



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



Bacalao en diferentes formas
Bacalaos Urantz (Errenteria-Donosti)
(Ver información en págs. 04-10)

ondojan.com

Nº 234 Junio 2024
ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83
639 21 89 40

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

Impresión Leitzaran Grafikak
Depósito Legal: SS-1097/03

Coordinación y Redacción:
Josema Azpeitia

Colaboradores:

Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere Ariztoz, Liteo Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Ainara López, Carol Archeli, Txemari Esteban, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocoví y Javier Etxayo

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

PUBLICIDAD:

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



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

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

estúpido conciencizado

¿ EL FIN DEL KILÓMETRO 0 ??

La entrega este año de los Premios Materia Prima (ver página 48) ha venido, en esta ocasión, acompañada de un completo programa de actividades en el que tuvo la suerte de participar el estúpido conciencizado que suscribe estas líneas y en el que tuvimos el privilegio de disfrutar de oíparas comidas, visitas a bodegas, alojamiento en la capital de nuestra pequeña pero matona comunidad autónoma... ya saben, esos privilegios que tenemos los gastrópatas y que algunos piensan que es la principal actividad que ocupa nuestro tiempo al ser lo único que trasciende a los medios de comunicación.

Pero no, la cosa no quedó tan solo en disfrute hedonista. El arranque propiamente dicho de las jornadas, por ejemplo, fue una mesa redonda en la que tuvimos que discutir, participar, reflexionar, discutir (a veces a cara de perro), dirigirnos a la audiencia... un esfuerzo intelectual que obedeció, empero, a una buena causa: la de aportar luz al debate, muchas veces frívolo, que se da en la sociedad y entre los propios informantes acerca del tan cacareado y utilizado concepto del Kilómetro 0.

Tan loable propósito, no obstante, quedó ligeramente empañado al inicio del debate ya que los convocantes quisieron introducir la conclusión a la que debe llegar toda discusión tras calibrar diferentes puntos de vista como punto de partida de la misma, es decir SU conclusión sin dejar siquiera que ésta surgiera de manera natu-



ral. Arrancó el encuentro, así pues, dando prácticamente por muerto el concepto de Kilómetro 0, calificándolo poco menos que de engañifa y ridiculizándolo o, al menos, intentando hacerlo. Por suerte allí estaba Aitor Buendía, firme defensor de dicho término para actuar de parapeto ante lo que fue un torpe inicio que los propios asistentes se encargaron de equilibrar.

Al final la conclusión fue que sí, que vale, que el Kilómetro 0 a fuer de ser repetido y machacado se ha convertido en una etiqueta cuando se utiliza de manera no adecuada, pero se creó un consenso bastante amplio, o a mí al menos me lo pareció, sobre que el manoseado concepto sigue teniendo fuerza como idea, como símbolo, como utopía ecológica y gastronómica que debería servirnos para avanzar en pos de un mundo más justo y más sano.

La pregunta es: ¿Hay que seguir utilizando dicho concepto o es momento de renovarlo y cambiarlo? ¿Hace otro debate?

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 234: EN PORTADA: BACALAO URANTZU 04-10 REPORTAJE: COMERCIAL AURKI 14-22 COLABORACIONES 24-36 SABERES Y SABORES 24 LA RUTA SLOW 26 DI... VINOS 28 TE LO DIGO... 30 ITSASOTIK 32 MENUENO MENÚ 34 AINARA LÓPEZ 36 PINTXO: CAFÉ VIENA 38 JAKITEA: USARBI 40 REPORTAJE: LA RESERVE 42-46 PIL-PILEAN: PREMIOS MATERIA PRIMA 48 JORNADAS DE EUSKALDARRAK 50 PREMIOS DE LA ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMÍA 52 GUISANTE DE LÁGRIMA 54 BEREZIARTUA 56 JATETXEAK: TOKI ALAI (ARAMA) 58 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 60 RESTAURANTES. DE DONOSTIA 76 RESTAURANTES DE EUSKAL HERRIA 89 LISTADO GIPUZKOA 90 PLACERES GASTRONÓMICOS 98 CON LAS MANOS EN LA MASA: COVID-19 102

TOMA BACALAO... !!!!

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

“Toma bacalao, bacalao, que vengo de Bilbao”, cantaba la Otxoa hace ya unas cuantas décadas, y “Toma bacalao” parece ser la frase que nos pronuncia Andoni Pablo, responsable de la empresa Bacalaos Uranzu tanto desde la portada de este ejemplar de Ondojan.com como desde la foto que acompaña a esta crónica. Y bacalao, y muy bueno, fue lo que nos dió el insigne bacaladero cuando, hace escasamente un mes, recalamos en su sociedad, Bi-Errota, en Errenteria y nos sometimos a una inolvidable sesión bacaladera en todas sus formas elaborada “in situ” y en vivo y en directo por todo un mago de este género, un momento irrepitible que tratamos de recuperar mediante este artículo y las recetas adjuntas al mismo.

Andoni Pablo (Irun, 1976) no iba para bacaladero. Calderero de profesión, el fútbol era una de sus mayores pasiones e incluso jugó en el Telleri de Errenteria en 2ª Regional. Su último partido fue en el campo de Atotxa, poco antes de que lo tiraran y, al poco, tuvo que dejar el fútbol y su trabajo a raíz de un grave accidente laboral que le afectó de gran manera en las piernas y del que se restableció a fuerza de luchar mucho. “Soy muy guerrero”, exclama.

A raíz de la nueva situación en la que se encontró Andoni tras dicho infortunio, decidió pasar a formar parte del negocio de venta de bacalao que ya llevaba en marcha su mujer, **Rakel Corchero**: un puesto situado en el mercado de Uranzu, en el barrio de San Miguel de Irun, inaugurado en 2007 y que dió nombre a la marca que ostentan actualmente en sus dos puntos de venta: **Bacalaos Uranzu**. Al frente de esta casa, Andoni madruga todos los días para dedicar toda su jornada laboral, que a veces duplica la de un trabajador convencional, al exquisito y muy solicitado *Gadus morhua*, nombre como se conoce en todo el mundo a este producto tan significativo en la tradición gastronómica vasca.

Por lo tanto, aquel infortunado accidente tuvo, al menos,

un lado positivo, ya que en el caso de Andoni ganamos una persona que se ha implicado y comprometido en el mundo del bacalao hasta vivirlo con la misma pasión con la que vivía el balompié. De todas formas, es como si Andoni hubiera estado predestinado a convertirse en un tratante de bacalao, puesto que su abuela materna, **Martxeli Sagardia**, natural de Donamaria (Nafarroa) había trabajado en una fábrica de bacalao de Oiartzun, al igual que una de las tías de Rakel. Por otra parte, la familia paterna de Andoni es originaria de Alcarrás (Lleida), y ya se sabe que los catalanes son también grandes amantes del bacalao y de los platos de aprovechamiento elaborados con las partes consideradas menos nobles de este pez como la cabeza, los callos, el cogote...

Ya implicados al 100% en el mundo del bacalao, Andoni y Rakel optaron por la vía de la **calidad**, cuidando de manera especial el origen del bacalao, proveniente en su totalidad de las **Islas Feroe**, un archipiélago situado entre Noruega e Islandia aunque perteneciente al Reino de Dinamarca, y encargándose ellos mismos de la recepción de las piezas, de su corte y de su conservación, trabajos que realizan de manera manual tratando cada pieza una a una. Podríamos hablar, rizando el rizo, de





BACALAO URANZU
Mercado de la Bretxa, P-2 - DONOSTIA
Centro Comercial Niessen - ERRETERIA



una artesanía bacaladera. “En el mercado hay mucho bacalao”, explica Andoni, “y muchas veces se venden pescados como la maruca y similares ofreciéndolos como tal. Nosotros nos limitamos a vender únicamente bacalao de calidad, principalmente salado, y en el caso del desalado somos nosotros quienes llevamos a cabo el proceso desalándolo durante días de manera manual. Nuestro bacalao desalado no es un bacalao con salmuera añadida, sino que proviene de bacalao previamente conservado en sal, a la manera de siempre”.

El centrarse en el mundo del bacalao llevó a esta pareja a ampliar sus horizontes haciéndose, en 2012, con un puesto en el mercado de La Bretxa y, posteriormente, a adquirir el puesto de **Bacalao Maite** en el Mercado de Errenteria. Con el tiempo, tuvieron que optar por el cierre del puesto de Irun aunque el nombre original ha permanecido como un recordatorio perpetuo del origen del negocio

Diferentes formas de cocinar el bacalao

Podría parecer que al pasar todo el día entre piezas y cortes de bacalao Andoni debería odiar este producto, pero, al contrario, le encanta consumirlo y cocinarlo. Así pues, para realizar esta entrevista nos citamos en la **Sociedad Bi Errota**, de Errenteria, de la que es socio desde hace más de 15 años y en la que ha elaborado incontables preparaciones de este pescado del que conoce, por supuesto, las recetas básicas, aunque sus favoritas son las que aprovechan las partes menos demandadas del mismo. De hecho, cuando preguntamos a Andoni por su parte favorita del bacalao, lo tiene claro: “Me encanta una parte que no es nada atractiva para la mayoría: el cogote de filete. Es la parte de arriba del filete, situada al lado de la cabeza. No le acompaña la forma porque es irregular, algo triangular, no es cuadrado como le gusta a la gente, pero es divino, riquísimo y muy jugoso”.





Endulza y luce tus platos con nuestra paleta de colores y sabores frutales de las frutas y purés de frutas Arotz de nuestro catálogo


100 % fruta


FRUTAS Y PURÉS
DE FRUTAS 



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

Cuatro recetas con bacalao

La receta de...

Andoni Pablo
BACALADOS URANZU
(Errenteria-Donostia)



1.- TACO CON ESPINACAS Y GAMBAS

INGREDIENTES: Tacos-menú de bacalao previamente desalados; Espinacas; Gambas; Ajo; Nata para cocinar

ELABORACIÓN: Trocear en tiritas las espinacas y sofreírlas en una sartén con ajo y aceite de oliva virgen extra. Una vez doradito el ajo, añadir las gambas previamente peladas y troceadas y, una vez se rehoguen un poco, añadir la nata creando una cremita más líquida que sólida. Añadir el taco menú, apagar el fuego, cubrir y dejar reposar. En el momento del servicio, calentar y servir.



2.- SUPREMAS CON ALI-OLI

INGREDIENTES: Supremas de bacalao previamente desaladas; Para el Ali-Oli: Aceite de oliva virgen extra; Huevo; Sal; Ajos

ELABORACIÓN: **Ali-oli:** Pelar los ajos, picarlos y machacarlos en un mortero. Con ayuda de un turmix, aceite de oliva, huevo y sal, elaborar una mayonesa. Una vez subida, añadir los ajos machacados y triturar todo. Dejar reposar.

Bacalao: Calentar previamente el horno y asar las supremas de bacalao a 180 grados por espacio de 10 minutos. Una vez asadas, cubrirlas con el ali-oli y asarlas al grill entre 5 y 6 minutos, hasta que la capa de ali-oli se dore.

Presentación: Una vez la capa de ali-oli esté en su punto, servir las supremas añadiéndoles unas cucharadas suplementarias de ali-oli por encima.



También le encanta a Andoni la **kokotxa** "Pienso que es una delicia, sobre todo al pil-pil, aunque rebozada también queda muy bien. Y si me pides una parte sabrosa, me quedo con el taco-filete o centro del filete. Todas estas piezas, además, quedan también muy bien al horno, porque a partir de cierto tamaño, si las meneamos mucho se abren, cosa que no pasa en el horno, donde están quietecitas". Con el tiempo, Andoni se ha convertido en un gran entendido en cuestiones "bacaladeras". "Le debo mucho al primo de mi mujer, que está también en el mundo del bacalao. Él me enseñó a oler, a catar... y es que en

este negocio es muy necesario probar, probar y probar, y ejercitar el paladar, para encontrar el mejor género".

Este compromiso e implicación han convertido a Andoni en una referencia en el mundo del bacalao, sobre todo a raíz de su "desembarco" en La Bretxa. "Fue una decisión de la que no nos arrepentimos. Venir a Donosti con nuestro producto, caer bien a la gente, gustarles y conseguir que algunos de los más famosos cocineros de la ciudad compren nuestro bacalao, pienso que demuestra que no estamos haciendo tan mal las cosas" comenta satisfecho..

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



Cuatro recetas con bacalao

La receta de...

Andoni Pablo
BACALADOS URANZU
(Errenteria-Donostia)



3.- SANFAINA CON BACALAO

INGREDIENTES: Lascas de bacalao previamente desalado; Cebolla; Pimiento rojo; Calabacín; Berenjena; Tomate triturado; Aceite de oliva; Sal

ELABORACIÓN: Picar todas las verduras en tacos. Salarlas y sofreírlas en aceite de oliva hasta conseguir la textura que más nos agrade (más o menos al dente). Cuando esté a punto de alcanzar dicha textura, añadir el tomate triturado y dejar reducir. Apagar el fuego, añadir sobre las verduras y el tomate las lascas de bacalao, tapar y dejar reposar. En el momento de la consumición, calentar y servir.



4.- CABEZAS CON PATATA

INGREDIENTES: Una o dos cabezas de bacalao desaladas; Patatas; Ajo; Aceite de oliva; Sal

ELABORACIÓN: Pelar las patatas cortarlas en rodajas de 3-4 mm. de grosor. Colocarlas en una bandeja de horno con un chorro de aceite de oliva y sal y hornearlas entre 20 y 30 minutos a 150°. Mientras se hacen las patatas, en una cazuela ancha, dorar los ajos en aceite de oliva. Una vez dorados, apartar del fuego, dejar templar el aceite y añadir las cabezas de bacalao previamente troceadas. Menear la cazuela en movimientos circulares para obtener un pil-pil. Cuando lo tengamos, añadir las patatas asadas, apagar el fuego, tapar y dejar reposar. En el momento de la consumición, calentar y servir.



Zurrumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

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

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

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.



OTAZU

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



www.otazu.com

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai..... 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea..... 943 16 31 16

Dolarea..... 943 88 98 88

Guregas..... 943 80 54 80

Kattalin..... 943 88 92 52

Kikara..... 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatoreh..... 943 88 83 07

Urkiola..... 943 08 61 31

GABIRIA

Korta..... 943 88 71 86

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

Uribitarte..... 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 Elkartera:
.....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 ETIA 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 ■ **Goiერი 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

COMERCIAL AURKI (Donostia)

EL APOYO DE LA HOSTELERÍA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Galder Agudo, Aimar Altuna y Ekaitz Agudo son las “nuevas” caras de Aurki. Tras la jubilación de sus padres, estos tres jóvenes, dinámicos, decididos y llenos de nuevas ideas, han tomado las riendas de la distribuidora que fundaran **Kiko Agudo y Patxi Altuna en 1994**, y si bien siguen movidos por los mismos principios de calidad y pasión por la Gastronomía que impulsaron a sus padres, son conscientes de que viven en un mundo cada vez más globalizado en el que las tendencias y las costumbres han cambiado. Los nuevos tiempos traen nuevos retos, tanto para la Hostelería como para la distribución, y en Aurki están preparados para afrontarlos.

El tan cacareado relevo generacional o, mejor dicho, la falta del mismo es lo que está llevando al cierre o al cambio de manos a muchos bares y restaurantes así como a muchas empresas. El modelo familiar, que hace apenas unas décadas se consideraba la manera de trabajar más lógica y habitual en los sectores relacionados con la gastronomía, la hostelería y la restauración hace aguas hace tiempo y son muy pocos los negocios que pasan de una manera natural de padres a hijos.

En el caso de Aurki, comercial fundada por **Kiko Agudo y Patxi Altuna en 1994**, se han alineado los astros y

ya son los hijos de ambos emprendedores los que llevan las riendas del negocio, concretamente Galder y Ekaitz Agudo, hijos de Kiko y Aimar Altuna, hijo de Patxi.

“Aunque la jubilación de nuestros padres es reciente, nosotros ya llevábamos unos cuantos años aquí”, comenta Galder Agudo erigiéndose en “portavoz” del trío. “Además, tuvimos la suerte de que nuestros padres quisieron que conociéramos todas las partes del negocio, así que empezamos desde la base, siendo repartidores, almacenistas, haciendo de auxiliares administrativos... y poco a poco fuimos cogiendo responsabilidades y empezamos a trabajar en otras áreas como el equipo comercial”.



Relevo generacional

Así, a día de hoy el relevo generacional en Aurki está asegurado y los tres responsables de la empresa tienen sus áreas y campos de actividad claramente delimitados. **Galder Agudo**, por su parte, es el **Director Comercial** de la empresa dirigiendo un equipo de 7 comerciales. "Realizamos visitas semanales a todos los clientes y nos valemos de las últimas tecnologías para acelerar y facilitar las comunicaciones y ofrecer un servicio eficiente" afirma el hijo mayor de Kiko Agudo.

Aimar Altuna, por su parte, se encarga de la parte contable ocupándose del **control administrativo** de la empresa. "Al principio parecía que iba a ser al revés", comenta Galder. Mis estudios iban más encaminados a la parte de Aimar, pero a él no le gusta la parte comercial ni a mi la oficina, así que las cosas han ido encajando sin buscarlo de manera consciente".

Finalmente, **Ekaitz Agudo** es el responsable del **control logístico** del almacén, siguiendo las entradas y salidas de mercancías, una labor de vital importancia en una empresa en la que cuentan con **cientos de referencias y 17 trabajadores** moviéndolas.

"Los tres tenemos una importancia vital en la empresa", afirma Galder "Somos las tres patas del banco que es Aurki y nos coordinamos y trabajamos como una familia... Madrugamos mucho" matiza haciendo énfasis en la última frase, y es que está claro que para sacar adelante un barco como Aurki hay que meter muchas, muchísimas horas".

Eso sí, como reza el popular dicho, "sarna con gusto no pica", así que los tres responsables de Aurki se mueven en sus tres respectivas áreas en particular y en la empresa en general como peces en el agua, ya que la gastronomía es, al igual que pasaba con sus padres, la pasión que les mueve en este negocio. "A los tres nos gusta mucho la gastronomía" afirma convencido Galder. "Nos gusta comer, probar cosas nuevas... nos encanta ir a restaurantes y nos gusta que nos sorprendan".

"Ojo, con eso no queremos decir que solo busquemos cocinas sorprendentes. De hecho, en Aurki no creemos en la lucha entre la cocina tradicional y la cocina modernista. Creemos, al contrario, que hay sitio para todos, y que a la gente en general no le apetece comer todos los días lo mismo. Cada uno tiene que buscar la excelencia



dentro de su propia casa y nosotros, en Aurki, estamos para ayudarles a acercarse y a llegar a esa excelencia, para conseguir entre todos, cocineros, hosteleros, distribuidores... que la gastronomía guipuzcoana siga en un nivel alto y adecuado a los tiempos”.

Confianza con el cliente

Para conseguir esa excelencia, Galder, Aimar y Ekaitz tienen muy claro que una de las bases más importantes es la confianza con el cliente. “Si hoy en día tenemos un catálogo tan extenso y tan diverso” reflexiona Agudo, “es porque la experiencia de nuestros padres desde 1994 no sólo se ha basado en lo que han visto, sino también en lo que les han comunicado los clientes. Desde el principio tuvieron la suerte de trabajar con los mejores restaurantes y cocineros de Donostia y sus alrededores, y de esa forma se ganaron su confianza. Con ellos aprendieron, y seguimos aprendiendo, y gracias a esa comunicación sabemos lo que quieren y necesitan y ellos también nos dan su confianza. Gracias a ello hemos aprendido también a ser influyentes, a asesorarles, a ofrecerles productos nuevos e innovadores...”

“Al final”, afirma Galder, convencido, “hemos conseguido que la relación con los hosteleros y cocineros vaya más allá que la simple relación “cliente / distribuidor”. Hemos conseguido que esa relación sea todavía más

estrecha y se puede decir que en Aurki prácticamente somos **“partners” de nuestros clientes**. Conocemos sus necesidades, sabemos cuáles son sus gustos y sus pretensiones y les distribuimos el género que necesitan para ello además de informarles sobre las tendencias del mercado y del sector culinario, aconsejarles nuevos productos... nuestros clientes son, en gran medida, amigos que saben que les vamos a responder en lo que les haga falta. De hecho, los clientes que llevan mucho tiempo con nosotros adquieren semejante confianza que muchas veces ni preguntan el precio de lo que les estamos ofreciendo. A fuerza de trabajar con nosotros saben que no vamos a engañarles ni abusar de ellos, y es que si algo tiene claro quien nos conoce es que nuestra principal intención es que nuestros clientes crezcan, que les vaya bien, porque a nosotros también nos irá bien así”.

“Esta filosofía que seguimos con los clientes, además, la hemos logrado alcanzar con nuestros proveedores. A lo largo de estos 30 años hemos sido pioneros en la implantación de muchos productos en esta zona. En consecuencia, los proveedores, salvo contadísimas excepciones, han valorado el esfuerzo que hemos realizado para ello y cuando han visto la posibilidad de crecer en la zona no nos han pasado por encima y han respetado nuestra zona y nuestro mercado. A ellos también les hemos hecho sentirse como si fueran nuestros ‘partners’”.



Aurki, además, no está solo en su “guerra”, y forma parte de **GIBAK**, Asociación Gipuzkoana de Distribuidores de Alimentos y Bebidas. De hecho, Aurki fue una de las principales impulsoras de la recuperación de esta asociación a finales de la pasada década. “Las comerciales también colaboramos y nos ayudamos entre nosotros. Hay un sentimiento corporativo y esta unión ha venido muy bien, sobre todo en momentos difíciles como los que se han dado durante la pandemia. Y todo eso sin olvidar que no dejamos de formarnos, acudiendo sin cesar a ferias y congresos, leyendo, informándonos, estando pendientes de las novedades y las tendencias...”

Nuevos productos Gourmet.

Una de las principales consecuencias de las nuevas ideas y aperturas que ha conllevado la entrada de savia nueva en la empresa ha sido la **ampliación del catálogo de Aurki** hacia muchos productos que antes apenas se tocaban, como nos dejaron muy claro Galder, Aimar y Ekaitz en una espectacular degustación que nos ofrecieron en nuestra última visita al pabellón desde el que distribuyen sus productos, sito en las proximidades de Ergobia. A lo largo de un par de horas, estos apasionados del buen yantar nos dieron a probar tanto productos del mar como de la tierra dejando bien clara la calidad y la variedad de la que disponen.

Nuevas caras, nuevos productos

*De izquierda a derecha, los responsables actuales de Aurki, hijos de los fundadores de la empresa: **Galder Agudo**, director comercial, **Aimar Altuna**, responsable de Administración y **Ekaitz Agudo**, responsable de logística. Entre los tres están impulsando una ampliación del catálogo que va mucho más allá del pato que representa como logotipo a la empresa y que simbolizaba su especialización en los productos de dicho animal. Actualmente Aurki abarca mucho más y ha incorporado todo tipo de productos, incluidos los del mar, como bien muestra la ostra con caviar de la imagen, una de las preparaciones que pudimos degustar en nuestra última visita a esta comercial*





La degustación comenzó con una serie de productos que hace pocos años apenas tenía relevancia en su oferta pero que cada vez está adquiriendo un mayor peso en su catálogo: **los productos del mar**, empezando por la cara más gourmet de estos: **las ostras y el caviar**. Para las Ostras, en Aurki confían ciegamente en la casa **Sorlut** y trabajan de la mano con **Mon Abad**, experto en la materia, que les aprovisiona de **Ostras de Marennes Oléron**, zona cercana a nosotros situada sobre las Landas donde las ostras son criadas en "Claires", pequeños estanques naturales que usaban los romanos para extraer la sal y que a día de hoy son utilizados para la cría de este molusco. "Es como si fuera un spa para las ostras" bromea Galder, eso sí, dejando muy claro el concepto.



Sorlut proporciona a Aurki toda su gama en la que se incluyen diferentes calibres, diferentes texturas... incluida la "joya de la corona", la ostra Daniel Sorlut, de una carnosidad y un sabor excepcional que termina de ser criada en Normandía, otra zona especialmente indicada para la ostricultura.

Las ostras pueden combinarse (o no) con otro exquisito producto del mar en el que también se ha especializado Aurki: el **Caviar**. El trío Agudo-Altuna trabaja con la casa suiza **Caviar District**, y ofrece cuatro tipos diferentes del mismo: Beluga, Schrenki-Dauricus, Ossetra y Baerii, de diferentes orígenes como Polonia, Bulgaria, China... En nuestro caso, tuvimos la oportunidad de degustar el Beluga y el Baerii, resultando ambos excelentes.





Trufa disponible todo el año

Quien dice caviar y ostras no puede eludir otro producto considerado en sí una meca gastronómica: **la trufa**. En Aurki cuentan con proveedores de primer nivel que garantizan el suministro de este hongo a lo largo de todo el año, tanto la negra o *Tuber Melanosporum* en invierno como la *Tuber Aestivum* en verano o la *Tuber Uncinatum* en Otoño. Es más, a día de hoy Aurki tiene la capacidad de servir al restaurante que lo necesite trufa negra fresca en pleno verano, eso sí, acarreada del Hemisferio Sur, concretamente de Australia.

A lo largo de la degustación que estamos comentando, Galder, Aimar y Ekaitz nos mostraron la calidad y el sabor de su trufa combinándola con un producto que

también distribuye Aurki como es el Risotto de hongos, y estando como estábamos en una casa que siempre se ha destacado por sus productos del pato, no podíamos dejar de probar su foie fresco, que Galder trata y cocina a la plancha con auténtico mimo. "Nuestros padres fueron **pioneros en la introducción de los productos del pato** en Gipuzkoa. Y a lo largo de tres décadas hemos vivido todo tipo de momentos, algunos de ellos dramáticos como la pandemia o la gripe aviar. Todo ello ha influido en los precios y la calidad del pato. Por suerte, siempre hemos contado con buenos proveedores y poco a poco se está volviendo a democratizar el mercado y podemos conseguir los productos del pato, foie incluido, a precios interesantes y con la calidad de siempre".





Galder deja claro esto preparando, en un visto y no visto, unos extraordinarios pintxos de **foie** que duran un suspiro. "Es muy importante que el foie sea fresco" subraya Galder. "Cuanto más fresco es, menos grasa suelta al hacerlo en la plancha y esa grasa luego se expande por el paladar, resultando mucho más rico y untuoso. También es importante que suelte grasa amarilla, lo que denota que el animal ha sido alimentado con maíz".

Ibéricos, vermouths, ahumados...

La cata de la que dimos cuenta en Aurki culminó con una degustación de sus embutidos ibéricos, producto que en Aurki se distribuye también en su forma fresca (carrilleras, presa, secreto...) y una ensalada de pimien-

tos, ventresca, antxoas y piparras también elaborada, al 100% con productos del catálogo de Aurki, en el que no faltan buenas conservas del Cantábrico y productos de la huerta como verduras de Navarra o de importación y piparras de Ibarra.

Todo ello fue regado con la excelente **sidra Zeberio**, procedente de Errezil y también comercializada por Aurki, al igual que el excelente vermouth de sidra procedente de dicha casa y que pronto podrá encontrarse en toda la provincia. Sin duda un excelente festín de producto de calidad y eso que nos dejamos en el tintero la gama de ahumados distribuida por esta casa, que también ofrece, sola o en combinación con los anteriores productos, gran cantidad de opciones de picoteo y disfrute.





UN CATÁLOGO INABARCABLE

30 años dan para mucho, y lo que comenzó como una casa especializada en artículos del pato abarca hoy cientos de productos divididos en diversas familias o sectores. Productos todos ellos pensados y seleccionados con criterios principalmente gastronómicos y culinarios, poniendo la calidad por encima del resto de características y con la vocación sincera de facilitar su labor al gremio de la Hostelería y la Restauración.

Cuando Galder Agudo se pone a enumerar los diferentes productos que distribuyen en Aurki, literalmente, no para. Así que lo más sencillo es comentar los mismos a la manera de un listado dividido en las principales “familias” de que disponen en su catálogo. Quede claro, eso sí, que en esta relación no están incluidos, ni mucho menos, todos los productos de la casa.

1.- Productos del pato

Fue y es la punta de lanza de Aurki, que a pesar de haber vivido duros momentos con la gripe aviar, nunca ha dejado de servir a sus clientes desde el **foie micuit hasta el foie fresco**, pasando por magrets, confits, etc ...

2.- Productos del mar

Cada vez más presentes en el catálogo de Aurki, desde las **ostros y el caviar** comentados en las páginas anteriores hasta **todo tipo de marisco** como Txangurro, Bogavante, Cigala, Vieiras, Langostinos de todo tipo (salvaje, de cultivo, carabineros, camarones, gambón...), Cangrejo rojo de mar... Aurki también distribuye los **productos de Kofradía**, asociación que elabora todo tipo de productos con los pescados de bajura como Croquetas de pescado (de antoxa, de verdel, de merluza, de bonito del norte...), **hamburguesas de bonito y de verdel**, **sopa y pastel de pescado**, **conservas del Cantábrico**, calamares como Begihaundi, de ración,

En los productos del mar también se incluirían cefalópodos como el pulpo y otros productos como algas secas, plancton...

2.- Carnes

Además de las carnes del pato, Aurki distribuye productos **ibéricos** en embutido y en fresco, y artículos de **charcutería** como jamón cocido y pechuga de pavo. También es distribuidor para Gipuzkoa de **Lumagorri** para Hostelería y es otra de sus especialidades la **caza**, distribuyendo ciervo, paloma, pichón...

3.- Productos del país.

Galder confiesa que siempre tratan de tener una buena selección de productos de la tierra como **Sal de Añiana**, **Pimentón de Ezpeleta**, **Piparra** y **Gilda de Ibarra...** también distribuyen la sidra ecológica, el vinagre de sidra y, en breve el vermouth de sidra de la casa **Biok**, de Errezil, así como sus zumos de manzana, su choucroutte, sus kimchis... Para completar este apartado, Aurki también distribuye todo tipo de **conservas de verduras de Navarra** (pochas, espárragos, alcachofas, pimientos...), así como conservas de importación.

4.- Lácteos

Dentro de este apartado se distribuyen principalmente productos que sirvan a los cocineros para elaborar platos o para complementarlos, tales como Rulo de cabra, Queso azul, Queso crema, Nata líquida...

5.- Productos de la cocina italiana

Aurki cada vez cuenta con más productos de cocina internacional, empezando por la italiana, "una cocina que todo el mundo reconoce y busca", según Galder. Dentro de la misma, cuenta con Arroces, Pastas, Harinas, Mozzarellas, Burrattas, Tomates secos, Pestos, Salsas para pasta...

6.- Productos de la cocina mexicana

Al igual que la italiana, Aurki cuenta con una buena cantidad de productos de la cocina mexicana como **Tortillas de maíz y de trigo** para elaborar tacos y similares, así como salsas y condimentos como **salsas** de chipotle, de habaneros, de queso Cheddar, de aguacate...

7.- Productos de la cocina asiática

Aurki fue una distribuidora pionera en la introducción en el Estado de las salsas y productos de la casa **Sempio**, de Corea, hace más de 15 años. A día de hoy son legión los cocineros que han adaptado dichas salsas a sus cocinas, habiendo salsas picantes, marinadas, salsas con diversos matices...

8.- Productos de pastelería y panadería

Desde masas de hojaldre hasta bizcochos, pasando por bases de tarta, purés de frutas, coberturas de chocolate, frutos secos, colorantes, aromas, utillaje para repostaría, etc... todo un mundo dulce al alcance de nuestros bares y restaurantes.

También, unido con esto, en Aurki se ofrecen diversos **tipos de pan** como Cristal, Brioche, Tramezzino, etc...

9.- Productos de cuarta y quinta gama

Los nuevos tiempos y las nuevas costumbres han llevado a que los productos de cuarta y/o quinta gama de calidad sean cada vez más solicitados. Así, el catálogo de Aurki cuenta con las carnes de la casa **Cascajares**, ya listas para ir al horno con pulardas, capones, cocina elaborada a baja temperatura como carrilleras, cochinitillo, cordero asado...

Aurki también es distribuidor de la casa **Ameztoi**, que ofrece **platos precocinados de la cocina vasca** preparados con mimo como Txipirones en su tinta, Bacalao al pil-pil, Carrilleras, Lasaña de carne y de verdura, Albóndigas en salsa, etc...

También entrarían en este apartado las tortillas de patatas elaboradas por **La Cocina de Senén**, así como otros productos de esta casa como el Pintxo de huevo crujiente, Croquetas sin gluten...

10.- Otros productos

Finalmente, quedarían en el tintero otros muchos productos como **Aceite** de Oliva de Montaves, **Vinagres** de Jerez de El Majuelo, Vinagres del Penedés de la casa Forum, **Texturas** para cocina, **Utillaje** como sopletes, sifones, ahumadores...

Y a pesar de todo lo comentado, seguro que nos hemos dejado algunos productos en el tintero. Sea como sea, la variedad aquí recogida deja clara la filosofía de los responsables de Aurki: poner en la mano de los chefs una amplia gama de productos que le faciliten la vida pero de los que la mayoría le van a permitir lucirse y crear platos a los que podrá añadir su toque personal para redondearlos.

Ámbito de actuación de Aurki.

Aurki se limita, de momento, a la distribución en Gipuzkoa, no distribuyendo en otras provincias, salvo la excepción de los pueblos limítrofes de Bizkaia (Elorrio, Durango, Abadiño...) y los de Navarra (Bera de Bidasoa, Bortzirriak...). Otros destinos, consultar.

Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja





Miguel Pocovi
Catedrático de Bioquímica

Desgraciadamente, si no consiguen superar la crisis surgida como consecuencia del aumento de precio de la materia prima, los fabricantes de estos quesos pueden desaparecer.

QUESO LOS BEYOS: UNA EXQUISITEZ ASTURIANA EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Este queso debe su nombre al desfiladero de los Picos de Europa, Los Beyos, por donde discurren los inicios de las aguas del río Sella, conocida también como “El Alto Sella”. Etimológicamente, “beyo” o “beyu”, se cree que procede de la palabra celta latinizada, que en asturiano significa “garganta profunda” o “encajonamiento de un río”, haciendo referencia la orografía de la zona.

La zona de elaboración del queso los Beyos comprende los concejos asturianos de Amieva y Ponga, y el municipio leonés de Oseja de Sajambre. Dado que el territorio se extiende por dos comunidades autónomas diferentes se amparó este queso en una indicación geográfica supra-autonómica, y desde el año 2013 goza de la Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Se elabora con leche cruda o pasteurizada de una sola especie: o vaca, o cabra, u oveja. Nunca se combinan leches de especies diferentes. Para elaborar estos quesos se mezcla la leche ordeñada por la mañana con la de la tarde. La coagulación se realiza con fermentos lácticos y una pequeña cantidad de cuajo, realizando el desuerado es de forma natural. Las piezas se someten a un proceso de ahumado ligero, que a veces se omite. La maduración se realiza en un lugar ventilado y fresco durante un mínimo de 15 días, o 60 días en el caso de que se elaboren con leche cruda. Una de las principales características es que son quesos de pequeño tamaño entre 500 y 250 gramos.

Lógicamente, en dependencia de si está elaborado con leche de una u otra especie, el queso tiene matices diferentes, pero algo que es característico de este queso, independientemente del tipo de leche utilizado, es que su corteza es rugosa y delgada. Los colores de la corteza son más oscuros que los del interior variando entre amarillo cremoso o amarillo pálido y pardo claro, dependiendo de que la leche sea de vaca, cabra u oveja, respectivamente. La pasta carece de ojos, es compacta semidura o dura, con poca presencia de aberturas de origen mecánico. Su textura es firme y de friabilidad media o alta. El color de la pasta es marfil o amarillo pálido en los elaborados con leche de oveja y de vaca, y blanco en los de leche de cabra.



El sabor, aromas y olor dependen en gran medida de la leche que se ha utilizado para su elaboración. Todos suelen ser un poco salados y ligeramente ácidos, agradables y equilibrados. Los de vaca son más suaves, tienen un regusto láctico con un ligero aroma ahumado, y en los de oveja y cabra el regusto es más intenso y persistente. Son ideales para postre acompañados de dulce de membrillo, o como aperitivo, para el queso del cachopo, salsas o en ensaladas.

En las etiquetas numeradas, deberán figurar de forma destacada las menciones “Indicación Geográfica Protegida”, el logotipo de la IGP así como la inscripción “Queso Los Beyos”.

Solo dos elaboradores profesionales (Productos Covadonga y La Collada) en Amieva, resisten y siguen produciendo este queso con IGP. Desgraciadamente, si no consiguen superar la crisis surgida como consecuencia del aumento de precio de la materia prima, estos fabricantes pueden desaparecer. El problema reside en que la coagulación láctica, requiere doce o trece litros de leche para conseguir un kilo de queso, mientras que para la coagulación con cuajo 10 litros son suficientes. Además los productores se ven agravados por carecer de ayudas para la promoción. Este queso de los Beyos junto con el Cabrales y el Gamoneu son los quesos iconos de Los Picos de Europa. Todavía quedan algunos vecinos que elaboran en sus casas de forma artesanal su propio queso, pero no se atreven a apostar por la actividad de forma profesional debido a la escasa rentabilidad, la falta de relevo generacional y el descenso de la cabaña ganadera. Es necesaria una campaña promocional y ayuda a los productores para dar a conocer esta exquisita reliquia láctea asturiana e impedir su declive.

**YA A LA
VENTA**

Carol Archeli Saralegui

COME SANO,
COCINA
PESCADO

TRUCOS Y RECETAS PARA DISFRUTAR
DE LOS SABORES DEL MAR





Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

NOPAL: UN PODEROSO ALIADO EN LA BÚSQUEDA DE PROTEÍNAS VEGETALES



El cactus nopal ha sido reconocido por su valor nutricional y sus potenciales efectos positivos en la salud, lo que lo convierte en un objeto de interés en el ámbito de la nutrición y la medicina alternativa.

La innovación aplicada al mundo de la alimentación no deja de sorprendernos. En algunos casos, cuando menos, es discutible el resultado final. Sirva como ejemplo la tan traída carne 3D como salvadora del hambre en el mundo. No merece más comentarios, o quizás sí pero en otro artículo porque, en esta ocasión, hablamos para bien de esta dinámica de innovación y observación. ¡Bienvenida sea! Es el caso que nos ocupa con el proyecto “Cactus Nopal” que enfoca en el aprovechamiento integral de esta variedad para obtener proteínas nuevas que sean fuente de alimentación de personas tanto sanas, como personas con enfermedades crónicas y por otra parte reducir los residuos generados durante su producción.

Promovido por la **Viceconsejería de Formación Profesional del Departamento de Educación del Gobierno Vasco** a través de **TKnika**, Centro de Innovación Aplicada de FP y desarrollado por los centros **Plaiaundi** de Irún y la **Escuela Superior de Hostelería Bilbao**, El primer objetivo general del proyecto era, “Promover la producción sostenible de Cactus Nopal en clima húmedo”.

A lo largo del proyecto, se demostró que el Cactus Nopal puede adaptarse eficazmente a condiciones de clima húmedo. Las pruebas realizadas indicaron que, con prácticas de manejo adecuadas, esta variedad no sólo sobrevive, sino que también prospera en este tipo de ambiente. Esto amplía significativamente las zonas de cultivo potenciales para esta planta.

El segundo objetivo general del proyecto era, “Diseñar prototipos de productos gastronómicos que complementen las necesidades nutricionales de los perfiles identificados”, tal y como nos contó recientemente el profesor de la ESHBI, **Igor Ozámiz**, en “La Ruta Slow”.





El cactus nopal ha sido reconocido por su valor nutricional y sus potenciales efectos positivos en la salud, lo que lo convierte en un objeto de interés en el ámbito de la nutrición y la medicina alternativa.

Teniendo en cuenta las propiedades nutricionales del nopal y los potenciales consumidores identificados se han desarrollado diferentes productos gastronómicos, en este proyecto se ha priorizado la utilización de las partes del nopal que habitualmente se desechan para consumo humano y buscando el residuo cero en todos los procesos desarrollados. Entre los desarrollos presentados destacan los siguientes: **Gominolas, smoothies, harinas, bizcochos, mermeladas, "carne seca" vegetal, snacks saborizados, sémola suflada.**

El tercer objetivo general del proyecto era, "Diseñar prototipos de productos farmacéuticos". El cactus nopal es una fuente rica en mucilagos (mucosa), especialmente en ciertas partes de la planta, como las hojas y las pencas. Los mucilagos del nopal tienen propiedades emolientes, hidratantes y calmantes para la piel, lo

que los hace valiosos en la formulación de productos cosméticos y farmacéuticos o suplementos dietéticos.

Se han elaborado 3 productos farmacéuticos, por una parte cosméticos como Bálsamo Labial y Crema de Manos y por otra suplementos Nutricionales como Cápsulas de Nopal: Se ha producido un suplemento nutricional que ofrece los beneficios del nopal en una forma conveniente y fácil de consumir.

El proyecto ha demostrado que es posible una amplia gama de productos de valor agregado, como **smoothies, mermeladas, gominolas, bálsamo labial, crema de manos y cápsulas de nopal.** "Este enfoque creemos que proporciona beneficios económicos y ambientales. Además, con el compromiso continuo y la innovación, se pueden alcanzar nuevas alturas en la producción sostenible de nopal, beneficiando a las personas consumidoras", recordaba en el programa la profesora del centro FP Plaiaundi, **Gloria García.**

Se puede escuchar el programa en este post de "La Ruta Slow":

[Escucha aquí el programa.](#)





con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

NUEVO HORARIO DE VERANO:
Sábados y festivos, 13 h.





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

ARINTO DOS AÇORES (D.O.PINTO)

Vino Arinto dos Açores Blanco desvela la maestría vinícola de Portugal, nacida de los etéreos paisajes de las Azores. Con cada degustación, se experimenta la maravilla de un archipiélago moldeado por terrenos volcánicos y besado por las brisas del Atlántico.

António Maçanita (Enólogo y consultor) se inició en el mundo del vino en el año 2000, en las Azores, pero no fue hasta 2004, a los 23 años, que elaboró su primer vino. Donde otros no ven futuro, António Maçanita ve un desafío. Fue uno de los primeros en Portugal en la recuperación de una tradición vitivinícola creada por los romanos y que experimentó un renacimiento exponencial en esta década.

Arinto dos Açores es una variedad de uva única nativa de las Islas Azores. Los suelos volcánicos de estas islas, ricos en minerales, confieren a las uvas un perfil único. La suave vendimia manual garantiza que sólo las mejores uvas lleguen a cada botella. Un proceso de fermentación controlado, seguido de envejecimiento, afina el vino, permitiendo que sus complejas características se mezclen armoniosamente. Color cítrico limpio. Aroma fresco, puro y mineral con un toque de pomelo. En boca es punzante, fresco y vino mineral que se burlan del paladar, mostrando su origen oceánico.



Villa-Lucía, Laguardia presenta ComeCultura

GRAN FIESTA MEXICANA

VIERNES, 19 DE JULIO, 21:00 H.

MÚSICA EN DIRECTO CON:
"MARIACHI IMPERIAL ELEGANCIA MEXICANA"
& MÚSICA DE FIESTA Y VERBENA CON "DUO IMPERIAL"
¡DISFRUTA DE LA MEJOR GASTRONOMÍA MEXICANA!

ENTRADA ADULTO CON 3 VINOS = 25€
ENTRADA INFANTIL (DE 9 A 14 AÑOS) CON 2 VINOS = 12,50€
ENTRADA NIÑOS (HASTA 8 AÑOS) = GRATIS

CONSIGUE TU ENTRADA EN: WWW.COMECULTURA.COM

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



Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

RECETAS BIEN EXPLICADAS: OBISPILLOS CON NÍSPEROS

Andaba yo la semana pasada inmerso en dilucidar cual sería mi próxima receta para las sabatinas recetas que desde hace casi veinte años explico con detalle en las ondas sonoras de Radio Euskadi. Y lo hacía mientras paseaba un día lluvioso por la playa de Gros como siempre la hemos llamado los lugareños con cariño.

Nunca recuerdas cómo llegan las ideas, cuál es el

origen de esa bombilla que todos los que trabajamos en innovación ansiamos. La chispa que da origen a un plato, a un texto, a un pequeño invento que dé como resultado eso, algo... como por ejemplo...

Un diseño de gabardina que conectada a una zanahoría permita volar, unos zapatos que se calcen desde las suelas, las líneas del nuevo híbrido enchufable a energía cósmica, unos calzoncillos que absorban los pedos, un político que reconozca los aciertos de su opositor, un árbol que dé las manzanas envasadas al vacío, una arena que no se meta en los ojos, un armario que solo sirva para salir, una taza sin fondo ideal para los tés muy calientes, un paraguas para aguas residuales, un aire envasado para ventilar los desaires, una novela que guste a todo el que la lea, un ciprés que dé sombra rechoncha, unos audífonos que filtren las gilipolleces, unos auriculares para escuchar el culo, un ordenador que desordene, un plancha arrugada, un zapato que se venda ya con mierda de perro adherida a la suela y así no tener que

mirar por donde andas (éste super práctico), un coche que se doble y quepa en un bolsillo, un pantalón para el talón, una sartén con mango de Costa Rica, un móvil auto destructible si superas un minuto en Instagram, o qué sé yo de cosas.

Pero déjame que te diga algo. No deberías hacerlo porque la consecuencia no sería muy favorable. Recordar el origen de cómo surgió la idea, la bombilla, podría dar lugar a una metodología y eso en innovación no es buen sistema. Corremos el riesgo serio de que siempre salga lo mismo.

Ésta vez sí la recuerdo. El gorro que llevaba y me protegía de la lluvia. Eso junto con los recuerdos de alguno de los viajes dio origen a esta curiosa receta. Empezó en

Pekín hace muchos años. Puestos callejeros abarrotados de gente. En uno en especial los viandantes se arremolinaban en torno a un pequeño producto de difícil definición en la distancia. Freían algo que desde lejos no se asemejaba a nada reconocible. Del tamaño de una nuez pequeña.

Todo cambió mientras me acercaba. Muy parecido a la mitra que llevan los obispos y demás jerarcas de la iglesia católica. Pero en miniatura. Enseguida los reconocí. Obispillo de pollo. La RAE lo cuenta en su tercera acepción. Rabadilla de las aves.

Pues eso, rabadilla del pollo frita. Con un huesecillo final que mordisqueas cuando lo comes. Igual que cuando lo haces con una punta de alita del mismo animal.

Pero claro. En Radio Euskadi hablamos para muchos miles de personas y me preparé para algún comentario





talibán diciendo tropelías sobre el producto en cuestión. Esperaba esa llamada. Que si es asqueroso, está lleno de grasa, es el centro de las hormonas que les inyectan a los bichos, que si comes uno solo se te queda cara de pollo y demás.

Y no tardó en sonar el teléfono. Pero poco pude hacer. Ciertas personas se creen a pies juntillas sus propias leyendas urbanas.

Le explicamos que la carne de pollo es una carne blanca. Que todas las partes del pollo son comestibles y algunas, incluso, muy ricas. Que el pollo no está lleno de hormonas y menos aún se acumulan en la rabadilla del animal. Pero ni por esas. Los mitos no desaparecen con una simple explicación. Además, ¿quién soy yo para

convencer a nadie de nada? Solo procuro pasear por la carretera de la ciencia juntándome con gente que sabe un montón de todo esto y alejarme de los senderos y atajos de la superchería y la ignorancia.

Obispiillos con nísperos. Puedes leer la receta en xabiergutierrezcocinero.com y deleitarte con una combinación curiosa. Fruta con una parte injustamente denostada del ave. Su rabadilla. Y no olvides que la alimentación variada es la clave de que sea sana. Solo tú puedes cambiar un alimento rico y sano en tóxico y ponzoñoso. Por desgracia es fácil. Solo tienes que hacerlo habitual en tu dieta.

Recordando las palabras del médico del siglo XVI, Paracelso: "Todo es veneno y nada es veneno, solo la dosis hace el veneno".



CONSULTING T&U ABOGADOS

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

- Civil
- Penal

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



Carol Archeli

www.pescaderiaspe.com

¿CON PIEL O SIN PIEL?

Es una pregunta que repetimos las profesionales de las pescaderías una media de veinte veces por jornada laboral, o más.

Cada vez que una clienta nos pide un pescado en lomos es pregunta obligatoria:

¿Te quito la piel?, luego viene el chiste. No, a tñ no, que no me atrevo, al pescado.

Ya puede ser gallo, locha o merluza, la pregunta hay que hacerla.

Quitar la piel al pescado para cocinarlo siempre ha sido motivo de bonanza económica. Antes, solo la quitaban los que se podían permitir tirar un pedazo de pescado comestible a la basura. O sea, las familias adineradas. Las demás, se llevaban el pescado lo más entero posible, para aprovechar cada rincón de la pieza, que a todo se le sacaba jugo.

Hoy en día es mucha la clientela que nos solicita los lomos de su pescado sin piel. En su mayoría lo hacen para facilitar el consumo de pescado en casa, porque si lo llevo con piel protestan más, limpito limpito mejor, sin piel y sin nada.

Para gustos están los colores. En mi propia casa tenemos de todo, a algunos, con el gen más carnívoro les molesta la piel, las espinas y todo, porque a ellos lo que les gusta es la tajada, y lo demás estorba. Sin embargo otros todo lo contrario, no concebimos el pescado sin piel y huesos, disfrutamos del rechupeteo y apreciamos de verdad la jugosidad y el matiz de sabores que puede dar la piel a una tajada de pescado. El filete de pescado desprovisto de todo eso nos parece de lo más soso.

Más allá de gustos y preferencias, lo cierto es que la piel del pescado tiene mucho que ofrecernos. Mi abuela decía que en ella estaba el alimento y que no había que quitarla, y va y la ciencia acaba dándole la razón.

La piel del pescado es rica en vitamina E, ácidos grasos poliinsaturados como el omega 3 y proteínas como el colágeno.

¿Cómo vamos a tirar tal cantidad de nutrientes a la basura?

Además, la piel protege el pescado cuando lo sometemos al calor del cocinado aportándole jugosidad y evitando que se seque.

Hoy en día existe otra razón por la que los consumidores dudan sobre si consumir la piel del pescado. Se trata de la confusión que ciertas informaciones provocan acerca de si los metales pesados se depositan en la piel de los pescados.



A ese respecto, la ciencia afirma que los metales pesados tienden a depositarse en las zonas grasas (como la piel) de "grandes pescados" como el tiburón, el pez espada, el atún rojo y el lucio.

Y casualmente las pieles de estos pescados son del todo incombibles.

Así que no vamos a comparar la piel de esos pescados con la de una pescadilla, una lubina o un salmonete.

Todo en su sitio por favor.

Si te gusta el pescado con piel disfrútalo tranquilo y sé consciente de los nutrientes que te llevas.

Y si no te gusta o hasta ahora no lo has probado ámate a hacerlo, dale una oportunidad.

No veas lo diferente que es comer un lenguado con piel o sin ella, el increíble sabor a marisco que le aporta.

O un soldadito o un gallo.

Y si el pescado que vas a comprar es para tus niños y niñas pequeños con más motivo lo has de llevar con piel, son los miembros de la familia que más nutrientes necesitan para su crecimiento.

Así que no lo olvides, mejor con piel.

On egin!

ASADOR ERRETEGIA
KATTALIN



Betiko euskal sukaldaritza Cocina vasca tradicional



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

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



Berezitasuna: Behi zaharraren txuleta parrilan.

Especialidad en Chuleta de viejo a la parrilla.

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



LIMONES RELLENOS DE SU HELADO

INGREDIENTES (4 personas):

- 4 limones
- 200 grs de leche condensada
- 1/2 litro de nata para montar

ELABORACIÓN:

- 1.- Cortar la parte de arriba de los limones como para hacerles una tapadera.
 - 2.- Vaciarlos con la ayuda de una cucharilla e ir guardando todo su jugo en un bol. Filtrarlo por un colador para dejar solo el zumo.
 - 3.- Añadir la leche condensada y mezclar bien con varillas.
 - 4.- Semi montar la nata en otro bol y añadirse al preparado anterior.
 - 5.- Rallar la piel de 1 limón y mezclar suavemente con una cuchara o espátula de goma.
 - 6.- Rellenar los limones vaciados y colocarlos de pie en un tupper.
 - 7.- Tapar con sus Txapelas y meter a congelar unas 2 horas
- Consejito:** El helado sobrante lo guardaremos en otro tupper para comerlo otro día.

Esta receta la elaboró **Laia y Elaia**.

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



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Maitiana
La bombonería de San Sebastián

C/Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

*Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería*



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

Xabier Gutiérrez

20.^a
EDICIÓN

RECETAS SENCILLAS PARA NOVATOS Y COCINILLAS

Nueva edición
revisada y ampliada

PLANETA
GASTRO



NUEVA
EDICIÓN
AMPLIADA

PLANETA
GASTRO



La receta de... AINARA LÓPEZ

LA AUTORA:

Resido en el barrio de Egia en Donostia
Nací el 13 de junio de 1978 en Donostia

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

No recuerdo mi vida sin cocinar porque lo hago desde bien pequeña. Mi aita murió cuando yo tenía 7 años y mis recuerdos en la cocina comienzan subida a una banqueta cocinando para mi familia, aprendía a trompicones aunque tan pequeña no lo debía de hacer mal porque nadie se quejaba. No era consciente hasta que fui 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



VIAJAR DESDE LA COCINA

Creo que podría ser capaz de viajar a casi todas las partes del mundo, y si me salto alguna es más por razones éticas que económicas. Creo que si me tocara la lotería el listado de sitios pendientes iría llenándose de tachones y no por pensar que allí no podré ir sino por volver llena de lugares con vivencias, fotografías, sabores y olores.

Desgraciadamente no hay tanto tiempo ni tanto dinero para dedicarse a ser nómada y muchas veces una se conforma viendo documentales o soñando despierta. Pero siempre hay un lugar para viajar, para vivir esos países sin moverse de casa. Si, en la cocina es donde puedes encontrar mil destinos, saborear cientos de paisajes y cerrar los ojos imaginando estar degustando ese plato en su lugar de origen. Me encanta encontrar ese consuelo en la cocina, ya sea viajando en el tiempo, recordando recuerdos o yendo a esos destinos de la lista pendiente. En este caso nos vamos a dar una vuelta por la India.

PAKORAS DE CEBOLLA

2 cebollas; 4 ó 5 cucharadas soperas de harina de garbanzo; 35 ml de agua; 1/4 cucharilla de comino molido.
1 cucharilla de ajo en polvo; 1/2 cucharilla de cúrcuma.
1/4 cucharilla de chile en polvo; Sal; Jengibre fresco.
Cilantro fresco.

1. Corta las cebollas en juliana ni muy fina ni muy gorda.
2. Añade las especias, el cilantro y el jengibre picado.
3. Añade la harina de garbanzo y el agua. Mezcla bien y que te quede manejable para hacer pequeños montoncitos.
4. Aplasta con la mano y frie en abundante aceite caliente.
5. Cuando estén doradas retira a un plato con papel de cocina para quitar el exceso de grasa.



aqua vitae
• cocktails •

Cátering de Coctelería para Bodas

Añade una experiencia única a tu celebración

**CAFÉ VIENA
(DONOSTIA)**

VERMUT... Y EMPANADILLA

**Texto y fotografías:
Josema Azpeitia**

El rico vermut es el caballo de batalla de este agradable bar dirigido con mucho arte por Jesus Mari e Isa.



CAFÉ VIENA
Reyes Católicos, 5 - DONOSTIA
Tf: 943 46 39 74
Precio: 3,00 € - Cierra: Martes



Siempre que podemos, nos dejamos caer por el Café Viena, el acogedor bar de la calle Reyes Católicos regentado con brío y, sobre todo, profesionalidad, por **Jesus Mari Perez Muriel**, uno de los hosteleros más bregados de esta bendita ciudad junto a **Isa**, su mujer.

Y cuando lo hacemos, siempre caemos en la tentación de pedir su exquisito **"Vermut Viena"**, una preparación que elabora, cual alquimista loco, el bueno de Jesus Mari utilizando para ello un vermouth de su confianza (no, no es Martini ni ninguno que se le parezca), del que dispone casi en exclusiva, y al que añade en un 20% una mezcla de diferentes productos consistentes en **ginebra y Campari** en un 50% y, para completar la mezcla, otra serie de brebajes y sustancias que, siempre nos ha dejado muy claro, no desvelará ni bajo tortura y que son, según él, los que aportan al bebedizo su inconfundible personalidad.

Según nos comenta Jesus Mari, "hay gente que me ha dicho que le encuentra canela y no lleva canela, y así con muchos otros ingredientes". El caso es que el Vermut del Viena cuenta con una serie de incondicionales que acuden con regularidad a disfrutarlo y que, incluso, se lo llevan "puesto" para consumirlo en casa, ya que **Jesus Mari lo vende en botellas de 1/2 litro y de 3/4** por el módico precio de 9,50 y 13 euros respectivamente.

Para acompañar este rico vermú, Juan Mari cuenta con un

variado surtido de pintxos del que hoy hemos destacado la riquísima **Empanadilla de carne o la empanadilla de rabo de toro con verduritas, entre otras**. Se trata de un pintxo de lo más simple pero muy efectivo consistete en la farsa de carne picada, sea ésta rabo o carne cocida, previamente desmigada y sofrita con verduras como cebolla, pimienta roja, pimiento verde, ajitos...

Y para quien guste de otro tipo de pintxos, que no cunda el pánico. Jesus Mari saca a la barra al día unas **3 tortillas de patatas** que tienen mucha aceptación, **Tortilla de patata con bacalao** que está triunfando estos últimos tiempos, así como **Burritos, Brochetas de pollo, Callos y morros** cuando tiene tiempo... todo entra bien con este excelente vermut que es, a fin de cuentas, la excusa para acercarnos a esta casa... bueno... esa y, por supuesto, la agradable conversación y el trato que dispensan Jesus Mari e Isa !!

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



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"*

BODEGÓN USARBI (DONOSTIA)

SENCILLEZ, PRODUCTO... Y MUY BUENA MANO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

Donostia sigue siendo, a pesar del turismo y la política institucional imperante hacia la gastronomía y los pequeños emprendedores, una ciudad que cuenta siempre con pequeños "tesoros escondidos", establecimientos en los que chefs nuevos o veteranos se expresan ofreciendo interesantes propuestas culinarias tanto clásicas como con toques de modernidad.

La del chef **Jon Ibarretxe**, sin duda, se enmarca dentro del clasicismo y la tradición a pesar de la insolente y envidiable juventud del chef, una de las personalidades más discretas y enigmáticas de la culinaria easonense, ser escurridizo que siempre elude entrevistas o fotografías y cuyo modo de expresión son los platos que elabora en la cocina de la que justo sale zingando y sin despedirse de los comensales para dedicar su tiempo libre al deporte y su familia. Una mezcla de timidez y una política personal que rechaza la tontería y el posturo conforman la personalidad de este cocinero que resulta, ya fuera de bromas, sorprendentemente simpático y abierto en el trato cercano y personal, cuando éste se da.

Conocimos a Jon y su cocina en su anterior emplazamiento, la Plaza de Cataluña del barrio de Gros, gracias al chivatazo de nuestro amigo, el asesor gastronómico **Mikel Marín**, en 2019 e, incluso, llegamos a incluirlo en la nunca publicada 3ª Edición de nuestro libro "**La Senda del Pintxo**" cuyos trabajos previos a su impresión concluyeron a principios de marzo de 2020 sin sospechar la que se nos venía encima.

Posteriormente fue muy complicado seguirle la pista, al igual que a cualquier cocinero, y cuando por fin, en junio de 2022, volvimos a disfrutar de su comida fue para enterarnos de que ese mismo mes plegaba vela para instalarse en su ac-

tual ubicación en Duque de Mandas, a la sombra de la Torre de Atoxa, en el local anteriormente ocupado por dos establecimientos de grato recuerdo com fueron **Km0**, actualmente situado a 50 metros y el italiano **Cívico 14** que si bien cerró lamentablemente sus puertas durante la pandemia, ha sido el embrión de esa otra pequeña maravilla gastronómica que es **Manojo**, también situado en Gros.

Sea como sea, Jon Ibarretxe parece sentirse a gusto en este emplazamiento en el que sigue dando rienda suelta a su buen hacer coquinarío reflejándolo en una carta sin muchas variaciones en las que algunos platos se están quedando cual iconos inamovibles del local como es el caso de las croquetas, siempre crujientes, untuosas y sabrosas, con el tamaño perfecto de uso del panko, producto que en otras croquetas nos satura pero aquí aporta un excelente toque crocante, o el arroz con sepia del Cantábrico, enunciado que esconde una de las mejores preparaciones con este cereal que podemos encontrar en Donostia, ciudad que adolece de una escandalosa falta de arroces inexplicable en una ciudad que saca pecho por su variedad y calidad gastronómica. ¿Para cuándo una arrocería como es debido en un destino culinario como el nuestro?

El plato fuerte de nuestra comida fue uno de los mejores raps al horno que hemos comido en mucho tiempo, plato también prácticamente estático en la carta de Jon Ibarretxe, que ha cogido el punto perfecto a este pescado que sirve en una generosa porción, ideal para compartir entre dos personas tras unos entrantes pero que también puede ser una excelente opción individual si no hemos picoteado en exceso.

Usarbi es, sin duda, la muestra palpable de que en la simplicidad, eso sí, bien elaborada, está el gusto.





RESTAURANTE USARBI

Duque de Mandas, 35 - DONOSTIA

Tf: 943 59 88 03



Variedad, buena mano y calidad: Las imágenes de este artículo muestran algunos de los iconos de Usarbi. En la página anterior, su tortilla de patata, generalmente buena y a veces muy, muy buena, que sale a barra al mediodía y empieza a contar con un público entregado, junto a sus croquetas, que merecen ser degustadas. En esta página una muestra del buen gusto de Jon Ibarretxe a la hora de elegir los vinos de su loada oferta enológica, junto a un puntal de la casa, Guille, el eficaz camarero que le sigue desde Gros y ofrece un servicio impecable. El espectacular e indispensable rape y una tentadora oferta dulce completan el cuadro.



5

MASKARADA
Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA
Euskal Gastronomía

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



LA RÉSERVE: PEQUEÑO PARAÍSO EN IPARRALDE

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

A principios de abril, gracias a las gestiones y recomendaciones de nuestra buena amiga, la periodista gastronómica francesa **Catherine Marchand**, tuvimos la suerte de disfrutar de una maravillosa escapada de prensa en el Hotel **La Réserve** en **Saint Jean de Luz**, un espacio para el ocio, el relax y la gastronomía situado al norte de la localidad labortana cuyas bondades pudimos disfrutar como gentileza de su dirección, un joven grupo presidido por su directora, **Muriel Bouché** y comandado gastronómicamente por el chef **Bastien Soumoulou**.

La estancia de dos días se inició con un aperitivo en el que los asistentes de los diversos medios nos pudimos dar a conocer, seguido de una completa comida en la que el mencionado Soumoulou nos sorprendió con platos sencillos pero muy personales en los que juega con una cocina centrada en el produc-

to local, adornada con guarniciones coloristas e imaginativas en las que realiza asociaciones llenas de buen gusto e imaginación, como la de andouillette y remolacha, o la de foie-gras y algas... así como otras combinaciones que muestran que este joven beamés no empezó ayer en los fogones.

Tras una interesante tarde en la que fuimos invitados a visitar las instalaciones de la **Ferme Urtetia**, que se comentan en la página 46, pudimos finalizar el día disfrutando de una, de nuevo, excelente cena en la que Bastien Soumoulou optó por una improvisación con platos fuera de carta que mostraron claramente la buena mano del joven cocinero y su buen gusto a la hora de combinar sabores creando nuevas sensaciones en boca como consiguió con el sorprendente entrante de panceta de cerdo con salsa de cacahuete que nos supo a poco y que podía haber sido, tranquilamente, un plato principal.





Nos encantó también el punto de cocción que da este cocinero a las verduras, dejándolas crocantes y gustosas como hizo con el espárrago verde con el que empezaron los platos principales o las zanahorias que acompañaron a las vieiras con las que finalizó la parte salada antes de pasar al refrescante postre de merengue y kiwi en el que Bastien nos volvió a mostrar su querencia por los cítricos, también presentes como acompañantes de las vieiras.

Bastien es originario de un pequeño municipio de la región de Hautes-Pyrénées donde creció en la granja paterna, lo que le hizo mamar desde su más tierna infancia el gusto de lo local y el respeto a los productores. En cuanto tuvo ocasión decidió dedicarse a la cocina, un mundo que siempre le apasionó, y a partir de los 18 años empezó a curtirse en cocinas como la de **Xavier Isabal** en el Hôtel Restaurant Ithurria de Ainhoa, o la de **Claude Calvet** en el Restaurant Getaria. Bastien también ha ofrecido sus servicios en otras plazas de indudable prestigio como Château Brindos, o Les Prés d'Eugénie a las órdenes de **Michel Guérard**.

Para la temporada 2024, Bastien propone en La Réserve diver-

sos **menús** para quien quiera conocer su cocina sin necesidad de estar hospedado en el hotel. Así, de lunes a viernes podemos optar por diferentes fórmulas combinando propuestas que cambian todas las semanas oscilando entre **"Plato y postre"** con un coste de 29 euros o **"Entrada, plato y postre"** por 46.

Eso sí, la manera más adecuada de disfrutar de la oferta de este joven chef es dejarnos llevar por sus **Menús Degustación "sorpresa"** en los que Bastien propone platos de temporada y mercado, que pueden ser combinados con una selección de vinos.

En este caso, podemos optar por el **"Menu Découverte"** (4 platos), facturado a 75 euros (90 acompañado de maridaje de vinos) o el **"Menú Carta Blanca"** (6 platos) por 90 euros (115 con maridaje de vinos). Y, por supuesto, todos los días está disponible la carta por un precio que ronda los 60-70 euros.

Por su cocina, por su servicio, por su maravillosa terraza y su jardín con vistas a mar, La Réserve constituye una muy interesante opción para aquellos que quieran disfrutar de una opción gastronómica de calidad, original, fresca y divertida en el precioso entorno de San Juan de Luz.





UN ESPACIO PARA EL DISFRUTE: Fue un placer y un privilegio hospedarnos en La Réserve y disfrutar, además, de actividades como el taller de cocina que nos ofreció el chef Bastien Soumoulou. En cuanto a las habitaciones, incluso las más modestas, son amplias, luminosas y confortables equipadas con todos los detalles y con acceso a **servicios** como son la hermosa piscina con vistas al mar y la pista de tenis, así como unos jardines y terrazas en los que podemos tomarnos un café o un cóctel o, simplemente, contemplar el horizonte y rendirnos al “dulce far niente”. El **precio** de las habitaciones en temporada baja oscila entre los 120 euros de la habitación “Standard” a los 190 de la habitación “Privilegio”. Podéis beneficiaros de estos precios al final de temporada, entre el 30 de septiembre y el 31 de octubre. Estos precios, lógicamente, se duplican en temporada alta, del 4 de julio al 29 de septiembre. Asimismo, La Réserve cuenta con **habitaciones familiares**, suites y una zona, “La Résidence”, equipada con **apartamentos** equipados con todo lo necesario para garantizar una inolvidable estancia. Más información: www.hotel-lareserve.com



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

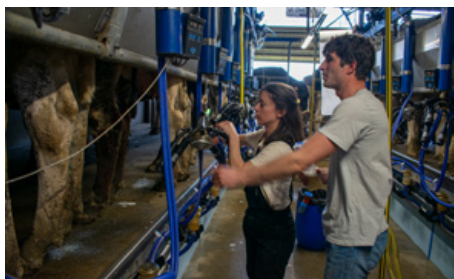
*Excelente aperitivo antes de comer, pero
yo a veces me lio y cuando llego a casa ya
han comido...”*

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339



VISITA AL CORAZÓN DE LOS PRODUCTORES: La estancia en La Réserve no se limitó a las bondades de sus instalaciones. A iniciativa del hotel fuimos conducidos a **la Ferme Urtetia**, granja situada en la pequeña localidad de Urt, dirigida por los jóvenes **Émilie y Adrien**, pareja que ha creado un proyecto común alrededor de la cría de vacas y la elaboración de queso en la granja familiar de Adrien. La visita buscaba mostrar la relación entre **Bastien Soumoulou** y los productores locales, y vaya si lo consiguió. Guiados por la granja en compañía del afinador de quesos **Benat Moity**, la visita dejó muy clara la gran sintonía existente entre esta granja y el hotel. Emilie y Adrián elaboran con la leche de sus 40 vacas quesos como **Mozzarella, Ricotta, "Xarnegu"**, inspirado en el Raclette y el queso de la casa, **"Urtetia"**. A lo largo de la visita presenciamos la conducción de las vacas y el ordeño de las mismas, visitamos la zona de elaboración y pudimos degustar sus diferentes productos. Y, sobre todo, disfrutamos de la franqueza y la humildad de esta pareja, que es un libro abierto y ofrece unas visitas didácticas y muy entretenidas que muestran cómo creyendo en la filosofía local y sostenible pueden conseguirse grandes cosas. La Ferme Urtetia cuenta con una **pequeña tienda** a la que pueden acudir los particulares los **viernes de 17 a 19 h. y los sábados de 10 a 12**. Más información en su web www.fermeurtetia.fr o en las redes sociales.





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

... y mucho má !!!!

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



YON PAVON
COCKTAIL EVENTS




El barman perfecto para tu fiesta,
evento o celebración

Los mejores cocktails
donde los necesites

BODAS - COMUNIONES - ANIVERSARIOS - FIESTAS - EVENTOS DE EMPRESA

 @yonpavoncocktailevents

669 666 624



LA MATERIA PRIMA FUE PREMIADA EN GASTEIZ

Josema Azpeitia / fotografías: Josema Azpeitia

Los días 26 y 27 de junio tuvo en Gasteiz lugar la Segunda Edición de los **Premios Materia Prima**, unos galardones que premian, o pretenden hacerlo, productos de cercanía elaborados siguiendo criterios de calidad en el producto y carácter artesano de los mismos.

Tras la presentación semanas antes de varios productos candidatos a los premios y la deliberación por parte de un jurado compuesto por reputados nombres del mundo de la gastronomía, el día 27 tuvo lugar en el restaurante **Don Producto y Tú** la entrega de premios en la que fueron reconocidos cuatro excelentes productos: el **txakolí Aromas del Sur**, de la bodega Bat Gara en Álava; los productos agrícolas de la **cooperativa**

Soilik, de la misma capital alavesa; la **sidra de hielo** de la sagardotegia **Oiharte** de Zerain, en Gipuzkoa y los yogures de **Lácteos Bizkaigane** en Bizkaia, que contribuyeron a dar sabor y forma a un menú especial elaborado para la ocasión por el chef **Mario Luque**, al frente de los fogones de Don Producto y Tú, del que disfrutaron los más de 100 asistentes, entre ellos, diferentes personas del mundo de la gastronomía y la enología, así como diversas figuras políticas del actual Gobierno Vasco y otras instituciones. Precisamente los galardonados de esta segunda edición de los Premios Materia Prima fueron protagonistas de platos como Judía fina salteada con trufa de verano en la que se utilizaron las verduras de Soilik,





o el delicioso postre de Yogurt Bizkaigane con brevas al PX, acompañado de la Sidra de hielo Oiharte, que fue disfrutada al final de la comida como se hace con los mejores destilados.

En esta cena también se homenajeó al periodista y agitador del mundo del vino español **José Peñín**, cuya trayectoria será recogida en un libro que muy pronto verá la luz, 'La memoria del vino', que será editado por **Planeta Gastro**, también homenajeada en estos premios.

Todo un programa de actividades

Alrededor de la entrega de premios de este año tuvo lugar un completo programa de actividades gastroenológicas en el que participaron periodistas y comunicadores así como profesores,

miembros de Academias Gastronómicas, cocineros... Llegados de todos los confines del Estado.

Entre las actividades que se llevaron a cabo destacó un debate en el Restaurante Don Producto y Tú en el que se debatió sobre la vigencia o no del concepto **Kilómetro 0** y que fue conducido por el periodista de El Correo **Julián Méndez** acompañado en la mesa por **Pepe Barrena, Juanjo López, Raquel Castillo y Aitor Buendía**.

Otra actividad remarcable fue el Tour Enológico por Rioja Alavesa que tuvo lugar durante la mañana del día 27 y en el que los asistentes visitaron las **Bodegas Luis Cañas y Marqués de Riscal** finalizando con una interesante cata de vinos de jóvenes viticultores en el **Palacio de Samaniego**.





EUSKALDARRAK DE ERREENTERIA PREMIÓ A LA COCINA AUTÉNTICA DE SOCIEDAD

Texto: Josema Azpeitia / fotografías: Euskaldarrak Elkarte

Impresionante, un año más, la capacidad de convocatoria, la organización y el fundamento de la Sociedad Euskaldarrak de Erreenteria que este año celebró la 37ª Edición de su **Muestra Gastronómica** en la que en 8 sesiones de lunes a jueves en dos semanas consecutivas tomaron parte **más de 20 sociedades de Oarsoalde** que dieron lo mejor de sí mismas en las más diversas preparaciones con el objetivo de optar a alguno de los premios de este prestigioso certamen incluido el más preciado de todos ellos: la honrilla y la satisfacción del deber cumplido.

Como viene siendo habitual fueron cientos de personas las que se acercaron a esta popular sociedad a lo largo de las 8 jornadas de competición y la novena jornada dedicada a la entrega de premios y la cena de clausura, incluidos los cerca de 40 jurados que tomaron parte en las diversas sesiones de cocina con la presencia de gente de peso culinario indiscutible como **Xabier Zabaleta, Tibur Eskisabel, Félix Manso, Elena Arzak, Hilario Arbelaitz** y un largo etcétera de caras conocidas del mundillo gastronómico y culinario gipuzkoano.





Entre todos ellos se determinó el palmarés de este año cuyos protagonistas y platos se muestran en las imágenes de este artículo, empezando por la foto principal, correspondiente a los miembros de la Sociedad **Beraun Bera** de Errenteria que se impuso a todas recibiendo el 1º Premio por su plato "Carrilleras al estilo Beraun Bera" (Foto superior de la página 2) elaboradas por los cocineros **David González y Beñat Etxeberria**.



Las fotos inferiores muestran, de izquierda a derecha, a los clasificados en 2º y 3º lugar, concretamente **Javi Okariz y Gorka Etxarri** de la **Sociedad Gau Txori** de Errenteria que se hicieron con el segundo puesto con sus Kokotxas de bacalao rebozadas con verduras salteadas y alioli de lima y, a la derecha, **Álex Rodado y David Hernández**, de la Sociedad **Hermanos Camino** de Errenteria, merecedores del tercer puesto por su Pastel de Carrilleras con salsa de boniato y mermelada de piquillo (Foto nº 3 en la columna derecha).



Las fotografías de la segunda página muestran, de arriba a abajo, a los ganadores del 4º premio, **Celes Jaunarena y Víctor Sotomayor**, de la **Sociedad Alkartasuna** de Errenteria, autores del plato "Sabores de Tierra y Mar" que también se hizo con el Premio al plato con **mejor relación calidad-precio** y, finalmente, los autores del plato que se llevó el reconocimiento al Plato más específico de sociedad, galardón que recayó en **Iñaxio Molina y Juan Mari Albarán**, de la sociedad **Batasuna** de Errenteria, autores del plato "La penca lechal del Batasuna".





LA AKADEMIA VASCA DE GASTRONOMÍA ENTREGÓ SUS PREMIOS ANUALES

El pasado 8 de julio fueron entregados en Bilbao los **Premios anuales de la Academia Vasca de Gastronomía** en los que esta prestigiosa institución concede sus galardones a las personas que más se destacan en los diferentes ámbitos del amplio mundo de la gastronomía. Este año, esta celebración cumplía, además, su **30º Aniversario**, lo que dotaba de un carácter especial a la reunión. También se daba la circunstancia de que fue la de ayer la segunda edición de estos premios en los que la Academia no hace entrega de los **Premios Euskadi de Gastronomía**, como consecuencia de la decisión unilateral del Gobierno Vasco de retirar su gestión a la Academia. En esta edición

también se concedió por primera vez el Premio "**Gastro Goxua**" al mundo del dulce. Sea como sea, y mostrando el buen gusto, criterio, seriedad y rigor que le caracteriza, la Academia repartió sus 6 premios específicos, además de 3 premios concedidos por la **Académie Internationale de la Gastronomie** en un acto impecable conducido por el periodista y colaborador de Ondojan.com **Aitor Buendía** (Premio Euskadi de Gastronomía) y la presidenta de la Academia, **Mª Mar Churruga**.

Os dejamos algunas imágenes del acto y, en la página siguiente, las fotografías de la entrega de los premios. Nuestra más sincera felicitación a todos los galardonados y galardonadas.



LOS 9 GALARDONADOS POR LA ACADEMIA VASCA Y SUS PREMIOS: De izquierda a derecha y de arriba a abajo: **Premios de la Academia:** 1.- Premio "José María Busca Isusi": Kepa Freire Ortueta; 2.- Premio "Manuel Llano Gorostiza" (Cultura del Vino): Juan Luis Inchausti Domingo; 3.- Premio "Luis Irizar" (Docencia): Basque Food Laboratory; 4.- Premio "Juan José Lapitz" (Producto): Alubia de Tolosa; 5.- Premio "Gastro Goxua": Gozoa, Asociación Euskal Gozogileak; 6.- Premio "Extraordinario" de la Academia Vasca de Gastronomía: Gaztelubide Elkarte **Premios concedidos por la Académie Internationale de la Gastronomie:** 7.- Grand Prix de l'Art de la Salle 2024: Mohamed Benabdallah Kaddour - Asador Etxebarri. 8.- Prix au Chef Pâtissier 2024: Joanna Artieda Vicente; 9.- Prix Multimedia 2024: Benjamín Lana Velasco (Vocento Gastronomía)

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 soltando 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!





TOKI ALAI (Arama)

LA BUENA MANO DE MAIDER

Entrados ya “en serio” en el verano, ahora que parece que el buen tiempo hace por fin, pero de verdad, acto de presencia, el Toki Alai de Arama se presenta un año más como una de las opciones más tentadoras del Goierri para disfrutar de su tranquila y atractiva terraza.

Tras una fructífera labor de más de 5 años junto a Elixabete García, **Maidер Carceller** emprende una nueva etapa en solitario practicando una cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a la carne y pescado que se materializan en preparaciones clásicas de la **cocina tradicional vasca** como las Kokotxas de bacalao en salsa verde, el Bacalao al pil-pil, las Carrilleras de ternera al vino tinto...

Tolosarra de raíces aragonesas, de padre maño, Maidер reconoce que la influencia de sus padres, buenos cocineros ambos, le llevó al mundo de la gastronomía, donde siguió una variada senda hasta recalar en Arama cuando el restaurante estaba dirigido por Anne Otegi.

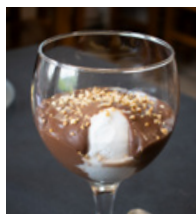
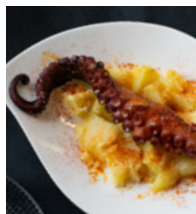
“Aunque no soy vegana ni vegetariana”, comenta Maidер, “con Anne entré en contacto con la **cocina macrobiótica** y me gustó mucho, y al quedarme finalmente al cargo del local con Elixabete, decidimos reforzar el apartado vegetal sin renunciar a platos de carne y pescado. También le hemos dado siempre importancia a alergias e intolerancias cuidándolo de manera especial”.

A día de hoy, en Toki Alai, podemos optar por un **menú del día en el que siempre encontraremos opciones vegetarianas, veganas y saludables**, al precio de 14,50 euros. Asimismo, cuenta con una cuidada variedad de Hamburguesas, raciones, pintxos y platos combinados y, si optamos por la carta, raramente pasaremos de los 25-30 euros.

Visitamos Toki Alai este junio y comprobamos personalmente que Maidер mantiene el nervio en cocina. Arrancamos con unos divertidos Crujientes de chirivía, remolacha y zanahoria para seguir con unas excelentes y generosas croquetas veganas de hongo, un succulento pulpo a la plancha sobre panadera, unas impecables vieiras sobre puntalettes y crema de espinaca, sabroso cochinillo a baja temperatura con ensalada y dos postres, succulenta tarta de chocolate vegana y tarta de queso al más puro estilo de La Viña que dejaron claro que Maidер puede darles a todos los palos sin despeinarse.

Y para quien busque un menú más “verde”, Maidер ofrece hasta **cinco ensaladas**: Mixta, de Queso de cabra, pasas y nueces, de Pimientos morrones y ventresca, Vegana con hongos, tofu y avellanas y de Tomate, mozzarella y anxoas. Sin duda, una atractiva variedad que se complementa con la posibilidad de optar por el **“Plato macrobiótico”** (14 euros) que supone una comida completa al reunir una Ensalada macrobiótica, arroz con verduras y seitán o tofu a la plancha. Y quienes quieran irse por la vertiente “de toda la vida” pueden optar por **platos** como el Entrecot con piquillos y patatas, el Cochinito asado con lechuga y cebolla, el bacalao confitado al pil-pil con cebolla crujiente, el Rape al horno con refrito de hogos y langostinos...

Toki Alai, sin duda, merece una visita, o varias, y supone una manera ideal de escapar del mundanal ruido sin alejarnos apenas del corazón del Goierri, ya sea en pareja, en cuadrilla o en familia. Sin duda, una mimada y entrañable opción en uno de nuestros más bonitos parajes.



TOKI ALAI
Herriko Plaza - ARAMA
Tf: 683 47 33 46

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



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:** 14€ **Menú fin de semana:** 32€ **Alubias:** 27€ (Iva y bebida incluida) **Cierra:** Tardes de lunes a jueves (lunes y miércoles hasta las 17:00; martes y jueves hasta las 20:00).

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

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



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



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



Maidier Carceller dirige este acogedor restaurante en el que practica 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, Puntalettes con vieira, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Kokotxas de bacalao en salsa verde, Bacalao al pil-pil, Carrilleras al vino tinto, Solomillo de vaca, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, raciones y pintxos**. **Carta: 35-40€ Platos combinados: 14€ Menú del día: 14,50€. 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.**

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

gipuzkoa

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 donostiarra elaborado en casa, la Brocheta de langostino y bacon, las Almejas a la marinera, el Txuletón de viejo con piquillos confitados... Los fines de semana, además de carta se ofrece un **espectacular menú degustación** de 7-8 pases que goza de una enorme aceptación y que termina siempre con pescado y txuleta. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12,50 € **Menú degustación:** 35€ (Bebida aparte).

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR



HONDARRIBIA

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



Jon Couso Apeztegia y Xabier Izagirre dirigen este precioso restaurante en pleno “frente de mar” ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía y practican su filosofía que resumen en “cocinar y servir al pueblo”. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioche y melocotón asado; Ttoro (sopa tradicional de Iparralde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinillo o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigigarri y panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque; **Carta:** 55-60 € **Menú Tradición:** 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 Cochinillo 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 €).

CILÁNTROPO

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 Chihuaua), 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 2022** 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 Pelaió 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

GARAIA, GARAIOKA



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Tras pasar 5 años al frente de Mutiloako Ostata, **Iñaki Telleria** tomó el relevo de Iker Markinez en el Kuko junto con el ordiziarra **Iñigo Urkijo** como jefe de sala. La cocina de Kuko sigue manteniendo la filosofía habitual de Iñaki: Cocina de mercado, de producto y de temporada elaborada con productos frescos adquiridos día a día en las ferias, mercados, pescaderías y carnicerías del Goierri, dejando siempre un espacio a la improvisación, respetando el producto, aportando toques de autor y creatividad en su justa medida y ofreciendo una carta de vinos variada y muy personal. **Menú del día (2 entrantes fijos, principal y postre a elegir):** 32€ **Menú "Pikoteo" (2 entrantes, pescado, carne y 2 postres):** 40€ (Ambos menús, de lunes a jueves, con bebida incluida). **Menú de Mercado (8 pases: 2 aperitivos, 2 entrantes, pescado, carne y 2 postres):** 46,00€ (De lunes a sábado, bebida aparte). **Cierra:** Domingos. **Cenas:** 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, showcookings... 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 o de langosta, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agridulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 50€ **Menú del día:** 15€ **No cierra**

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.casaurolajatetxea.es



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

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

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



Tras una ligera reforma en la que lo han "rejuvenecido", éste bar-restaurant 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

COCINA DE PRODUCTO Y SIDRERIA DE CALIDAD TODO EL AÑO



DONOSTIA

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



Iñaki Azkue y toda la familia de **El Vaskito** se han trasladado 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. **El imponente caserío cuenta ahora con una zona dedicada a restaurante de producto y mercado** siguiendo la impecable filosofía que había seguido El Vaskito desde su apertura. **Por otra parte, este complejo cuenta con una opción ideal para cualquier momento del año y especialmente para el verano: una "Sagardoteka"** con cuatro kupelas diferentes y 4 menús típicos de sidrería: **Menú J.L.** (con churrasco y bacalao): 26€ **Menú Baxarri** (con txuletón): 42€ **Menú Centollo 1** (Con centollo y churrasco o bacalao): 46€ **Menú Centollo 2** (con centollo y txuletón): 53€ En cuanto al local de Errotaburu, ha sido reconvertido en una interesante cafetería en la que podremos comer de manera informal y en la que destacan sus pintxos, su tortilla y sus pizzas artesanas... Una gran opción "de barrio" !!

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

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

donostia

KAPADOKIA

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 tximixurri; 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

CIERRE DEFINITIVO DE UNA REFERENCIA CULINARIA EN EL CENTRO



DONOSTIA

DUQUE DE MANDAS, 6

(ATOTXA)

TEL. 943 50 72 88

www.restauranterita.com



Tras casi una década de trayectoria, el proyecto más personal de Ismael Iglesias Esquivias, **el Restaurante Rita, cerró definitivamente la persiana el pasado 6 de julio**. Durante cerca de una década de actividad, Ismael ha trabajado como un cosaco, ha organizado eventos y saraos, ha experimentado con carnes y pescados, ha buceado en el mundo de la parrilla sacando chispas, y nunca mejor dicho, al fuego y al producto, ha podido expresar su amor por la tradición sin olvidar jamás la modernidad, ha luchado contra una pandemia y mil vicisitudes... y nunca, nunca ha perdido la sonrisa ni el buen humor. Ha sido un anfitrión inmejorable, un cocinero de guardia, un gran hostelero y un buen amigo. Que la vida te sea propicia, Isma, esperamos volver a hablar de ti más pronto que tarde !!

TERESATXO

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

DONOSTIA

AV. ZARAUZ, 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.**

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

donostia

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.



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



Abierto en 2020, Kromatiko **conjuga cocina tradicional y vanguardia con toques internacionales e intercontinentales**. Osadía, frescura y técnica definen una propuesta divertida y cambiante desarrollada por **Aitor Etxenike** en cocina y **Zuriñe Kim** en sala, en la que técnica y brasa adquieren una importancia vital llevando marcado en el ADN el **respeto a la tierra y los pequeños productores**. La oferta culinaria se resume en dos menús degustación: **Iris** (10 pases, 75 €) disponible todos los días y **Little Iris** (8 pases, 65 €) disponible sábado noche, único día en que se sirven cenas. También cuentan con un **menú degustación diario** de 5 pases que se sirve de martes a viernes mediodía al precio de 38,50 €. **Cierra:** lunes

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, Cordeiro, Pimientos rellenos a la alavesa, Lechazo o cabrito asado (por encargo), Chuletillas de cordero al sarmiento, Chuletón de viejo a la parrilla, Torrija con crema de la abuela Luchy...

¿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** Ubitarte, 1. 943 362849
- Albergo** Alto Zorroaga, 67. 943 468807
- Albizur** Matia, 52. 943 211801
- Aldaba** Avda. Tolosa, 119. 943 210329

ALDANONDO

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

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

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña C/ Oikendatzi, 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

Ambrósio 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 Bergeta, 1. 943 429815

Antonia Boulevard Calle Mayor, 2. 943 187439

Antonio Txiki Añorja Hiribidea, 22. 943 362760

Araeta Sagardoteka Berri Bidea 22. 943 362049

Aralet Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Argintzi Jateketa Plaza Ametzatas, 943 474246

Aroka Sierna de Aloña, 5. 943 452192

Aroka Salud - Amara Viejo - 943 460815

Arrai Txiki Campanario, 3. 943 431302

Arrikituan Igoa bidea, 19. 943 983141

Arzak Alcalde Eliseago, 273. 943 278465

Arzak (chino) Segundo Iztizia, 15. 943 270908

Astelena 1987 Iñigo, 1. esq. Constitución. 943426275

Astelena 149 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

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

Bernardo Etxea Triunfo, 3. 943 462384

Biarritz Zubieta, 56. 943 423349

Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422860

Bideluze Garibai, 24. 943 430314

Bigarren Isabel II, 6. 943 469259

Binhot Plaza Ignacio Mercader 943 464568

Bitacora J. Zaragutza, 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. Balañquia, 42. Igeldo - 943 210600

Bully Café-Bar P. Aves, 5. 943 214287

Bugari Arrapide 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, 114. 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 526734

Capavercano 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, 25.

Damadá Antigua Tolosa Hiribidea, 9. 943 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 455940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

Döner Kebab 1 Sagardoti, 28.

Döner Kebab 2 Miracostegi, 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 288280

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 M. Dolores Aguirre, 12. 943 326596

El Cané de Mario Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077

El Chef Igoin N. Antso Jakituna, 21. 943 129944

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 459399

Erribera Camino Portueña, 14. 943 210300

Errota Usurbil, 943 311553

Esparru Avda. Carlos I, 16. 943 456394

Etxabe Aldakenea, 943 291516

Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254

Etxaide 4 Etxaide, 4. 943 692527

Etxalde Baldomero Ervillata, 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 Miracostegi, 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 423403

Foster's Hollywood Zubieta, 1. 943 320988

Galerna Jan Egan P. Colón, 46. 943 278839

Garbana S. Jerónimo, 21. 943 425275

Gandarias 31 de Agosto, 23. 943 426362

Garbera Siderria C. Com. Garbana, 943 394358

Garibai 21 Garibai, 21. 943 433134

Garua Narrika, 20. 943 456562

Garraxi Vegetariano Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

Especialista en Olubias de Tolosa Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta). 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 576072

Gran Via Gran Via, 9. 943 271601

Grox Zurriola, 6. 943 187857

Gros Napoleateno Garibai, 22. 943090614

GU San Sebastián Alberdi Eder, 1. 943 980775

Guardaplata Serapio 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)

Himeretzi 31 de agosto, 19. 943 062960

Hopoca de Loloia C/ de la Hopica, 44. 699 759567

Hol Amara Igeldo Plaza Pio XII, 7. 943 464600

Hotel Monto Igeldo Paseo del Mar, 134. 943 210211

KAPAKOATIA
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, Pº Salamanca, 14 (Parte Vieja), 943 58 31 86

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

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

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

Kixki, Sekundario Esnaola, 45, 943 274936
Kixkurra, Igara 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, Vitoria-Gasteiz, 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. Gorgoixu, 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, Igentza, 9 (Club Naukari), 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. Gorgoixu, 1, 943 228133
Las Vegas, Pº 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
Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berri), 943 22 48 00

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

M2 Cafeteria, Hondarribia, 20, 943 424169
Maiatza, Enbeltran, 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
Mandarin, 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, Vitoria-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), Mateta, 5, 943 218275
Mendaur Berri, Fermín Calbetón, 8, 943 436222
Mendi, S. Francisco, 13, 943 287288
Merendero de Ulla, Pº de Ulla, 311, 943 271258

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

Meson Martín, Elkano, 7, 943 422866
Mirador de Ulla, Pº de Ulla, 193, 943 272707
Misura, Paseo de Miramón, 162 943 566338
Mompas Corceberia, Sagüés, 943 272326
Morgan, Narrika, 7, 943 424661
Moto-Club, Usandizaga, 3, 943 289904
Munka, Zuriola, 1, 943 003162
Munka, Fermín Calbetón, 17, 943 426088
Munto Berri, Munto, Bº 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, 4, 943 442511
Nikolas Asator, Busturinturi, 10, 943 217151
Nipper, Pza. José María Sert, 1, 943 313992
Niru, Mirakotaka, 32, 843 99 88 08
Nuevo Oiaola, Camino Golatzbiki, 100, 943 330863
Nuevo Siguel (chino), Euskal Herria, 8, 943 427030
Ocho, Manuel Lekuona, 9, 943 310410
Oihys, 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
Mantelería, 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, Pº Mayor, 13, 943 219490
Paco Bueno, Benyo, 6, 943 424955
Pagadi, General Artebe, 1, 943 284299
Pagoxeta Extea, Pº Arbustus, 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
Parasalek, C/ Ilumbé, 11, 943 969633
Pata Negra, Isabel II, 15, 943 450147
Pedro Enea, Gipuzkoa, 64, 943 130081
Pekin (chino), General Jáuregui, 5, 943 428930
Pepe, Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733

Perus, Bº Igeldo, 943 211591

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

Pitxi Txulo, Eskalantezi, 118, 943 520770
Playa de Ondarreta, Fla, z/g, 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 (Ilgara), 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, Pº de Igeldo, 57, 943 212907
Rialto, Pza. Artikutza, 2, 943 262881
Ricky Pollo, C. Com. Arcoo, Pza. Irún, 943 466570
Rincón, Reyes Católicos, 20, 943 405558
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.Mª Salberria, 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 Inbauxurdo, Pº Zubiaure, 72, 943 220704
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
Sua Arde Donostia, 31 de Agosto, 31, 886 015479

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

Sukalde Aitor, Pº de Heriz, 3, 943 227482
Sukaldean Antz Santamaria, 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
Telepiza, Avda. Tolosa, 13, 943 313255
Telepiza, Bermingham, 25, 943 286033
Telepiza, Esso, 27, 943 431777
Tendido 5, Secundino Esnaola, 38, 943 276040
Tenis Ondarreta, Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

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

Toki-eder, Vitoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17
Topa Sukaldeira, Agirre Miramon, 7, 943 569143
Tracamundana, Etxadze, 4, 943 124675
Tribuna Norte, Mº Dolores Aguirre, 22, 943 276263
Trikuharri, Matia, 35, 943 246973
Ttun Tun, 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
Pº 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
Txixikune, Pº 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, Pº Anzibia, 6, 943 451964

Txoxa, Kristobal Balenziaga, 47, 943 311511

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

Txurrut, Pza. Constitución, 9, 943429181

Ubarrechen, Puerto, 16, 943 428352

Udane, Isabel II, 6, 943 450410

Ulla, Pio Baroja, 15, 943 317950

Urduñola, Carlos, 16, 943 450410

Ur-Gain, Tenorio, 6, 943 312606

Urgull, Euskal Herria, 8, 943 423185

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

Urkahe, Segundo Izpiza, 33, 943 291891

Urtxori-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 424416

Valverde, Pº de Larratxo, 49, 943 392463

Via Foral, Pº Federico Garcia Lorca, 10, 943 470899

Vidaure, Iparraguirre, 6, 938 774570

Vinua, Gran Vía, 12, 943 270363

Wirang, 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

Xiri, Idiákez, 10, 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

Zibitto, Pza. Sarrigui, 8, 943 452534

Zirriñ, Enbeltran, 3, 943 439625

Zorroaga, Pº Zorroaga, 27, 943 444146

Zubimusi, Logroño, 5, 943 319465

Zumardi, Zumardi pasealekua, 22, 943 393775

ABALTZISKETA

Larraitzi, Larraitzi, azueta, 943 652483
Larraitzi-Gain, Larraitzi, azueta, 943 653572
Naiarri, Larraitzi, azueta, 943 655815
Ostango, Larraitzi, 943 651676
Estanko taberna, Centro, 943 653283

ADUNA

Aburuz Sagardotegia, Goiburu, azueta, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia, Garagarra, 943 690774
Uparan Sagardotegia, Polig. Uparan, 943 691253
Urriza, Pol. Urriza, 943 693396
Uztartza, Herriki kalea, 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, Ubeugun, z/g, 943 830762
Aristzerri, Niole Andoza, 13, 943 834521
Aralde Sidreria, Ubeugun, 943 890125
Ashé, Bº Santo Erreka, 29, 943 835311
Errota Casa Rural, Olaskoegia, 943 835465

dónde comer

Iturriozena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteategi. Elkano auzoa. 943 131606
Izarra. Urdaneta. 943 131867
Izardor. P^o Elkano 4. 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
Sabotxa 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

ALEGIA

Eizemendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Isakiña. 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

Altzagareta. 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 (pizkera), Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Baustista Erro, 2-4. 943 538600
Irunberri. 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
Trainueru. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Aita Laramendi, 943 591604

Txertota. Goiburu, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA

Ohinetas 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, 4. 943 537325
Haiz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larra. Kalebarren, 17. 943 787069
Leku Berri. Irmo Auzoa. 943 765094
Onji Etxerri. Buzintzi, 6. 943 765349

ARAMA

TOKI ALAI

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

ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791407
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, 14. 943 793991
Buenenna. Jonin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizkera). 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 795699
Erastikua. Bedoia, 18. 943 791013

EZKIÑA

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

Gaizdeg. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Troskaeta, 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
Mesón Manolo. Bañez, 3. 943 793240
Murrubi. Bizkaria Etxerria, 943 791125
Pilzain. Udala Plaza. 943 791165
Rumba. Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merenderue. Mestaztreka. 943 771586
Taxa. Olatara Lizenziaduna, 18. 943 080415
Txirrita Taberna. Gessaluar auzoa. 943 791035
Txoko I. Olatara Lintza, 12. 943 795850
Txorronra. Bizkaria etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatara, z/g. 943 772004
Ugarran. Garagartza, 2. 943 797558
Urrin. Urbairi Etxerria, 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 txozoa, 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. Nafarra 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 Zaharra Aldea, 2. 943 555747
Mikelaia. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Siderria. Txontokietia, z/g. 943 555220
Oialume Zar Siderria. M. Arzamendi, 16. 943 552938
Oiarbide Siderria. P^o Astigarraga, 943 553199
Petrieguei Siderria. Petrieguei 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. Errekale Etxea. 943 330033

ATAUN

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

URBIRTAR SAGARDOTEGIA

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

Victor. Herriarenba, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 5. 943 814315
Altola Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 020851
Basterretxe. Basterrene Industrialdea. 943 851061
Erexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trenbidearen Zuzardia, 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. 943 851103
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)

Txikigoi. Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 651008

Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pntboak)

AZPEITIA

Ametza. Jose Artezte, 12. 943 810662 (Pntboak)
Aneta. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena Kalea, 14. Urestitia. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Berri. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pntboak)
Diz-diz. Enparantza Nagusia, 1. 943 810097
Eskuzte Ostatua. P^o Ibarraize, 24. 943 811128
Etxe-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 026556
Iraurgi. Ildersono Gurrutxaga, 10. 943080416
Jai Ajai. Jai alai etxea, Urestitia bidea.943812271
Juanxto Txiki. Jose de Artezte, 17. 943 8150311
Kiruri. Loloiala auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urestitia 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
Osnaspis. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026860
Pastorkua. Jose Artezte, 13. 943811857 (Pntboak)
Patxo. Patxo V. 16. 943812040 (Pntboak)
Pizza Spring. Iñaki Aspizu, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Sanagustin Kulturunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220
Uranga. Loloia auzoa, 7. Tel. 943 812543
Xuxetoki Aterpea. Xoxote. 943 581007
Zuhaitz. Kale kale. 943 151634

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asagin Hamburgues. Zaldiretza, 1. 943 882122
Batenea. J. Miquel Iturriotz, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 088955
Biduzelze. Pza. Biduzelze, 2. 943 885937
Black Label. Urua Iturrakale Bidea, 1. 943 088889
Eronka. Senpere Merkataritua, 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

Pizapae. 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

BEAUNZAGA

Beaunzako Ostatua. Hiriburu, z/g. 943 904590
Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 97028
Venta de Beaunzaga. Leizako 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
Dagona Oriñator. Fraiskozuri, 7. 943 250677
Exayi. Mahasterreka, 8. 943 765312
Gallego's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiru bidu. 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. Ibarra/ari Herribidea, z/g. 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 cercañal y 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
Atofe Kafea. Lersundi, 10. 943 192662
Azitain. Azitain bidea, 6. 943 121854
Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbeton. Hondartzar, 7. 943 191970
Erota Berri. Ospitalea, z/g. 943 199423
Izaga. J. M. Itastaza, 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

Agintasi Mesón. Pº Urquizu, 22. 943 200608
Astelena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32
Azitain Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854
Bossa. Egogain, 7. 17 943 206753
Birriñape. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskaime. Aragueta, 4. 943 121650
Foxtteri. Plaza Barria, 6. 943 121255
Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844
Iuxa. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urquiza, 22. 943 200608
La Jara. Saratsuegui, 5. 943 254360
Maitane. Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208959
Maiosa. 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 Ertori. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007
Orbela Hamburgueseria. Pº Urquiza, 24. 943 120792
Palacio Oriñator (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Slow. Ego Gain, 10. 943 254133
Su Beroa. Bista Eder, 11. 943 477779
Txoko. Urnaga 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
Oliakota. Axola Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudarian 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
Goberoa. Sta. Ana, 10. 943 740580
Goran Sigo. Uperitza, 3. 943 031185
Ibati-Ondo. Parque Dóhos Humanos, 1. 943 256028
Irdiñon. 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. Mugurutz, 38. 943 145714
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Maiala. P. Mugurutz, 5. 943 257421
Malape. San Frantzisko, 60. 943 254537
Mendite. Santa Klara, 14. 649 252511
Mintxtxa. Zona deportiva Mintxtxa. 943 748744
Olaso. Olaso, 15. 943 743185

Pison Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urzuzno, 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. Emuarrabide, 1. 943 740793
Urkiola. San Frantzisko, 6. 943 046209
Usatorte. San Antonio, 6. 943 741799
Usua. Giza Eskubideren parka, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezanero, 17. 943 034583
Vinoteca Mahats. Kalegorain Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRENTERIA

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. Zamalide, 8. 943 526041
Egiburu. Zamalide-Zentelon. 943 341831
Egi-Luze Sidería. Bº Zamalide. 943 523905
Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamalide, z/g. 943 515913
Ereterriako Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantzilla. Astegarragako benta. 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 Murala (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 755540
Lapurdioko Pizkak. Kutxa 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. Sorgintulu, 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
Onea. Zamalide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astegarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193
Perurera. Astegarragako Benta. 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. Sorgintulu, 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
Zamalide. Bº Zamalide, z/g. 943 519001
Zubia. Gabierotta, 3. 943 115275
Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antonoren Beldu. Zelatun. 943 814981
Borondegi. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea. 943 812867
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 812524
Granada. Granada Baserria. 943 815355
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariadi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Ozeta. Aranburuzela, 5. 943 715190
San Miguel. Apontzaga elizatea. 943 714871
Txalaparta. Aranburuzabala, 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 etxea, 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 Errezeju. Bº Atrifria, z/g. 943 733622
Korta. San Lorenzo. 943 887186
Gabiriko Ostatau. Gabria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oteñe. 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. Herrieteta, 2. 943 140024
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017
Getaka. Nagusia, 35. 943 021613
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ixas Etxe. 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. Herrieteta, 5. 943 140176
Txoko. Katrapona Erparantzta, 5. 943 140539
Xagu. Elkano, 4. 943 140274

HERNANI

Akarregi Sidería. Akarregi Baserria. 943 553495
Albero Sidería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Alzuetza Sidería. Osinaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigain. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artzai. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Goizuetza, km 9,5. 943 331569
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552699
Elorrabi Sidería. Osinaga Bailara, 13. 943 336990
Eriogorrate-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
Ginar. 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 Osinaga, 10. 943 550328
Irubide. Epele, 7. 943 552480
Ixasburu Sidería. Osinaga. 943 556879
Irruralde. Bº Eriozhu, 50. 943 330461
Izarre. Pol. Lastola, z/g. 943 550640
Jaquegi 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 Osinaga, 38. 690 698484
Kixikal. Nagusia, 15. 943 336999
Otsua-Enea Sidería. Bº Osinaga, 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
Txinbute. 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, 23, 943 668508
Ainerre Asador, Nagusia, 31, 943 643500
Alameda, Minsarreta, 1, 943 642789
Alcanadre, San Pedro, 26, 943 642772
Ama Lur, Itassarri Kalea, 943 644362
Antxonkuz Merendero, Santiago, 47, 943 640059
Antxiña, San Nicolas, 943 641880
Arak Asador de pollos, P^o Butrón, 12, 943 644989
Araketa 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 Berri, Higuer bidea, 6, 943 642712
Ballestana, Arkifol, Santiago, 39, 943 641420
Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364
Beko-Eropa, Jaizubila, 943 643194
Campeño Jaizkibel, Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo, Amute, 39, 943 642792
Cofradía de Pescadores, Puerto Refugio, 943 644212
Conchita, S. Pedro, 33, 943 640497
Gastroteka Danonatz, Denda Kalea, 6, 943 646597
El Curry Verde, Minatera, 3-4, 943 537779
Enbata, Zuloaga, 5, 943 641454
Errandonea, Camino Guadalupe, 943 642933
Guren, 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
Hernand Mendakadores, 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
Juxte Merendero, B^o Montaña, z/g, 943 645557
Kai-Zaharra, Almirante Alonso, 12, 943 642784
Kaiela, Itassarri, 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 Arkolia, 33, 943 64 63 09

Larra, Damari, 4, 943 642704
Lekuona, S. Pedro, 45, 943 642762
Lokate Sideria, Bidasoa, 19, 943 645880
Loreduña Berr, Santiago, 67, 943 642298
Mahitane, Nafarroa Behera, 2, 943 569132
Maitane, Javier Ugarte, 6, 645711
Mañe, S. Pedro, 35, 943 642771
Mañoli Asador, Santiago, 63, 943 643712
Oliuta Arzi Sideria, Jaizubila, 21, 943 643708
Ondarratz, 7 de Septiembre, 943 642799
Ortazar Cerveceria, Itassarri, 12, 943 642374
Pizzeria Portuko, P^o Butrón, 943 645665
Rafael, S. Pedro, 10, 943 642734
Sardara, San Pedro, 10, 943 030031
Sestriñan Nagusia, 11, 943 640167
Sugarr, Nafarroa Behera, 1, 943 645408
Txan, 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 Berr, 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
Alai Hostal, Alto de Ebeagarate, z/g, 943 187655
Guardi, Guardi poligona, 943 801918
Pilarrena, Nagusia, 52, 943 187866

IKAZTEGIA

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

IRUN

Alfaldegi Bistroka, 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. Iparralde, 42-44, 943 630768
Alaska, Pinar, 1, 943 616333
Alto de Arrote, Avda. Elizabete, 52, 943 627438
Aia, Pza. Urlandibia, 943 508281
Anaka Berr Asador, Pibes de Aia, 7, 943 611300
Antonasa, Serapio Mujica, 18, 943 615048
Anastasio, San Juan, 943 630512
Artia, Dario de Regoyos, 13, 943 624713
Atalea, Antzondu, 69, 943 635518
Bakar, Antzaran, 13, 943 242148
Baseri, Ertzarotz, 1, 943 627907
Baseri Asador, Berrotaran, 3, 943 627745
Bidasoa, Virgen Milagrosa, 3, 943 619913
Bidasoa Asador, Virgen Milagrosa, 3, 943 632943
Bierhaus Virgine, Luis Mariano, 3, 943 622040
Bikote, Pilar, 1, 943 633706
Bi-Miren, Behobia, z/g, 943 624521
Biribil Palkeria, Berr Asador, 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 Merindor, Av. Iparalde, 57, 943 625703

CILANTROPE

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 biltzarria, 62, 943 039146
Corer, C^o Furgos, 2, 943 621954
C^o Vera-Vora Hamburgues, C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako, Alzaitzaki, 1, 943 118924
Disanco, Cipriano Larragaña, 2, 943 616931
Don Jabugo, Plaza del Ensanche, 8, 943 615089
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628867
Eguzki, Cipriano Larragaña, 4, 943 616794
Eguzki, J. Tallamas Landabandit, 9, 943 630185
Elcano, Jose Eginio, 9, 943 660014
Errota Berr, 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
Fuenterria F66, Fuenterria, 3, 943 616028
Gambrinus, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Avda. Pizana, 4, 943 618064
Gatzelumendi, Pza. San Juan, 3, 943 630512
Gure Murala, Adarria, 5, 943 613176
Gure Borda, I. Esteban Indart, 3, 943 629215
Gure Etxea, Teodoro Murua, 8, 943 620595

Han-Bar, Mayor, 3, 943 628790
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
Iñigo Lavado, Ficoa, 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 Larragaña, 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 Arrean, Serapio Mujica, 24, 943 61437
Larun, Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasia, Muelton Mitalena, 2, 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20, 943 615426
Laxo, 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 630429
Matxinbenta, P^o Colón, 21, 943 621384
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón, Fuenterria, z/g, 943 615066
Mikel, Avda. Iparalde, 59, 943 629886
Morondo, Papiña, 2, 943 621395
Muga, Junkal Landabandit, 36, 943 620071
Nagore Sideria, Gahiria, 13, 943 634048
Naroa, Avda. Iparalde, 5, 943 629862
Nerea, Komokotzi, 19, 943 631914
Novoa, Poligono Sorozorta, 3b, 943 613215
Oki-Doky, Avda. Pizana, 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
Patxiti 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. Pizana, 7, 943 618544
Real Union, Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo, Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial, B^o Behobia, 26-2^a, 943 633557
Sergio, Leoin Iruetegategia, 1, 636 953951
Sirimiri, P^o Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodegón, Fuenterria, 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, Laretxitzi, 3, 943 574371
Txangu, C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090

Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Txistu, Fuenterria, 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 112923
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 Azmetti, 1, 943 691 432
Lozto, Poligono Laskibar, 1, 943 690497

ITSASO

Itsasoko Ostatain, Itsaso, z/g, 943 880315
Mandubiko Benta, Mandubia, z/g, 943 882673

ITSASONDO

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

ITZILIAR

Bikain, Muxiarze 39, Itzilar, 943 199370
Itsaspe, B^o Itzilar, 943 199401
Itzilar, B^o Itzilar, 943 199061
Kanala Hotel, B^o Itzilar, 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-Turri Sideria, Mardari, 943 199389
Txomin, Mardari, z/g, Itzilar, 943 199066
Urbeu Sideria, B^o Elorruga, 2, 943 199237
Zubikarary Buru Gorri, Muxiarze, 8, 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Muxiozabal, 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 362701
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 Kabilario, 7, 943 37 37 18

Iñaki, Inigo de Loiola, 4, 943 365 501
Jalai, Nagusia, 67, 943 372760
Larre, Larrekoteko Bidea, 10, 943 361012
Lavinie Gastrobar, Getolki, 14, 943 324861
Lurra XI, Nagusia, 2, 943 369356
Martin Barasategui, Loidi, 4, 943 366471
Oreka, Kalea, Nagusia, 13, 943 506594
Oria Txiki, Zirkuilu Ibilbidea, 15, 943 014756
Otegi Sideria, Campa Ilharrazteua, 2, 943 365029
Paisaio Shingui (c/ma), Pablo Muxiozabal, 3, 943 371883
Peña, Adarra, 5, 943 361561
Rojianos Asador, Ustion, 13, 943 362720
Route 33, Avda. Oria, 8, 943 377353
Rummy, Nagusia, 71, 943 369341
Tati's, Xuan de Garai, 1, 943 371805
Tati's Txelero, Zirkuilu Ibilbidea, 14, 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
Gorriko Taberna. Elsoegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierreka auzoa, 17. 943 881588

OROBIONE

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

Nerea 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. Labaide, 17. 943 03 47 93
Gurrutzakua. Nagusia, 10. 943 731271
Kai Toiki. 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 Gualdupel, 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
Gatzin-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
Antón Borda. Antonio Pildain kalea, 943 474676
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Carmen. Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Elortegi. Elortegi bidea, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzuriketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
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. Iurrutz, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 523989
Iurrutz. Iurrutz, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubitxo, 9. 943 521966
Kaleak. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lazorata. 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. Urduburu, 4. 943 527833
Paxtkiu-Enea. Gaintzuriketa, 943 527545
Rekalde. Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahtsa. Nagusia, 4. 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, 5. 943 801507
Oree. Ergensu (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 Murtuki, 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
Kalbakio. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603354
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 492588
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
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldeho, 943 492749
Ortizola. C. Com. Carrefour, 943 109800
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Esoiz. Zuaznabar, 72. Ugaldeho, 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbar. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goitxo-Etxe. 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
Matxeta. Iburri 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 492500
Oitiden. Camping Oitiden, 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, 2. 943 490074
Tolare. Tomela, 9. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Aida. Astigarra Bidea, 943 473784
Txikiardi Sagardotegia. Astigarra 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 885684

ZELIZIONEA

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 zuhaitzia, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956
Galicía. Atzeko, 22. 943 782208
Garaa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. 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-Etxe. Bº Olaberría, 943 781896
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Milukua. Bº Arantzazu, 943 781304
Oiakua. Oiakua, 8. 943 782292
Orioko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeltzei. Torre Zumeltzei, 943 540000
Urbiko Fonda. Campa de Urbia, 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
 Berjaldegui Plaza, 943 882993

ORDIZIA

19-90. Garagara, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55
Haizpe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883660
Ipp. Gipuzkoa, 15-Buruntza-, 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 Pizka, 3. 943 08 50 24

Nerea. Euskal Pilota, 2. 943 880013
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Uñanue, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881728
Txindoki. Euzarretze, 3. 943 880409
Zubiri. Gudarien Etorbidea, 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
Oitiden. 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
Txalpa. 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 390909
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antretxa. 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. Eskalantei, 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
Canfina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525252
Casa Cámar. San Juan, 79. 943 526899
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 Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 529507
Donostiara. Eskalantei, 1-Trintzeper, 943 393051
E-16. Eskalantei, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintzeper, 943 404424
Erdibana Taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintzeper, 943 390357
Errekatxo. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Aina. Eskalantei, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalantei, 40. Antxo, 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goitxeri. Eskalantei, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arraulrari, 36. S. Pedro, 943 391946
Gura. Arrandegi, 5. Trintzeper, 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Ippara. Pº Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Jamio. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kantxo. Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067

LA CERVE

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

Lounda. Oarso, 8. Antxo, 943 515414
Mariso. Ensalade, 18. Trintzeper, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb., 2. Trintzeper, 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Mugardu (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 Etorbidea, 80. 943 392386
Pitxukulo. Eskalantei, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalantei 40-42. Antxo, 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintzeper, 943 399074
Txoloto. 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

Agusti. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

Aliri. Paseo Alliri, 13. 943 655694

Ama. P.º Martin J. Iraola. 943 362059

Amari. Beotibar, 5. 943 245469

Ametz. Laramendi, 1. 943 948389

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 673381

Bidebide. Usabal Kirologia. 943 577573

BOTARRI

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

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruña. Gorniti plaza, z/g. 943 671655

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

Euskal 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

Izaska. Plaza Benta, 6. 943 674913

Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iruña. Plaza Gorrubel, 29. 943 675237

Izaba. Amaro, 10. 943 119829

Iziritzi. Oria, 3. 943 654334

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

Izkerla. Batxiller Zaldibia, 1. 943 841427

Jokal. Martín José Iraola, 10. 943 116017

K-2 Plaza Nueva, 943 570068

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

Lanbroa. Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurlan Bistrot. Plaza Berria, 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, 1. 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. Ildiazabal, 46. 943 005650

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

Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408

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

Uzula Elveta. Elveta Baseria, 943 556981

Zaldundegi. Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720220

Asegin. Barrenkale, 13. 943 532667

Bramnigan. Labegaz 37. 943 966429

Collins. Areizaga, 3.

Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466

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

Hokaba. Euzkadi, 18. 943 96 33 76

Navarro. Ipararguire, 18. 943 721867

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

Pizzeria Madaya. Labegaz, 33. 943 229133

Santa Barbara. Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87

Telepizza. Ipararguirre, 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 Baseria. 943 366663

ARTZABAL

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

Atxega Jauregia. Atxetzarra, 5. 943 371150

Bordatxo. Zubiaurreneta, 5. 943 371042

Cantina 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 Berri, 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

Saizka 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 376698

Txiribiroa. Irazu, 6. 943 361398

Txiripi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

Txirrisita. Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdaire Sidreria. B.º Aginaga, 943 376291

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

VILLABONA

Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Hika-Roberto Ruiz. Otzarre, 35. 943 142709

Izalpe. Berria, 29. 943 690623

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

Txapelandi. Berria, 23 bajo. 943 696449

Urrize. Berria, 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, 11. 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 (hino). Bizkaia, 6. 943 890329

Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro. Azara, 4. 943 132804

Eguzki. Nafarroa, 6. 943 834116

Eratiz. Araba, 32. 943 890896

Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoas 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, 4. 943 013899

Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604

La Perla. P.º Marítimo, 943 013873

Lagumak. 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. Mibelenka, 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. Kiriñi, 1. 943 131358

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. Mandisabe 34 (Malecón). 943 000355

Talai-Berri Txakolitegia. Talai Mendi, 728. 943 132750

Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551

Telefoso Asador. Plaza Dombane, 6. 943 890301

Tivoli. Kiriñi, 1. 943 131538

Txiki-Poli. Musika plaza, 943 835357

Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiki. Euzarroz, 37. 943 131496

Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980

Zelaxito. Mibelenka, 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. Caserío Otzata, 943 801757

Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

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

ZESTOA

Agustin. Okera, 5-B. 943 147194

Ararunbu. Urtebetea, 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 etbea 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 692527

Pasus. Elbarrena, z/g. 943 693655

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

ZUMAIA

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.bacalaosuranzu.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.laialdenda.com



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

VINATERÍA 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.



Gran variedad en vinos



Cavas climatizadas



Sala privada de cata



Bermingham 8 (Gros) - DONOSTIA

Tf. 943 28 99 99



CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

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



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



PASTELERÍA TRADICIONAL

- Gran surtido de pastas, pasteles y tartas
- Pruebe nuestros millojas, jesuitas, ponches rusos, 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

- 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



Tfno.: 945 622 480 · info@piñerola.com · www.piñerola.com · grupopiñerola



SARS-CoV-2, ALIAS "CORONAVIRUS", DE PROFESIÓN, VIRUS TOCAPELOTAS

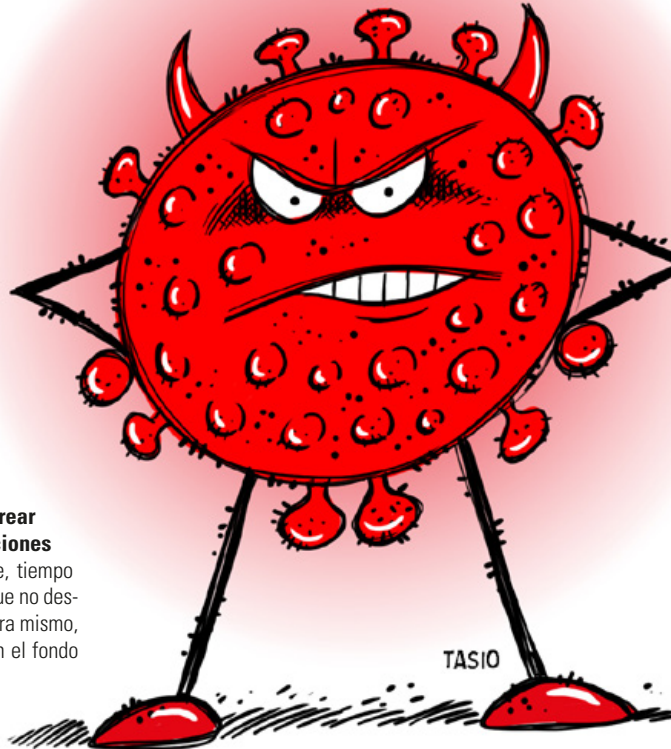
"CREO QUE ME VOY A QUEDAR UNA TEMPORADA POR AQUÍ, VUESTROS GOBERNANTES SON LO MÁS"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

Este pasado mes de marzo se cumplieron cuatro años desde la llegada a estos pagos de ese bichito del que nadie quería hablar al principio y con el que tuvimos que aprender a convivir hasta que pasó la pandemia. ¿Tuvimos que? ¿Pasó? ¿Se ha ido?? En las últimas semanas la prensa nos vuelve a alertar sobre nuevas variantes del jodido virus y las gentes más sensibles vuelven a temblar al oír hablar de conceptos como KP.3, FLiRT, Nueva Variante Omicron... Aprovechando que nuestro caricaturista está disfrutando, merecidamente, de unos Sanfermines sin COVID, hemos creído oportuno recuperar la entrevista que en su día, concretamente en enero de 2022 hicimos al bicho de las narices para recordar que muchas de las cosas que se tomaron tan a pecho en aquellos tiempos de nefasto recuerdo eran, analizándolas friamente, un cachondeo. Esperemos que la disfruten.

Dicen que es el fruto de la unión incestuosa entre un murciélago del mercado de Wuhan y un cerdo de la misma zona que engendraron, al parecer, algo más maligno que Damien en "La Profecía". También hay quien dice que lo crearon los chinos en sus laboratorios siniestros, herederos de aquellas cavernas en las que Fu-Man-Chu maquinaba contra la humanidad. Hay también gente malpensada y conspiranoica que piensa que no, que fueron en realidad los americanos los que lo crearon en Silicon Valley o en el Pentágono y que por eso los principales beneficiarios de su actividad han sido Facebook, Amazon, IBM y las cadenas de comida basura. Sea como sea, nuestro protagonista lleva dos años con nosotros y ya era hora de hacerle nuestro cuestionario habitual.

¿Además de ocupar cuerpos ajenos y crear variantes día sí y día también, qué aficiones cultivas en tus ratos libres? Tiempo libre, tiempo libre... no es que tenga mucho. La verdad es que no descanso. Me encanta la actividad frenética. Ahora mismo, desde que me he mutado en Ómicron, que en el fondo no es más que una gripe un poco gorda, estoy que no paro. Eso sí, en verano con el ca-



lorcillo me gusta jugar al escondite, hacer creer que me he ido, volver a aparecer... es muy divertido.

¿Cuál es tu lugar favorito en nuestra provincia?

Hombre, creo que no tengo que decir que me gusta mucho el Goierri. El pasado invierno, de hecho, lo visité mucho aprovechando el tiempo frío, que me encanta. Beasain, Ordizia, Lazkao... son pueblos que tienen un no se qué, aunque este invierno igual me da por visitar otros... quién sabe.

¿Y en el resto de Euskal Herria?

Adoro las capitales. Tienen estadios de fútbol, grandes centros comerciales, autobuses petados... es un ambiente que me encanta y los alcaldes y mandamases lo mantienen, y nunca mejor dicho, caiga quien caiga. Eso está bien.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Los viajes más alucinantes son los que cuentan en la tele que hago. Imagínate que dijeron que estaba en Wuhan y que así, de buenas a primeras, me enganché en un cuerpo que se subió a un avión y zas! de repente estaba en Italia. Y dicen que de ahí pasé a todo Europa... es alucinante, jajaja... vaya imaginación. Si supieran la verdad... pero bueno, no lo voy a contar todo, no ??

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Pues la verdad es que soy como Dios, así que estoy y he estado en todas partes. Estaría bien un viaje al espacio. A ver si algún día me engancho en el cuerpo de alguno de esos pijos millonarios que se gastan la pasta en salir al espacio exterior. No les vendría mal un buen susto.

¿Qué valoras en una persona?

La ignorancia. Adoro a la gente que se cree todo lo que dicen en la tele y se limita a vacunarse con "eso" que les están vendiendo a doblón las farmacéuticas. Con este nivel que tenemos tengo cuerda para rato.

¿Y qué detestas en una persona?

No me gustan los que se informan y se cuidan, los que se alimentan bien, pasan de placebos y medicinas... son listos y me cuesta más engancharlos, pero bueno, alguno cae de vez en cuando y sirve para que los otros se sigan regodeando en su ignorancia.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Bueno, un poco en todas partes y en ninguna... fue principalmente cuando me soltaron... huy, perdón, cuando me crear... cuando nací, quería decir. Los primeros meses de vida tenía que crecer y mi hambre era voraz. La verdad es que me puse tibio prácticamente en todo el mundo y es que me lo pusieron muy fácil. Pero ya está. Ahora no como ni la centésima parte de lo que me comí entonces. Sin embargo me dan mucho más protagonismo en televisiones y periódicos y tienen a la gente mucho más atemorizada que entonces... es curioso.

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

Me encantan los

McDonalds. No sé si conoces el último que han abierto en Garbera o cualquiera que esté en un centro comercial en general... son lugares maravillosos en los que la gente está tan pegadita, tan juntita, donde se controla todo tan poco... si me das a elegir, dame cualquier fast-food y déjate de hostelería tradicional, que esos son más limpios y cuidadosos.

¿Y el producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de casa?

Me encanta la sopa de murciélago con cerdo del Mercado de Wuhan, jajajaja... no... no publiques eso por favor, que estoy vacilando, jajajaj.

¿Cuál es tu plato favorito para comer?

Me encantan los trabajadores de las grandes empresas, los aficionados al fútbol, los feligreses de las misas multitudinarias... son como buffets libres en los que me pongo morado y en los que no hay ningún control ni restricción. La verdad es que los epidemiólogos y los expertos de vuestros gobiernos son un encanto manteniéndome esas zonas de picoteo.

¿Y un plato que no te guste?

Pues mira, soy de carne de cierta maduración, así que no me gustan nada los niños ni las niñas. No me da por probarlos más que en contadas ocasiones. Muy contadas. Así que a pesar de mi pequeño cerebro, no me entra en la cabeza ni en mi lógica que estén tan empeñados en que hay que vacunarlos, además con esas vacunas inútiles que he aprendido a saltarme sin ningún esfuerzo especial... la verdad es que no hay que ser muy inteligente para darse cuenta de que aquí hay gato encerrado y de que alguien está actuando con maldad... pero con mucha maldad.

Sugiérenos dos restaurantes en Gipuzkoa o alrededores.

Ya te he dicho que los restaurantes no son santo de mi devoción y que prefiero los locales de comida basura. Los restaurantes de este país tienen muchas tablas y hacen las cosas bien. De vez en cuando se descuidan o se descuida la gente que acude a los mismos y ahí estoy al quite, claro, pero son lugares completamente seguros que tienen mucho cuidado conmigo por la cuenta que les trae. El ensañamiento con ellos sólo puede ser fruto de una mente retorcida o, al igual que con el tema de las vacunas infantiles, algo en lo que hay gato encerrado.

COVID-19... ¿Cómo lo estás viviendo?

Me imagino que me haces esa pregunta porque se la haces a todo el mundo, no ?? Jajajaja... pues mira, estoy encantado. Salgo las 24 horas del día en todos los medios y televisiones a pesar de que no tienen ni puta idea sobre lo que están diciendo y los que me podían hacer algo se limitan a contentar a farmacéuticas e intereses ocultos dejándome en paz... así que creo que me voy a quedar todavía una temporada larga por aquí... vuestros gobernantes son lo más.

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

