, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iturritxo. Atzeko Kale, z/g. 943 716078
Lapiko Gorri. Ulztegin, 11. 943 502070
Lizar-Erre. Bº Olaberría, 943 781896
Mauka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Milukua. Bº Arantzazu, 943 781304
Olaquia. Olaquia, 8. 943 782292
Orioko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeztegi. Torre Zumeztegi, 943 540000
Urbioa Fonda. Campa de Urbioa, 943 781316
Urrintxo. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtaigin. Urbirri, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

ARANTXA

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

KUKO

Nueva etapa de la mano de Iñaki Tellería
 Berjaldegí Plaza, 943 882993

ORDIZIA

19-90. Garagara, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55
Haizpe. Gudarien Etorribidea, z/g. 943 883960
Ipp. Gipuzkoa, 15 -Burruntza-, 943 90 39 51
Kantoi. Anepuko, z/g. 943 160471
Majori. Gernikarriko Arborelan paseal., 943 10 50 81

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintxos...
 Euskal Piloita, 3. 943 08 50 24

Nerea. Euskal Piloita, 2. 943 880013
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Uñauru, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudarien Etorribidea, 2. 943 881728
Txindoki. Euzarretze, 3. 943 880409
Zubiri. Gudarien Etorribidea, 4. 943 160401

ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA

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

OREXA

Orexako Ostatu. Errebotte Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardua. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olosagoie Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lerundin, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balaia. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Eparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Eparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475
Katxina Bodega. Ortaizka, 20. 943 580166
Oliden. Ortaizka Auzoa, 44. 943 630883
Oriko Benta. Camino Orto-Iguelo, 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txalupa. Antilla hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharen Babesleku. Eparantza, 943 835398

PASAIJA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antreta. Arraulrari, 30. S. Pedro, 943 393994
Arkuperreri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalante, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398970
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Canfina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525252
Casa Cámaro. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo, 943 511180
Dani. Pº Euskadi, 38. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 529507
Donostiarra. Eskalante, 1. Trintxerpe, 943 393051
E-16. Eskalante, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404424
Erdibana Taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14. 16. Trintxerpe, 943 390357
Errekatxo. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalante, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalante, 40. Antxo, 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goñeri. Eskalante, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arraulrari, 36. S. Pedro, 943 391946
Gura. Arrandegi, 5. Trintxerpe, 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorribidea, 17. Antxo, 943 515300
Ippara. Pº Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorri, 19. Donibane, 943 399043
Kantxo. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Junio. Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510200
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067

LA CERVE

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

Lounda. Oarso, 8. Antxo, 943 515414
Mariso. Ensalade, 18. Trintxerpe, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorri, 2. Trintxerpe, 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Mugazur (Falcon Cerro). Torre Atze, 8. Donibane, 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane, 943 515489
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorribidea, 80. 943 392386
Pitxukulo. Eskalante, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalante, 40-42. Antxo, 943 528032
Teranarva. Azkuene, 2. Trintxerpe, 943 399074
Txolotxo. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yula Berri. Plaza Santiago, Donibane, 943 341853
Ziaboga Bistrot. San Juan, 91. Donibane, 943 510395

dónde comer

Zorzano Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

Imaz Mayor, 27. 943 801025

Izkiña Zurbano, 17. 943 8002512

SORALUZE

Armedia Ador. Ezozia, 7. 943 751002

Eldurtza Santana, 18. 943 751383

Txurruka Txurruka, z/g. 943 751581

Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90 Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017

66 Taberna. Martin Jose Iraola, 1. 943 671937

Alduin-Enea Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067

Agosti. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

Aliri. Paseo Alliri, 13. 943 655694

Amara. P.º Martin J. Iraola. 943 362059

Amari. Beotibar, 5. 943 245469

Ametz. Laramendi, 1. 943 848389

Asteasuarrta. Herberos, 18-20. 943 673186

Astelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 617697

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arrostegia, 16. 943 673361

Bidebide. Usabal Kirologia. 943 577573

BOTARRI

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

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruña. Gorniti plaza, z/g. 943 616565

Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 671562

Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguzkitza Sidreria. P.º Usabal, 35. 660 654317

Guzkita Plaza. Gudari, 16. 943 655655

FRONTÓN TOLOSA

Bar y restaurante con una variada oferta gastronómica.
San Francisco, 4. Tf. 600 455 037

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

Ikatza. Plaza Berna, 6. 943 674913

Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iruña. Plaza Gorrabal, 29. 943 675237

Izabela. Amaro, 10. 943 119628

Iziritzi. Oria, 3. 943 654334

Isastegi Sidreria. P.º Aldaxa Txiki, 15. 943 652964

Izorra. Baxillier Zaldibia, 1. 943 841427

Jokel. Martin Jose Iraola, 10. 943 116017

K-2. Plaza Nueva, 943 570068

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

Lanbroa. Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurlan Bistrot. Plaza Berna, 2. 943 243339

Mendi Alai. P.º San Esteban, 39. 943 651799

Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943

Orbela Taberna. Eremuntari, 10. 943 016780

Plan B. Lurramendi, 8. 943 598498

Sausta. P.º Belate, 7-8. 943 655453

Solana 4. Solana, 4. 943 017636

Telepizza. Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

TOLOSALDEA

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

Triángulo. Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659

Usabal Sidreria. Usabal, 2. 943 674316

Zurtoze Taberna. P.º Alliri, 9. 943 698513

Uzaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri. Iriazabal, 21. 943 330525

Altuna. P.º Lategi. 943 545917

Adarra. B.º Goiburu, 37. 943 552036

Besabi. B.º Goiburu, z/g. 943 330131

Bosteko. Erratzu. 943 337357

Eltuxeta Sidreria. B.º Otzarán, 34. 943 556981

Eula Sidreria. P.º Lategi, 19. 943 552744

Fronton. Estación, z/g. 943 009077

Guria. Iriazabal, 46. 943 005660

Oianme Sagardotegia. B.º Ergoien, 18. 943 556683

Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408

Serrión Moko Sidreria. B.º Otzarán, 11. 943 551014

Uzuloa. Elveta Baserria. 943 556981

Zaldundegi. Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720220

Asegin. Barrenkale, 13. 943 532667

Barranekas. Labegaz 37. 943 966429

Collins. Areizaga, 3.

Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165

Hokaba. Arrea, 18. 943 96 33 76

Navarro. Ipararguire, 18. 943 721867

Palacio Orizaga. (hino). Labegaz, 33. 943 725243

Pizzeria Mabeaga. Labegaz, 33. 943 229133

Santa Barbara. Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87

Telepizza. Ipararguire, 4. 943 101033

Zabaleta. Ipeñarieta, 2. 943 724320

Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B.º Aginaga 31. 943 366710

Antxeta. Zubimena, 6. 943 370344

Arratzain Erretegia. Arratzain Baserria. 943 366663

ARTZABAL

Mendi del día, raciones y cocina tradicional
Puntapax kalea, 8. 943 36 91 39

Atxega Jauregia. Atxetzarra, 5. 943 371150

Bordatxo. Zubiaurrenua, 5. 943 371042

Cañalia Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363682

Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281

Ibarroia Agroturismo. Kaleazar, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113

Illunbe Sidreria. B.º Txoko Alde, 943 371649

Iratxo. Borda Berni, 5. 943 36 91 35

Kentutena. Txoko-Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador. Poligono Ugaldeia, 36. 943 366968

Patri. Nagusia, 14. 943 362725

Saizka Sidreria. B.º Kale Zahar, 39. 943 364597

Sañin Asador. Aginaga, 20. 943 362773

Troxegua. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734

Ugaldeia. Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772

Txiki Erdi. Errotale, 1. 943 362735

Txinpatza Sagard. C. Com. Urbil, 943 376688

Txiribiroa. Irazu, 6. 943 361398

Txiripi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

Txirrisita. Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdaire Sidreria. B.º Aginaga, 943 376691

Zumeta. B.º Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Hika-Roberto Ruiz. Otzarne, 35. 943 142709

Izalpe. Barria, 29. 943 690623

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

Txapelandu. Berna, 23 bajo. 943 696449

Urrize. Barria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurgune. Olaeta Agroalde, 6. 943 501086

Urtu. Sta. Fe, 8. 943 887146

Laxkao-Etxe. Aiestaran Ereka, s/n. 943 880044

ZARAUTZ

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel. Setimimena 4, 943 830143

Aniak. Altzola, 2. 943 835975

Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184

Arralde. Araba, 21. 943 834433

Artea. Zigordia, 32. 943 016693

Aurrera. Egeña Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea. Setimimena, 4. 943 130566

Bai Batzokia. Batea, 1. 943 252679

Basarri. Patxiku, 10. 943 021275

Beach Cafeteria. P.º del Malecón, z/g. 943 831262

Beratzadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003

Bordatxo. Elizaurra, 5. 943 132889

Café Iruña. Ipar Kalea, 13. 943 040023

Dama. Patxiku Kalea, 10. 943 831693

Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329

Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro. Azara, 4. 943 132804

Eguzki. Nafarroa, 6. 943 834116

Eraitz. Araba, 32. 943 890896

Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373

Gire-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

Haritza. Gurmendi, 10.

Iluntze. Zela-Ondo, 23. 943 417199

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264

Ixas-Berri. Kamping Zarautz, 943 131619

Ixas-Lur. Santurium plaza, 3. 943 890138

Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236

Kandela. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñano. Mendiutua, 13. 943 130000

Kebab Zarautz. Bixkonde, 1. 943 013899

Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604

La Perla. P.º Marítimo, 943 013873

Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701

Manuela. San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 504556

Moliarrri (pizzería). Patxiku, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria. Mibelenza, 27. 943 834561

Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 135119

Okamika. Ipar Kalea, 1. 943 561328

Orbegato Taberna. Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiku. Kinki, 1. 94313158

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314

Salegi. Barren Plaza, 3. 943 132722

Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz). 832993

Sunset Bar. Mandschale 3A (Malecón). 943 000355

Talai-Berri Txakolotegia. Talai Mendi, 726. 943 132750

Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551

Telefoso Asador. Plaza Dombiane, 6. 943 890301

Tivoli. Kinki, 1. 943 131538

Txiki-Poli. Musika plaza, 943 835357

Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiak. Euzarroz, 37. 943 131496

Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980

Zelaxito. Mibelenza, 11. 943 011399

Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamak Ostatu. San Martin 3. 943 801051

Otzaurteko Benta. Otzaurte, z/g. 943 80 12 93

ZERAIN

Mantioia. Herriko Plaza, z/g. 943 801705

Otata Sidreria. Caserri Otazta, 943 801757

Oiharte Sagardotegia. Irunkarate-Gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con la firma de Aiert Izagirre
Udatselateko plaza. 943 80 17 99

ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-B. 943 147194

Ararunbu. Urkutxetxea, 2. 943 148005

Balneario de Costona. S. Juan Bidea, 30. 943 147 140

Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344

ARANETA ERRETegIA

Sorprendente parrilla y cocina de temporada
Ctra. Aizarnabal, 943 14 80 92

Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067

Txindurri. Kamengo Ama, 20. 943 148016

ZIZURKIL

Abuloendo. Ernio Bidea, 13. 943 694864

Iriarte. Pza. P.º Maria Otaño, 1. 943 692537

Pasus. Elbarrena, z/g. 943 693655

Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936

ZUMAIA

Algor

Zure bidelagun digitala

Zure proiektura egokitutako
diseinu eta aholkularitza
estudio bat gara

...acv

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

info@acvmultimedia.com
www.acvmultimedia.com

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

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



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

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

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

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



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

LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34

www.laikdenda.com



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

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



Leo Chamorro lleva casi 30 años al frente de esta **carnicería y charcutería especializada en ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero** y **Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela de Argiñano y varios Cursos con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas, Codillo y Pollo asado, etc...

LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

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



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



PASTELERÍA TRADICIONAL

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

Tfno. para encargos: 943 424 637

Garibay 1 (Boulevard), DONOSTIA
En IRUN: Genaro Etxeandia 1 y Paseo de Colón 43



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

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

MONTY PUIG-PEI, RESPONSABLE, JUNTO CON ESTEBAN ORTEGA, DEL BAR BERGARA DE GROS

“EL COVID NOS DEJÓ TOTALMENTE DESMOTIVADOS. NUESTROS MANDATARIOS FUERON UNOS PAQUETES”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

“Hijo de Kontxi y Montseny, ex-compañero de Katixa y aita de Iraitz y Aiora”, como él se define, Monty nació en Donostia un 3 de diciembre de 1969. Buen año. Monty es el diminutivo de Montseny, nombre catalán de un macizo montañoso de la comarca de Barcelona que significa “Monte señal” o “Punto de referencia”. Tras cursar párvulos en el Carmelo de Amara y EGB y BUP en San Ignacio, Jesuitas, cursó estudios de Alimentación y de Cocina en el IVNP del Alto de Miracruz. También trabajó en el asador Nicolás de Igeldo e hizo prácticas en Hotel César de Villanova y la Geltru. En 1992, de la mano de su tío Patxi Bergara y su tía Blanca entra junto con Esteban Ortega en el Bar Bergara de Gros al que imprimieron un importante y acertado cambio estético logrando, a fuerza de trabajo, sudor y simpatía, que se mantenga hasta nuestros días como uno de los bares de pintxos de referencia de Donostia.

¿Además de la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Soy un coleccionista friki de chapas de Cava, Champagne y todo tipo de espumosos. También colecciono imanes de Hard Rock Café de todos los rincones del mundo que me traen, en muchos casos, clientes y amigos.

¿Cuál es tu lugar favorito en Donostia? ¿Y en Gipuzkoa?

Cualquier txoko del Monte Ulia. Y en Gipuzkoa, estoy enamorado de Hondarribi.

¿Y fuera de Gipuzkoa?

Me siento súper agusto en Lizarra, en Navarra, a donde me pego escapadas cada poco tiempo. Y también estoy enamorado de la capital del reino, Madrid: nunca decepciona. Uno de los mayores placeres de la vida es pasear por sus calles.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Dos viajes: uno con la familia a Dublín y Belfast, y el que hice con mis hijos en mi 50 cumpleaños a San Francisco, Los Ángeles y Las Vegas.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Tengo pendiente Japón.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Principalmente la lealtad

¿Y qué detestas en una persona? Sobre todo detesto la

falsedad, la hipocresía e ir con cuentos...

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En Madrid, en el Restaurante Coque, de mano de la familia Sandoval.

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

Me encanta la costumbre del aperitivo: un picoteo y un cava rico antes de comer.

¿Cuál es tu plato favorito para comer?

Los txipirones rellenos en su tinta

¿Y tu plato favorito para preparar?

Pasta con salsa boloñesa

Sugiérenos dos restaurantes de Gipuzkoa.

Arzak en Donostia y Arroka Berri en Hondarribia.

¿Y otros dos restaurantes fuera de Gipuzkoa?

En Madrid, Charrúa, especializado en carnes, y también la Taberna Laredo. Y en Barcelona me encanta la Taberna del Clínic... se come fenomenal.

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

Los hermanos Zabaleta, en el Asador Aratz,



porque bordan todo lo que hacen.

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

Un hijo de una duquesa le dio delante mío al perro 2 croissants de txaka de aperitivo.

Si tuvieras que quedarte con uno de los muchos y maravillosos pintxos de vuestro bar... ¿Con cuál lo harías y por qué ?

Un pintxo inolvidable es el txalupa. Lo conoce todo el mundo... imagínate que salió en CSI Miami... Cosas como esa hacen que el Bergara sea famoso en el mundo entero y que gente de todo el mundo peregrine a comer pintxos y quieran sacarse fotos con nosotros... Y también salvaría el ajoarriero... es un manjar. Bacalao desnuzado con patata aj crudo, langostinos... un placer que además de a nosotros ha gustado siempre a los Arzak, Juan Mari y Elena, que han venido mil veces a comerlo.

COVID-19, cambio de hábitos, inflación... ¿Cómo lo estáis viviendo? Después del COVID, puntuamos con un suspenso a todos nuestros mandatarios. Ninguno estuvo a la altura. Ayuntamiento, Diputación, Gobierno Vasco... fueron unos paquetes. Esteban y yo nos quedamos completamente desmotivados.

¿Qué consecuencias crees que traerá la actual situación al mundo del pintxo y la gastronomía? Todo cambia al momento. Son tiempos muy convulsos que nos toca vivir con



incertidumbre... ¡pero también con esperanza!

Eres un fan acérrimo de U-2... ¿Qué canción no debemos dejar de escuchar antes de morir ? Si hay un tema mítico de U2, ese es "Where the streets have no name". Además de escucharlo mil veces, les he visto 10 veces en directo y no me canso de hacerlo... ¡Son una leyenda!

Un poco de positivismo: ¿Qué harías si te tocara la lotería? Sin duda viajar... eso sí, después de repartir el premio con mis seres queridos.

EN PRIMAVERA, DISFRUTA DE LAS MEJORES VERDURAS



ESTAMOS EN EL MERCADO
DE ABASTOS DE TUDELA



Asier Martínez
Frutas y verduras de la Ribera

- ESPÁRRAGOS EXTRA
- ALCACHOFA DE TUDELA
- ACHICORIA (para cocer y ensalada)
- GUISANTES
- JUDÍA FINA
- BISALTOS O TIRABEQUES
- HABAS FINAS
- COGOLLOS DE TUDELA
- LECHUGA BLANCA DE TUDELA
- ACELGAS
- BORRAJA
- ESPINACA
- TOMATE FEO
- PIMIENTO DE GERNIKA
- OLIVAS CASERAS
- CEBOLLA EN MANOJOS
- AJOS TIERNOS

DE TUDELA A TU CASA!!

HAZ TU PEDIDO EN EL TFNO: 636 411 345
ENVÍOS A TODO EL PAÍS

**DÉJATE SEDUCIR POR
LA HUERTA NAVARRA**

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK
ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITAZERA!



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

