



Premios JAKITEA Sariak 2024

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

LOS PREMIOS MÁS MERECIDOS

Los Premios Jakitea, que fueron entregados el pasado 22 de julio en la Sidrería R. Zabala de Aduna llegan todos los años como un soplo de aire fresco. Unos premios independientes, humildes, destinados en su integridad a premiar la gastronomía y la hostelería más auténticas, la que sobrevive frente al modelo corporativo que nos están imponiendo cadenas e instituciones y que cada vez ocupa más cuota de mercado.

La asociación que preside Xabier Zabaleta sigue remando contra viento y marea y no solo se limita a salir a la palestra una vez al año y ofrecer estos galardones. No. Esta asociación de cocineros está, además, organizando un movimiento que abarca ya todo Euskal Herria, plantando las bases de lo que será, esperemos que en un futuro cercano, el Instituto de la Cocina Tradicional Vasca, un movimiento destinado a preservar nuestro acervo culinario empezando por establecer un decálogo de los principios de la Gastronomía Vasca y terminando por recopilar las recetas más representativas del legado que nos han ido dejando cocineros, etxeoandres, cocinillas y gastrónomos en general.

Es grande, muy grande el mérito de Jakitea. Por eso, en este ejemplar digital que ve la luz en época estival, hemos decidido ofrecer nuestro contenido, prácticamente en su totalidad, a estos modélicos premios. Las páginas que siguen recogen, uno a uno, los premiados y premiadas en esta edición de Jakitea, el texto relativo a cada cual que fue leído por el presentador de la gala, Joxe Felipe Auzmendi, y una selección de fotografías de la entrega del premio.

Y, a continuación de cada premiado, hemos



recuperado un artículo relativo a los mismos, a poder ser publicado en esta revista o, en su defecto, en su página web o en sus cuentas de Facebook. Se trata de artículos que, en muchos de los casos, fueron publicados hace meses o, incluso, años, pero todos ellos guardan todavía una relativa actualidad y, lo que es más importante, ofrecen amplia información sobre los premiados de este año que, esperamos, anime a los lectores a conocerlos, empaparse sobre su historia y filosofía y, si se tercia, que debería terciarse, visitar sus bares y restaurantes y disfrutar de su oferta culinaria... Conocer es saber... animense, y disfruten !!

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 236: EN PORTADA: PREMIOS JAKITEA 03-69 JON MAIA: ZER DA JAKITEA? 04 ZABALA SAGARDOTEGIA 10 JAKITEA SARIK / PREMIOS JAKITEA 12-69 RESTAURANTE JAKITEA: BOTARRI 12 PRODUCTOR: PIERRE OTEIZAI 16 SOLIDARIDAD: ETIOPIA UTOPIA 22 INTEGRACIÓN: MARTA DEULOFEUI 24 EUSKARA: IKILII 28 PINTXO TRADICIONAL: ORDIZIA 32 PLATO TRADICIONAL: GURUTZE BERRI 36 TRAYECTORIA: GREGORIA IGOA 42 TRAYECTORIA: HILARIO ARBELAITZ 46 TRAYECTORIA: NATIVIDAD ORCASITAS 50 KILOMETRO 0: KUKO 54 PERIODISTA: JAVIER YURRITA 62 CALIDAD: KAIA-KAIBE 64 MOMENTOS 70 KOSTA AROA 72 BEREZIARTUA 74 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 76 RESTAURANTES. DE DONOSTIA 92 RESTAURANTES DE EUSKAL HERRIA 103 LISTADO GIPUZKOA 104 PLACERES GASTRONÓMICOS 112 CON LAS MANOS EN LA MASA: XABIER ZABALETA 115



Premiados Jakitea 2024
(Ver dossier en págs. 03-69)

ondojan.com

Nº 236 Agosto 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 Ariztoy, Liteo Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Ainara López, Carol Archeli, Txemari Esteban, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocovi y Javier Etayo y Catherine Marchand

Fotografías: Ritxar Tolosa, Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

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



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

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

ZER DA JAKITEA... ??

Aurtengo Jakitea Sarien ekitaldiak hasiera zoragarria izan zuen **Jon Maia** Bertsolariak bertan zuzenean botatako bertsoekin. 22 bertso zirrargarrietan zumaiairrak argi utzi zuen berarentzat zer den, eta aretoan zeuden gehienentzat, zer den Jakitea.

Bizitza honetan zer da jakitea?

Lehengoei ikasi ta orain ematea Gehiago dakinai lasai entzutea Errezeta zaharren atzeko artea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Ganbara zahar bat pikuez betea Artota aletu Babak berriztea Egur berriaren aspaldiko kea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Borda zahar baten lagun komitea Irri egin eta batera jatea Ze ona dagoen lasai esatea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Mahaian eserita plater bat betea Lurretik jasoa jan ta edatea Kostatako lana ta luxu merkea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Lur lehorrerik

bizi den otea Maite duzun leku hortan egotea Ondo egin den lana ez soilik zortea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Amonen koilara zuk erabiltzea Amak emandako tomate potea Eta eskerrik asko zintzo esatea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Gordeleku bat den eskilara pean Edonon hartzeko prest den aterpea Zabalik dagoen sukaldako atea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Bidean erori ta berriz hasatea Familiko lurrei negarrez eustea Bide zaharretik datorren gaztea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Ondo egindako lanaren pakea Txikia izan arren harro egotea

Ziriak mantentzen du kupel betea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Kimatzen ari den eskuen artea Inork nahi ez duen arrainen partea Zuretzat hartu ta gustora jatea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Urtaro bakoizak dakarren dotea Zuretzat hartu ta gustora jatea Utzi, nere kontu, hartazazu potea.

Bizitza honetan zer da jakitea?

Inoiz eten ez den betiko katea Bi hankak lurrean burua tentea Beti ikasteko umila izatea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Plater eder baten atzeko partea Zailtasun beteko garai bat, urtea, Gainditzen jakin ta tinko irautea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Iturri zaharren ur berri maitea Pasioak duen barruko sutea Piztuta amets bat hor irakitea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Hazi txiki baten etxe den lurpea Garaian datorren lehen elurtea Naturak agintzen duen zerupea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Fokotik kanpora dagoen jendea Betiko sukalde zaharrera joatea Eta esatea zu zara egitea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Garai zail hauetan jatetxe maitea Zure izen ona ta kalitate Lana dela ta ez kasualitatea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Arrantzalearen laneko aldartea

Baserritarren errealitatea Ulertu ta zaintzen duen gizartea

Bizitza honetan zer da jakitea?

Agian hazi bat dela diamantea sotoa ta soilik eskaparatea ahoz aho doan publikizitatea.

Betiko saldaren eternitate Eskuko kalloen konplizitatea Baratz txikien dibertsitatea Ta historiarekiko kuriositatea

Behin pasa zizuten liburukotea Kultura ta ondare horre irautea Zugana datorren bezero maitea Kontentu irteteta ta asebetea

Hargaitik nahi dugu denok **Jakitea** Hori dena zaintzen duen elkarrea Hori dena zaintzen duen elkarrea Dena **Jakitea**



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

Zezipilonea..... 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

Zezipilonea**..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia*..... 843 73 97 97

SEGURA

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

PENTSIOKAK

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
- GABERREKO FURTSIOA 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 Multzooan.** Taller de talos en el conjunto Monumental de Igartza.
- **Garagardo artisauen katak.** Catas de cerveza artesana.



GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23

- **ATAUN** **Aralar Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar. 943 58 20 69. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Erroipe IZ.** Centro de Interpretación Erroipe. 943 06 19 63.
- **BEASAIN** **Igartzako Monumentu Multzooa.** Conjunto Monumental de Igartza. 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus
- **IDIAZABAL** **Gaztaren Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA** **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



TRADIZIOAREN INDARRA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

La imagen que ilustra estas dos páginas recoge a los miembros de Jakitea que acudieron a la entrega de los premios de 2024 que tuvo lugar el pasado 22 de julio en las instalaciones de la Sidrería R. Zabala, de Aduna. Junto a ellos, posan también cocineros y cocineras venidos a dicha celebración de Bizkaia, Araba, Nafarroa e Iparralde.

La imagen, variada, alegre, inusual, muestra las caras más auténticas de la gastronomía vasca, las que no dependen de los dictados de grupos de presión e instituciones. Son, en su mayoría, cocineros y cocineras que siguen el modelo tradicional y familiar, esa forma de trabajar y de hacer las cosas en este sector que, poco a poco, se está extinguiendo dando paso a un



LA FUERZA DE LA TRADICIÓN

nuevo modelo que nadie sabe a ciencia cierta en qué consistirá pero que, pocos dudan sobre ello, sustituirá prácticamente en su totalidad al que conocemos actualmente.

Si ese cambio, si esa sustitución trae consigo que las bases de nuestra cocina, las bases del buen gusto y del buen oficio de la hostelería perduren, por poco que sea, en lo que venga, ello será gracias a la labor que están realizando asociaciones como Jakitea, a la que dedicamos este número de agosto

como reconocimiento al trabajo que están desempeñando en pro del mantenimiento y la potenciación de una cocina que nos ha situado durante décadas en el centro del panorama gastronómico internacional. Y es que a veces pensamos que grupos como éste son locales, pequeños, limitados... pero su vocación y las consecuencias, las buenas consecuencias de su labor, traspasan fronteras.

Jakitea mundiala da... Mila esker, Jakitea !!

R. ZABALA SAGAROTEGIA (ADUNA)

RESPECTO Y PASIÓN POR EL PRODUCTO LOCAL

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

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

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

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

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

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

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

Una sidra en homenaje al padre

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

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

Cuidada oferta gastronómica

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





R. ZABALA SAGARDEGIA

Goiburu auzoa, 5 - ADUNA

Tf: 943 69 07 74

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

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



Carnes de categoría

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

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

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

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

JAKITEAREN JATETXEA RESTAURANTE JAKITEA: ASADOR BOTARRI (Tolosa)



Sari hau urtero aukeratzen dute Jakitea Elkarteko kideek, eta aurten taldeko sukaldariak Botarri Jatetxeari ematea erabaki dute, Txemari Esteban donostiarrak azken hamarkadetan bikaintasunera eraman duen erretegi bikaina. Txemarik inguruetatiko menuarik onena eskaintzen du, parrillagatik errekonozimendu handiak lortu ditu eta tradizioa sukaldaritzan oso pertsonalarekin uztartzen jakin izan du.

Este premio es elegido anualmente por votación realizada entre los miembros de la Asociación Jakitea, y este año los cocineros y cocineras del grupo han decidido otorgarlo al Restaurante Botarri, un excelente asador que el donostiarra Txemari Esteban ha llevado durante las últimas décadas a la excelencia. Txemari ha ofrecido el mejor menú de los contornos, ha obtenido grandes reconocimientos por su parrilla y ha sabido conjugar la tradición con una cocina muy personal.





Comprometidos
con la calidad

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

BOTARRI: LA MEJOR COCINA DE TXEMARI ESTEBAN

(Artículo publicado en el Facebook de Ondojan.com el 25 de febrero de 2022)

La epidemia no ha resultado fácil para la hostelería y ha sido especialmente complicada para establecimientos como el Restaurante Botarri de Tolosa, que por su situación no se ha podido permitir el lujo de instalar una terraza limitándose a la oferta de comedor con lo que ello ha supuesto. Aún así, Txemari Esteban Alvarez sigue recibiendo con una franca sonrisa y su habitual buen humor a todo el que se acerca a su casa. Ante todo, actitud.

Como todos los hosteleros, Txemari Esteban se ha tenido que adaptar a las circunstancias reduciendo carta y personal y buscando la manera de poder sacar adelante el trabajo en una cocina en la que prácticamente se encuentra solo. Pero como acostumbra él a decir, a trancas y a barrancas ha conseguido “sacar la oreja” y tirar adelante.

El donostiarra, instalado hace más de una década en este atractivo establecimiento tolosarra nos lo demostró con creces en nuestra última visita en la que nos ofreció un “combinado” entre su mimado Menú Ana Mari, un menú degustación en homenaje a su madre, fallecida hace pocos años, y su excelente menú del día uno de los más variados y completos de la localidad que cuenta, además, con una excelente relación calidad-precio.

Arrancó Txemari con los dos primeros platos del menú degustación: las impecables Antxoa de Santoña con gotas de salmorejo virgen y aceite de oliva y la Ensalada de bonito con boquerones marinados, coral de txangurro y cebolleta asada, dos platos contundentes y sabrosos en los que Txemari demuestra no sólo sus buenas dotes como cocinero sino su buen gusto a la hora de seleccionar los productos con los que trabaja.

Pasó a continuación a uno de los platos que ese día se ofrecía en el menú del día, concretamente un Ajoarriero con piperrada de levantar la boina que nos dejó claro que nuestro anfitrión sigue destacando por el mimo que aplica a la cocina casera de toda la vida, y culminó la degustación con los dos platos principales del menú: el Taco de bacalao asado a la parrilla con refrito de temporada y aceite de algas, y la Txuleta de viejo a la parrilla con piquillos confitados “Tolosa”. Y aunque el postre del Ana Mari es una torrija “actualizada” con helado de naranja, Txemari nos sirvió uno de los postres del menú, unas sabrosas Fresas de temporada con chantilly que supusieron el culmen ideal a una comida sencillamente exquisita.

El menú contaba, además, con propuestas tan interesantes como Ensaladilla rusa de temporada, Alubias de Tolosa, Arroz a la riojana con embutido selecto, Huevos estrellados con paletilla ibérica, Café cubano cremoso, Torrija caramelizada...

Botarri sigue siendo uno de los más remarcables referentes de cocina tradicional que podemos encontrar en la Gipuzkoa interior. Y es, además, un restaurante accesible como pocos. El menú degustación Ana Mari, descrito en este artículo, tiene un precio de 33 euros por comensal con solomillo y 36 con txuleta, bebida aparte, mientras que el Menú del día se factura a 18,60, incluyendo vino con denominación de origen. No tenemos excusa, por lo tanto, para no acercarnos a este muy recomendable restaurante tolosarra.



BOTARRI JATETXEA

Oria, 2 - TOLOSA

Tf: 943 65 49 21

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



BERTAKO EKOIZLEA PRODUTOR LOCAL: **PIERRE OTEIZA (Aldudeak, Behe Nafarroa)**



Euskal Herriko urdaigile onenetako bat izateaz gain, Pierre Oteizak Frantziar estatu osoan zehar banatutako establezimendu sare baten jabea da eta sukaldari ospetsuenek errespetatutako pertsona da. Hau dena gutxi balitz, Pierre Oteizari zor diogu Euskal Txerri berreskuratzea. Bera izan zen XX. mendearen amaieran arrazaren azken aleak aurkitu zituena eta in extremis salbatu zuena. Ondoren, beste abeltzain batzuek ere lagundu dute haien kontserbazioan eta hedaduran, Maskaradaren kasuan bezala hegoaldean, baina Pierre Oteiza izan zen haren salbatzailea. Milesker, Pierre!

Además de ser uno de los mejores charcuteros de Euskal Herria con una red de establecimientos distribuida por todo el estado francés y una persona reconocida y respetada por los más afamados y prestigiosos cocineros, debemos a Pierre Oteiza la recuperación del cerdo vasco o Euskal Txerri. Él fue quien a finales del siglo XX descubrió la existencia de los últimos ejemplares de la raza y la salvó in extremis. A continuación, otros ganaderos han contribuido a su conservación y su extensión, como es el caso de Maskarada en Hegoalde, pero Pierre Oteiza fue su salvador. Milesker, Pierre !



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



Catherine Marchand
Periodista Gastronómica

Pierre Oteiza, el popular charcutero vasco que cuenta con docenas de despachos repartidos por todo el territorio francés es un hombre que ha trabajado duro, pero siempre cargado de ilusión, para sacar adelante sus proyectos. La periodista Catherine Marchand lo deja muy claro en esta entrevista que realizó en su día a este productor premiado por Jakitea y que fue publicada en el periódico semanal "La Semaine du Pays Basque", con el que colabora regularmente.

Pierre Oteiza: "El equipo es la base de la empresa"

En la comarca de las Aldudes, uno de los criadores, productores y carniceros artesanos más emblemáticos del País Vasco es Pierre Oteiza. Hijo de un granjero, a los 15 años entró a trabajar para su tío Otto Louis, un carnicero afincado en París. Regresó precipitadamente en 1975 para ocuparse de la explotación familiar y, al mismo tiempo, trabajó en el matadero de Donibane Garaizi (Saint-Jean-Pied-de-Port) y en la carnicería de Baigorri. A los 25 años, sintió un clic: "Tenía la impresión de que estaba haciendo 1.000 trabajos al mismo tiempo. Salía de casa a las 4 de la mañana y volvía a las 10 de la noche...".

En 1987, junto con su esposa Catherine, decidieron crear su propio negocio y trabajar con productores locales. Se abrió el primer taller en el terreno de la finca con tres empleados y cero clientes... Y la Maison Oteiza creció.

En 1989, en el Salón de la Agricultura de París, supo de la existencia del cerdo vasco. Pierre se dijo que este cerdo estaría mejor en Aldudes y que haría todo lo posible para salvar esta raza. De regreso, se creó una asociación con una decena de criadores y con la ayuda del Institut du Porc (Instituto del cerdo), Pierre Oteiza y otros productores apasionados relanzaron esta raza local.

"Kintoa" y "Jambon du Kintoa" se convierten en las D.O.s agroalimentarias francesas nº 100 y 101

Su nombramiento vino gracias al trabajo realizado en las Aldudes por parte de un sector comprometido más de diez años, para promocionarlo en torno a una DOP. Años de trabajo, y sacrificio llevado a cabo por todo un grupo que incluyó desde los criadores hasta los transformadores, logrando agosto de 2016 la D.O. para la carne de cerdo "Kintoa" y el "Jamón Kintoa".

Sobre la ruta histórica del cerdo vasco Kintoa

Raza autóctona, documentada en el País Vasco desde la época del Reino de Navarra, el Cerdo Vasco Kintoa estuvo al borde de la extinción total. Su piel marcada por grandes manchas oscuras llamó la atención a Pierre Oteiza hace varias décadas... en París. A partir de entonces, un grupo de criadores se organizó para rehabilitar esta raza

autóctona del País Vasco desde las Aldudes. "Es una raza dócil, criada en pequeños rebaños al aire libre y alimentada principalmente de bellotas, castañas y pastos, que aportan todo el sabor sutil de su carne. »

Sobre sus orígenes, Amaya Legaz realizó en 2012 un amplio trabajo de investigación. El muy bien documentado estudio se remonta a la Edad Media, al origen del cerdo vasco Kintoa, al estrecho vínculo entre Navarra y la actual Baja Navarra situada en un territorio llamado Pays de Quint. "La carne de cerdo era la principal fuente de consumo en la Edad Media. También constituyó un recurso considerable para el Tesoro Real, que se hizo con el Quint de estas numerosas explotaciones, como lo demuestran las 1.000 cabezas existentes en Roncesvaux en 1238. » Así, la carne de cerdo vasco Kintoa ha sobrevivido a los siglos gracias a la selección natural, conservando todas sus cualidades y su carne altamente veteadada.

"La sencillez de los platos es lo que la gente busca hoy: el simple sabor del producto. Platos de ayer, con una nota de modernidad sin desvirtuar los productos. Tenemos esa riqueza cerca de nosotros, de los productores, personas apasionadas que nos ofrecen lo mejor."

2017 - 30 años de la empresa Oteiza en las Aldudes

Artesano de la salazón, Pierre Oteiza comparte esta pasión con la sencillez que siempre le ha impulsado, una y otra vez con su equipo, a dar vida al valle, a ofrecer a los jóvenes la oportunidad de establecerse en él...

Catherine Marchand (CM): 30 años... ¡bonita edad!. ¿Qué representa este recorrido para usted a día de hoy?

Pierre Oteiza: 30 años es una parte de mi vida que ha pasado muy rápido, es cierto... También es una oportunidad de poder hacer lo que amas; crear a través de nuestra profesión una vida que hemos sabido organizar y que hoy interesa a muchas personas. Lo más agradable es ver a los jóvenes ponerse en el eslabón de la cadena, una continuidad que avanza bien.

Creo que lo que más sorprende a la gente es ver que se-



guimos en las Aldudes, que trabajamos en el valle. Para mí la palabra más importante es ETXEA, la casa. Es una bendición nacer en una casa que amas, una fortaleza que te sirva para sacar adelante tus proyectos. Empezando desde la casa todo es posible, pero sobre todo es el placer de tener un lugar al que volver cuando se ha trazado un camino. No podemos hacer nada solos, y menos hoy. Se necesita el apoyo de la familia y un equipo para construir las bases.

CM: La aventura de la firma Oteiza nació al percatarse de un pequeño detalle : "Cerdo Vasco" en una etiqueta en París... ¿Buena suerte en el momento adecuado?

Pierre Oteiza: Fue en el Salón de la Agricultura de París de 1989 cuando descubrí esta raza. Si le hubieran puesto otro nombre en la etiqueta... ¡habría pasado de largo! ¡Aquí no sabíamos nada del cerdo vasco! Ese momento,

ese encuentro, fue el comienzo de la historia. Gracias a los criadores, el Cerdo Vasco se volvió a encontrar con su montaña originaria, y tuvimos la suerte de que el ITP, (Instituto Técnico del Porcino) y otras personas interesadas formaran parte del programa de conservación de la raza desde 1981. Siempre hemos contado con un gran apoyo. Un negocio es trabajo, suerte... y reuniones. ¡Tuvimos suerte de estar allí en el momento adecuado! Es una historia que vino acompañada de muchos pasos y cosas por hacer que ni siquiera imaginamos al comienzo.

CM: París está también unido a su aprendizaje del oficio de carnicero charcutero con Otto Louis.

Pierre Oteiza: A los 15 años todo son dudas... ¿Salir o no salir del valle? Ir a París, a visitar a mi tío, fue toda una apertura para mí... de eso no cabe duda. ¡En las Aldudes sabemos orientarnos en la niebla o avanzar bajo la lluvia!



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



Tener bien claro en la cabeza que todos los problemas tienen solución es la escuela de la vida y hay que aprender a desenvolverse en ella.

CM: El equipo es el corazón de su empresa... ¿También es el corazón del éxito tanto aquí como en el extranjero?

Pierre Oteiza: ¡El equipo, a día de hoy, es la base de la empresa! Podemos formar un equipo para un buen partido... pero los negocios deben ser atendidos todos los días. Y todos los días tenemos gente sólida en sus puestos. Así es la empresa, todos trabajan con el mismo espíritu.

Hoy exportamos a una veintena de países. Cada país tiene sus reglas. Y cada vez que abrimos mercado hay que empezar de nuevo: hay otras normas, un trabajo muy pesado... Estoy seguro de que abrir huecos en mercados que son muy pequeños, pero que crecerán, es el futuro.

El ejemplo que doy a menudo es el de Japón. Llevamos 7 años trabajando en ese país con el jamón... y en 7 años no ha pasado una semana sin que vengan japoneses a casa. Profesionales con los que trabajamos, pero sobre todo clientes particulares. Por supuesto que existe internet, y que todo el mundo está al tanto de todo. Pero viniendo al País Vasco, a las Aldudes, ven dónde vivimos, entienden cómo se elabora el jamón de Kintoa y todos los productos que ofrecemos.

Al trabajar con estos países, también contribuimos al turismo. Es una nueva forma de trabajar con el turismo, y estoy seguro de que es la forma más correcta. Es una forma de turismo muy popular hoy en día que tiene un

negable retorno que hoy se está cuantificando. Gracias a nuestro trabajo hemos podido visitar el mundo y acudir a lugares a donde nunca hubiéramos ido y además hemos sido muy bien recibidos en todas partes. En el mundo en el que vivimos, todo el mundo busca cosas sencillas, ¡cosas reales! ¡Creo que hemos llegado a una etapa en la que todo ha sido tan complicado que ahora todo lo simple es hermoso!

CM: Compartir y transmitir son valores de su empresa?

Pierre Oteiza: Recibimos a muchas escuelas, y pasamos mucho tiempo con los jóvenes. Es importante mostrarles lo que está pasando en el valle y que vean con sus propios ojos todos los trabajos que tenemos en casa: carnicero, cocinero, secretaria, vendedora, o los puestos de logística, informática... Les gusta ver que estos trabajos existen aquí; es una oportunidad para quedarse en el valle. Esto es muy importante.

Hubo un tiempo en que empecé a cuestionarme si debía seguir dedicándole tanto tiempo a esto... ¡Y la respuesta vino de Canadá! Mientras estaba en Toronto, dos jóvenes chefs de unos treinta años vinieron a saludarme con grandes sonrisas. Me contaron que no habían olvidado una visita que hicieron a las Aldudes mientras se formaban en la Escuela de Hostelería de Angers, que guardaban unos recuerdos buenísimos. ¡Hoy son Chefs en Canadá y clientes de la empresa!

La transmisión de la empresa no es fácil. Construir la es una cosa. Mudarse a una casa, hacerse cargo día a día, continuar... no es fácil. Hay que escuchar siempre y dar tiempo al tiempo...

Pierre Oteiza añade:

Nunca debemos olvidar que el bienestar se cultiva cada día, con un trabajo serio día a día que nos recompensa con buenos momentos. Si queremos que el cliente esté contento, debemos ofrecerle un buen servicio en todas las etapas de la cadena, y agradezco a todo el mundo por ser tan buenos en todas estas etapas y por su implicación en este sector... Las D.O.s Kintoa y Jamón de Kintoa son una gran recompensa, supuso mucho trabajo, y fue una suerte que los criadores creyeran en ello y se implicaran desde el principio. ¡Hicieron que todo fuera mucho más fácil! Y ahora, los jóvenes han tomado el relevo. La familia Oçafraín, amigos como Antton o Manex, siempre han estado ahí. Si lo logrado hasta ahora ha sido posible, lo ha sido en un 60% gracias a los amigos y los apoyos que tuvimos en el momento justo.

Gracias a ello ahora disfrutamos del placer de seguir adelante, de iniciar nuevos proyectos... atendiendo a peticiones que llegan, de boca en boca, de todos los rincones del mundo.

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



ELKARTASUNA SOLIDARIDAD: IMANOL APALATEGI (Etiopía Utopía)



Jakiteak oso argi dauka sukaldaritzak jatetxeak sortzeko eta elikatzeko ez ezik, behartsuei laguntzeko ere balio behar duela. Horixe egiten du duela hamarkada batzuetatik hona Etiopia-Utopia Elkarteak. Gaur egun, Tigray eskualdean egiten du lan, 2020tik gerra krudela jasaten ari den Etiopiako eskualdea, 100.000 errefuxiatu inguru eta 5 milioi pertsona baino gehiago desagertuta dauden inguruak. Etiopia Utopia beti egon da gure sukaldaritza tradizionalarekin lotuta, beraien lanerako irailan antolatzen duten, Luis Irizar legatzaren lehiaketak ondo erakusten duen bezala.

Jakitea tiene muy claro que la cocina tiene que servir no sólo para crear restaurantes y alimentarnos, sino también para ayudar a los desfavorecidos. Es lo que viene haciendo desde hace décadas la Asociación Etiopía-Utopía que actualmente tiene centrada su actividad en la región de Tigray, que sufre desde 2020 una cruel guerra con cerca de 100.000 refugiados y más de 5 millones de personas desaparecidas. Etiopia Utopía siempre ha estado unida con nuestra cocina tradicional como lo demuestra el concurso de Merluza Luis Irizar que organizan en Septiembre.





*"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

GURE SUKALDARITZAN INTEGRATZEA
INTEGRACIÓN: MARTA DEULOFEU (Albizturgo Ostataua)



Marta Deulofeu bihotzaren aginduei jarraiki etorri zen bere sorterrira den Kataluniatik Euskal Herrira, eta 0 minututik gure lurraldean erabat integratu zen. Hain zuzen ere, Tolosako Euskaltegian euskara ikasten ari zela, bertako ikaskide bati esker jakin zuen Albizturgo Ostatauak arduradun bat behar zuela. Duela bi urtetik hona, Martak euskal sukaldaritzaren tradizionala egiten du ostatu horretan, bere lurraldeko zertzelada txiki batzuk emanez tarteka, eta bikain egiten du bere lana.

Marta Deulofeu se trasladó desde su Cataluña natal a Euskal Herria guiada por el corazón, y desde el minuto 0 su integración en nuestra tierra fue total. Precisamente, fue estudiando euskara en el Euskaltegi de Tolosa cuando gracias a una compañera de clase supo que el Ostatu de Albiztur necesitaba un responsable. Desde hace dos años, Marta dirige este espacio elaborando una cocina netamente tradicional vasca a la que aporta algunas pequeñas pinceladas de su tierra, y lo hace de maravilla.





aqua vitae

• cocktails •

Cátering de Coctelería para Bodas

Añade una experiencia única a tu celebración

Contrataciones: Alberto Benedicto 696 97 51 83
www.aquavitaecocktails.com



ALBIZTURGO OSTATUA: EL "SAVOIR FAIRE" DE MARTA

(Artículo publicado en el nº 221
de GIDA - Julio de 2024-)

Hacía un tiempo que no nos pasábamos por Albizturgo Ostata, el Ostata de Albiztur, dirigido con brio y honestidad por la catalana asentada en Tolosaldea **Marta Deulofeu**. Tan solo tomar asiento y probar los entrantes con los que arrancó la degustación fue suficiente para comprobar que esta guisandera no solo mantiene la **calidad** con la que nos sorprendió en nuestra anterior visita, sino que además va mejorándola día a día.

Empezamos con un paté casero de piquillos, un entrante sabrosón, untuoso y adictivo, original e ideal para compartir, seguido de una ensalada de buen tomate de Ibarra, y mejor aceite. Llas croquetas, de gallina y de jamón, están hechas con leche de caseño, lo que les da un plus de sabor y jugosidad, y de los suculentos pimientos rellenos de bacalao con los que terminó el desfile de salida no dejamos ni el recuerdo... un inicio sencillamente inmejorable !!

Comida de cuchara y producto de cercanía

Llevamos toda la vida, y especialmente en los últimos tiempos, reivindicando la **comida de cuchara**. En Albizturko Ostata la encontramos en la forma de una exquisita **sopa de pescado** por la que merece la pena acudir a esta preciosa localidad de Tolosaldea. Bien cargadita de pescado y almejas, sabrosa y gustosa, es un plato de esos que calienta cuerpo y espíritu.

Nos comenta Marta que la sopa está habitualmente disponible, tanto los fines de semana en la forma en la que nos la sirvió a nosotros, como entre semana, en el menú, en forma de crema de marisco con unas gambitas encima. "La base es la misma" nos comenta la ya veterana cocinera, "verduras, fumet de pescado y algo de marisco triturado para darle el gusto marino. A partir de ahí la puedo servir con el pescadito, las almejas y las gambas o como una crema, pero el fondo está igual de rico"

Tan rica estaba, en efecto, que no dejamos ni una gota, al igual que estaba delicioso el rape al horno y el cordero asado en el propio local a baja temperatura. "Trato de proveerme en la medida de lo posible de productores y vendedores de cercanía. El pescado lo encargó en una pescadería del propio Tolosa y son piezas generalmente cercanas a los 900 gramos, que me parece el tamaño ideal. Y el cordero es de caseño y de aquí, sin esperar a que sea tan mayor como se come en Cataluña, pero tampoco tan jovencito como se consume aquí. Lo aso al vacío y lo regenero con un golpe de horno antes de servirlo". El resultado es, simplemente, exquisito.

Y los **postres**, por supuesto, son caseros, tanto la Tarta de queso al más puro "Donosti style" como el Yogur con frutos rojos, que nos pareció fuera de lo común (por bueno), y es que, como nos confesó Marta, no es un simple yogur sino una mezcla en la que usa nata, leche condensada, limón... y, por supuesto, buen yogur. Anda que no sabe nada esta guisandera...

Terminamos, contentos y satisfechos, la visita a Albizturko Ostata. Y tuvimos, además, la ocasión de conocer la preciosa "**terrazza de verano**" que se ha currado Marta Deulofeu, un espacio hasta la fecha desaprovechado al que ha dado una nueva vida añadiéndole una **parrilla** que pone en marcha los fines de semana cuando hay buena afluencia de gente. Un plus más, y van...



ALBIZTURGO OSTATUA
Herriko Plaza - ALBIZTUR
Tf. 943 00 59 22

HOGAR BLANCO



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



— Pasión por el buen servicio —



Las mejores **OSTRAS** de la Parte Vieja
y una cuidada selección de
RACIONES y **VINOS** para acompañarlas

Calle 31 agosto 25, DONOSTIA - **664 24 86 93** - kamalostreria@gmail.com

EUSKARAREN SUSTAPENA POTENCIACIÓN DEL EUSKARA: IKILI TABERNA (Donostia)



Aitor Martín, Basque Culinary Centerren hezia eta Tolosako ostalaritza-tradizio luzeko familia bate-tik etorria, Ikili Donostiako erdigunean ireki diren azken taberna-jatetxeetako baten ideologo eta arduraduna da. Tabernaren izena Mikel Laboaren Baga-biga kantuari egindako omenaldia da. Lokalaren izenarekin bat etoriz, Aitorrek eta bere taldeak bereziki zaintzen dute euskararen presentzia kartetan, menuetan, dekorazioan eta komunikazioan, eta sukaldaritza tradizionalen eta sasoiako eta merkaturako produktuan zentratzen dute beren proposamena.

Aitor Martín, formado en el Basque Culinary Center y procedente de una familia de larga tradición hostelera de Tolosa, es el ideólogo y el responsable de uno de los últimos bares-restaurantes abiertos en el centro de Donostia, Ikili, cuyo nombre supone un homenaje al tema Baga-biga de Mikel Laboa. Coherente con el nombre del local, Aitor y su equipo cuidan especialmente la presencia del euskara en cartas, menús, decoración y comunicación del local, además de centrar su propuesta en la cocina tradicional y el producto de temporada y de mercado.



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

IKILI: UNA AGRADABLE SORPRESA EN PLENO CENTRO DE DONOSTIA

(Texto publicado en el Facebook de Josema Azpeitia el 31 de mayo de 2022)

Una muy agradable sorpresa ayer fue el entrar, así por casualidad, en Ikili (@ikili.donostia) nuevo bar-restaurante situado en pleno centro, en la calle San Marcial, justo a la derecha de lo que fue el Zazpi Original ahora reabierto y rebautizado como "Gorila".

Ikili está dirigido a los mandos por Aitor Martin Alkiza, ex-alumno del Basque Culinary Center, y a los fogones por Aleix Priego Riego, joven chef de intensa trayectoria que ha trabajado en lugares como Casa Urola o Akelarre por ofrecer dos nombres que definen claramente su formación y su nivel.

Los fuertes de este nuevo local son una decoración terriblemente acogedora, un servicio amable y esmerado y una carta en la que el producto local y de temporada adquieren una importancia determinante sin olvidar las aportaciones personales de sus responsables ni las tendencias y técnicas actuales... no en vano el slogan de la casa es "Betiko sukaldaritza ukitu batekin / Cocina tradicional con un punto".

Pintxos de temporada trabajados y rompedores como el espárrago a la parrilla que nos dieron a degustar sobre un sorprendente pil-pil propio, una tortilla de patatas más que correcta, pintxos de barra clásicos primorosamente presentados, un armario de maduración de carnes de Cárnicas Goya donde tentadoras piezas reposan esperando el momento óptimo para ser pasadas por la brasa... son muchas las tentaciones que ofrece este precioso espacio del que espero ofreceremos más información en un futuro cercano. En cualquier caso, la primera toma de contacto no podía haber sido mejor.



IKILI JATETXEA
San Marcial, 7 - DONOSTIA
Tf: 843 93 30 00





C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería







Xantar

24° Sal3n Internacional de Turismo Gastron3mico

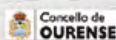
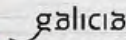
Ourense, del 24 al 27 de octubre de 2024



ACTIVIDAD ESPECIAL

25° ANIVERSARIO:

 I Campeonato de Galicia
de Tortilla de Patatas
(Puntuable para el Campeonato de Espa1a)



www.xantar.org



PINTXO TRADIZIONALA

PINTXO TRADICIONAL: **ORDIZIA TABERNA (Parte Vieja, Donostia)**



Ordizia tabernak, 80ko hamarkadaren hasieratik, antzinako pintxo tabernen eskema mantentzen jarraitzen du. Bertan ere sukaldeko pintxo klasikoak topatuko ditugu, produktuari garrantzia ematen diotena, txipiroi pintxo hau bezala, sinplea bezain goxoa, urtean milaka pertsonak etxe honetan gozatzan dutena. Joseba eta Mikel Benito anaiek fundamentu handiz jarraitu dute euren aitak, Felix Benito ordiziarrak, tabernaren sortzaileak, utzitako ondarea. Felixek, tamales, joan den urtearen amaieran utzi gintuen, beraz, sari hau ere bere omenez ere izan dadila.

El bar Ordizia sigue manteniendo, desde inicios de los 80, el esquema de los bares de pintxos de antaño. Pintxo de barra, clásico, que se consume con la mano de pie, y pintxo de cocina sin florituras y dando importancia al producto. Es el caso del pintxo de txipirón, tan simple como exquisito, que consumen miles de personas al año en esta casa. Los hermanos Joseba y Mikel Benito han continuado con gran fundamento el legado de su padre, el ordiziarra Félix Benito, fundador del bar, quien nos dejó a finales del pasado año. Vaya este premio también como un homenaje a su memoria.





Tf: 943 65 58 92

PLATER KONBINATUAK
ENTSALADAK
HANBURGESAK
SANDWICHAK
RAZIOAK
OGITARTEKOAK



*Buenos Días
Buenos Amigos*

ETORBIDEA
T A B E R N A



Desayunos • Pintxos • Bocatas

Bazkardo Plaza 2, ANDOAIN • 943 55 97 33 - 620 21 97 42



Diceola Venezia



*Heladería - Café
Take Away*

Disfruta y elige de más de 30 sabores

Además tienes: batidos, granizados, horchata, tartas y barras heladas.

Llévate tu helado favorito a casa en nuestros envases isotérmicos.

Boulevard 24 - DONOSTIA - 943 56 16 54



ARROPA ETA DEKORAZIO
NAUTIKOA



Kale Nagusia, 14 - DONOSTIA | Tel./Faxa: 943-42 47 97 | enbatadenda@gmail.com | www.enbata.eus

CARPE DIEM **TATTOO
PIERCING**

WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM

ESPECIALISTAS EN PIERCING

La presencia de menores de edad deberá acompañarse de padres o tutores legales

SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA 617071130

REALIZACIÓN DEL PIERCING

Con pendiente incluido de:

Acero quirúrgico 45€

Acero q. baño oro 55€

Titanio negro 55€

Lengua..... 55€

No es necesario cita

TATUAJES

Con cita desde 80€

ORDIZIA

San Lorenzo, 6 (Parte Vieja)
943 42 24 24



El nombre de este local hace alusión a la villa natal de **Félix Benito**, el fundador de este bar en 1980. Tras dejar el negocio y tenerlo unos años en alquiler, los hijos de Félix, **Joseba y Mikel**, se hicieron cargo del mismo tras curtirse en el Pafloka, uno de los bares más concurridos de Ordizia.

Con la ayuda de Kristina en la cocina, Joseba y Mikel ofrecen desde primera hora de la mañana **una amplia selección de pintxos entre los que no falta un guiño a la comarca de sus antepasados**: el mondeju o marcilla blanca, cuya especificidad es motivo de discusión entre Goierri y Tolosaldea.

Asimismo, los **bocadillos** que se sirven en el local están bautizados con nombres de evocación goierritarra como Legorreta, Txindoki, Itsasonda, Ordizia, Zaldibia, Beasain, Larraitz, Lazkao...

Otros pintxos:

1. Ciervo con puré de maíz
2. Rabo de buey
3. Mondeju
4. Pintxo moruno
5. Carrillera con salsa de pimienta
6. Revuelto de hongos
7. Croqueta de puerros y gambas
8. Chorizo a la sidra
9. Revuelto de bacalao
10. Txipirones a la plancha

(Texto e imágenes aparecidas en la 2ª Edición del libro "La Senda del Pintxo" -ZUM Edizioak, 2016-)

Txipirón y gamba con vinagreta

Ingredientes:

- 1 txipirón
- 1 loncha de Ibérico
- 1 gamba
- 1 rodaja de pan
- Ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta cayena

Elaboración:

Hacemos el txipirón a la plancha. La gamba también la pelaremos y la haremos a la plancha, mientras que el jamón lo dejaremos crudo.

Colocamos la loncha de jamón sobre la rodaja de pan y, encima de ella, el txipirón, dejando a un lado el cuerpo y al otro las patas. Entre ambas colocaremos la gamba a modo de separación.

Por otra parte, preparamos un "ajillis-mójillis" con ajo muy picadito, perejil, aceite y pimienta cayena. Regaremos el pintxo con esta mezcla para darle vidilla cuando vayamos a servirlo.



PLATER TRADIZIONALA
PLATO TRADICIONAL: GURUTZE BERRI JATETXEA (Oiartzun)



Gurutze Berri jatetxea Gipuzkoako sukaldaritza tradizionalaren gailurretako bat izan da eta da. Eta etxe honen nortasun-ezaugarrietako bat ehiza da, batez ere udazkenean, ehiza-menu paregabe eta arrakastatsu baten forman. Xabier Zapirain semeak, bere aitaren legatuari jarraituz, plater bikainak prestatzen ditu, hala nola eper eskabetzatuko entsalada dotore eta zaporetsu hau, urteko egun guztietan eskuragarri dagoen plater bikaina eta sukaldari honen artea eta gustu ona erakusten dituen.

El restaurante Gurutze Berri ha sido y es uno de los puntales de la cocina tradicional de Gipuzkoa. Y una de las señas de identidad de esta casa es la caza, principalmente en otoño, en la forma de un inigualable y exitoso menú de caza. Xabier Zapirain hijo, siguiendo el legado de su padre, Xabier Zapirain, mantiene excelentes platos como esta elegante y sabrosa ensalada de perdiz escabechada, un plato exquisito disponible todos los días del año y que muestra el arte y el buen gusto de este cocinero.



ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 226: octubre 2023



Aimarez
ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

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

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



RESTAURANTE GURUTZE-BERRI (Oiartzun)

EL BASTIÓN DE LA CAZA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El otoño es tiempo de caza. Y si hay un restaurante que ha convertido la actividad gastronómica proveniente de la cinegética en un arte y su "menú de caza" en una cita ineludible de nuestro calendario culinario, ese es el hotel-restaurante Gurutze-Berri de Oiartzun. Situado en un precioso entorno en mitad de la carretera comarcal que une Oiartzun con Irun ofreciendo los privilegiados paisajes de las Peñas de Aia, Jaizkibel y los montes navarros, este histórico establecimiento lleva décadas ofreciendo un excelente menú a precio cerrado en el que su chef, Xabier Zapirain, sigue la estela de su padre elaborando unos platos impecables en los que prima la suculencia y la técnica mientras su hermano, Gorka, se ocupa de la sala y el servicio de vinos con informalidad, soltura y, sobre todo, esa profesionalidad que da la experiencia. Gurutze-Berri es un clásico ineludible, un bastión de la caza en particular y de la buena cocina en general.

Los hermanos Zapirain, **Xabier y Gorka**, están satisfechos. La temporada de verano han trabajado bien, tanto el comedor como el hotel, y aunque en septiembre ha flojeado algo la cosa, parece que se recuperan del bache y siguen entrando reservas. No es de extrañar. Gurutze-Berri es uno de esos locales que permanece **al margen de las modas y los mentideros mediáticos y culinarios** pero quien lo prueba repite y tripite, ya que a pesar de su envoltente clasicismo sigue otorgando la mayor de las importancias a dos aspectos clave: el trato al cliente y el contenido del plato.

En lo concerniente al trato, que nadie se espere reverencias o cualquier tipo de postureo forzado. Gurutze-Berri es naturalidad pura y dura, un establecimiento en el que quien atraviesa la puerta es tratado con la familiaridad con la que se recibe a cualquiera en un caserío vasco como el que acoge, al menos en apariencia, a este gran restaurante. Los herma-

nos Zapirain saben hacer sentirse al cliente como uno más de casa, para lo bueno y para lo malo.

En cuanto al plato, responsabilidad de Xabier, sigue manteniendo las características que se han exigido siempre en un restaurante tradicional: **sabor, frescura y cantidad**. La cocina de Gurutze Berri es sabrosa, suculenta, intensa... una cocina en la que los fondos y las salsas cobran una importancia fundamental y que responde, ante todo, al principio básico de las casas de comidas de antaño: "por favor, que esté rico". Aquí lo está, y mucho.

Otra de las claves del éxito de Gurutze-Berri radica en su **hotel**, ya que el complejo cuenta con 36 habitaciones amplias, limpias, luminosas y perfectamente equipadas que hacen las delicias de turistas y viajantes por su confort y su excelente relación calidad-precio. "En temporada baja, el precio de la habitación doble oscila entre 60 y 70 euros,



1.- Salmorejo (Detalle de bienvenida)



2.- Terrina de caza con cebolla caramelizada e higos al curry





y en temporada alta raramente llega o pasa de los 100. Ha habido un día de agosto en el que ha estado a 110 y ya me parece mucho cobrar” nos comenta Xabier Zapirain. Súmele el lector a estos precios el hecho de que este hotel se encuentra **a tiro de piedra tanto de Donostia como de Hondarribia o Hendaya** y comprenderá el por qué de lo solicitado que está.

Pasión por la caza

Como todos los años, Gurutze-Berri se vuelca a partir del mes de octubre y hasta finales de enero en su **menú degustación de caza**, una propuesta que cuenta con un enorme éxito tanto por parte del público asiduo al mismo como por la de quienes acuden por primera vez y quedan inevitablemente enganchados al mismo.

Se inicia el menú con un aperitivo. En nuestro caso fue un impecable salmorejo aprovechando los últimos tomates de temporada, pero la propuesta puede cambiar en función de la disponibilidad. A continuación se sirve una suculenta

terrina de caza con guarnición de cebolla caramelizada e higos al curry y el que es considerado por el que esto firma como uno de los mejores platos de la cocina gipuzkoana: la ensalada de perdiz escabechada con foie, plato indispensable de la carta de este restaurante.

Finaliza la parte salada con una exquisita y jugosa Musaka de conejo salvaje y otro plato de levantar la boina: el Salmís de paloma o Paloma en salsa cocinada con cariño y mucho, mucho gusto.

El menú se redondea con un postre que también va variando y se acompaña con buen **vino de Rioja Alavesa** de Bodegas Valdemar, caldo que marida a la perfección con la propuesta comentada.

Este opíparo menú se ofrece, IVA incluido, al imbatible precio de **56 euros**... ¿Alguien da más?

GURUTZE-BERRI

Plaza Bizardía, 7 - OIARTZUN - 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com



3- Ensalada de perdiz escabechada con foie



4- Musaka de conejo salvaje

Ensalada de perdiz en escabeche con foie

Xabier Zapirain
GURUTZE-BERRI
(Oartzun)



INGREDIENTES: (Para 1 ensalada)

- 1/2 Perdiz escabechada
- 2 medallones de foie fresco
- Lechuga
- Tomate
- Endibias
- Zanahoria rallada
- Cebolla
- Maíz
- Pimiento rojo
- Patata cocida

ELABORACIÓN:

Picamos en daditos el tomate, la patata cocida y el pimiento rojo, y la cebolla la cortamos en rodajas. Disponemos la lechuga y, sobre ella, el tomate, la patata, la zanahoria, la cebolla, el maíz y el pimiento rojo. Aliñamos el conjunto con aceite de oliva virgen extra, sal y vinagre de Módena. Deshuesamos y despedazamos la perdiz escabechada, la templamos en el microondas y la colocamos sobre la base de la ensalada. Enharinamos levemente los medallones de foie, los hacemos a la plancha un par de minutos por cada lado y coronamos con ellos la ensalada.



Colocamos dos o tres endibias a los lados, espolvoreamos con sal y pimienta en grano y decoramos con una pizca de pimentón.



5.- Salmis de paloma



6.- Torrija con crema de arroz con leche y Mousse de avellana con chocolate

IBILBIDEA / PREMIO A LA TRAYECTORIA (1)
GREGORIA IGOA (AZPIKOETXE JATETXEA, Legazpi)


Gregoria Igoa nafarra, Etxarri Aranatzekoa, 17 urterekin sartu zen Casa Nicolasan lanean, 50eko hamarkadan Donostiako jatetxerik garrantzitsuen zena. Han ezagutu zuen bere senarra, Jesus Intxausti, eta Legazpira joan zen bizitzera, eta han hazi zuen bere familia. Baina 1988an bere semeak, Juanjok, bere amaren bokazioari jarraiki, Azpikoetxea jatetxea ireki zuen, eta bertan berriro ekin zion sukaldaritzari bere seme zaharrenarekin kolaboratuz. Gaur egun, Juanjok lanean jarraitzen du, eta konplexurik gabe onartzen du amarengandik jaso zuen eragina.

La navarra Gregoria Igoa, natural de Etxarri Aranatz, entró ya con 17 años a trabajar en Casa Nicola-sa, que en los años 50 era el restaurante más importante de Donostia. Allí conoció a su marido, Jesús Intxausti, y se trasladó a Legazpi donde crió a su familia. Pero en 1988 su hijo, Juanjo, siguiendo la vocación de su madre, abrió el restaurante Azpikoetxea, donde ella volvió a officiar colaborando con su primogénito. Hoy Juanjo sigue al pie del cañón y reconoce sin complejos la influencia que recibió de su madre.



(Reportaje publicado en el libro "Zaporegileak, Urola Garaia"
- ZUM Edizioak, Diciembre de 2013-)



Gregoria Igoa Artieda Juanjo Intxausti Igoa

Azpikoetxe jatetxea - LEGAZPI

Ama-semeak dira Gregoria eta Juanjo, eta bion artean Legazpiko Azpikoetxe jatetxeko sukaldearen ardura eraman dute azken 25 urtetan. Donostiako Casa Nicolasan lanean jardundakoa lehena, eta Arzakaren hezitakoa bestea, euskal sukaldaritza tradizionalan oinarritutako platerak zerbitzatzen dituzte Azpikoetxeko jangelan, tabernan pintxo landuen aldeko apostua egin duten bitartean.

Orain dela 25 urte ireki zuten Azpikoetxe jatetxea Intxausti-Igoa sendiak Legazpin. Familia-negozioa zen, hain zuzen ere, Azpikoetxe, ama eta semea sukaldean jarri ziren bitartean, jatetxean eta tabernan aita eta beste bi seme-alabak aritzen ziren eta. Gaur egun, zilarrezko etzeiak lan eginez ospatu eta gero, familia da oraindik Azpikoetxe jatetxearen oinarria.

Nafarroako Etxarri Aranatzekoa da Gregoria Igoa. Hantxe hazi zen anai-arrebez inguratuta, amonaren zaintzapean batez ere, amak bazituelako beste lan batzuk sororan eta ganaduaekin. Amona arduratzen zen, baita ere, eguneroko jatorduaz. Po-

tajea izango ote zen garai hartan janari nagusia, ez du ondo gogoratzen Gregoriak, baina ezin ditu ahaztu etxeko sukaldari horrek noizean behin arkumaren hankatxoekin eta barrukoekin prestatzen zituen gisatuak.

Halako batean, 17 urte besterik ez zituela, Donostiatik senitarteko baten deia jaso zuen, Casa Nicolasa jatetxeko sukaldean lanean jarduteko. Baietzkoa esan zuen Gregoriak, eta hantxe bertan, garai hartan Donostiako jatetxerik ospetsuena zen hartan abiatu zuen sukaldari honek bere ibilbidea. Hasieran ontziak garbitzen ibili zen, baina jakinminak eta ikasteko gogoak bultzatuta, su-gaiean jartzen ziren lapiko eta zartagnetara hurbiltzen hasi zen, eta poliki-poliki Oria ahizpek Paco Urrestarazu eta Pepita Fernándezen jatetxeko sukaldean jarriko marbxan parte hartzen hasi zen. Gregoria saltsak egiteaz arduratzen zen batez ere. Izan ere, garai hartan, orain dela 50-60 urte, pla-

■ **ARGAZKIA:** Juanjo Intxausti eta Gregoria Igoa ama-semeak Azpikoetxe jatetxeko jangelan.

© Iosua Garai



■ Oraindik lanean.

Gregoriak oraindik lan handia egiten du jatexean, sukaldean batez ere.

© Tosu Garai

terak beste era batera landu eta aurkezten ziren, eta saltsaz lagunduta ateratzen ziren gehienak: oiloa pepitorian, itsaski-nahaskia, arkume ragouta, mihi-arraina txanpan-saltsarekin edo florentina erara, abakandoa amerikar saltsarekin, zopak...

Ospetsua zen, esan bezala, Casa Nicolasa garai hartan, Donostia garrantzitsuenetakoa. Gregoriak 1954 eta 1961 urte-bitartean egin zuen lan bertako sukaldean, zazpi urte gutzira. Nicolasa Praderak Alde Zaharreko Aldamar kalean 1912an sortutako jateixe hau Pepita Fernández eta Paco Urrestarazu izabailobaren eskuetan zegoen bitartean. Bezero asko izaten zituen, batez ere bazkaritarako, baina baita afaritarako ere, eta bezero horien artean, jende garrantzitsua, politikoa eta markesak tartean. Hainbesteko lana zegoenez, sukaldean eta jangelan 20ren bat lagun ibiltzen ziren batera lanean, gehienak emakumeak. Ori ahizpak ziren arduradunak, eta hauek eramaten zuten sukaldetako marxa, Gregoria bezalako sukaldari eta laguntzaile ugazirik lagunduta.

Langileen artean giro ezinhoba zegoela gogoratzen du Gregoriak, eta lan-ordutegitik kanpo elkarrekin ibiltzen zirela batzuk, zinera edo pasiatzera joateko. Ez zuten izaten, ordea, denbora libre askorik, beren ordutegia oso zabala zen eta: goizeko 9etatik arratsaldeko 4ak arte, eta arratsaldeko 7:30etatik gaueko 11:30ak arte. Hori bai, errosarioa errezatzeko tartea hartzen zuten egunero sukalde hartan.

Eta Donostian lanean ari zela, gerora bere senarra izango zen Jesus Inbausti legazpiarra ezagutu zuen. Honekin ezkontu zenean utzi zuen Gregoriak Casa Nicolasan lan egiteari, eta Legazpira etorri zen bizitzera, Azpikoetxera. Handik aurrera, eta hiru seme-alaba izan eta gero, familiaz arduratzea izango zen bere lana urte batzuetan.

Azpikoetxek 25 urte

Baina 1988an, sukaldetako kontuei heldu zien berriz ere Gregoriak, Inbausti-Igoa familiak jateixe ireki zuen eta etxean bertan, beheko aldea eta ondoko terreno batzuk aprobetxatu. Horretarako, Juanjo seme zaharrena ere sukaldean jarduteko prestatzen ibili zen, eta urte bete egin zuen ikasten Arzak jatexean. Handik etorritakoan, ama eta biok jarri ziren Azpikoetxe jateixe berriko sukaldearen aurrean, ama sukaldari nagusi zela eta semea laguntzaile.

Azpikoetxe 1988ko apirilaren 24an inauguratu zen, euskal sukaldaritzaren tradizionalean oinarrituz bere jarduna. Eguneko menuak eskaintzen hasi ziren asteguneko eguerditarako, eta asteburutan kartarekin egiten zuten lan, garai hartan ia jateixe guztiak bezala. Harrera ona izan zuen hasiera-hasieratik jateixe honek, eta laister osatu zuen bezero talde finkoa.

Eta horrela, aurtun 25 urte bete arte. Ibilbide luze honetan, hainbat berrikuntza eta moldaketa egin dira jateixe honetan, jangelak handitu zenean, adibidez. Baina aldaketa garrantzitsuenak sukaldean bertan gertatu da, non orain Juanjo den arduradun eta ama, berriz, laguntzaile. Izan ere, Juanjok etengabeko prestakuntzan oinarritu du bere sukaldari lana, eta horren emaitza jangelan ateratzen diren plateretan nabarmetzen da. Eguneko menuak ematen jarraitzen dute Azpikoetxek, gariko egunera eta modetara egokitutako sukaldaritzaren tradizionalean oinarritutako aukerak eskainiz. Ama-semearen artean aukeratzen dituzte eguneko menuko platerak, baina Gregoriak pisu handia du oraindik aukeraketa horretan, eta bere garaian Casa Nicolasan kartan eskaintzen zirenak ere tartekatzen ditu noizbait. Bestela, karta tradizionala da Azpikoetxekoa, eta asteburuetarako menu bereziak eskaintzen ditu.

Horretaz gain, pintxoak ere eskaintzen dira Azpikoetxek, tabernan, oso aukera zabala, gainera. Pintxo landuak dira, Juanjo joren ikutu pertsonala dutenak, eta gehienak barra gainetik hartu badaitezke ere, harbelan ere eskaintzen dira beste batzuk, zein baino zein goxoago eta ikusgarriago. Goi mailako miniaturatuko sukaldaritzak, dudarik gabe.

Bigarren generazioa

Bigarren generazioa dago orain Azpikoetxe gidatzen, Juanjo sukaldaria buru dela.

Juanjo Inbausti 1963ko irailaren 21ean jaio zen, eta amak etxeko sukaldean prestatzen zituen janari goxoan eraginez, mutikotan hasi zen sukaldaritzaren munduan muturra sartzen. Gaztea zela, esaterako, eta parrokiako lokaletan egoitza zuen Erkatz Aisialdi Elkarteak kide izanik, bera izaten zen sukaldari mendiko taldeak edo konpartsak egindako afarietan.

Aurrerago, sukaldaritzaren harra barruraino sartuta zunean,

(Reportaje publicado en el libro "Zaporegileak, Urola Garaia"
- ZUM Edizioak, Diciembre de 2013-)

■ Pintxoak.

Azkeneko urteetan barrapintxo ikusgarria osatu du Azpikoetxek. Pintxo horiekin, Juanjok Arzak jatebxean ikasitako sukaldaritzaren berritzailea landu du. Argazkian, Edurne arrebarekin agertzen da sukaldaria. Edurne tabernaz eta jangelaz arduratzen da.

© Zum



Arzak jatebxeera joan zen lanbidea ikastera 1987an, 23 urte zituela. Jatebxe hartako upategian lan egiten zuen Andres Markotegi osabaren bitartez iritsi zitzaion dagoeneko garai hartan Michelin bi izar zituen jatebxe handi hartan ikasteko eta lan egiteko aukera. Urtebeteko egonaldia egin zuen, Juan Mari Arzak bera eta orduan bere sukalde-buru zen Fernando Bárcenasekin. Mundu berri bat aurkitu zuen sukalde hartan Juanjok, gastronomia alorreko abangoardia eta berrikuntza hartxe zeuden eta. Sukaldeko partida guztietatik pasa zen, ikasle guztiak bezala, eta bigarren plateren eta postreen atalek txunditu zuten gehien. Arzak bera eta Bárcenas gain, sukaldari oso onak ari ziren orduan lanean eta ikasten han, tartean Félix, Igor, Carlos, Paki, Juan, Espe, Antolina...

Legazpira itzuli zenean, Arzakren ikasitakoa praktikan jartzeko jatebxearekin ireki nahi izan zuen amarekin batera, baina garai haiek ez ziren oraingoak bezalakoak, eta herriko jendea ez zegoen orain bezala sukaldaritzaren berrira ohituta. Horregatik, bere hasierako asmoak baztertu, eta sukalde tradizionala eta klasikoa landu behar izan zuen Azpikoetxek.

Hala ere, Arzakren ezagutu zuen sukaldaritzaren ez zuen ahoz, eta bere jatebxearen maitasun jarri eta bost urtera, gubxi gorabehera, hasi zen gauza berriak egiten, baina jangelan egin beharrean, mostradorean. Horrela, ordura arte eskaintzen zuten pintxo klasikoekin pintxo berriak eranstean hasi zen Juanjo. Lehena, otarraindakk juliana erara moztutako letxuarekin eta nantua saltsarekin. Arrakasta izan zuen pintxo berriak, eta poliki poliki gehiago jartzeko hasi zen, gaur egun klasiko bihurtu den urdaizpikoa, foie eta onttoak esaterako.

Azpikoetxek pintxo bereziak eskaintzen hasi zirenetik 20 bat urte igaro dira dagoeneko, eta mostradorea bete-betea agertzen da gaur egun. Gainera, orain dela bost urte harbelan beste pintxo batzuk eskaintzen ere hasi ziren, momentuan egiten direnak: txahal-masailak, foie plantxan, "morrillos Jagger"... Pintxo hauek, barratik zuzenean har daitzekeenak zein pizarran eskaintzen direnak, jangelan bazkaltzeko edo afaltzeko ere jan daitzke, aurretik horela eskatzen bada.

Gaur egun, bi eratako sukaldaritzaren dastatu daiteke, beraz, Azpikoetxek: jangelako menuan agertzen diren plater klasikoak alde batetik, eta mostradorean eskaintzen diren pintxo edo plater txiki berritzaileak bestetik.

AZPIKOETXE JATEBEXA
Azpikoetxe Kalea. LEGAZPI
Tf: 943 73 13 87

Madre e hijo en la cocina

Era una jovencita Gregoria Igoa cuando salió de su Etxarri Aranatz natal para empezar a trabajar en la cocina del que entonces era uno de los mejores restaurantes de Gipuzkoa, Casa Nicolasa. Allí tuvo la ocasión de aprender el oficio de la mano de las hermanas Oria, las encargadas de la cocina y del comedor, y de los propietarios del local Pepita Fernández y Paco Urrestarazu. Pero como era habitual en la época, dejó el trabajo para casarse y se instaló en Legazpi, la localidad de su marido Jesús Intxausti. Aquí formó una familia de 3 hijos, pero cuando éstos crecieron y con el apoyo del mayor, Juanjo, que se formó como cocinero en el restaurante Arzak, regresó a las cocinas, en esta ocasión a su propia cocina, la del restaurante Azpikoetxe que abrió en el caserón familiar del mismo nombre.

Han trascurrido ya 25 años de la puesta en marcha del Azpikoetxe, y Gregoria ha pasado de ser la jefa de cocina a ayudante de su hijo Juanjo, que ahora ocupa su lugar al frente de los fogones.

Una cocina clásica en la que tienen cabida los platos que antaño preparaba Gregoria en Casa Nicolasa y también las pinceladas de autor que le confiere Juanjo es la que se hace en Azpikoetxe, donde estos últimos años también se ha apostado por los pintxos, que se cuidan especialmente.

IBILBIDEA / PREMIO A LA TRAYECTORIA (2) HILARIO ARBELAITZ (ZUBEROA JATETXEA, Oiartzun)



Hilario Arbelaitz, sukaldaritzaren tradizionalari beti leial izan arren, sekulako eragina izan du beti Gipuzkoako eta Euskal Herriko sukaldari garrantzitsuenengan eta kanpoaldeko sukaldari askorengan. Dotore, apal, langile, Hilariok bikaintasunera eraman du familiaren etxea, Garbuno jatetxea, Euxebio eta Jose Mari anaien ezinbesteko laguntzarekin. Duela urte eta erditik erretiraturata, Hilariok etengabe jasotzen ditu gastronomiaren munduko aintzatespenak. Jakiteak ezin zuen gutxiago izan.

Hilario Arbelaitz ha sido, a pesar de ser siempre fiel a la cocina tradicional, uno de los cocineros gipuzkoanos más influyentes entre los chefs no solo de nuestra provincia sino de todo Euskal Herria y buena parte del Estado. Elegante, humilde, trabajador, Hilario ha llevado a la excelencia la casa familiar, el caserío Garbuno, con la ayuda imprescindible de sus hermanos Euxebio y Jose Mari. Retirado desde hace año y medio, Hilario no deja de recibir reconocimientos por parte del mundo de la gastronomía. Jakitea no podía faltar en ellos.



Noticias de

El periódico de hoy se vende al precio del sábado al incluir
ON Y ORTZADAR

Gipuzkoa

“Beti gurekin, Lukas”

Cientos de vecinos de **Hernani** arropan a la familia y amigos en recuerdo del joven asesinado en Donostia

INFORMACION EN PÁGINA 12

**Hilario Arbelaitz:**

COCINERO DEL RESTAURANTE ZUBEROA

“Nuestra gran estrella es la gente que nos ha sido fiel durante 52 años”

Entrevista de **Josema Azpeltia**
PÁGINAS 10-11

Hilario Arbelaitz saluda desde la puerta de entrada a Zuberoa, que hoy dará el último servicio. Foto: APHARIZ ERIK

Más de 5.000 mujeres en Euskadi necesitan protección por riesgo de sufrir violencia machista

Medio centenar de ellas, 9 en Gipuzkoa, viven con escolta ● La lacra crece con cuatro víctimas en las últimas 24 horas

PÁGINAS 8 y 9 - Fin de año brutal. EDITORIAL EN PÁGINAS

URKULLU PIDE A CALVIÑO PACTAR LAS INVERSIONES DE LA UE

PÁGINAS 26-27

LAS REBAJAS DE SÁNCHEZ DEJAN UN SABOR AGRIDULCE

PÁGINA 40

La mortalidad en la CAV no regresa a niveles previos a la pandemia

Los 7165 fallecidos en 2021 en Gipuzkoa son solo 15% menos que el año del covid

PÁGINA 6-7

'O REI' PELÉ HIL DA82 URTEREKIN ZENDU DA. GAIXOTASUN LUZE BATEN ONDORIOZ
44-42.08**MASKARADA**
Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK

**MASKARADA**
Euskal Gastronomía

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



Josema Azpeltia OARTZUN

Tras seis años de rumores sobre su jubilación y el cierre de su restaurante desde que cumplió los 65 años, el pasado 18 de octubre, justo un día antes de recibir el Premio Baccus en la Vinatería de Gros, Hilario Arbelaitz anunció formalmente que Zuberoa cerraría definitivamente a finales de este año.

DONOSTIA - Hombre de palabra, tal como lo anunció, lo ha cumplido: Hoy, tras el servicio del mediodía, el que para muchos ha sido durante los últimos 52 años el mejor restaurante de Gipuzkoa cerrará sus puertas, y si los abre en un futuro, ya no será de la mano de los hermanos Arbelaitz.

¿Es tan solo un cierre por jubilación o hay otros motivos que les han llevado a tomar esta decisión? -Han pasado 9 años desde que cumplí los 65 y ya antes de esa fecha empezaron todo tipo de rumores sobre el cierre. La verdad es que durante ese tiempo, a pesar de que seguimos trabajando con total normalidad, se estaba tomando una decisión: Euxebio y yo estábamos esperando el momento en el que nuestro hermano menor, Jose Mari, pudiera tomar las riendas del restaurante y seguir en solitario. Pero su salud se ha torcido hasta el punto de que está más "dehilitado" que nosotros, se ha torcido que operar del corazón y hemos optado por el cierre. El trote de esta casa es muy duro y en su estado actual no había ninguna seguridad de que pudiera llevarlo bien.

¿Qué ha supuesto para usted esta "traca final", este periodo entre el anuncio de cierre de Zuberoa en octubre y el cierre en sí en diciembre?

-Por una parte ha sido un momento muy intenso, de mucho trabajo y mucha responsabilidad. Pero, por otro, ha sido emocionante ya que hemos sentido continuamente el cariño de la gente que ha pasado y que nos ha dicho que con el cierre de Zuberoa pierden algo de su vida. La gente ha vivido aquí celebraciones, reuniones, todo tipo de acontecimientos familiares, comidas de empresa... y todo el mundo nos ha compartido sus recuerdos y nos ha mostrado su agradecimiento. Esa respuesta de la gente ha superado nuestras expectativas y ha hecho que nos demos cuenta de que nuestro sacrificio durante tantos años no ha sido en vano.

¿Es mucha la gente que se ha acercado en estos tres meses?

-Sí, ha venido un montón de gente tanto de Euzkadi Herria como de todo el Estado, por supuesto, mucha gen-

Hilario Arbelaitz:

COCINERO

“Nuestra gran estrella es la gente que nos ha sido fiel durante 52 años”



te de Francia, que siempre la hemos tenido al lado. Hemos recibido muchas alegrías pero ha pasado por aquí mucha de la gente que ha estado aprendiendo en nuestra cocina desde que hace 32 años empezamos a acoger a estudiantes... Hay hasta quien se ha molestado en venir desde Asia, como el chef osawano Jungshik Yim, que estuvo aquí haciendo seis meses de prácticas y que hoy en día tiene un restaurante de dos estrellas Michelin en Seúl y en Nueva York. Vino en avión desde Seúl con una botella de Dom Pérignon solo para darnos un abrazo y volver a su país. Zuberoa siempre ha sido un restaurante que ha guardado la tradición. ¿Esa presencia de asiáticos y otros extranjeros en la cocina aportó algún cambio en su trabajo o en su filosofía? -Aquí los cocineros y estudiantes extranjeros han venido a conocer nuestra cocina y a empaparse de nuestra tradición, así que no afectan



White Tara
BAR & TERRACE



Puerto 2. DONOSTIA
Plaza de la Constitución



su cocina. Es cierto que todos los que han trabajado con nosotros han aprendido a preparar alguna vez el comido del personal, y en ese caso si les debíamos que hicieran su cocina, pero su cocina tradicional, la que hacían en su casa. Y no pudimos evitar el fijarnos en algunas de las cosas que hacían, como el empleo de la grasa, el servir el pescado con ensalada, y siempre se apreciaba algo. Hay que tener en cuenta que la nuestra también lo es, también ha tenido una evolución.

“El chef coreano Jungsik Yim vino desde Seoul con un Dom Pérignon solo para darnos un abrazo”

“Me quedo con la figura de mi madre, que me inculcó la idea de que el sacrificio merece la pena”

clón y una creatividad. Mi primera y única salida fuera del restaurante fue a Añiboa, el restaurante liburrera, de Mauricio Isabai. Maurice era cliente y yo entonces, un joven que acababa de empezar a trabajar en el restaurante impulsado por mi madre y que sentía curiosidad por su cocina. Veri cuando quieras, me dijo Mauricio, y allí me fui para pasar unos meses aprendiendo. Nada más llegar a liburrera se me abrieron los ojos, ya que víamos practicar una cocina vasca pero también francesa, y la experiencia me sirvió para cooger muchas ideas, como el frito con garbanzos, que fue una versión del frito con manzana y no es que aprendí en liburrera lo que añadí los garbanzos que hacía mi madre con sus pases fritos... Lo nuestro ha sido la tradición, pero sin cerrarnos a nada.

Su relación con los chefs de la Nueva Cocina Vasca también tendría algunas repercusiones...

—Sin duda. Yo me pertenecía al movimiento de la Nueva Cocina, al igual que tampoco Martín Berasategui, pero la revista Sobremesa nos “agregó” a los dos al grupo y la relación con Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Tatas Foañbelidá, siempre ha sido muy buena. Recuerdo una vez que acudimos a París con el lehendakari Arantzazu y la Cámara de Comercio de Bajona, entre otros, para un encuentro de expresión en el que tomaron parte más de 250 personas. Acudíamos como cocineros de Gipuzkoa, dos de Aizoa, dos de Bizkaia, y a la hora de preparar el menú tuvimos claro que no podíamos ofrecer los platos que entonces estaban en boga en la alta cocina como pato, jichón, foie... Estábamos en París solo yo lo conocía allí... Así que decidimos darle una menudá a base de txangurro a la domosterra en brick. Ensalada de angulas, merluza en salsa verde... De poste servíamos los excus de Gornitztegui y como excus. Pedro Subijana tuvo la idea de que el plato fueran los nosotros que servíamos en Zuberoa con una receta de mi madre. María Inestrosas. Y sí, me fue muy con mis excus para preparar moresni para 250 personas.

Imagino que sería un éxito...

—Arraialde. Toda la comida fue un éxito, los moresni encantaron a la gente y el propio Oskar Caballero, periodista de la revista Garama, que vivía en París, vino a darlo a la enforbadora. Hasta tuvo que hablar para agradecer la asistencia a los empresarios y el lehendakari. Lo habíamos totalmente en ensalada y recibí una salva de aplausos enorme por parte de la gente. Y es que vivimos que no sólo teníamos una cocina, sino que también teníamos un idioma, y fue algo que les encantó a todos.

El eskera siempre ha estado muy unido a su cocina en Zuberoa...

—Siempre. Es nuestra familia, en Garbuzo (restaurante originario del caserío del restaurante), siempre se ha hablado en eskera. Y aunque muchas de la gente que ha venido a trabajar no lo conocía, entre nosotros siempre hemos seguido utilizándolo, y también con los clientes y los trabajadores que lo hablaban. Una vez vino a cenar una señora británica relacionada con la crítica de subastas

Sobey's y cuando terminó nos felicitó por dos cosas: porque había conocido una cocina tradicional que normalmente no se ofrecía en los restaurantes de alta gama, y porque había observado que se había creado un lenguaje local que se expresaba en su idioma. Es algo que le dio mucha satisfacción. En otros casos, siempre me acuerdo de hablar de la estrella del Gernikako Arbola de Marragrerie; Emari, la zafar zazu mundatzen fruitatu. Si no somos fieles a lo nuestro, si no aportamos lo nuestro allí donde vamos, poco tenemos que hacer en este mundo.

El suyo ha sido el más tradicional de los restaurantes de la “galaxia Michelin”. Llegaron a tener dos estrellas a pesar de perder una de ellas con el tiempo...

—Lo que sucedió con esta segunda estrella es que en una ocasión el presidente de la Michelin nos dijo que teníamos que darle una vuelta de tuerca al negocio, llevar a cabo una serie de cambios... y yo le contesté que no íbamos a hacer nada porque una guía nos la pidiere, que lo que tendríamos que hacer lo haríamos por nuestros clientes, que nos habían sido fieles toda la vida y que dabamos mucha más importancia a nuestros clientes que a las estrellas. Fue algo que al parecer le hizo porque ese año nos quitaron la segunda estrella. Y no pasó nada, ya que los clientes siguieron viniendo, la gente se solidarizó con nosotros y Bagnos incluso a trabajar más que con las dos estrellas. No me digo que me siento orgulloso de los 36 años que he mantenido una estrella Michelin, de los 18 que pasamos con dos, pero nuestra gran estrella es la gente que nos ha sido fiel durante 52 años.

¿Qué le diría a los jóvenes que empiezan ahora en la profesión?

—Les diría que no se obsesionen con las estrellas y con la fama. Que el trabajo de cocinero no tiene nada que ver con Celebrity Chef que es un programa muy entretenido y muy bien hecho, pero que no refleja la realidad de la cocina. Les diría que lo primero es trabajar, hacer lo mejor posible los platos y tener contento y feliz a la gente que les viene todos los días. Lo más importante es conseguir tener satisfecha a la gente que viene a nuestra casa haciendo lo que a nosotros nos gusta. Si conseguimos eso, ya llegarán las distinciones, los premios y las estrellas sin que nos tengamos que obsesionar por ellas.

¿Cm que se queda de estos 52 años de trabajo?

—Sobre todo con el cariño de la gente, con la fidelidad de los clientes, con el agradecimiento que hemos recibido continuamente por parte de ellos. Un cocinero no puede pedir mucho más a la vida. Familiarmente me queda, por supuesto, con la figura de mi madre, que me enseñó la idea de que el sacrificio merece la pena. He seguido con sus enseñanzas a rajatabla y he conseguido, que, efectivamente, nuestro trabajo ha merecido la pena. Si ella pudiera ver a lo que hemos llegado, se pondría a llorar de satisfacción. Y, por supuesto, me queda con el gran trabajo que ha realizado todo nuestro equipo durante todos estos años y, como me, con este final que está siendo tan emocionante y con



Hilario junto a su hermano Eusebio, que también es jefe de cocina.

“En el Zuberoa hemos vivido tres pandemias”

de Josema Azpeitia

GIZARTEA — Al enfrentarse a una pandemia como Hilario Arbelaitia, que a pesar de haber llegado hace seis años a la edad de la población ha agudizado un lustro más al par del covid y no ha dejado que le doliere el coronavirus, es inevitable preguntarle por cómo han vivido la pandemia, recordando, además, que cuando la pandemia estuvo en su apogeo, en la ciudad de Zuberoa se realizaron manifestaciones. El jefe de cocina de Zuberoa, que es el único cocinero guipuzcoano de la “orbita Michelin”, que dio la cara y decidió ir a su casa con los platos pasados por sus callos de Zuberoa.

“Yo siempre he dicho”, afirma Hilario Arbelaitia, “que en 52 años hemos vivido tres pandemias. Cuando llevábamos más o menos diez años trabajando, aquí tuvo lugar una pandemia sociopolítica. Gente que no venía por moresni, cancelaciones, muertos de clientes... Fue una situación en la que también se sufrió mucho, y lo diré que ha quedado solo los besos

mos los de aquí”. Luego, en la pandemia económica e industrial en 2008. Durante los últimos años, todo el trabajo entre semana se llevaba a cabo con las empresas. Y de la noche a la mañana nos encontramos con el coronavirus, que también se llevó a cabo con las empresas. Y de la noche a la mañana nos encontramos con el coronavirus, que también se llevó a cabo con las empresas. Y de la noche a la mañana nos encontramos con el coronavirus, que también se llevó a cabo con las empresas.

“Fue un momento en el que también se sufrió mucho, y lo diré que ha quedado solo los besos

tantas muestras de cariño. Es la muestra más clara de que ese sacrificio total que hablo no ha sido en vano.

¿Y ahora, qué?

—Ahora, espero terminar la vida con una tranquilidad y descanso más. Deseo que no se le olvide a la gente que todo cuanto toda la vida ha hecho lo hemos hecho. Y yo toda la vida, sin necesidad de despedirme, ya estaba despedido a las 7:02 para empezar a trabajar. Sin embargo, el pasado 24 de diciembre decidimos no dar con las para tener más tiempo para preparar la cena de la familia. Así que creyó en la causa sabiendo que el día siguiente, el 24, iba a tener un día más relajado. Pues bien, ha sido el

primer día de mi vida que me he despertado a las 9:15, durmiendo un par de horas más de lo que he hecho siempre. Eso me hace pensar que a partir del 1 de enero mi vida será más tranquila. Todo nos cambiará, tendremos un compromiso que nos harán cocinar, pero espero poder descansar más. Quiero ir al monte, quiero pasar por los pueblos de los alrededores, las playas... porque durante todos estos años no he tenido oportunidad de ver cómo han cambiado. A partir de mediados del año que viene yo iré a Canarias, a Japón, a Corea y a donde nos quieran ir. En primer lugar quiero conocer mi casa.



con
Aitor Bendia

LA RUTA SLOW



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



IBILBIDEA / PREMIO A LA TRAYECTORIA (3) NATIVIDAD ORCASITAS (CASA GARRAS, Karrantza, Bizkaia)



Natividad Orcasitas Bizkaiko mendebaldean dagoen Karrantza Bailarako Casa Garras jatetxeko sukaldaririk sakrifikatuena izan da. Sortzailearen seme Jose Mari Llamosasekin ezkontzean sartu zen Nati familian, eta Txema eta Pilar seme-alabek berak landutako tradizioari eusten diote, Txema sukaldean eta Pilar txakolina egiten familiaren mahastian. Txemak, kasualitatez denboraldi labur bat eman zuen Zuberoan Hilario Arbelaitzekin, eta bere ama bere inspirazio eta sukaldaritza tradizionalarekiko atxiki-menduaren arrazoi nagusia izan dela aitortzen du.

Natividad Orcasitas ha sido la cocinera más sacrificada de Casa Garras, restaurante del valle de Karrantza, en la zona más occidental de Bizkaia. Nati entró en la familia que regenta este establecimiento al casarse con Jose Mari Llamosas, hijo del fundador, y sus hijos Txema y Pilar continúan la tradición familiar, Txema en la cocina y Pilar elaborando txakoli en el viñedo familiar. Txema, que casualmente pasó una breve temporada en Zuberoa con Hilario Arbelaitz reconoce que su madre ha sido su mayor inspiración y el motivo de su apego a la cocina tradicional.



CASA GARRAS: TRADICIÓN CON FUTURO ASEGURADO

(Artículo publicado en el Facebook de Ondojan.com el 29-4-2019)

Una muy agradable experiencia la que vivimos a lo largo de la Semana Santa cuando, de safari por Bizkaia, terminamos aterrizando en el restaurante Casa Garras de Karrantza, siguiendo el consejo de nuestro amigo Eneko Martínez, que no dudó en recomendarnos dicho establecimiento a pesar de encontrarnos a unos 30 kilómetros del mismo cuando le consultamos por un lugar para calmar nuestro apetito.

Y es que Casa Garras se encuentra, y nunca mejor dicho, en el último confín del territorio bizkaíno, en un rincón de las Encartaciones y a un paso de la muga con Cantabria, resultando ser uno de esos establecimientos a los que hay que acudir con premeditación y alevosía. Raro será que pasemos por casualidad delante de Casa Garras a no ser que vivamos o trabajemos por los alrededores.

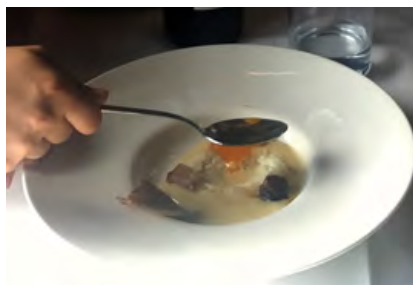
Aun así, tuvimos la precaución de reservar y no nos arrepentimos de hacerlo, pues tuvimos que acudir en el segundo turno, a las 15:30, a pesar de ser un local con una hermosa capacidad. Y al llegar nos encontramos con que el coqueto restaurante se encontraba lleno hasta la bandera, lo que siempre es tomado, al menos por nuestra parte, como un buen presagio.

Puro sabor familiar

Casa Garras fue fundado en 1971 por Bernardino Llamosas y Pilar Tejera, abuelos de sus actuales responsables, Txema Llamosas, encargado de la cocina y Pilar Llamosas, responsable de sala y bodega. Los dos hermanos cuentan con un envidiable curriculum que sirve de adelanto de lo que nos vamos a encontrar:

Txema, por su parte, estudió cocina en la Escuela de Hostelería de Artxanda y se formó en los fogones de Azurmendi, Arzak y El Bulli, mientras que Pilar optó por la rama de la enología adquiriendo sus conocimientos en bodegas como Raventós i Blanc (Cava), Quinta Sardonía (DO Ribera del Duero) e Itsasmendi (Bizkaiko Txakolina). Los dos hermanos han tomado el testigo de sus padres, Jose Mari Llamosas y Natividad Orcasitas, quienes sentaron, como segunda generación, las bases culinarias de la casa y siguen estando presentes en el establecimiento a pesar de haber delegado en sus hijos las principales funciones.

La confianza depositada en esta tercera generación ha dado sus frutos y Txema ha conseguido preciados galardones como la nominación a Cocinero Revelación en Madrid Fusión 2016 y el premio Jantour al mejor cocinero novel en 2017. En 2016, además, los dos hermanos llevan a cabo una reforma del establecimiento que lo convierte en un local más acorde con los nuevos rumbos que le imprimen.



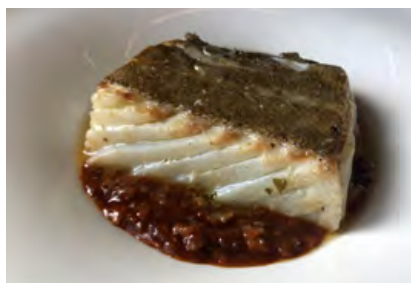
Cocina tradicional actualizada y revitalizada

Culinariamente hablando, en Casa Garras puede optarse por degustar los platos clásicos que han caracterizado a su cocina desde su inauguración como las alubias rojas de Karrantza con sus sacramentos u otros platos elaborados con productos de la comarca como el chuletón de vaca pinta o el cordero asado, verdaderos emblemas de la casa. Por otra parte, Txema ha aportado nuevos platos fruto de su experiencia culinaria, sin olvidar en ellos sus raíces y su apuesta por el producto local y una cocina eminentemente tradicional aunque plagada de toques personales.

Así, en la carta de este restaurante encontramos opciones más contemporáneas como Atún rojo marinado sobre su emulsión, salsa ponzu y algas wakame, Chipirón relleno del guiso de sus garras y cremoso de tinta, Anchoas marinadas sobre estofado de pieles de bacalao, praliné de almendra salada, huevas de tobiko y crema de salazón, Yema de huevo de caserío con crema carbonara, papada y ralladura de queso Idiazabal de Karrantza, Bacalao a la plancha con vizcaína y manitas o Carrillera de novilla glaseada sobre bechamel fluida de setas entre otras muchas tentaciones.

Por nuestra parte, y teniendo en cuenta que nuestra primera visita se realizó en familia, optamos por un menú que combinó platos tradicionales y actualizados, empezando por unas cremosas Croquetas caseras de jamón ibérico que nos maravillaron por su jugosidad y su untuosa bechamel, unas croquetas tradicionales de manual que supusieron un gozoso avance de lo que íbamos a encontrar a lo largo de nuestra experiencia: una cocina en la que el sabor y la suculencia priman sobre cualquier juego estilístico o efectista.

Así nos sucedió con los Chipirones rellenos del guiso de sus garras, que resultaron sabrosos a más no poder, así como con la sencilla pero exquisita Ensalada templada de bacalao, o las divertidas Yemas con crema carbonara, papada e Idiazabal, un plato de pecado que se disfruta a cucharadas sin pronunciar palabra hasta dejar el plato como una patena. Tampoco les fue a la zaga a estos platos la monumental Chuleta, asada en un punto perfecto y de gran sabor, al igual que la Oveja latxa karranzana guisada al estilo tradicional, plato fuera de carta que nos enamoró por su gusto intenso y su apego a la más pura tradición. Por poner un pero, nos resultó ligeramente graso el Bacalao a la plancha con vizcaína y manitas, además de darnos la impresión de que el mar y montaña propuesto se escorbaba en exceso hacia el lado de la carne, haciendo que el pescado perdiera buena parte de su protagonismo a pesar de la evidente calidad del mismo. En cualquier caso, se trata de un plato cargado de buenas intenciones que, estamos seguros, en unas circunstancias más tranquilas de cocina y público adquirirá otra dimensión. Además, todo quedó perdonado con la llegada del postre, el Sorbete de fresa sobre strausser ácida de yogur y reducción de vinagre, crème brûlée caramelizada, frutos rojos y crema helada de queso, una fiesta para la vista y el paladar que disfrutamos hasta la última cucharada a pesar del llenazo con el que terminamos lo que terminó por ser un homenaje en toda regla.





Juventud, ilusión y proyectos

Al final de la comida, además, tuvimos el placer de mantener una agradable charla con Txema, con quien habíamos coincidido unos años atrás en una inolvidable cena-maridaje de los vinos de Rolland-Galarreta con la cocina de Fernando Canales en su etapa final en el Palacio Euskalduna. Txema, con su insultante juventud (32 añitos de nada) nos demostró estar cargado de ilusión e ideas, facetas que comparte con su hermana Pilar, también presente en la charla, que tuvo el detalle de obsequiarnos una botella de su txakoli Petite, que elabora con uva Hondarribi Zuri Zerratia de los viñedos familiares con que cuentan en las proximidades del restaurante y que vinifica en las dependencias de Itsasmendi en Gernika, bodega con la que guarda una estrecha y amistosa relación. Petite sorprende por el formato de su botella, distinto a cualquier txakoli y, según nos aseguró Pilar, también sorprende en boca aunque, según nos comentó, en su opinión estará mucho mejor dentro de 3 ó 4 años. "Petite es lo que yo soy en este momento" sentenció Pilar quien nos comentó su intención de terminar en un futuro vinificando personalmente su propio vino. Dudamos poder resistir la tentación de abrir esta pequeña joya antes de la fecha propuesta por la jovencísima enóloga, pero intentaremos retrasar al menos unos meses el descorché.

Txema y Pilar también nos hablaron de otros proyectos, especialmente la reforma que han realizado en un caserón cercano, el Palacio de Villapaterna, que de momento utilizan para celebrar bodas y eventos pero que muy posiblemente en un no lejano futuro se convertirá en la sede principal del restaurante. Así que en Casa Garras no nos encontramos tan solo con un modélico y envidiable mantenimiento de la tradición familiar, sino con un prometedor futuro en un marco más acorde a la excelencia hacia la que avanzan, sin prisa pero sin pausa, los hermanos Llamosas.

Hasta que lleguen esos momentos de cambio, que sin duda serán todo un acontecimiento, no podemos sino recomendar a nuestros lectores y lectoras que no dejen sin visitar este restaurante para disfrutarlo en su ubicación actual. Visitar Casa Garras, además, es la excusa perfecta para aventurarse en el precioso valle de Karrantza, un lugar de gran belleza natural no carente de atractivos recursos como las muy próximas cuevas de Pozalagua, situadas a menos de 10 kilómetros del restaurante.

Comer a la carta en Casa Garras acompañando la comida de un buen caldo (la fantástica carta de vinos continuamente actualizada por Pilar y dotada de unos precios atractivos y comedidos es otro de los grandes atractivos del local) tiene un coste aproximado de 40-50 euros, pudiéndose también optar por un fantástico menú gastronómico consistente en aperitivo, seis entrantes, dos principales y postre al muy competitivo precio de 55 euros + IVA (Bebida aparte). Entre semana, además, cuenta con un solicitado y muy reputado menú tradicional que ronda los 12 euros. Sin duda, un restaurante con una inmejorable relación calidad-precio a tener muy en cuenta.

0 KILOMETROA ETA LABEL
KILÓMETRO 0 / LABEL: KUKO JATETXEA (Ormaiztegi)



Basque Culinary Centerreko lehen promozioko kide, Iñaki Telleria gasteitzarrak, hurbileko sukaldaritzaren aldeko apustua egin zuen Goierriin geratuz eta Mutiloako Ostatuaren ardura hartuz, eta 0 kilometroa konzeptua modu naturalean, eta ez etiketa bat bezala, adoptatu zuen. Duela urtebetetik hona, Ormaiztegiara joan da Iñigo Urkijorekin batera eta Kuko jatetxearen gidaritzara hartu du. Mutiloan jarraitzen zuen filosofia berari eutsiz. Iñigok, Iñakiren politika bera mantentzen du jangelan berzeroei zerbitzatzen dizkien ardoekin.

Miembro de la primera promoción del Basque Culinary Center, el gasteiztarra Iñaki Telleria apostó por la cocina de cercanía y Kilómetro 0 no como una etiqueta, sino de manera natural, quedándose en el Goierri y haciéndose cargo del Ostatu de Mutiloa. Desde hace un año, se ha trasladado a Ormaiztegi tomando las riendas del restaurante Kuko, asociado con Iñigo Urkijo, y manteniendo la misma filosofía que seguía en Mutiloa. Iñigo mantiene la misma política con los vinos que sirve en la sala.



(Portada del Ondojan.com nº 222 con un plato de Kukko -Octubre de 2923-)

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 222: junio 2023



MARCO REAL

47

CALIDAD · TRADICIÓN · SABER HACER



KUKO:

RELEVO

SIN FRACTURA

Qué suerte ha tenido el restaurante Kuko!! Qué suerte ha tenido Ormaiztegi!! Qué suerte ha tenido el Goierri y qué suerte hemos tenido los amantes de la buena gastronomía, tanto los que ya conocíamos y disfrutábamos el Kuko en su etapa anterior como los que no lo hacían. Aunque no lo sepan, ellos también son unos afortunados, porque cuando quieran pueden acercarse a la "villa autobusera" y sentarse a gozar del arte y la profesionalidad de Iñaki Telleria e Iñigo Urkijo. Estos dos jóvenes tomaron en septiembre del año pasado las riendas de este restaurante de culto que tan bien había dirigido Iker Markinez, el anterior responsable del mismo y, a pesar de llevarlo con su propio estilo, podemos decir que siguen una línea "continuista", ya que en el fondo, la esencia del establecimiento es la misma y se resume en tres palabras: producto, producto y producto. Y calidad, por supuesto, y sapiencia culinaria, claro, y profesionalidad, cómo no... pero ojo, el producto es la clave de esta pequeña cueva de las maravillas culinarias, este escondido secreto a voces.

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa

RESTAURANTE KUKO

Berjaldegi Plaza, ORMAIZTEGI

Tf: 943 88 28 93





“Relevo sin fractura” hemos titulado este reportaje, queriendo decir con ello que muchas veces, las más de las veces, cuando un restaurante cambia de manos, cambia todo: cambia el estilo de comida, cambia el servicio, cambia la filosofía del local, cambia la decoración... raro suele ser que tras cambiar de manos un establecimiento mantenga la misma filosofía, la misma fama, la misma clientela... generalmente se da la fractura que mencionamos.

En el caso del Kuko, sin embargo, podríamos apostar tranquilamente que si una persona que conoció el restaurante en un viaje hace, pongamos, 8 años, volviera a pasar por Ormaiztegui y volviera al Kuko, ni se percataría de que ha habido un cambio total de titularidad en el mismo. Si fuera alguien con una memoria prodigiosa, tal vez se percataría de que en vez de la efficacísima Sandra, la sala está ahora guiada por el eficazísimo Iñigo, pero cambios de per-

sonal hay en todas partes. Podría tal vez darse cuenta de que hay otra persona en la cocina, pero lo más probable es que en su anterior visita no conociera al cocinero. Por lo tanto, ese viajero disfrutaría de su comida como lo hizo la primera vez y seguiría recomendando el restaurante.

¿Significa esto que no se ha operado ningún cambio en el Kuko?? En absoluto. Lo ha habido y con el tiempo la personalidad de sus actuales inquilinos irá acentuándose. Iñigo, por ejemplo, ha introducido su filosofía del vino: pequeños productores, “espumita”, vinos ancestrales, querencia por los blancos alemanes... Iñigo es un caprichoso que conecta inmediatamente con los locos de la uva y hará que el Kuko se convierta en un destino enológico “especial”. Respecto a Iñaki, aun siguiendo, aparentemente, las pautas de Iker Markinez de producto, temporalidad, minimalismo... es un espíritu más libre que su predecesor. Iker era más cocina, Iñaki es más in-





tuición. Iker seguía, en algunos casos, un disimulado pero evidente academicismo. Iñaki es más anarkista. Pero eso, el público, apenas lo va a notar, al menos al principio, entre otras cosas, porque Iker también tenía su punto ácrata y porque Iñaki, cuando quiere, puede ser perfectamente academicista, no en vano proviene de la primera promoción del Basque Culinary Center.

Una oferta variada y muy accesible.

Kuko sigue destacando, en su nueva etapa, por ser un establecimiento de lujo a precios más que populares. De lunes a jueves ofrecen un **menú del día** por 27,50 euros equivalente, no se engañen, a comer a la carta en cualquier restaurante: Un primero, un segundo, postre y vino navarro natural. El día de nuestra visita, por ejemplo, podía optarse por cochinillo, merluza con kokotxas, zizas de primavera... Y si alguien quiere ir algo más allá, puede optar

por el **menú "Pikoteo"**: cuatro platos del menú elegidos por Iñaki, postre y vino por 38,50. Los viernes, único día en que se dan cenas, y el sábado al mediodía, la oferta pasa a ser un **menú degustación** que por 44 euros, bebida aparte ofrece un festíni compuesto por 8 platos. Y, eso sí, fuera de menú pueden solicitarse, mejor por encargo, productos como bogavante, ostras, extra de trufa... y otros caprichos. También puede solicitarse abrir el local para cenas de grupos, eso sí, avisando con mucha antelación y cruzando los dedos porque no siempre se alinean los astros y la respuesta puede ser un "No es No".

"Nos gusta salsear. Llevamos 8 meses y ya hemos cambiado 8 veces toda la oferta". Así resumen Iñigo e Iñaki su proyecto, un paraíso del buen comer y el buen beber, un escondido tesoro que no debería perderse ningún disfrutón o disfrutona, una pequeña joya inclasificable e inimitable... un chollo al alcance de tod@s.





Sobre estas líneas, las 8 propuestas que compusieron la degustación que nos ofrecieron Iñaki e Iñigo el día de nuestra visita: a fin de cuentas, el equivalente al menú degustación que se factura, viernes y sábados, al competitivo precio de 44 euros (bebida aparte): Foie casero con confitura de kiwi de Idiazabal; el primer tomate de casero con antxoa marinada en casa y "gazpachillo"; Espárragos blancos y trigueros a la plancha con crema de espinacas y ralladura de avellana; Bacalao confitado, kokotxa, zizas y guisantes sobre crema de patata (ver receta); Rodaballo a la plancha sobre rape guisado como unos callos; Solomillo sobre hongos con piquillos; Crema inglesa con helado de turrón y bizcocho de chocolate; Tabla de quesos vascos. Un auténtico alarde de producto, cocina y buen gusto. Kuko es un must.

La receta de...

Bacalao confitado, kokotxa, zizas y guisantes

Iñaki Telleria
KUKO JATETXEA
(Ormaiztegi)



INGREDIENTES:

(Para 4 personas)

- 200 g de lomo desalado de bacalao
- 100 g de zizas de primavera
- 60 g de guisante de lágrima

Para la crema de patata:

- 50 g de mantequilla
- 2 patatas medianas
- 25 ml de aceite de oliva virgen extra
- 225 ml de leche de caserío

ELABORACIÓN:

Para la crema de patatas:

Cocer unos 20 minutos las patatas en agua con sal. Cocerlas con piel y todo, de lo contrario cogen mucha agua.

Una vez cocidas, pelarlas y triturarlas junto con la mantequilla, el aceite y la leche. Añadir un poco de sal y pimienta negra y seguir triturando la mezcla y añadiendo el aceite de oliva mediante un chorro fino, como si estuviéramos haciendo una mayonesa hasta llevarlo a la textura deseada.

Confitar el bacalao a 180° durante 5 minutos, y mientras se hace, dorar las kokotxas, vuelta y vuelta, con una gota de aceite de oliva.

A la vez, en una cazuela pequeña y con un poco de aceite, cocinar brevemente las zizas tras haberlas



partido con las manos.

En el último momento, cocer un minuto los guisantes en 50 ml de agua.

Montaje del plato: Disponer en el fondo del plato la crema de patata, encima el bacalao, sobre éste la kokotxa y encima y mezclados, los guisantes y las zizas.

Si tenemos un buen rallador, terminar el plato rallando por encima ziza fresca.

VINATERIA



VINATERIA VINIAPOLIS

"La vinatería de Gros"

Vinos Nacionales e internacionales - Vinos actuales y gran variedad de vinos antiguos
Cursos de cata - Visitas a bodegas - Publicaciones, artículos y accesorios del mundo del vino
Amplia gama de licores - Cervezas artesanales - Asesoramiento a particulares y hosteleros
Tienda abierta al público general - También distribuimos a la hostelería

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

KAZETARIA - PREMIO MIKEL CORCUERA SARIA PERIODISTA: JAVIER YURRITA (El Diario Vasco)



Javier Yurrita gaur egun da, eta azken hamarkadetan izan da, eragin handiko pertsona bai Gipuzkoa bai Euskal Herriko gastronomiaren munduan. Rafael García Santos kritikariarekin batera, Javier Yurritak parte hartu zuen, XX. eta XXI. mendeen arteko jautsian, “Lo Mejor de la Gastronomía” ren sorkuntzan, mende honetako lehen hamarkadan munduko Kongresu Gastronomikorik garrantzitsuen izan zena, bigarren hamarkadatik aurrera egungo San Sebastian Gastronomikak ordezkatu zuena. Bi kongresuetan, Javier Yurritak berebiziko garrantzia izan du.

Javier Yurrita es a día de hoy y ha sido durante las últimas décadas, una de las personas más influyentes dentro del mundo de la gastronomía gipuzkoana en particular y vasca en general. Junto con el crítico Rafael García Santos, Javier Yurrita participó, en el salto entre el siglo XX y el XXI, en la creación de “Lo Mejor de la Gastronomía”, el que fue el Congreso Gastronómico más importante del mundo durante la primera década de este siglo, sustituido a partir de la segunda década por el actual San Sebastián Gastronomika. En ambos congresos, la importancia de Javier Yurrita ha sido vital.



SS GASTRONOMIKA CUMPLIÓ UN AÑO MÁS

Entre el 9 y el 11 de octubre se celebró en el Palacio Kursaal la edición de 2023 del Congreso San Sebastián Gastronomika, congreso que arrancó en 2009 en el mismo espacio que hasta la fecha había ocupado el Congreso "Lo Mejor de la Gastronomía" que siguió celebrándose hasta 2013 en Alicante. Son, por lo tanto, **15 ediciones** las que lleva celebrándose este congreso aunque sus organizadores suman las 10 ediciones del congreso anterior, que contaba con otro nombre, otro concepto y otra dirección, para presentarlo este año como su 25ª edición, una "mentirijilla" piadosa que repiten de manera recurrente y ha sido asimilada por los medios informativos no acostumbrados a contrastar las informaciones.

Precisamente, resulta llamativo que este año el **Premio de Periodismo Gastronómico Pau Albornà** (Foto 4), haya sido concedido al principal responsable del congreso anterior, **Rafael García Santos**, quien agradeció la deferencia con un discurso en el que destacó y glorificó su actual y principal obsesión: la dignificación y puesta en valor de la tortilla de patatas.

Como todos los años, esta edición de SS Gastronomika ha venido acompañada de multitud de actividades como la espectacular cata de vinos de las **Bodegas Jean León** impulsada por la **Familia Torres** (Foto 1) que tuvo lugar el lunes 9 antes incluso de la inauguración oficial del congreso y a la que tuvimos el placer de acudir. También fue un foco de actividad el **comedor "Parrilla"** gestionado por **Makro** con la ayuda de Distribuciones **Alusaldu** y la participación, entre otros, del cocinero **Andrés Aldasoro** actualmente al cargo de **La Olla** de Iruña (Foto 2) o el gigantesco stand de **Tenerife** (Foto 3) en el que se han realizado gran cantidad de actividades y se han ofrecido desayunos, mesas redondas, talleres, almuerzos y meriendas con los productos y vinos de la Isla como protagonistas.

Homenajes a figuras como **Ferrán Adriá**, los hermanos **Hilario, Eusebio y Jose Mari Arbelaitz** del recientemente cerrado restaurante **Zuberoa** de Oiartzun o la hasta ahora directora del congreso **Roser Torrás** que cede este año la responsabilidad del mismo a **Benjamín Lana** fueron, junto al reconocimiento a García Santos, la parte más emotiva de este congreso que repite año tras año un esquema establecido en el que tienen gran relevancia mediática actividades como el **Campeonato estatal de parrilla**, ganado este año por el restaurante **La Tropical** de Los Alcázares (Murcia) convenientemente apadrinado por Carnícas Trasacar o el **Concurso nacional de ensaladilla rusa** que ha dictaminado que la mejor se come en **La Viña de Henao** (Bilbao), entre otros.

Con sus defectos y sus virtudes, San Sebastián Gastronomika se mantiene como un gran encuentro culinario en el que se da cita, en sus ponencias y pasillos, lo que sus organizadores consideran "lo mejor de la gastronomía".



KALITATEA - PREMIO JUANMA GARMENDIA SARIA CALIDAD: KAIA-KAIPE JATETXEA (Getaria)



Igor Arregiren gurasoek 1962an sortu zuten jatetxe bikain hau, eta 60 urte baino gehiago igaro ondoren, bere gidaritzapean, Getariako jatetxerik onenetakoa izaten jarraitzen du. Kaiaren erabiltzen den eta erabili den genero guztia lehen mailakoa da, Getariako barazkietatik hasi eta arrain eta itsaskietaraino, horietako asko portutik bertatik datozenak. Kaia ere erreferentzia da parrillan, bere haztegi erraldoiak ditu, bere kontserbak egiten ditu eta, Igorren beste pasio bati men eginez, mundu osoko ardoen 1.500 erreferentzia baino gehiago dituen upeltegi ikusgarria du. Zalantzarik gabe, Kaiaren "K" eta Kalitatearen "K" berdinak dira.

Los padres de Igor Arregi fundaron en 1962 este excelente restaurante que sigue siendo, más de 60 años después y ya en sus manos, uno de los mejores restaurantes de Getaria. Todo el género que se utiliza y se ha utilizado en Kaia es de primérisima categoría, desde las verduras de Getaria hasta los pescados y mariscos, muchos de ellos procedentes del propio puerto. Kaia es también una referencia en parrilla, cuenta con unos enormes viveros propios, elabora sus propias conservas y, obedeciendo a otra de las pasiones de Igor, cuenta con una impresionante bodega con más de 1.500 referencias de vinos de todo el mundo.



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

KAIA-KAIPE (GETARIA)**COCINA MARINERA EN ESTADO PURO****Josema Azpeitia / fotografía: Ritzar Tolosa**

El Kaia no es un restaurante sin más. Este asador que ha rebasado ampliamente el medio siglo de existencia es un faro sobre el puerto de Getaria, una atalaya sobre la actividad pesquera, gastronómica y turística de esta pequeña gran localidad que ha visto nacer a personajes tan ilustres como Juan Sebastián Elkano o Cristóbal Balenciaga. Abierto como bar de cazuelitas el 15 de septiembre de 1962 por **Ignacio Larrañaga y María Arruti**, fueron su hija **María Rosa** y su marido **Andoni Arregi** quienes llevaron este establecimiento a las cumbres de la excelencia, nivel en el que se sigue manteniendo gracias a la ardua labor de **Igor Arregi**, tercera generación al frente del negocio, asistido todavía por su madre, la incombustible María Rosa.

Andoni Arregi, padre de Igor, a pesar de haber sido la cara más visible del negocio familiar durante las últimas décadas, no ha seguido la estela de su mujer. "Mi padre, en cuanto ha tenido ocasión, se ha jubilado con todas las de la ley" afirma Igor Arregi. "Mi madre, sin embargo, sigue siendo un pilar del Kaia. El trabajo le da la vida. Le digo que no baje al restaurante y se muere. Es una persona que lo vive, lo siente..." Podemos comprobar en nuestras propias carnes la devoción de María Rosa hacia su trabajo ya que será ella una de las personas que nos atienda en mesa, pendiente en todo momento de si estamos a gusto o si nos falta algo, pero sin ser insistente y manteniéndose siempre en un discreto segundo plano, para que el comensal pueda disfrutar con los cinco sentidos de la experiencia de comer en Kaia. Sin duda, saben mucho de servicio y trato al cliente en este restaurante.

A lo largo de la conversación mantenida con Igor Arregi al final de la comida surge, inevitablemente, el tema del servicio. En Kaia, sin duda, resulta modélico. Tanto el personal local como el extranjero está perfectamente preparado y no se limita a servir los platos, sino que informa sobre los ingredientes y características de cada uno con el tono y la delicadeza que requiere un local de estas características. Arregi lo tiene claro:

"En Kaia llevamos 56 años invirtiendo en el negocio, invirtiendo en mejora continua. Nuestra filosofía es no conformarse con lo que hay, mejorar los fallos y mejorar en el día a día. Ese es nuestro objetivo". Es inevitable también, encontrándonos en Getaria, mencionar el caso de Elkano, el cercano asador abierto tan sólo dos años después del Kaia y dirigido a día de hoy por el primo de Igor, **Aitor Arregi**, quien ha conseguido que dicho asador obtenga una estrella Michelin. Para nuestra sorpresa, Igor nos revela un dato que desconocíamos: "Nosotros también tuvimos en su día una estrella Michelin. Nos la dieron a lo largo de los años 80 y la mantuvimos durante unos cuatro años". Queda claro que Igor no da ninguna importancia al hecho de haber tenido y haber perdido dicha estrella. "Para mí, la estrella Michelin es que la gente venga a mi casa, salga satisfecho y repita. Esa y no otra es la mejor estrella Michelin que puedo tener" afirma convencido.

Preparación personal

El propio Igor es un ejemplo inmejorable de esa mejora continua a la que apela. "Llevo toda la vida en el restaurante, y desde los 24 años (ahora cuenta 47) he estado aquí todos los días" nos cuenta Igor que, antes de dedicarse en cuerpo y alma al negocio se preocupó de formarse debidamente pasando dos años con **Luis Irizar** y completando su recorrido con **Martín Berasategui** en Lasarte y con **Salvador Gallego** en el Cenador de Salvador en Moralzarzal, a los pies de la sierra de Guadarrama, en Madrid. Con esos mimbres no es de extrañar que Igor Arregi haya sabido mantener el nivel de excelencia que exige un local como el Kaia. De hecho, este restaurador que en principio no se ocupa de los fogones, sabe mucho más de cocina de lo que aparenta. "De siempre, cuando el cocinero o el parrillero tenían fiesta tenía que sustituirles yo. Y si a día de hoy por cualquier circunstancia tengo que estar en la parrilla, me pongo encantado. No tengo ningún problema".





Viveros propios y bodega de vinos

El título de este apartado es una frase que a menudo leemos en las tarjetas y los folletos de muchos restaurantes, pero nada tiene que ver con lo que encontramos en Kaia. Los viveros se abrieron en 1980, tienen una capacidad de 30.000 litros y permiten que los Arregi puedan comprar interesantes cantidades de marisco vivo en su mejor momento. Al sernos servida la nécora a lo largo de nuestra degustación, María Rosa no puede evitar enorgullecerse de la calidad que proporciona el vivero: "esta nécora que estais comiendo ha ido directamente del vivero a la plancha, no como en otros sitios que va de la cámara", y es cierto, no hay color. Las dependencias del vivero son también el lugar en el que se embota, manualmente y de manera artesanal, el bonito que se sirve solo o en ensalada en Kaia a lo largo del año. Llegamos en plena campaña, así que somos testigos de la frenética actividad que se da en el lugar sólo en este momento del año. "Embotamos todos los años 3.500 kilos de bonito de Getaria" nos informa Igor "y llegamos justo a cubrir toda la necesidad del año". Impresionante.

En cuanto a la bodega, ya son palabras mayores. El espacio dedicado a los vinos de Kaia cuenta con más de **40.000 botellas con más de 1.000 referencias** de vinos de todos los estilos y todos los rincones del mundo que se muestran

perfectamente ordenadas en una carta de 88 páginas que puede ser consultada en la web de Kaia. Un 10% de este tesoro, 4.000 botellas, pertenecen a la colección privada de la familia y no está en venta. "El aita empezó a coleccionar los vinos guardando algunas referencias cuando quedaba una caja y hoy tenemos 4.000 botellas de añadas míticas como el 25, 45, 54, 64... Son vinos que no vendo nunca. No queremos especular. Tiene más valor sentimental que económico". Igor no puede disimular la pasión que siente hacia el mundo del vino y lo que supone contar con una colección semejante. Fotografías en el txoko en las que aparece posando en la bodega con personajes de la talla de Ferrán Adrià o Robert Parker lo dejan claro.

Kaia-Kaipe hoy

A día de hoy el Kaia-Kaipe, refiriéndonos exclusivamente al restaurante, se divide en dos espacios. El Kaia en el local original inaugurado en 1962, dotado de las que probablemente sean las vistas marítimas más espectaculares de Gipuzkoa, y el Kaipe, inaugurado 10 años después, donde se encuentra la parrilla, los comedores reservados para reuniones y un comedor-terracea más informal que el superior. El Kaipe, aunque tiene la misma oferta gastronómica, siempre ha sido "el de abajo", un pequeño escalón inferior. Buena prueba simbólica



Txakoli Txomin Etxaniz



*Ventresca de bonito
con cebollita*



Txipirrones a lo Pelayo



Bogavante a lo plancha

de ello es, según nos han comentado fuentes solventes externas al restaurante, un conocido entrenador de fútbol que acudía en los años 80 a comer al restaurante con su esposa "titular" reservando mesa en el Kaia, y por la noche repetía con "la suplente", pero en este caso reservaba en el Kaípe.

Nuestra degustación: mar, mar y mar

A la hora de catar la oferta del Kaia nos ponemos en las manos de Igor Arregi quien nos propone una degustación "100% mar" con la única salvedad del postre: desde el muy marítimo Txomin Etzaniz del bueno con el que iniciamos la sentada hasta el excelso rodaballo a la parrilla con el que la terminamos, pasando por la finísima ventresca casera, las kokotxas en tres texturas (con sutil toque de parrilla, con fino rebozado de huevo y con ligera salsa verde sin harina), la fresquísima nécora, los potentes txipirones Pelayo con una deliciosa cebolla más que caramelizada, estofada... sin olvidar el maravilloso bogavante a la plancha flambeado con whisky, con un toque de mantequilla y sus exquisitas huevas rojas y negras, sin duda el momento más memorable de una degustación inolvidable en un restaurante al que no puede dejar de acudir quien quiera sentir en sus carnes una de las más auténticas y deliciosas formas de vivir la tradición culinaria marinera de este pueblo.



KAIA-KAIPE

General Arnao, 4, Getaria

Tf: 943 14 05 00

www.kaia-kaipe.com



*Kokotxas de merluza
en diferentes texturas*



Nécoras

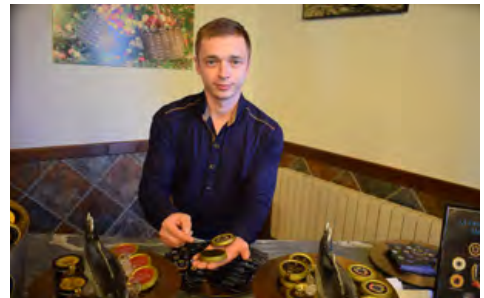


Rodaballo a la parrilla



Hojaldre relleno de frambuesas y crema pastelera

JAKITEA SARIAK: MOMENTOS...







TIEMPO DE TOMATE... Y DE PIPARRA



Ya estamos en verano. Tiempo de ensaladas. Tiempo de tomates. Calor, sudores... es momento de dejar a un lado las comidas contundentes y centrarnos en productos que nos refresquen, que nos hidraten, y que no nos empachen ni nos hagan sentirnos pesados.

En Kosta Aroa llevamos décadas produciendo tomate. **Tomate de costa.** Tomate recolectado a escasos metros del Cantábrico lo que hace que la cercanía del mar aporte a la tierra y, por ende, a los productos cultivados en ella, **esa salinidad y esa acidez que hace que nuestras verduras y nuestras legumbres tengan ese gusto tan especial** reconocido tanto por chefs como por los propios consumidores.

Y nuestro Tomate de Costa no se queda atrás. Estamos hablando de un tomate que hemos conseguido a base de cruzar el Rosado de Berna y el Tomate Jack, obteniendo un producto que se ha adaptado perfectamente a nuestra zona y que ofrece un resultado excelente.

El fruto de este trabajo es un tomate extraordinario que nos permite una bonita producción que garantiza su suministro sin problemas de escasez. Hablamos

de **un tomate de mesa de diferentes tamaños pero siempre manejable, dotado de una piel finísima y un sabor y una textura que lo hacen único.** Por si esto fera poco, nos preocupamos en recolectar el tomate cuando éste se encuentra **en su momento óptimo** y los distribuimos al día siguiente, por lo que se recibe listo para ser consumido, en su estado idóneo.

Otra de las ventajas que ofrecemos es la seriedad en su distribución. **Todos los días distribuimos nuestro Tomate de Costa y lo hacemos a todos los rincones de Euskal Herria**, ya sea a Baiona, Bilbao, Gasteiz, Donostia... este verano, que nadie se quede sin disfrutar de un buen tomate !!

Tiempo de piparras

Verano es también tiempo de piparras, un producto muy nuestro que se disfruta principalmente encurtido pero que también servimos en fresco. Nuestra piparra cuenta, al igual que el tomate, con todo el sabor y salinidad que le aportan las tierras de Getaria y la cercanía del Cantábrico, y este año está especialmente rica con un **sabor dulce e intenso**. Siempre hay entre ellas, eso sí, algún pirata, pero el 98% (o más) no pica.

Servimos la piparra en fresco en **cajas de 3 kilos** y en conserva en **botes** de 260 gramos y en **galones** de 800... así que por formatos no será.

Y en verano también llegan las **potxas**, un manjar de temporada que también servimos **en fresco y en congelado**... y en cuanto pase el verano seguiremos, non stop, con las **alcachofas**, las **alubias**... y otras delicias de la estación fría.

Y todo ello sin olvidar que en Kosta Aroa contamos con otra serie de productos que pueden adquirirse a la vez que el tomate, tanto para complementar a éste como para ser disfrutados por su cuenta, como **nuestras diferentes lechugas**, **nuestras ensaladas gourmet**, **nuestras habitas repeladas pasteurizadas**...

En resumen, producto de cercanía cuidado al máximo para satisfacer a los paladares más exigentes. Entrad en www.kostaaroa.com y veréis de qué estamos hablando.

KOSTA AROA

San Prudencio Bailara, GETARIA
943 14 02 89 - 682 34 92 60
www.kostaaroa.com





ESTE VERANO, DISFRUTA DE LA SIDRA, ESTE VERANO, DISFRUTA DE BEREZIARTUA

La sidra, al contrario de lo que piensa mucha gente, no es sólo una bebida de invierno para ser tomada en temporada desde las kupelas. Y tampoco es una bebida unida tan solo a la fiesta o a la parranda. **Hay muchos motivos que convierten a la sidra en una bebida ideal para ser consumida durante todo el año** y ahora, en pleno verano, todavía hay más motivos para disfrutar de la buena sidra, una de nuestras bebidas más naturales.

Para empezar, la sidra es una bebida ideal para los **momentos calurosos**. Su **frescura**, unida a su leve acidez así como su ligereza la hacen ideal para combatir los agobios del verano. Además, su baja graduación alcohólica hace que pueda disfrutarse de ella sin la precaución extrema que hay que tomar con otras bebidas de carácter más fuerte.

Por otra parte, la sidra es muy versátil lo que la hace ideal para **acompañar cualquier tipo de comida**. Tanto la carne como el pescado pueden ser acompañados de sidra, e incluso las ensaladas, a veces tan difíciles de maridar con otras bebidas, entran de maravilla acompañadas de un vaso de sidra. Por no hablar de **las muchas posibilidades que nos ofrece para cocinar**. En Bereziartua estamos recopilando una gran variedad de recetas elaboradas con sidra ideadas por diferentes cocineros y pronto os las haremos llegar en estas mismas páginas para que podáis descubrir el lado más gourmet de nuestra bebida.





No olvidéis, además, que la sidra es una bebida que cuenta con **cinco beneficios reconocidos**:

- 1.- Ayuda a prevenir el cáncer.
- 2.- Es antioxidante y buena para la salud cardiovascular.
- 3.- Ayuda a hacer la digestión y reducir el colesterol.
- 4.- Es buena para prevenir la diabetes
- 5.- Reduce la tensión arterial

Todo ello, por supuesto, siempre que realicemos un **consumo responsable** de ella y no abusemos, ya que el abuso, sea de sidra o de cualquier otro producto, da al traste con los beneficios del mismo.

Por ello, este verano, te invitamos a que disfrutes de nuestras sidras. Que conozcas el carácter de **nuestra sidra de siempre**, la finura de nuestra sidra **D.O. Euskal Sagardoa**, la increíble acidez de nuestra **sidra ecológica**, **la sutileza de nuestra Edición Ggourmet**, la chispa de nuestra **"Bere"**, una sidra juvenil y divertida... Y, ¿Por qué no? no dejes de probar **mosto de manzana**, ideal para los más peques o para quienes prefieran una bebida sin alcohol... y ya puestos, atrévete con nuestro **vinagre de manzana** que aportará a tus ensaladas y a tus platos de pescado un toque muy, pero que muy especial.

En Bereziartua sabemos de lo que hablamos y sabemos lo que hacemos. No en vano **llevamos más de 150 años** haciendo sidra como nos enseñaron nuestros padres y nuestros abuelos: en kupelas de madera, manteniendo todo su sabor y su carácter, utilizando la mejor materia prima e invirtiendo en el proceso toda la sabiduría adquirida de nuestros mayores, adaptándola a los tiempos y los gustos actuales. Este verano, disfruta de la sidra. Este verano... **disfruta de Bereziartua !!**

Cocinar con sidra



Jean-Paul Escobar

CILÁNTROPO (Irun)

Cóctel "Sidra Spritz" Bereziartua

INGREDIENTES:

- 60 ml. de sidra Bereziartua
- 30 ml. de jarabe de azúcar
- 30 ml. de Aperol
- 30 ml. de Cava
- Buen hielo

ELABORACIÓN:

Para empezar, enfriamos la copa echando unos hielos y removiéndolos. Y a su vez, empezamos a introducir los ingredientes en la coctelera. Primero la sidra, y a continuación el jarabe de azúcar (que se prepara muy fácilmente mezclando dos partes de azúcar y una de agua). De éste, echamos sólo 15 ml, aunque dependiendo del sabor que le queramos dar al cóctel podemos añadir más o menos azúcar. Mezclamos un poco hasta que se disuelva bien el jarabe para que se mezcle bien con la sidra, y pasamos la mezcla a la copa. Añadimos el Aperol y el Cava, removemos un poco, terminamos con un twist de naranja... y a disfrutar !!

Podéis ver en nuestro Instagram, paso a paso, la elaboración de este cóctel de la mano de Jean-Paul Escobar, del restaurante Cilántropo de Irun, por medio de este link:

<https://www.instagram.com/p/C9cXPRNtpWf/>





Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

itu gastroweb!

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, **alubiadas 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€ **Alubiadas:** 27€ (Iva y bebida incluida) **Cierra:** Tardes de lunes a jueves (lunes y miércoles hasta las 17:00; martes y jueves hasta las 20:00).

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

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



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



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

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maidar Carceller 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 jaime 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, ahora unido a **Xabier Izagirre**, dirige este precioso restaurante en pleno “frente de mar” ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, practicando una cocina tradicional en la que el producto, el sabor y la calidad marcan la pauta. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioche y melocotón asado; Ttoro (sopa tradicional de Iparralde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinillo o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bixigarri y panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque; **Carta:** 50-60 € **Menú:** 25 € (No disponible en verano) **Menú “gautxori”:** 40 € (Noches de invierno) **Cierra:** Lunes noche y martes. En verano, ofrecen la posibilidad de comer a la carta en la terraza con vistas a la ría.

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 Ostua 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 Ostua 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 Chihuahua), Arrachera (falda del chuletón con patatas, guacamole y cebollas asadas), Tiramisú de tequila, Tarta de tres leches... **Carta:** 20-30 € **Tacos:** 3,20 € (Combo 3 tacos: 9€; Combo 5 tacos: 15€) **Cierra:** Martes. A partir de enero contará con **menú del día**.

AVENIDA TABERNA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



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

HERRIKO ETXEA

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

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



Javi Penas e Izaskun Gurrutxaga inauguraron en **mayo de 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: 24€ 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, 2/G
TEL. 943 88 58 29
www.zezilionea.com



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

FORTALEZA 1786

COCINA TRADICIONAL, PARRILLA, COCIDOS Y COCTELERÍA

OIARTZUN

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



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

GURUTZE-BERRI

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



OIARTZUN

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



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

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

OREDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



ORDIZIA

SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41

www.martinez1890.com



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

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO, MANTENIENDO LAS RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40



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

KUKO

GARIAIAN, GARAIOKA



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



Tras pasar 5 años al frente de Mutloako 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

UDALETXEO PLAZA
TEL. 943 86 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



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

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA



ZUMAIA

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



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este acogedor restaurante con terraza en pleno centro. Los **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**.

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



Comer en
DONOSTIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

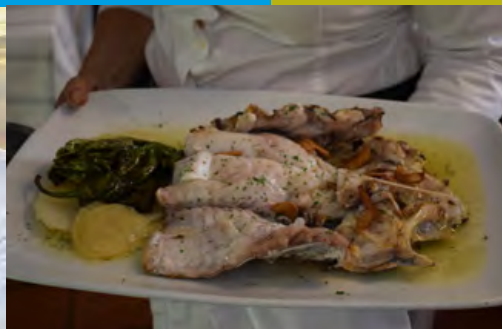
ALDANONDO

PARRILLA DE CARBÓN Y COCINA DE MERCADO EN PLENA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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

www.asadoraldanondo.com



Mikel Mayán, cocinero y parrillero forjado con Karlos arguiñano y con una larga trayectoria dirige, desde mayo de 2019, este mítico asador de la Parte Vieja que **cumplirá 100 años en 2024**. Haciendo gala de un gran dominio del producto y sus puntos de preparación, Mikel ofrece una **cocina tradicional de temporada** con evidentes toques de autor y platos como Sopa de pescado, Vainas salteadas con jamón y foie a la plancha; Revuelto de cebolla con hongos y bacalao ahumado; Ensalada de hortalizas; Almejas fritas; Bacalao a la brasa; Terrina de foie casero... así como carnes y pescados frescos a la parrilla de carbón. Acogedor comedor con vistas al exterior. **Carta:** 55-60€ **Menú Aldanondo:** 32€ (Bebida aparte) **Cierra:** Domingo noche y lunes.

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**

EL VASKITO

COCINA DE PRODUCTO Y SIDRERÍA 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 infomal y en la que destacan sus pintxos, su tortilla y sus pizzas artesanas... Una gran opción "de barrio" !!

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

EZKURRA

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

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. **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

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



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

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

KAPADOKIA

CAMPEONES DE EUSKADI DE TORTILLA DE PATATAS

DONOSTIA

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

www.kapadokiabar.com



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

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.

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.

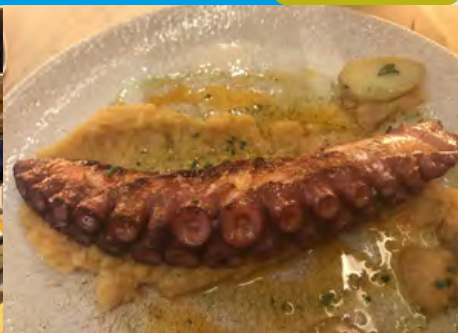
donostia

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN

DONOSTIA

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



Los **hermanos Martín** ofrecen en esta nueva ubicación todo el arte y la sabiduría acumulada durante **24 años al frente del Mesón Martín**. Abierto de 10 de la mañana ininterrumpidamente hasta cierre, en su oferta gastronómica encontramos **Pintxos y Raciones hechos al momento** como Ibéricos, Tortillas variadas, Bravas, Calamar Begihaundi, Canelón de hongo y foie...y la “Trainera” tan solicitada en la calle Elkano. En su carta, una **cocina de producto y temporada impecable** con Verduras del tiempo, Callos caseros, Txipirones tinta, Pescados frescos a la 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

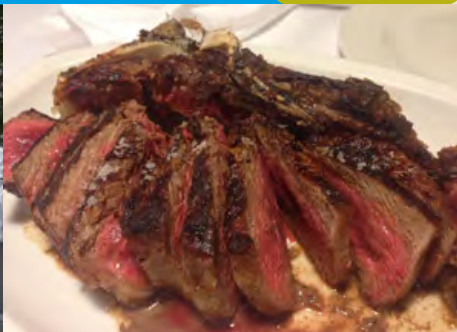


DONOSTIA

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€

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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

- 148 Gastroleku** Iñigo Kalea, 1. 843 687019
1813, 31 de Agosto, 42
Abakando Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agostini Portueña, 14. 943 224328
Agurain Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359
Aitana Donostia Easo, 6. 943 063197
Akari Amara, 14. 943 211138
Akari P. Padre Oriolaga, 56. 943 311209
Alaia Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi Urbitearte, 1. 943 362849
Albergo Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Albizur Matia, 52. 943 211801
Aldaitza Avda. Tolosa, 119. 943 210329

ALDANONDO

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

- Aldapeta Gastrobar S.** Bartolomeo, 9. 943 444294
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 (8º Zubieta). 943 366572

AMMA-LUR

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

- Ambigü Estación** Aldamar, 12. 943 049701
Ambrosio Pza. Constitución, 943 426104
Amelia by **Paulo Arriandui** 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
Antonio Bergara, 3. 943 429815
Antonio Boulevard Calle Mayor, 2. 943 187439
Antoria Txiki Añorga Hiribidea, 22. 943 362780
Araeta Sagardoteka Berriid 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 Ametzaketa, 943 474246
Aroka Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Arrola Salud - Amara Viejo - 943 460815
Arrai Txiki Campanario, 3. 943 431302
Arrikaitau Igoa bidea, 19. 943 983141
Azark Alcalde Eliseago, 273. 943 278465
Azka (chino) Segundo Iztizia, 15. 943 270908
Astelena 148 Iñigo, 1, esk. Constitución. 943 426275
Astelena 1987 Lusketa, 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 Añorga 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
Bideluz Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422860
Bideluz 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 11 14

- Bouquet** C/ Logroño, 5. 943 227943
Buenavista K. Balañquia, 42-Igeldo. 943 210600
Bully Café-Bar P. Aves, 5. 943 214287
Bugati 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 Pº 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 Mº 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
Capricho Siderria 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.
Damada Antigua Tolosa Hiribidea, 9. 843 631856
Dana-Ona Pº Hipódromo, 15. Zubieta. 943 366347
Danena Matia, 6 -Antigua- 943 217320
Danena Enbeltran, 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 Miracotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3 Eustasio Amilibia, 9.
Donostiara Taska Enbeltran, 5. 620459480
Drinka Matia, 50 -Antigua- 943 212101
Duit Antonio Arago, 4. 943 312177
Eder Baso Txiki, 11. 943 287880
Eguzki Bistro Bar Secundino Estraola esq. S. Iztizia
Eibartarra Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaiz Asador Pº Padre Oriolaga, 131. 943 212024
El Álamo Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café N. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
El Cané de Mario Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Chef Ugo N.º Antso Jakituna, 21. 943 129944
El Doble Paseo de Lolo, 12. 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El pescado de la bahía de Cadiz Pza. Jose M. Sert, 2. 943 54 36 50
El Puente Río Deba, 2. 943 278629
El Txoko de Ramiro Txofre, 4. 943 279799

EL VASKITO

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

- Elizalde** Aralar Mendia, 32. 943 452943
Elosta Pº Colón, 11. 943 630325
Enxalao Ramón y Cajal, 3. 688 768015
Erdiko Autonomia, 1. 943 459939
Erribera Camino Portueña, 14. 943 210300
Errota Usurbil, 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe Aldakenea, 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254
Etxaide 4 Etxaide, 4. 943 692527
Etxalde Baldomero Erandier, 1. 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBE PUB

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

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

EZKURRA

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

- Farfalle** Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino) Balleneros, 7/g. 943 470043
Fermín Calbetón Fermín Calbetón, 40. 943 423403
Foster's Hollywood Zubieta, 1. 943 320988
Galerna Jan Egan Pº Colón, 46. 943 278839
Garbasa S. Jerónimo, 21. 943 425275
Gandarias 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Siderria C. Com. Garbasa, 943 394358
Garibai 21 Garibai, 21. 943 433134

- Garua** Narrika, 20. 943 456562
Garraxi Vegetariano Tejería, 9. 943 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 Enbeltran, 4. 943 421385
Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Via Gran Via, 9. 943 271601
Grox Zurriola, 6. 943 187857
Gros Napoleatano Garibai, 22. 943090614
GU San Sebastián Alberdi Eder, 1. 943 980775
Guardaplata Serpasi Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas Pº 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. Sagastiederri, 12 (Intxaurrenolab)

- Himeretz**, 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
H. Hotel Montez Paseo del Mar, 154. 943 943 210211
Huang Chen (chino) Larremendi, 11. 943 451968
Humo Pizza San Francisco, 47. 943 631090
Ibai Lur Naburga Oñate, 1. 943 335255
Igeldo Pza. Inurza, 2. 943 003473
Igeldo Sider Guruzeta Baser. -Igeldo- 943 213251
Ikaiz Pº Colón, 21. 943 220124
Intxaurrenolab Sagard Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

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

- Inausti** Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Inausti Pol. Zuzatu, 4 -Errotaburu- 943 313933
Iraeta Padre Larroca, 4. 943 272973
Irato Humbergueseria S. Juan, 9. 943 422667
Irigoien Erret Cam. Petritzola, 10. Zubieta. 943 372875
IRRINTZ
 Un bar de barrio en mitad de la Parte Vieja Pescadería, 12 (Parte Vieja).

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

ITURRIOZ

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

ITXAROPENA 1910

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

- Itxasalde Asador** Atxabarraká, 83. 943 371585
Itxaspe Ibai-Aldar, Martutene, 943 470757
Ixtxaso S. Marcial, 8. 943 205547
Izarpe Bidearte Berri Baserría, 943 361470
tzar Pza. de las Américas, 12
Izarraitz Prim, 4. 943 428747
Izazpi Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izazpi Pº Baratzategi, 2. 943 279391
Izeta Fermín Calbetón, 4. 943 422562
Jolas Pza. Easo, 4. 943 457152
Javier-etxea Avda. Añorga, 44. 943 369026
Jose Mari Fermín Calbetón, 5. 943 420460
Juanito Kojua Puerto, 14. 943 201481
Jauntxo Enbeltran, 6. 943 427405
K-1 Vitoria-Gasteiz, 9. 943 008181
Kaioa Taberna Plaza Blas de Otero (Atxoa)
Kalonje Padre Oriolaga, 8. 943 213251

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. Sekundino Esnaola, 45, 943 274936

Kixkurria. Igara kalea, 2, 943 285436

Kiki. Avda. Tolosa, 79, 943 317320

Km 0. 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, 1 (H. Aranzazu), 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 ininterrumpida
Pza. Gorgoixu, 1 (E. Antiguu), 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 Nauka), 943 473682

La Madama. San Bartolomé, 35, 943 444269

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

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

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

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27, 943 421652

La Sebastiana. Avda. Madrid, 3, 943 478491

La Tabla Tierra y 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
José 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

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

M MARTÍN

Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
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

Mandrágora. 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

Martinez. 31 de Agosto, 1, 943 424965

Matalauva. Zabaleta, 17, 606 158412

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

Mendaur Berri. Fermín Calbetón, 8, 943 436222

Mendi. S. Francisco, 13, 943 287288

Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311, 943 271258

MESÓN LUGARITZ

Cocina de temporada, pintxos y vinos
Avda. Tolosa, 79 (E. Antiguu), 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 566388

Mompas Corceberia. Sagüés, 943 272326

Morgan. Narrika, 7, 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904

Munta. Zuriola, 1, 943 003162

Munta. Fermín Calbetón, 17, 943 426088

Munto Berri. Munto, Bº Aiete

Muxarra. Igara Bidea, 16, 943 310797

Muxumartin. Puerto, 7, 943 063178

Nagusia Lau. Mayor, 4, 943 433991

Narrika. Narrika, 16, 943 427327

Narru. San Martin, 22, 943 931405

Néstor. Pescadería, 11, 943 424873

Nevada. Antonio Arzak, 4, 943 316742

Nikkei. Urdaneta, 14, 943 442511

Nikolas Asator. Busturinturi, 10, 943 217151

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

Niru. Mirakotxa, 32, 843 99 88 08

Nuevo Oiaola. Camino Galatzubi, 100, 943 330853

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

Ocho. Manuel Lekuona, 9, 943 310410

Oilyos. Ereagaizua, 4, 943 214989

ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8 943 420736

Orfuru. Matía, 5 943 570457

Ortizia. San Lorenzo, 6, 943 422424

Orlhi. San Bernardino, 22, 943 427508

Orlhi. Portuete bidea, 23, 943 312801

Osmazahl Extea. 31 de Agosto, 22, 943 429907

Osmaiza. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327

Osteria Vespucci. Eustasio Amilibia, 14 943 092455

Ostader. Pº Baynoy, 13, 943 219490

Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424955

Pagadi. General Artebe, 1, 943 284299

Pagoxeta Extea. Pº Arbustos, z/g, 943 218330

Palacio de Aiete. Goiko Galtzarra Berri, 27, 943 210071

Pantxika. Muelle, z/g, 943 421179

Paparrazi. Virgen del Carmen, 4, 943 031100

Paraleku. C/ Ilumbé, 11, 943 969633

Pata Negra. Isabel II, 15, 943 450147

Pedro Enra. Gipuzkoa, 64, 943 130081

Pekin (chino), General Jauregui, 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. Eskalanteji, 118, 943 520770

Playa de Ondarreta. Pza. Zarautz, z/g, 943 310896

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

Polka. Plaza Sarriegui, 8, 943 056280

Polittena. S. Jerónimo, 3, 943 425779

Portobello. Gran Vía, 12, 943 537928

PORTUETXE

Sobrerío 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, 9, 943 262881

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

Rincón. Reyes Católicos, 20, 943 450558

Roberto. General Artebe, 2

Rojo y negro. San Marcial, 52, 943 431862

RITA

La cocina de Ismael Iglesias Esquivias
Duque de Mandas, 68, 943 50 72 88

Salaberria Siderria. I.M.ª Salaberria, 1, 943 456311

Saltxipi. Calzada Vieja de Aietegorta 3, 943 322310

San Bartolomé 5. Bartolomé, 32, 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720

Sansse. S. Marcial, 37, 943 434922

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

Sebastián. Muelle, 14, 943 425862

Siderria Amezi. Amezi Goikoa-Igeldo 943 217323

Siderria Inbaurondo. Pº Zubiaure, 22, 943 220274

Sirimim. Mayor, 4, 943 440314

Slabon Café. Uribeeta, 44, 943 464208

SM Café. Uribeeta, 6-C.C. San Martin, 943 427610

Sport. Fermín Calbetón, 25, 943 426888

Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 90119

Sua Arde Donostia. 31 de Agosto, 31, 886 015479

SUHAZI

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

Sukalde Aitor. Pº de Heriz, 3, 943 227482

Sukaldean Antz Santamaría. S. Martín, 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

Iturriozena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteategi. Elkano auzoa. 943 131606
Izarra. Urdaneta. 943 131867
Arana Auzoa. Bº Elkano 4. 943 131693
Jauregi. Gozategi plaza, 943 866241
Kanua Auzoa. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Ador. Urdaneta Auzoa. 943 132373
Petu Eder. Santio Erreka, z/g. 943 894434
Saxotxa Siderria. Bº Santiago, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

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

ALBIZTUR

ALBIZTURKO OSTATUA
 Alubias 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
Iskúria. S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil. Larraitza auzo, 35. 943 506903
Route 33. Polig. Bazurka, 1. 943 639604

TXINTXARRI
 Un restaurante para toda la familia
 Antigua N-1, 25. 943 865 07 21

ALKIZA

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

ALZATA

Altzargarte. Altzaga 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

Arkaitze. 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 82
Arleta. Arleta, 5. 943 530394
Bambola (pizzeria), Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Baustista Erro, 2-4. 943 539600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurtzi. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaztañaga Siderria. Bº Buruntza, z/g. 943 591961
Goiburru Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Siderria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburru Auzoa, z/g. 943 590663
Trainueru. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Aita Laramendi, 943 591604

Xertota. Goiburru, z/g. 943 590721
ANOETA

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

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

ANTZUOLA

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

ARAMA

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

ARETXABAETA

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

ARRASATE

Aldepe. Iturriotz, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagartza, 37. 943 711881
Bitori Auzoa. Araba Etxerria, 3. 943 795682
Boliñete Auzoa. Zarugulda, 14. 943 793991
Buenenna. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzeria). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maialako, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etxerria, 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa. 943 791599
Eroski. Musakola auzo, s/n. 943 795699
Erastikua. Bedoia, 18. 943 791013

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

Gaindie. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Troskaeta, 33. 943 791115
Gran Murralla. Olatza, 36. 943 791195
Hilario. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larritxete. Bº 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
Muxibar. Bizkaia Etxerria. 943 791125
Pilzain. Udala Plaza. 943 791165
Rumba. Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA
 Cocina tradicional con toques de autor
 Bº Urbirri, 37. 943 79 49 39

Sara Merenderue. Mestaztreka. 943 771586
Taxa. Olatza Lizenziaduna, 18. 943 080415
Txirrita Taberna. Gessalbar auzoa. 943 791035
Txoko II. Olatza Lintza, 12. 943 795850
Txorronra. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatza, z/g. 943 772004
Ugarran. Garagartza, 2. 943 797568
Urrin. Urbirri Etxerria, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala. 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Auzoa. Alto de Andazarate. 943 580866
Patxine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Siderria. Bebalara auzoa. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelena Siderria. Camino Oialume, 57. 943 333333
Alorenea Siderria. Camino Petriegui, 4. 943 336699
Ametz. Poligono 26. 943 551838
Artola Siderria. Iolta Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Siderria. Txontokietia, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergeña, 12. 943 550042
Berezartzu Siderria. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Siderria. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomas Alta 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alta, 9. 943 553943
Ergobia Siderria. Ergobia plaza, 19. 943 553031
Etxeberria Siderria. Santiago-Enea Baseria. 943 556697
Gartziategi Siderria. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iurri. 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 Oñate, 1. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoin Siderria. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kaka. Mayor, 19. 943 557141
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrate Siderria. Caserío Muliagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Siderria. Caserío Gartziategi, 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. Bº Astigarra, 943 553199
Petrieguei Siderria. Petrieguei Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Siderria. Caserío Ibitzeta, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria. Camino Oñate, 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. Errekalete Etxea. 943 330033

ATAUN

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

URBIRATZ SAGARDOTEGIA
 Tolare Siderria y Asador abierto todo el año
 Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Heribarrera, 71. 943 180033

AZKOITIA

Aharaxka. Altamira, 5. 943 814315
Altola Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 020851
Basterretxe. Basterrene Industrialdea. 943 851061
Erexili. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trembedaren Zuzardi, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pntboak)
Isidro. Anguru kalea, 16. 943 852003
Iurri. 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 auzo, 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 auzo, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pntboak)

AZPEITIA

Ametza. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pntboak)
Aneta. Elosiaga auzo, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14. Urrestilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzo, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pntboak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskezta Ostataua. Bº Ibarraize, 24. 943 811128
Etxe-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 026556
Iraurgi. Ildersono Gurrutxaga, 10. 943080416
Jai Ajai. Jai alai etxea, Urestilla bidea.943812271
Juanxko Txiki. Jose de Artetxe, 17. 943 8150311
Kiruri. Loloiala auzo, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzo, 12. 943810959
Larraigaga. Urestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loloiala Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzuluidea, 49. 943 812071
Onji-Etxori. Salbe, 21. 943 150869 (Pntboak)
Orbegozo. Nuarbe auzo, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Ostiaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026860
Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pntboak)
Patxo. Patxo V, 16. 943812040 (Pntboak)
Pizza Spring. Iñaki Aspizua, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Sanagustin Kulturunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220
Uranga. Loloia auzo, 7. Tellet. 943 812543
Xuxetoki Aterpea. Xoxote. 943 581007
Zuhaitz. Kale kale. 943 151634

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asagien Hamburgues. Zaldiretza, 1. 943 882122
Batenea. J. Miquel Iturriotz, 11. 943 882023
Batzoka. Kale Nagusia, 26. 943 088955
Biduzelze. Pza. Biduzelze, 2. 943 889579
Black Label. Urua Iturralde Kalea, 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 Poldiporvino), 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Etxerria, 51. 943 881076
Onji Etxori. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI
 Pintxos, raciones y cocina equilibrada.
 Nafarroa Etxerria, 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

BELAUNTZA

Belauntzako Ostataua. Hiriburu, z/g. 943 904590
Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 97028
Venta de Belauntza. Leizotz Errepidea, 21. 943 972828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

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

SIRIMIRI

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

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

BERROBI

IRIARTE

Cochinitillo, producto de cercañal 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
Atozeta Kafetaria. 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. Itastorza, 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. Mardari, z/g. 943 199397
Urburu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237
Zalburdi. Pza. Arakistain, 1. 943 192003
 (Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Agiriñasi Mesón. Pº Urquiza, 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. Aragnetua, 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 Cafeteria. Paseo Urquiza, 22. 943 200608
La Jara. Saratsuegui, 5. 943 254360
Maitane. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208959
Maiorika. Calbetón, 8. 943 207730
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo. José Antonio Iturriz, 1. 943 567306
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Ongi Errori. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007
Orbela Hamburgueseria. Pº Urquiza, 24. 943 120792
Palacio Oriente (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
Olatokar. 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
Gohea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Gran Siglo. Uperizaga, 3. 943 031185
Ibái-Ondo. Parque Dóhos Humanos, 1. 943 256028
Irdun. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iurri. Kalegon Plaza, 9. 943 257448
Kaia. San Frantzisko, 50. 943 531606
Karakate. Olasope, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezanero, 15
King-Kong. San Frantzisko, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Maiala. P. Muguruza, 5. 943 257421
Malape. San Frantzisko, 60. 943 254537
Mendite. Santa Klara, 14. 649 252511
Mintxtxa. Zona deportiva Mintxtxa. 943 748744
Olaso. Olaso, 15. 943 743185
Piñon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urzuzano, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xixilon, 1. 943 748531
Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736
Txarriñada. Emuarabide, 1. 943 740793
Urkiola. San Frantzisko, 6. 943 046209
Usatorre. San Antonio, 6. 943 741799
Usua. Giza Eskubideren parka, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezanero, 17. 943 034583
Vinoteca Mahats. Kalegon Plaza, 3. 943 743089

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamalbidu, z/g. 943 515913
Erreterriak Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantzilla. Astegarragako bentak. 943 511445
Frantzilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Murala (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521383
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitán Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 240469
KB. Gamon Zumardio (Alameda). 943 247404
Julii. Viteri, 27. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Iruza, 5. 665 755540
Lapurdioko Pizkal. Kutxa Korsarioa 18. 943 020637
Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listoreta 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 Sidreria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Onea. Zamalbidu, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santxoena, 4. 943 527193
Perurrua. Astigarragako Bentak. 943 515252
Pizza Sprit. Murrongileta, 5. 943 522000
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Mesti-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. Nieszen, 943 344875
Zamalbidu. Bº Zamalbidu, z/g. 943 519001
Zubia. Gabierotta, 3. 943 115275
Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRETERIA

Alameda Marisqueria. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Aker. Maria Lezo, 4. 943 516104
Benito. Santxoena, 22. 943 511085
Borda Berri. Campas de Listoreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047
Desira. Alfonso XI, 10. (C.C. Nieszen). 943 513451
Donosti Sidreria. Zamalbidu, 8. 943 526041
Egiburu. Zamalbidu-Zentolan. 943 341831
Egi-Luze Sidreria. Bº Zamalbidu. 943 523905
Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225

Antionen Berdo. Zelatun. 943 814981
Borondegi. Erreztajo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea. 943 812867
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 812524
Granada. Granada Baserría, 943 815355
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ERREZIL

Antionen Berdo. Zelatun. 943 814981
Borondegi. Erreztajo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea. 943 812867
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 812524
Granada. Granada Baserría, 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
Otzeta. Aranburuzela, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzagaz elizatea. 943 714871
Txalaparta. Aranburuzela, 26. 943 715046

EZKIO

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

Argindegi Ostatau. Argindegi etxea, Ekbia. 943 720267
Anduga. Industrialeda, pab. 1. 943 041007
Labeoko Barri. Bº Sta. Lucia, 943 722552

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

GABRIA

Atriria Erreza. Bº Atriria, z/g. 943 733622
Korda. San Lorenzo, 943 887186
Gabiriko Ostatau. Gabiria 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. Herrieta, 2. 943 140024
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017
Getaka. Nagusia, 35. 943 021613
Giroa taberna. Nagusia, 2. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ixas Etxe. Kaila, 1. 943 140021
Ixtaspe. Nagusia, 8. 943 504020
Kaia-Kaibe. General Armao, 4. 943 140500
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
Kasu. Nagusia, 14. 943 252471
Ketari. Txorintxe, 27. 943 140194
Mahasti. Elkano, 8.943 140906
Mayheto. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

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

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

HERNANI

Akarregi Sidreria. Akarregi Baserría. 943 553495
Alberio Sidreria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Alzuetza Sidreria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigoin. 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 Sidreria. Osiñaga Bailara, 13. 943 336990
Ertziogarrak-Enea. Iburriaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza. Larramendi, 3. 943 33337
Fagollaga. Bº Ertziño, 58. 943 550531
Galka Etxea. Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Garin. Narfar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidreria. Ertziño, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Eziajo, 5. 943 330986
Iparagirre Sidreria. Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Irubide. Epele, 7. 943 552480
Ixtasburu Sidreria. Osiñaga. 943 556879
Irruralde. Bº Ertziño, 50. 943 330461
Izarre. Polig. Lastoza, z/g. 943 550640
Jaquegi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karrero. Juan de Uribieta, 15. 943 552607
Larre-Gain Sidreria. Bº Ertziño, z/g. 943 555846
Lokuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509
Olaizola Sidreria. Bº Osiñaga, 38. 690 698484
Kixikal. Nagusia, 15. 943 336999
Otsua-Enea Sidreria. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Maria. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550026
Rufino Sidreria. 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 336956

TRIPONTZI

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

Triponziti. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txinbuxu. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Uxildetxo. Paogaga, 19. Ertziño, z/g. 943 550240
Zelaia Sidreria. 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, Gabarrit, 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
Antxonko Ninerendero, Santiago, 47, 943 640059
Antxiña, San Nicolas, 943 641880
Arata Asador de pollos, P^o Butrón, 12, 943 644989
Arakoa Vintoka, San Pedro, 32, 943 643169
Ardoa, Foru Kalea, z/g, 943 644155
Arranzale Txoko, S. Pedro, 21, 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

ARRAUNLARI BERRI

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

Arrola Berrí, Higuer bidea, 6, 943 642712
Ballestana, Arkifol, Santiago, 39, 943 641420
Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364
Beko-Eropa, Jaizubia, 943 643194
Caminto 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
Garen, Matxin de Arzu, 11, 943 641462
Goxodenda, S. Pedro, 79, 943 641952
Gran Sol, S. Pedro, 65, 943 642701
Güel, B^o Amute, 943 643287
Gure Etxea, S. Pedro, 34, 943 645597
Hernandaz Pescadores, Zuloaga, 12, 943 642738
Hondar, Zuloaga, 20, 943 642793
Horixe, Santiago, 45, 943 640455
Hotel Jaizkibel, Bassarrit Etorri, 1, 943 646040
Ignacio, S. Pedro, 20, 943 643557
El Capo, Minatera, 62, 943 643532
Itsaspe, S. Pedro, 40, 943 644940
Itzaropena, S. Pedro, 67, 943 641197
Juxteri Merendero, B^o Montaña, z/g, 943 645557
Kai-Zaharra, Almirante Alonso, 12, 943 642784
Kaiela, 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 Siderria, Bidasoa, 19, 943 645880
Loreduña Berrí, Santiago, 67, 943 642298
Maitane, Nafarroa Behera, 2, 943 569132
Mahiain, Javier Ugarte, 6, 645711
Maite, S. Pedro, 35, 943 642771
Mañoli Asador, Santiago, 63, 943 643712
Oliuta Arzi Siderria, Jaizubia, 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
Sugarrí, Nafarroa Behera, 1, 943 645408
Txan, B^o Jaizubia, 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 Berrí, 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 Siderria, Caserio Iturriz, 943 652837
Ostatain, San Lorenzo, 7, 943 655892
Zubiarre, Diseminado, 13, 943 654876

IRUN

Alfaldegi Bistrotka, B^o Olaberria, 49, 943 631964
Aialdea, Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel, Avda. Iparalde, 51, 943 635700
Aitor Asador, Junkal Landabandit, 9, 943 624477
Alborto Asador, Avda. Iparalde, 42-44, 943 630768
Alaska, Pinar, 1, 943 616333
Alto de Arrote, Avda. Elizabete, 52, 943 627438
Aia, Pza. Urlandibia, 943 508281
Anaka Berrí Asador, Pibes de Aia, 7, 943 611300
Anastasio, Serapiro Múgica, 18, 943 615048
Antxon, Pza. San Juan, 943 630512
Artia, Dario de Regoyos, 13, 943 624713
Atalea, Antzondo, 69, 943 635518
Bakar, Antzaran, 13, 943 242148
Baseri, Ertrozar, 1, 943 627907
Baseri Asador, Berrotaran, 3, 943 627745
Bidasoa, Virgen Milagrosa, 3, 943 619913
Bidasoa Asador, Virgen Milagrosa, 3, 943 632943
Bierhaus Virgín, Luis Mariano, 943 622040
Bikote, Pilar, 1, 943 633706
Bi-Miren, Behobia, z/g, 943 624521
Biribil Palkeria, Berrí 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 Berandiarain, Polig. Sorozarta, 3, 943 610262
Casa Marino, Av. Iparalde, 57, 943 625703

CILANTROPO

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

Chicken's, Santiago, 16, 943 621429
Ciaboga, P^o Colón, 46, 943 619507
Café Irun, Letunburro, 91, 943 633737
Colón, Colón billaridea, 62, 943 039146
Córner, C^o Furgos, 2, 943 621954
Cruza-Vora Hamburgueseria, C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako, Alzaitzaki, 1, 943 118924
Dinisco, Cipriano Larraldega, 2, 943 616931
Don Jabugo, Plaza del Ensanche, 8, 943 615089
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628867
Eguzki, Cipriano Larraldega, 4, 943 616794
Eguzki, J. Tallamas Landabandit, 943 630185
Elcano, Jose Eginio, 9, 943 660014
Errota Berrí, 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, Com. Cerveceria Behobia, z/g, 943 632766
Fuenterribia F66, Fuenterribia, 3, 943 616028
Gambrinus, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Avda. Puzana, 4, 943 618064
Gatzelumendi, Pza. San Juan, 3, 943 630512
Gure Murala, Adunada, 9, 943 613176
Gure Borda, J. Esteban Indart, 3, 943 632915
Gure Etxea, Teodoro Murua, 8, 943 620595

Han-Bar, Mayor, 3, 943 626790
I2 Bar, Luis Mariano, z/g, 943 628880
Ibaiondo, J. J. Tadeo Murgia, 1, 943 632888
Ibarlako Otagorri, B^o Meaka, 21, 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Letunburro, 77, 943 636232
El Capo, C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace, Sta. Elena, 4, 943 632184
Iñaki Asador, Santiago, 34, 943 630993
Iñaki, Gahina, 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
Jaizubia, Kaskotegi, 6, 943 618066
Jantokia, Avda. Iparalde, 11, 943 620490
Josune, Cipriano Larraldega, 20, 943 615154
Junkal Taberna, C. Comercial Mendibil, 943 639631
Karrakuka, Polig. Letunburro, 60, 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2-4, 943 623940
Kostorbe, Avda. Iparalde, 30,
Kulunka, Uztapide Bertsolariak, 7, 943 630481
La Belletta, C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta, Plaza del Ensanche, 5, 943 618477
La Casa del Jamón, Avda. Iparalde, 37, 943 627845
La Cepa Riojana, Belaskoena, 92, 943 628447
La Vintoka, Avda. Iparalde, 12, 943 627332
La Rotonda, Junkal Landabandit, 13, 943 629556
Lagun Aragon, Serapiro Múgica, 24, 943 61437
Larun, Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasia, Muelton Mitalena, 2, 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20, 943 615426
Laxoa, Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones, Serapiro Múgica, 23, 943 615132
Los Cuñados, Juan Arana, 5, 943 615111
Luberi, 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, Fuenterribia, z/g, 943 615066
Mikel, Avda. Iparalde, 59, 943 629896
Morondo, Papiña, 2, 943 621395
Muga, Junkal Landabandit, 36, 943 620071
Nagore Siderria, Gahina, 13, 943 634048
Naroa, Avda. Iparalde, 5, 943 620762
Nerea, Komokotzi, 19, 943 631914
Novea, Poligono Sorozarta, 3b, 943 613215
Nuevo Salamanca, Serapiro Múgica, 28, 943 613979
Oki-Doky, Avda. Puzana, 13, 943 614564
Ola Sagardotegia, P^o Ibarroa, Meaka, 102, 943 623130
Ongi Etorri Taberna, Andreanaga, 1, 943 628990
Ortzargi Cerveceria, Luis de Urzuru, 4, 943 611571
Ostebi, Pza. Ehiera, 7, 943 613210
Piccolo, Avda. Navarra, 2, 943 630986
Patxoa, Edificio Pantea-Anaka, 943 613924
Patxiri Asador, Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador, Sta. Elena, 4, 943 62238
Pello, Landabandit, 30, 943 630039
Pizza Queen, Centro Comercial Txingudi, 943 629394
Pizza Real, San Pedro, 1, 943 110400
Pollo Rico, C. Com. Txingudi, 943 639603
Puñua, Avda. Puzana, 7, 943 618544
Real Union, Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo, Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial, B^o Behobia, 26-2^a, 943 633557
Sargis, Lein Iruetegategia, 1, 636 953951
Sirimiri, P^o Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodegón, Fuenterribia, 7, 943 616023
Stop, Serapiro Múgica, 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, 9, 943 574371
Txangu, C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090

Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Txistu, Fuenterribia, 2, 943 619317
Txunturro, Pio XII, 5, 943 615084
Vagón de Cola, Moulane Mibelena, 2, 943 020120
Vitoria, Arbesko Etorri, 19, 943 620795
Virginia, Luis Mariano, 37, 943 617923
Vollner, Abesko Etorri, 5, 943 111292
Waumna's, Behobia, 4, 943 629890
Yong Feng (Japonés), 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
Loatzo, Poligono Laskibari, 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, Muxiarte 39, Itziri, 943 199370
Itsaspe, B^o Itziri, 943 199401
Itziri, B^o Itziri, z/g, 943 199061
Kanala Hotel, B^o Itziri, 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 Siderria, Mardari, 943 199389
Txomin, Mardari, z/g, Itziri, 943 199066
Urbeu Siderria, B^o Elorruga, 2, 943 199237
Zubikarary Buru Gorri, Muxiarte, 8, 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Muxiotezabal, 5, 943 372089
Arkute, 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, Oriá Etorbidea, 4, 943 365557
Goiegi, Hirubide Bialara, 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, 4, 943 369356
Martin Barasategui, Loidi, 4, 943 366471
Oreka, Kalea, Nagusia, 13, 943 506594
Oriá Txiki, Zirkuilu Ibilbidea, 15, 943 014756
Otegi Siderria, Campaño Ilarratxeta, 2, 943 365029
Paisaio Sangini (c/ma), Pablo Muxiotezabal, 3, 943 371883
Peña, Adarra, 5, 943 361561
Riojanos Asador, Ustión, 13, 943 362720
Route 33, Avda. Oriá, 8, 943 377353
Rummy, Nagusia, 71, 943 369341
Tati's, Xuan de Garai, 1, 943 371805
Txeen, Txarlotxo, Zirkuilu Ibilbidea, 14, 943 370192

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada Oriá 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
Gerriko 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
Pipasa. Lakzomendi, z/g. 943 880805
Zelata. Uhartz, 1. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aitxuri. Legazpiko Industrialdea, 943 73060
Aztria. Santa Marina Auzoa, 943 733622
Bidea Batzokia. Labategi 8. 943 731584

AZPIKOETXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Goierri. Urtatza, 1. 943 73 14 61
Goiko-Izarra. Laubide, 17. 943 03 47 93
Gurrutzaga. Nagusia, 10. 943 731271
Katilu. Euskal Herria Enparantza
 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Urkua. Euskal Herria Enparantza
 Xilarot Cafeteria, Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidreria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Esmaldea auzoa, 7. 943 806206
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café N-1. Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Aiton Borda. Antonio Pildain kalea, 943 476476
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Carmen. Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Elortegi. Elortegi bidea, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Sidreria. Bº Gaintzurizketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Laxón, 4. 943 527895
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35. 943 520590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 522989
Iruzun. Iruzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubitxo, 9. 943 521966
Kaldisa. Poitentzarrene, 6. 943 512003
Kiki Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lokartza. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatekoa. Urune, z/g. 943 511888
Marixu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Oriorrara. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urdubaru, 4. 943 527833
Patxiuk-Enea. Gaintzurizketa, 943 527545
Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahtas. Nagusia, 2. 943 529244
Sorjin Taberna. Guillermo de Laxón, 943 527945
Zaidiki. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARDIA

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

MENDARO

Intusai. 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. Liernia, z/g. 943 801507
Orue. Ergena (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 Mutriku 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
Kalbaua. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. Bº Laranga, 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Txiarlotu. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragua, 943 491230
Amazkar. Casa Zametata, 943 492783
Albistur. Bº Altzibar, 943 490711
Alti Asador. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 492588
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Aripze. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 493088
Autogirill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Elder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Aile. Bº Ergoien, 943 521661
Bideharte Sidreria. Aragua-Núcleo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznarab, 9. Ugaldetxo, 943 492749
Entreplatos. C. Com. Carrefour, 943 100800
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Eroski. Zuaznarab, 72. Ugaldetxo, 943 493062
Forbaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganarua. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goiko-Etxe. Bº Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intribux Asador. Bº Ugaldetxo, 943 491100
Iriberrri Asador. Camino Ergoien, 943 490401
Iru Bide. Elorond, 20. 943 490021
Iruandarra. Bº Altzibar, 1. 943 490335
Isasi Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomela, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Lusho. Ugaldetxo, 943 492101
Marcos. Zelamun-Polig. Ugaldetxo, 943 494390
Marcusa. Olegari, 9. 943 490412
Matto. Iruiria Bidea, 2. 943 491194
Merka. Intribux Merka OIartzun, 943 493020
Miren Taberna. San Juan, 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tomela, 2. Bº Ergoien, 943 492050
Olaizola. Camping Oldia, 644 009637
Ordo Zela Sidreria. Caserío Ordo Zela, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Guntze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardia plaza, z/g. 943 492120
Toki Auro. Zuaznarab, 24. 943 490074
Tolara. Tomela, 20. 943 490071
Torre. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txiarlotu. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txiurki. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txiurki Arpide Bidea. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txiurkiardi Sagardotegia. Astigarraga Bidea, 943 490678

Usategieta Hotel. Maldaburu bidea, 15. 943 260531

OLABERRIA

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

ZEZILIONA

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

OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781689
Bikoitz. Garbai, 17. 943 782483
Debatarra. Utadui zuhaitza, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956
Garcia. Atezo, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. Arantzazu, 943 781305
Helmuga. Ugarkalde, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iturritxu. Atezo Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorr. Ultegiun, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. Bº Olaberrieta, 83. 943 781896
Maukka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Milukua. Bº Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Orioko Barra. Antilla, 1. 943 100674
Sindikia Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumetlegi. Torre Zumetlegi, 943 540000
Urbiako Funda. Campa de Urbia, 943 781316
Urxintxo. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiagaen. Urbirri, 33. 943 780814
Zela Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubilaga, 1. 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 Ifraki Tellera
 Berjaldegui Plaza, 943 882893

ORDIZIA

19-90. Garagara, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55
Haizpe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883960
Ipp. Gipuzkoa, 15-Buruntza-. 943 90 39 51
Kantoi. Anpuero, z/g. 943 160471
Majori. Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintxos...
 Euskal Piloa, 3. 943 08 58 24

Nerea. Euskal Piloa, 2. 943 880013
Populus (pizzería). Pza. Domingo Unzuave, 4. 943 160421
Potokoa Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxea. Urdeneta, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 881128
Txiandoki. Etxezarreta, 3. 943 880409
Zubiri. Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

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

OREXA

Oreaxko Ostatau. Errebotte Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Antilla. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla Abeslari. 2. 943 832309
Ardoa. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Erota. Olastoegia Auzoa, 943 890197
Goizoko Cafeteria. Aita Lertundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bolea. Hondartzak bidea, 1. 943 884440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzak, 943 890475
Katxina Bodega. Urtaizka, 21. 943 580166
Oidien. Ortaizka Auzoa, 44. 943 830813
Orioko Benta. Camino Orio-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 880058
Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txelupa. Antillako hondartzak, z/g. 943 888034
Xixarro Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharen Babesleku. Enparantza, 943 835398

PASAJA

A Conuñá. Pº Euskadi, 7. 943 390909
Alkatekete. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antxota. Arraulrari, 30. Donibane, 943 393994
Arkupeberrri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalantegi, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Canina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Canina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525255
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 526899
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarrebeteta, 8. Antxo, 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 38. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Eskalante, 1. Trintxerpe-, 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Antxo, 943 528169
Ekari. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404424
Erdibake Taberna. Arandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe, 943 390357
Errekatxu. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalante, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalantegi, 40. Antxo, 943 513262
Ganbara. Euzko Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goiberri. Eskalantegi, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arraulrari, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Arandegi, 5. Trintxerpe, 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Ipparra. Pº Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Janio. Euzko Bide, 17. Donibane, 943 512001
Kamio. 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. Esmaldea, 18. Trintxerpe, 943 394751
Marixu. Euskadi Etorb. 2. Trintxerpe, 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguzur (Falcon Cerbe). Torre Ate, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane, 943 516489
O Fardel. Arandegi, 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
Pitxuloko Sidreria. 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalantegi 40-42. Antxo, 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe, 943 399074
Txelotxo. Donibane, 72. Donibane, 943 529352

dónde comer

Zorzano Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

Imaz Mayor, 27. 943 801025

Izkiña. Zurbano, 17. 943 8002512

SORALUZE

Armedia Ador. Ezozia, 7. 943 751002

Eldurtza Santana, 18. 943 751383

Txurruka Txurruka, z/g. 943 751581

Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

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

66 Taberna. Martin Jose Iraola, 1. 943 671937

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

Agosti. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

Aliri. Paseo Alliri, 3. 943 655694

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

Amari. Beotibar, 5. 943 245469

Ametz. Laramendi, 1. 943 848389

Asteasuarrua. Herros, 18-20. 943 9437186

Astelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almacén de vinos
P.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 016565

Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562

Astelena. Euskal Herria Plaza, 7. 943 654759

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

Guzkita Plaza. Gudari, 16. 943 655655

FRONTÓN TOLOSA

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

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

Ikatzia. Plaza Berria, 6. 943 674913

Ilurra. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iruña. Plaza Gorrubel, 29. 943 675237

Izabela. Amaro, 10. 943 119829

Iziritzi. Ori, 3. 943 654334

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

Izarra. Baxillier Zaldibia, 1. 943 841427

Jokel. Martin Jose Iraola, 10. 943 116017

K-2 Plaza Nueva, 943 570068

Kupela. Plaza Berria, z/g. 943 672070

Lanbroa. Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurlan Bistrot. Plaza Berria, 2. 943 243339

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

Mugela Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943

Oberka 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

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

Ulaogea-txiki. Montesqueu, 2. 943 650036

URNIETA

Aballarri. Irizabail, 21. 943 330525

Altuna. P.º Lategi, 943 545917

Adarra. B.º Gorburu, 37. 943 552036

Besabi. B.º Gorburu, 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. Izkizabail, 46. 943 005650

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

Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408

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

Uztelua. Eluketa Baserria, 943 556981

Zaldundegi. Irizabail, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720220

Asegin. Barrenkale, 13. 943 532667

Barranlek. Labegaz 37. 943 966429

Collins. Areizaga, 3.

Eire. Gernika kalea, 3. 943 726466

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

Hokaba. Erreaga, 18. 943 96 33 76

Navarro. Iparragirre, 18. 943 721867

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

Pizzeria Madaya. Labegaz, 33. 943 229133

Santa Barbara. Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87

Telepizza. Iparragirre, 4. 943 101033

Zabaleta. (peñarieta), 2. 943 724320

Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B.º Aginaga 31. 943 366710

Antxeta. Zubimena, 6. 943 370344

Arratzain Erretegia. Arratzain Baserria. 943 366663

ARTZABAL

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

Atxega Jauregia. Atxetzarra, 1. 943 371150

Bordatxo. Zubiaurreneta, 5. 943 371042

Cantina Comercial. C. Com. Urbil, 943 363682

Hurri. Centro Comercial, 943 367281

Ibarroia Argotrustimo. Kaleaz, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113

Ilunbe Sidreria. B.º Txoko Alde, 943 371649

Izarta. Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentutene. 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

Sekina Asador. Aginaga, 20. 943 362773

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

Ugaldeia. Muna-Luz, 2. 943 370457

Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772

Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735

Txinpatza Sagard. C. Com. Urbil, 943 376688

Txiriboga. Irazu, 6. 943 361398

Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

Txirrisita. Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdairra Sidreria. B.º Aginaga, 943 376919

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. Otxabiko, 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 Erreka, s/n. 943 880044

ZARAUTZ

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel. Setimimena, 4. 943 830143

Aniak. Altzola, 2. 943 835975

Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

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

Arralde. Araba, 21. 943 834433

Artea. Zigordia, 32. 943 016693

Aurrera. Egeña Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea. Setimimena, 4. 943 130566

Bai Batzokia. Batea, 1. 943 252679

Basarri. Patxiku, 10. 943 021275

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

Beratzadi-Berri. Talai Mendi, 72. 943 130003

Bordatxo. Elizaurra, 5. 943 132889

Café Iruña. Ipar Kalea, 13. 943 040423

Dama. Patxiku Kalea, 10. 943 831693

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

Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro. Azara, 4. 943 132884

Eguzki. Nafarroa, 6. 943 834116

Eratiz. Araba, 32. 943 890396

Etxaiz. Gipuzkoa, 27. 943 982731

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoas Asador. Gipuzkoa, 23. 943 835959

Haritza. Gurmendi, 10.

Iluntze. Zela-Ondo, 23. 943 417199

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264

Ixas-Berri. Kamping Zaratuz, 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 Zaratuz. 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. Mibelenza, 27. 943 834561

Naparrak. Barren Plaza, 9. 943 135119

Okamika. Ipar Kalea, 1. 943 561328

Orbegotxo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiku. Kinki, 1. 943 131358

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314

Salegi. Barren Plaza, 9. 943 132722

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

Sunset Bar. Mandisbide 34 (Malecón). 943 000355

Talai-Berri Txakolotegia. Talai Mendi, 72b. 943 132750

Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551

Telefoso Asador. Plaza Dombane, 6. 943 890901

Tivoli. Kinki, 1. 943 131538

Txiki-Poli. Musika plaza, 943 835357

Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiak. Euzarat, 37. 943 131496

Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai-Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021990

Zelaxito. Mibelenza, 11. 943 011399

Zubi-Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamak Ostata. 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 Izagirre
Udatselateko plaza. 943 80 17 99

ZESTOA

Agustin. Okera, 5-B. 943 147194

Ararunburu. Urtubetxeeta, 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. Aizarnabail, 943 14 80 92

Iraeta. Errota etxeba 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 695257

Pasus. Elbarrena, z/g. 943 693655

Plaza Etxeberria. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 693196

ZUMABIA

Algor

Zure bidelagun digitala

Zure proiektura egokitutako
diseinu eta aholkularitza
estudio bat gara

...acv

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

info@acvmultimedia.com
www.acvmultimedia.com

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

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



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

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

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

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



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en los meses con "R", y como nos suele comentar Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar de los mariscos y moluscos**. Asimismo, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha 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.laibadenda.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...** Laiak 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.



Gran variedad en vinos



Cavas climatizadas



Sala privada de cata

VINATERÍA VINÍAPOLIS

“La vinatería de Gros”

DESDE 1995, DEFENDIENDO LA CULTURA DEL VINO EN DONOSTIA

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



Bermingham 8 (Gros) - DONOSTIA

Tf. 943 28 99 99



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, brioques, croissants...

Tfno. para encargos: 943 424 637

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



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

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

www.pasteleriaoiartzun.com

XABIER ZABALETA (COCINERO Y PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN JAKITEA)

“MI TXOKO FAVORITO DE DONOSTI ES LO VIEJO”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Entrevista publicada originalmente en el nº 176 de Ondojan.com (Mayo de 2019)

Como diría Aitor Buendía, sólo podía ser eibarrés un tío como Xabier Zabaleta (Eibar, 1974) que hace 10 años, harto de la tontería imperante en la cocina y su tratamiento informativo se echó el mandil al hombro y fundó Jakitea, la Asociación de cocineros gipuzkoanos para la defensa y la promoción de la cocina tradicional, que ha celebrado con bombo y platillo su primera década de vida (ver pág. 18) y promete seguir armando ruido durante otros tantos años o más. Xabier, además, cocina todos los días junto a su hermano Iker en el asador Aratz, restaurante cada día más referencial en su género que cumplirá en 2019 la friolera de 30 años.

¿Además del periodismo y la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Disfrutar de los domingos subiendo al monte, tomando unos txakolis con la familia y yendo a comer por ahí

¿Cuál es tu txoko favorito de Donostia?

La Parte Vieja. Tengo muchos amigos hosteleros y me gusta escaparme y disfrutar de sus bares y pintxos.

¿Y en Gipuzkoa?

El monte Adarra. Siempre que puedo me encanta subir, dar un buen paseo y terminar almorzando en Besabi.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Profesionalmente, el viaje a la Feria Exphotel en Burdeos en 2014, porque me abrió un montón de puertas.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Si sale bien el proyecto que estamos llevando a cabo con otros hosteleros, acabaré viajando a Japón

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En el Mirador de Ulia con Rubén Trincado. Lo tiene todo: la comida, el servicio, la calidad del producto, las vistas... para mí es un lujo.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Que sea sincera y normal.

¿Y qué detestas?

A los prepotentes y a los que miran a las estrellas sin verse

los pies.

¿Disfrutas de la cocina también como hobby?

Sí, sobre todo cuando tenía la Sociedad Yoko Garbi en Zubieta, que nos obligaron a cerrar. Por lo demás sí, disfruto cocinando en casa, pero menos de lo que me gustaría, por tiempo.

¿Tu plato favorito para preparar?

Unas kokotxas de merluza con morros de ternera

¿Y para comer?

Soy muy sencillo. Un buen pollo Lumagorri de caserío.

Sugiérenos dos restaurantes de Gipuzkoa.

Aparte de los mencionados Mirador de Ulia y Besabi, me encanta la sidrería Zabala y dos restaurantes de Orío: Xixario y Joxe Mari.

¿Dos restaurantes de Euskal Herria?

El Túbal de Tafalla y el López de Aguleta de Labastida.

¿Y de fuera de Euskal Herria?

La bodega de Torelló en Penedès, donde se come de cine, y el Beethoven de Haro

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

Dani López del Kokotxa me sorprendió inicialmente por su humildad, y luego con una torrija espectacular que nos preparó en Burdeos.

¿Qué harías si te tocara la Lotería?

Siempre he dicho que montarían un restaurante con unas instalaciones increíbles en cocina para poder manejarme a gusto y dar un salto, porque aquí no puedo hacer milagros...



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

