

PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACION
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen

www.alaigourmet.com



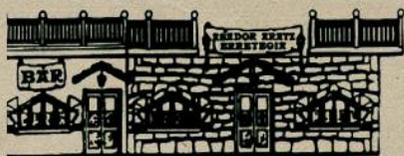
euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



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

// aurkibidea índice

- > **iritziaopinión**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Burp...! (Arnau Estrader) 6
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) ... 7
Essencia de vid (Dani Coman) 7
- > **berrigoxoak noticias consabor**
Astotz Eguna en Lazkao
Zoro Feria en Deba
Gipuzkoa, tiempo de Txotx
Ferias de Arrasate y Elgoibar
Día del Txakoli en Getaria
Concurso de relatos gastronómicos 8
- > **jakitea elkarte**
Altzagarate (Altzaga) 10
- > **erreportaje reportaje**
Cocineros guipuzcoanos en Exphotel 12
- > **pilpileanaldente**
Lukas Benta Berri: paraíso del vino 16
Semana del pintxo de Vitoria-Gasteiz 18
La cocina del Matteo viajó a Granada ... 20
Concurso de Bacalao de San Andrés 21
Jornada de lechazo y bacalao en Botarri .. 22
Aurki presentó el Salmón salvaje de Alaska .. 23
- > **kartara alacarta**
Túbal (Tafalla) 24
- > **errezeta receta**
Santa Ana (Arrasate) 28
- > **jatexegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 29
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 52
- > **placeres gastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 59
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azalportada

Solomillo de jabalí con manzana reineta caramelizada y castañas (Restaurante Santa Ana. ARRASATE)
Fotografía: Ritxar Tolosa. Receta en pág. 28

// Salirfuera

Este ejemplar de Ondojan.com llamará la atención a más de un lector por la cantidad de noticias y reportajes ajenos a Gipuzkoa que podemos encontrar en el mismo: El congreso Exphotel de Burdeos, la Semana del Pintxo de Vitoria-Gasteiz, las Jornadas gastronómicas del restaurante Las Tinajas de Granada, el reportaje sobre el restaurante Túbal de Tafalla... Es cierto que según avanza el tiempo, en Ondojan.com cada vez hacemos más contactos que hacen que de vez en cuando nos animemos a probar las cocinas de nuestros contornos o a participar en concursos externos, como es el caso del reportaje del Túbal o el concurso de Gasteiz, pero en el resto de casos, Exphotel y Granada, han sido eventos en los que la gastronomía guipuzcoana ha contado con un puesto de honor. No deja de ser reconfortante el ver que, a pesar de la que está cayendo, los cocineros se animan a salir al exterior a dar a conocer nuestra excelente cocina. Mientras esté en nuestras manos, seguiremos acompañándoles y dándoles cobertura.



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

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

> Gida hau hilaftero banatan da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.
> Esta guía se reparte mensualmente en los restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

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



UN “RUSO” MUY PARISINO

Hay muchas recetas a lo largo de la historia, que evocan bien a un país o una ciudad o también a un personaje, que poco o nada tienen que ver con aquellas. Hay unos casos particularmente chocantes, se trata de todas las preparaciones apodadas “a la rusa”. Y la más llamativa de todas es la de la ensaladilla rusa.

Juan Mari Arzak nos cuenta su historia detalladamente en el prólogo de su, de momento, último libro (Secretos): “Esta ensalada fue conocida y lo es también actualmente en los recetarios clásicos como “Ensalada Olivier”. Parece ser que hacia el año 1860 el cocinero francés **Lucien Olivier**, que era copropietario del Hermitage, un restaurante de moda en la plaza Trubnaya de Moscú, creó una abigarrada ensalada que tuvo un éxito inmediato. Pero el chef, siguiendo las pautas de la época, mantenía como secreto no solamente los ingredientes sino también todas las especias y aliños que empleaba en su receta. Y es más, se fue a la tumba (está enterrado en un cementerio de la capital moscovita) con los secretos de aquella. Sólo en base a interrogar a muchos comensales del citado Hermitage, que habían disfrutado en su día de este plato se logró, más o menos, desentrañar los prolijos ingredientes de la ensalada Olivier y sus diferentes aliños”. Esta historia hoy día resulta impensable. Los secretos de nuestras cocinas se puede decir, en todo caso, que son secretos “a voces”.

También es verdad que esos cocineros franceses que llegaron a Rusia a la corte de los boyardos, entre ellos los más destacados, **Dubois** y **Carême**, dieron a conocer más tarde en Europa los grandes platos rusos como los *Bitoques* (o sea, los filetes rusos, conocidos antaño en las comidas castrenses del franquismo con lenguaje represivo como filetes imperiales), la succulenta sopa de remolacha, *Borsch*, o las chuletas *Pojarski*. Por otra parte los exiliados rusos en los primeros restaurantes que montaron en París mostraban joyas como el caviar acompañado de blinis. También hubo una moda desbordante en la *Belle Époque* por los nombres rusos, dando nombre a numerosos platos de aquella época, por supuesto sin pedir permiso a sus aristocráticos homenajeados: Blinis Demidof (uno de los inolvidables platos del film de culto El festín de Babette) la Bomba helada Nesselrode (con mantecado, puré de castañas y nata), las distintas preparaciones a la Orloff, las fresas Romanov o las diferentes elaboraciones llamadas “a la zarina”.

RESULTA FRANCAMENTE CURIOSO QUE EL PASTEL RUSO SEA HOY EN DÍA UNA DE LAS GRANDES ESPECIALIDADES DE HUESCA.

De todas formas, nuestro pastel, el pastel ruso, perteneciente a la más alta repostería y que forma parte de los recetarios de medio mundo, sí tiene que ver algo con Rusia. Sin duda es una golosina francesa, y más en concreto parisina, pero tiene lo que podríamos llamar una doble nacionalidad. La historia de su gestación es interesante y además tiene todos los papeles en regla.

Se celebraba en París la Exposición Universal en el año 1855. Reinaba en Francia **Napoleón III**. Su esposa, la española **Eugenia De Montijo**, organizó un banquete de campanillas en honor de uno de sus visitantes más ilustres, **Alejandro II**, a la sazón todopoderoso zar de todas las Rusias. Entre los postres sorprendió un novedoso pastel, algo así como un bizcocho de almendras relleno de una crema de mantequilla, (un relleno muy en boga por aquella época) que resultó muy delicado, espumoso, etéreo. Al Zar y a toda su corte, le encantó ésta nueva golosina. Y desde entonces a esta fórmula que tiene múltiples versiones se le denomina Pastel Imperial Ruso, aunque las simplificaciones del lenguaje, han llevado a denominarle *Ruso*, a secas.

Resulta francamente curioso que este pastel sea aún hoy día una de las grandes especialidades de Huesca (muy reconocidos también los de las confiterías bilbaínas) y más en concreto de una pastelería de la citada localidad llamada Ascaso (que lo comercializa también en algunos establecimientos guipuzcoanos). Al parecer, sus antepasados, trajeron la receta originaria de París hace más o menos un siglo y medio. Por cierto, ésta receta es guardada con un secretismo absoluto digno de los elaboradores de la enigmática Coca-Cola

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

ESSENCIA
 a r d o d e n d a

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

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

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

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

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



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecerero

PARA BEBER HAY QUE LEER

Cada vez son más las publicaciones impresas especializadas en cervezas y las podemos encontrar de tres grupos:

- **Las Guías:** Son de tamaño de bolsillo y muy útiles si queremos conocer las características de las fábricas de cerveza, su historia, ubicación, las cervezas que comercializan y su breve explicación. Os recomiendo comprar la "Guía para descubrir las mejores cervezas artesanas" publicación escrita por dos grandes del



panorama cervecero estatal, **Daniel Fernun e Ivó Castells**, que forman parte del equipo de Cerveza Artesana Homebrew S.L. También escriben **Nil Español**, cocinero en el Alt Empordà; y **Macarena García**, licenciada en publicidad y relaciones públicas. En dicha guía te regalan unos vales para visitar micro cerveceras.

Os aconsejo también la "Guía de cervezas españolas"; ésta es más concreta, pero tiene menos información que la anterior. Escrita por **Jorge Expósito y A. Masero**.

- **Los Manuales:** 0 libros de ayuda para elaborar cerveza. En donde te explican los estilos cerveceros, el proceso general, cómo limpiar y desinfectar correctamente, como hacer tu equipo cervecero, etc. Aquí tenemos varios libros como el "La Cerveza Artesana, cómo hacer cerveza en casa" escrito por cuatro amigos, **Albert y Josémanuel** (Doctores en biología), **Francisco** (biólogo), **Pablo Vijande** (Químico); unidos por las ganas de elaborar cerveza artesana. Este manual es completo, y te resumen perfectamente, paso a paso, cómo hacer tu propia cerveza sin gastarte mucho dinero. Pero la mejor para mí, y cómprala ya, si es que tienes ganas de ser un cervecero de los grandes; es "La cerveza... poesía líquida" del Maestro **Steve Huxley**, un tipo que es muy buen profesor y profesional en este sector y, además, buena persona. Ha escrito de su puño y letra más de 420 páginas en, como dice él, su *Manual para cervesiáfilos*. En donde te explica **TODO** sobre cómo hacer tu bebida favorita. Muy recomendable.

-Y por último las **Revistas especializadas:** Donde mensualmente puedes leer esa información novedosa, los próximos festivales cerveceros, reportajes de fábricas, la historia de marcas que cerraron etc. La más conocida es *Bar&Beer*, revista que puedes encontrar en casi todos los kioscos de Gipuzkoa, muy completa e interesante. También hay muchísimos libros extranjeros, como "El libro de la cerveza" de **Michael Jackson** (el escritor, no el cantante), donde se recopilan anécdotas y vivencias, además de todos los estilos y marcas. Y manuales como "Elaboración Casera de cerveza" de **Wolfgang Vogel**, manual muy básico pero demasiado casero. Así que para variar brindaremos con la **Best Bitter** de Steve Huxley, una Bitter de aroma a maltas caramelizadas, color dorado-cobrizo y sabor ligeramente amargo. Con 30 IBU y 5%vol. Fresca, amarga y con una espuma cremosa.... ¡Salud y feliz 2014!

DI... VINOS

MANU MÉNDEZ
(Vinatería)
Bermingham, 8 (Gros).
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA
vinateria@gmail.com

ALBAS 15 VENDIMIA SELECCIONADA 2010 (D.O. RIOJA)

Alba Real es una bodega situada en Cenicero (La Rioja). Elabora sus vinos con las principales variedades autóctonas cultivadas en los mejores suelos, con la mejor viticultura, a través de una enología sencilla e inteligente que preserva la esencia de cada región vinícola.

El paraje "Las Quince" en Cenicero es el punto de partida para este nuevo proyecto. Los viñedos se elevan entre 750 y 800 metros sobre el nivel de mar, son tierras pardas, ricas en calcio y magnesio de fácil laboreo y pedregosidad con buena aireación y buen drenaje.

Elaborado íntegramente con la variedad Tempranillo, para su elaboración, se comenzó con el despallado de la uva y su posterior fermentación durante una media de 6 días y a una temperatura máxima de 27°C.

El proceso de maceración postfermentativa se alargó 15 días más. El descube dio paso a la microoxigenación para estabilizar el color y desarrollar el potencial aromático. Después se desarrolló la fermentación maloláctica. La crianza se hizo en barricas bordelesas de roble Francés y Americano durante 15 meses manteniendo el balance entre madera y fruta. Para salvaguardar la riqueza aromática del



vino se ha seguido una estabilización natural. Visualmente ofrece un bello color rojo picota de alta capa. En nariz es intenso: fruta madura, ciruelas negras, avellanas, especias y un suave toque mineral que aporta complejidad. En boca se muestra carnosos, pleno, bien equilibrado entre cuerpo y acidez con un largo final especiado. La carga tánica que redondeará con el paso por botella, nos permite maridarla a la perfección con estofados, legumbres, carnes rojas y asados. Su precio aproximado en tienda especializada es de 10,00 euros.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡¡ ¡tu gastronweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡¡ ¡tu gastronweb!

LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista



EL ENCANTO DE ANGELITA

Angelita Alfaro es una mujer con un encanto innegable. Abierta, afable, agradable, locuaz... esta nacida riojana aunque navarra adoptiva, es un libro abierto y un dechado de alegría allí donde acude, ya sea para presentar un libro, inaugurar unas jornadas o actuar como jurado en un concurso gastronómico. Es por ello que no nos pilla de sorpresa el título de su último libro, **Recetas con encanto**, y es que de Angelita no pueden surgir otro tipo de recetas: **son recetas sencillas en su ejecución y en cuanto a los productos a emplear, pero vistosas y coloridas, unas recetas que no nos darán mucho trabajo para elaborarlas pero que lucirán en nuestra mesa de una manera espectacular.** Bolsas de espinaca y Roquefort, Ensalada de queso rebocado, Molejas en salsa y cangrejos, Crema de calabaza con huevo de codorniz, Patatas asadas al horno con pisto y huevo "fashion", Sopa de pescado a la yaya Martina, Huevos fritos sobre corona de verduras, Berenjenas rellenas, Judiones de la granja, Calamares del cantábrico en tradición y suculencia se dan la mano en estas 100 recetas ilustradas con unas irresistibles imágenes obtenidas por la siempre acertada cámara de **Xabier Landa**, de Goumet-Image. El libro, prologado por dos personas tan diferentes como **Pedro Subijana** y **Ana Rosa Quintana**, está cómodamente dividido en 7 apartados principales: Pinchos y ensaladas; Sopas, cremas y patatas; Arroces, pastas y huevos; Legumbres y verduras; Pescados y mariscos; Aves, carnes y caza; y Postres. Llama la atención un **octavo y original apartado dedicado a las salsas y aliños** (Alioli de Marsella, Salsa bretona, Salsa de alcázaras, Salsa de anchoas, Salsa de mostaza, de yogur, de pimientos del piquillo... así hasta 16 salsas), así como un **práctico e impagable capítulo dedicado a trucos y consejos**: Cómo quitar la ronquera, cómo quitar la acidez de estómago, cómo hacer que no se rompa el pescado, cómo enfriar los alimentos, cómo hacer que el arroz salga suelto, cómo evitar manchamos con la batidora... **casi 50 consejos que nos harán la vida más fácil en la cocina** y que nos ayudarán a que los platos también nos salgan a nosotros con encanto, ese encanto que le sobra, y que le siga sobrando por muchos años, a Angelita Alfaro.



"RECETAS CON ENCANTO"
ANGELITA ALFARO
EDITORIAL OBERON
240 PÁGS. 19,95 €

El libro, prologado por dos personas tan diferentes como **Pedro Subijana** y **Ana Rosa Quintana**, está cómodamente dividido en 7 apartados principales: Pinchos y ensaladas; Sopas, cremas y patatas; Arroces, pastas y huevos; Legumbres y verduras; Pescados y mariscos; Aves, carnes y caza; y Postres. Llama la atención un **octavo y original apartado dedicado a las salsas y aliños** (Alioli de Marsella, Salsa bretona, Salsa de alcázaras, Salsa de anchoas, Salsa de mostaza, de yogur, de pimientos del piquillo... así hasta 16 salsas), así como un **práctico e impagable capítulo dedicado a trucos y consejos**: Cómo quitar la ronquera, cómo quitar la acidez de estómago, cómo hacer que no se rompa el pescado, cómo enfriar los alimentos, cómo hacer que el arroz salga suelto, cómo evitar manchamos con la batidora... **casi 50 consejos que nos harán la vida más fácil en la cocina** y que nos ayudarán a que los platos también nos salgan a nosotros con encanto, ese encanto que le sobra, y que le siga sobrando por muchos años, a Angelita Alfaro.

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN
(Essencia Ardodenda)
Zabaleta, 53 (Gros).
Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



ARRANCA LA ASOCIACIÓN DE SUMILLERES DE GIPUZKOA

Es curioso que hasta la fecha, en una provincia tan importante desde el punto de vista gastronómico como Gipuzkoa, no haya existido una asociación de sumilleres con peso y relevancia importante dentro del conjunto de asociaciones del estado.

Pues bien, todo parece indicar que la cosa va a dar un giro de ciento ochenta grados, ya que acaba de constituirse la Asociación de Sumilleres de Gipuzkoa ASUGI, con la firme y clara vocación de unión de profesionales del sector que deseen aportar su granito de arena en la mejora de lo que compete principalmente al tratamiento del vino y a su servicio.



El impulsor de todo esto ha sido el incombustible Jesús Mari Ormazábal que, tras siete años al frente de la Euskal Etxea de Barcelona, ha vuelto a su querida Gipuzkoa para, entre otras cosas, inyectar la energía y dedicación necesaria para dar forma a esta nueva agrupación.

Pero, ¿quienes pueden ser miembros de ella? Pueden ser miembros de la Asociación todos los profesionales del sector de la hostelería y comercio especializado que lo soliciten: sumilleres, maitres y personal de sala en general, profesores y alumnos de escuelas de hostelería, responsables y trabajadores de enotecas y vinotecas, enólogos y todos aquellos profesionales que en su actividad estén relacionados con el mundo del vino en sus múltiples facetas.

Personalmente animo a todos los interesados al menos a informarse acerca de esta asociación en el número 688840387 (Jesús Mari). De momento, para los primeros meses de 2014, entre otras actividades, se pretende organizar una excursión de varios días a algunas zonas vinícolas de nuestros vecinos del norte.

Yo ya me he apuntado.

Encuentra más artículos de Josema Azpeitia en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastronweb!

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastronweb!

ASTOTXO EGUNA EN LAZKAO

Lazkao acogerá el domingo 12 de enero una nueva edición del Astotxo Eguna o Día del Burro. La jornada, organizada por la Asociación Ansoategui, tiene una doble vertiente festiva. Comienza con una feria popular y con el concurso de burros, originarios de Gipuzkoa. El segundo acto central - en él reside el verdadero espíritu de esta fiesta - es la representación viviente de la huida de la Sagrada Familia a Egipto, una conmemoración centenaria que se da cita en Lazkao el domingo siguiente a la festividad de Reyes. Se trata de una tradición muy arraigada en este municipio guipuzcoano, que la celebra casi ininterrumpidamente desde 1652 y en la que participan unos doscientos jóvenes. La representación, en la que San José camina por delante de la Virgen María, montada en un burro y con el Niño Jesús en brazos, partirá del Convento de las Benedictinas de Santa Ana y recorrerá las calles lazkaorras, siempre atestadas de público. Es tradición también la compra de obleas, previamente bendecidas.



Zoro Feria en Deba

El sábado día 5, jornada festiva previa a la llegada de los Reyes Magos, Deba se pondrá de gala para la celebración de la Zoro Feria, que organiza el ayuntamiento de la localidad. El programa de este año anuncia como actos centrales la exposición y venta de productos del caserío, la exposición de ganado y un concurso de frutas, hortalizas y quesos. Como en anteriores ediciones, los baseritarras exhibirán sus mejores productos con la llegada del nuevo año. Serán más de cien los puestos que se darán cita en Deba, en un horario diurno de 9:00 a 14:30. Una mañana en la que los visitantes podrán adquirir productos de la huerta y el campo, miel, queso, conservas, pan y dulces caseros. Completarán la oferta las exposiciones de ganado local, artesanía, cuero y herramientas, así como los concursos de miel; de frutas y verduras, y de quesos, con su correspondiente cata popular. Durante toda la jornada, las calles de la localidad estarán amenizadas por kalejiras con la banda local, txistularis y trikitalaris. Además, como manda la costumbre, por la noche se celebrará la tradicional prueba de arrastre con bueyes.

Gipuzkoa, tiempo de txotx

El miércoles día 15 se celebrará el Sagardo Berriaren Eguna, jornada de apertura oficial de la temporada de txotx en Gipuzkoa. El acto tendrá lugar en la sidrería Alorrenea de Astigarraga, mientras que el nombre de la persona que abrirá la primera espita no había sido elegido aún al cierre de esta edición.

A partir de esta fecha o en torno a la misma, todas las sidrerías guipuzcoanas celebran el primer txotx y en muchos municipios y barrios se organizan degustaciones populares en las que se puede disfrutar de los primeros caldos de la nueva cosecha.

La sidra continúa siendo, doce meses después, un producto en auge. Eso es un dato constatable, como lo es el hecho de que, al haberse extendido su consumo durante prácticamente todo el año, el arranque de la temporada es igual de noticiable, pero menos llamativo en los últimos años que una o dos décadas atrás. En cualquier caso, llega la nueva temporada de sidra en enero, mes del inicio del txotx, que se prolongará hasta concluir la Semana Santa en

unos sitios, y en otros, los propietarios estirarán la temporada hasta el mes de mayo. Al igual que durante el año que ahora concluye, la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa prevé organizar actuaciones de bertsolaris durante la temporada del txotx.

Para más información relacionada con la temporada de sidra: www.sagardotegiak.com / www.sagardoetxea.com.

Contacto Sagardoetxea: 943.550.575

Primeras ferias en Arrasate y Elgoibar

El 18 de enero, coincidiendo con el tercer sábado del mes, la localidad de Arrasate-Mondragón celebrará su primera feria agrícola del año, en la que participarán numerosos baseritarras locales, con puestos de venta de productos agrícolas y ganaderos. Una semana después, Elgoibar vivirá una nueva edición de su feria agrícola y ganadera el 25 de enero, una cita en la que el visitante podrá asistir a la exposición y venta de ganado, herramienta agrícola y productos del caserío.

Día del Txakoli en Getaria

Todos los años, con motivo de la festividad de San Antón (17 de enero), Getaria da el pistoletazo de salida, oficial y oficiosa, a la nueva temporada de txakoli. La villa costera celebra el Txakolin Eguna, una jornada en la que se desarrolla la presentación y degustación popular de la nueva cosecha de las bodegas inscritas en la Denominación de Origen de Getariako Txakolina, categoría reconocida desde 1989. La Plaza de la

Verdura y el frontón albergarán los puntos de encuentro donde los cosecheros instalarán sus puestos. En la degustación se descorcharán con creces las mil botellas, y cuidado, que podrá beberse a discreción. Por la tarde se celebrarán pruebas de deporte rural. Otra propuesta, la visita a algunas de las bodegas productoras de txakoli en la zona, que ofrecen visitas guiadas con previa cita. Organizan: C.R.D.O. Getariako Txakolina y el Ayuntamiento de Getaria. Más información: 943.140.383.



Concurso de relatos gastronómicos



El pasado 12 de noviembre tuvo lugar la entrega de premios del Concurso de Relatos Gastronómicos organizado por **FECOGA**, la Federación de Cofradías Gastronómicas de Euskal Herria.

La ganadora ha sido **Rosa Reboredo Gómez** de Pontevedra, con el relato "La señora cebolla", una narración en forma de cuento que cautivó a los miembros del jurado. Por otra parte, **Ion Garde** se hizo con el accesit del concurso con el relato "María."

La ganadora ha obtenido un premio de 2000 euros y el ganador del premio accesit 500. Asimismo la cocinera **Angelita Alfaro** entregó a los dos ganadores dos detalles gastronómicos.

- Restauración de fachadas
- Aislamiento térmico (SATE)
- Pavimentos
- Pintura industrial
- Pintura decorativa
- Locales comerciales
- Centros oficiales

— ★ DESDE 1964 ★ —

www.pinturaslaperla.com

La Perla

ZUMARRAGA - URRETXU

TRABAJO NOCTURNO DIURNO 24 h.
"Nos amoldamos a su horario"

943 72 17 58 / 649 96 14 91

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

ALTZAGARATE: EN LO ALTO DEL GOIERRI

JOSEMA AZPEITIA

El alto de Altzagarate es una carretera sin continuación. Tras pasar por Arama y Altzaga llegamos a esta atalaya privilegiada desde la que se obtienen unas vistas sin par del Goierri, pero no podemos seguir más allá. Si hemos ido en coche, por lo menos, debemos volver por el mismo camino.

Andando, sin embargo, podemos ir a Gaintza, a Baliarrain, a Abaltzisketa... mediante un paseo que nos llevará entre 40 y 60 minutos, disfrutando de unos preciosos parajes. Andando, Altzagarate no queda tan aislado.

Precisamente fue esa condición, el hallarse cerca de varios núcleos rurales, lo que hizo que antes de convertirse en restaurante, en los tiempos en los que tener coche era un lujo, en esta casa se juntaran los jóvenes de los alrededores a bailar al son del acordeón en la ganbara. Ello llevó a que poco a poco, se fuera ofreciendo en la cocina del caserío algo de picar, unos huevos, chorizo... el caserío pasó a convertirse en bar, y hace unos treinta años se transformó en el bonito restaurante que conocemos actualmente.

Fue el abuelo de **Itziar Garmendia**, actual responsable de Altzagarate, quien inauguró el negocio, aunque sus tiempos de gloria como restaurante fueron los años en que su madre, la zaldibitarra **Lourdes Erauskin**, dirigió la cocina del establecimiento. Lourdes había cuidado de los hijos del restaurante Arrese de su pueblo y también trabajó atendiendo las mesas en el Salduba de Donostia. Aunque no se dedicó a la cocina, siempre se queda algo, y el resto lo aprendió con el día a día de la cocina de Altzagarate.

Hoy son Itziar y su hermano **Joseba** los responsables y los fines de semana cuentan con el apoyo de sus hermanas, **Amaia** y **Maite**. A día de hoy, **Altzagarate ofrece una cocina tradicional con las mismas especialidades que le han dado una merecida fama**. En nuestro caso, hemos probado los riquísimos **Fritos caseros**, la **Sopa de pescado**, que se elabora en casa con piezas enteras de merluza desmigadas en la propia cocina, y la **Merluza frita**, cuyo punto dominan a la perfección, ni muy hecha ni cruda. Exquisita. También hemos probado el **Solomillo a la plancha**, también perfectamente cocinado y el **Arroz con leche**, casero como las tartas y el resto de postres del local. "Aquí no usamos nada congelado" afirma Itziar.

En Altzagarate podemos disfrutar de otras especialidades realmente tentadoras como las alubias o el pollo y el cordero al horno, ambos criados en el propio caserío. El cordero puede solicitarse durante todo el año, aunque según nos advierte Itziar, el mejor momento es ahora, entre diciembre y mayo. También asan cabrito si se solicita por encargo.



Tampoco podemos dejar de mencionar el Revuelto de hongos, la Merluza en salsa con almejas o el Rape al horno, uno de los platos preferidos por la clientela de Altzagarate.

Comer a la carta en Altzagarate ronda los 30-35 euros. Cuentan asimismo con un menú de 12 euros y un menú de fin de semana por unos 24. En sus dos comedores pueden acoger 25 y 30 personas lo que lo convierte en una opción interesante para pequeñas celebraciones como comuniones o bautizos. Su terraza exterior, además, le dota de un atractivo extra los días de buen tiempo.

ALTZAGARATE JATETXEA

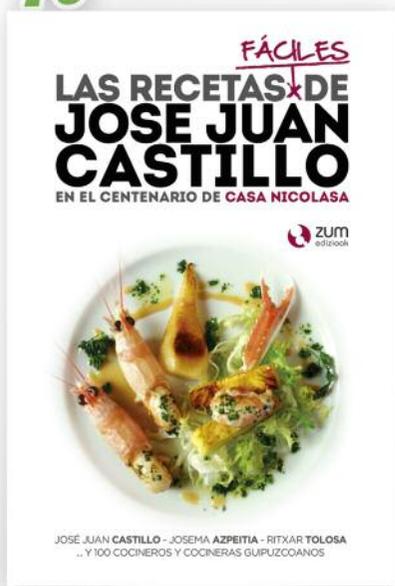
Altzagarate - ALTZAGA. Tf: 943 88 41 96 - 686 55 04 60



COMPRA EL LIBRO

“LAS RECETAS FÁCILES DE JOSÉ JUAN CASTILLO”

¡y llévate otro de regalo!



+



ó



= 20€

Cómo beneficiarte de esta oferta:

01

Ingresa 20 euros en la cuenta 2101.0050.38.0011851821 indicando tu nombre y dos apellidos

02

Envíanos el comprobante al correo zum@zumedizioak.com indicando tu dirección y cual de los dos libros gratuitos quieres recibir:

A: las recetas de ondojan.com

B: guía restaurantes bilbao-burdeos

03

En un plazo de 4-5 días recibirás tus libros

(Oferta limitada a fin de existencias)

LOS COCINEROS GUIPUZCOANOS SE LUCIERON EN LA FERIA EXPHOTEL 2013



Los pasados días 17, 18 y 19 de noviembre tuvo lugar en Burdeos Exphotel 2013, una feria destinada a los profesionales de la Hostelería, Restauración y Alimentación que durante 3 días reunió a más de 70 cocineros de los dos lados de la muga bajo la presidencia del mediático chef francés de ascendencia vasca **Philippe Etchebest**, cocinero con 2 estrellas Michelin terriblemente conocido en su país tras haber protagonizado la versión francesa de "pesadilla en la cocina".

Un evento imprescindible

Exphotel 2013 ha supuesto para la capital de Aquitania la recuperación de un evento que por diversas circunstancias llevaba más de una década sin celebrarse. Los organizadores han querido recuperar la importancia que tuvo en su día la feria dando una mayor importancia a la parte gastronómica de la misma. Así, a lo largo de los tres días, además de poder visitar más de

un centenar de stands de los más diversos productos (alimentación, pastelería, licores, mantelería, cubertería...) los visitantes de Exphotel han podido acudir a demostraciones culinarias en directo y disfrutar de las comidas que a diario se han servido en "Les Grandes Toques", una recreación de un restaurante de alta cocina situado en el centro de la feria y que todos los días ha ofe-

cido diversos menús elaborados por chefs de gran prestigio.

El martes 19 la jornada estuvo dedicada a la gastronomía guipuzcoana. Los organizadores de la feria contaron para ello con la colaboración de **Josema Azpeitia**, coordinador de Ondojan.com, que se encargó de contactar con diversos chefs y asegurar la presencia de una interesante delegación de cocineros de nuestra provincia que acudió a Burdeos el día 18 y fue recibida y acompañada por el propio Azpeitia y por **Juan Luis Caballero**, director de la agencia Alfíl, de Irun, encargada de la coordinación de la presencia vasca y española en la feria.

Representación guipuzcoana

La delegación gastronómica guipuzcoana estuvo formada por los chefs "estrellados" **Rubén Trincado** (Mirador de Ulia), **Daniel López** (Kokotxa) y **Jose Mari Arbelaitz** (Miramón Arbelaitz); **Xabier Zabaleta** del asador Aratz, **Félix**





Página anterior: Fotografía superior: Philippe Etchebest, presidente del salón, con Juan Luis Caballero, Josema Azpeitia y los cocineros que conformaban la delegación guipuzcoana. Abajo, un momento de la cena de gala del lunes.

Sobre estas líneas: *Arriba:* Diferentes momentos de la preparación de la comida ofrecida por los tres chefs estrellados: Rubén Trincado, Daniel López y Jose Mari Arbelaitz. *En el centro y abajo:* Las demostraciones in vivo de Xabier Zabaleta y Mikel Gallo y una instantánea de Ángela Basabe y Félix Manso con Philippe Etchebest.

Manso y Ángela Basabe del Gaztelumendi de Iruñea y **Mikel Gallo**, chef del restaurante Nineu, sito en el palacio Kursaal.

Tras acudir en la noche del lunes 18 a una cena de gala en el Palacio de la Bolsa de Burdeos, oficiada por 6 chefs poseedores todos ellos de una estrella Michelin, los integrantes de la delegación guipuzcoana dedicaron la jornada del día 19 a mostrar sus habilidades. Los tres chefs estrellados se encargaron de officiar la comida diaria en el restaurante Les Grandes Toques en el que ofrecieron un menú compuesto de Juego de dos melones, foie-gras, Oporto y jamón ibérico (Arbelaitz), Pato de caserío dos cocciones con osmosis de manzana,

praliné y frutos secos (Trincado) y Torrija "Bodega" con cardamomo verde, curry y tofe picante (López), postre éste, dicho sea de paso, que despertó encendidas pasiones, principalmente entre el público femenino. La comida oficiada por los chefs guipuzcoanos resultó la más exitosa de la feria en cuanto a asistencia de público.

Todo tipo de demostraciones

El resto de los chefs realizó diversas demostraciones de cara al público. Mikel Gallo ofreció una ponencia denominada "El prêt-à porter de la alta cocina española"; Xabier Zabaleta realizó una demostración de elaboración de uno de los platos emblemáticos de su restaurante: Hongos a la



plancha con foie y salsa agri dulce; Félix Manso y Ángela Basabe, por su parte, cocinaron una selección de pintxos. Zabaleta, Manso y Basabe actuaron asimismo como miembros del jurado en un concurso de recetas clásicas de cocina que tuvo lugar a lo largo de la mañana.

“Pastelak” endulzó el salón

La jornada se completó con la llegada, en el mismo día, de una delegación de pasteleros enca-

bezados por **Rafa Gorrotxategi** y **Jose Mari Unanue**, de la asociación Pastelak, que endulzaron a los asistentes con la elaboración de bolaos, turrón de yema y mazapanes. Con ellos acudieron también **Mikel Marcos**, **Elena Barrenetxe**, **Ismael Sayalero**, **Juanjo Muruamendi** y **Inazio Egaña**, todos ellos miembros de la asociación “Pastelak”. En resumen, una brillante presencia la que protagonizaron nuestros cocineros en una feria a la que auguramos y deseamos un gran futuro.

Momentos de Exphotel: *Arriba:* Xabier Zabaleta ante las cámaras de ETB y Rafa Gorrotxategi, Elena Barrenetxe y Jose Mari Unanue en plena demostración de pastelería. *En el centro:* Trincado, López y Arbelaitz, preparando los platos de su menú, y Dani López con su exitosa torrija. *Abajo:* Zabaleta, Basabe y Manso actuando de jueces. *Sobre estas líneas:* José Luis Medrano y Pilar Muñoz, de la casa Vencerol, que acudieron a la feria con sus excelentes productos de la huerta de Tudela.



ACCEDE A LA INFORMACIÓN GRÁFICA MÁS COMPLETA DEL SALÓN DE GASTRONOMÍA Y HOSTELERÍA EXPHOTEL

Además, si nos sigues en Facebook tendrás mucho más:

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

... y todo aquello que no podemos o no nos atrevemos a publicar en la edición impresa de **Ondojan.com**. Bila gaitzazu!



Me gusta



www.facebook.com/ondojan



LUKAS BENTA BERRI: UN PARAÍSO PARA LOS AMANTES DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA

Los amantes del buen vino y el buen antojo no pueden dejar Donostia sin pasar por Lukas Gourmet. Este espectacular establecimiento de tres plantas cuenta en su sótano con **una de las más completas bodegas del país en la que podemos comprar los vinos o consumirlos en el propio local**. La bodega cuenta asimismo con una pequeña barra en la que podemos degustar vinos por copas, pero **la mejor manera de disfrutar de Lukas es acudir en pareja o grupo y consumir el vino por botellas**. En ese caso, elegiremos la botella que más nos agrade o más llame nuestra atención, nos acomodaremos en cualquiera de las mesas distribuidas por la bodega, y disfrutaremos del vino a precio de comercio, abonando tan solo dos euros por el descorchado del mismo y el servicio de copas.

Por si esto fuera poco, podemos disfrutar aún más la degustación del vino o vinos, acompañándolos de cualquiera de las exquisiteces que podemos adquirir igualmente a precio de comercio en su planta de delicatessen (embutidos, quesos, foies, conservas...), que nos serán igualmente servidas debidamente cortadas y presentadas. Finalmente, si queremos terminar comiendo caliente, podemos subir al **restaurante de la planta superior**, donde se sirve un exquisito y cuidado menú del día de la mano del urretxuarrar Josu Zabalo, que ofrece una cocina ligera y succulenta, elaborada con los productos del propio establecimiento, todos ellos de calidad contrastada. En cualquier caso, conviene reservar ya que habitualmente el comedor no da a basto.

Espacio delicatessen

La planta de calle es la más frecuentada del complejo Lukas Benta Berri. El núcleo de la misma es el supermercado, en el que encontra-



remos una **impresionante variedad de productos delicatessen**: conservas, charcutería, dulces, patés, frutas y verduras... es de destacar la **gran variedad en pasta**, tanto fresca como seca: pastas biológicas, pasta sin gluten, con verduras, con marisco... en pocos lugares de Donostia o Gipuzkoa encontraremos una variedad como la existente en este local.

Esta planta de calle cuenta con otros dos interesantes alicientes. Un txoko dedicado al

vino con una **máquina de servicio de vinos** y un **espacio de autoservicio**, abastecido por la casa **ZEN Gourmet** en el que pueden adquirirse platos precocinados de gran calidad (pizzas, txipirones, pimientos rellenos, arroces, pescados...), y consumirlos en el propio establecimiento. El espacio de autoservicio está equipado con mesas y un horno microondas a disposición de sus usuarios.

Una historia asociada al vino

Fue en 1992 cuando los hermanos **José Manuel y Joxean Agues**, naturales de Zarautz, abrieron su primer comercio, Lukas, en su ciudad natal, concretamente en Ipar Kalea. Hoy en día cuentan con otro establecimiento en Hegoalde Kalea, así como dos espacios Lukas Gourmet en Donostia (Calle Urbietta 34 y Lukas Benta Berri).

Además, de la mano de la panadería Ogi-Berri, Lukas ha abierto otro espacio este mismo año en el complejo Route 33, en Alegia, y en breve abrirá sus puertas otro establecimiento en Hondarribia, también de la mano de Ogi-Berri.

Entre los últimos proyectos de los hermanos Agues es una prioridad fortalecer el **Club de Cata Lukas Gourmet**, una comunidad de amantes del vino que cuenta con una serie de ventajas a las que se puede acceder haciéndose socio del mismo, bien acudiendo a cualquiera de los establecimientos, bien directamente desde su página web www.lukas-gourmet.com.

> LUKAS BENTA BERRI

C/ Julio Caro Baroja (Antiguo Berni) - DONOSTIA
Tf: 943 22 48 00



ALTO NIVEL Y PARTICIPACIÓN EN LA SEMANA DEL PINTXO DE VITORIA-GASTEIZ

Organizada por la Asociación de comerciantes Gasteiz-On, a mediados de noviembre tuvo lugar la 11ª Edición de la Semana del Pintxo de Vitoria-Gasteiz. A lo largo de 10 días, vitorianos y visitantes pudieron degustar a precios populares los pintxos de los **47 establecimientos participantes** y votar a favor de su pintxo favorito, haciendo que 8 locales se clasificaran para la final, que se desarrolló el 20 de noviembre en la Escuela de Hostelería Egibide-Mendizorrotza, sita en el frontón Ogeta.

Para dicha final, la organización tuvo la deferencia de invitar como jurado al miembro de Ondojan.com, **Josema Azpeltia**, que junto al cocinero **Juan Carlos Ferrando**, del Hotel Viura de Villabuena de Álava y los navarros **Álex Múgica** y **Cristina Martínez "Garbancita"** (www.garbancita.blogspot.com.es), se encargaron de diseccionar, probar y calificar los 8 pintxos clasificados que fueron preparados en directo por sus creadores.

Los clasificados fueron:

- **Rubén González** (La Casa del Patrón, Murgia) y su pintxo "Manitas de cerdo con espuma de

ñora y trufa negra y crujiente)". Éste fue el único establecimiento clasificado de fuera de Vitoria.

- **Lorena González** (Carey) con "Tarro de huevos rotos con tierra y teja de morcilla"
- **Eduardo Mariño** (Oh! Tapas & Copas) y su pintxo "Oh!, qué gilda!"
- **Josune Menéndez** (Erkiaga) con "Silencio"
- **Fernando Suarez** (Izaga) y su pintxo

"Hamburguesita de rabo y queso con tomate confitado"

- **Mixel Sagredo** (El Pregón) con "Montañas nevadas"
- **Oli Coria y Leticia Retamero** (Arana 13) y su pintxo "Secreto vasco"
- **Alex Martínez de Icaya** (Vittoria) y su pintxo "Txitxaro marinado con atmósfera de humo floral"





Todos los clasificados dieron una lección de creatividad y buen gusto y solventaron profesionalmente los pequeños problemas que surgieron durante la ejecución de sus pintxos.

Finalmente, el jurado optó por los pintxos ganadores, que fueron los siguientes:

- **Pintxo de Oro:** "Silencio" (Erkiaga)
- **Pintxo de Plata:** "Txitxarro marinado" (Vittoria)
- **Pintxo de Bronce:** "Tarro de huevos rotos" (Carey)
- **Premio al mejor pintxo alavés:** "Tarro de huevos rotos" (Carey)

Finalmente, se dió a conocer el **Premio del público**, guardado en secreto hasta el momento, que resultó haber recaído en el mismo bar elegido como Pintxo de Oro por el jurado: Erkiaga por su pintxo "Silencio".

Página anterior: Arriba: Los ganadores de la 11ª Semana del Pintxo posan, satisfechos, tras la entrega de premios.

Abajo: Los miembros del jurado: Mújica, Azpeltia, Garbancita y Ferrando.

Sobre estas líneas: Arriba: Josune Menéndez, del bar Erkiaga, junto a su marido. A su derecha su pintxo, "Silencio", gran triunfador de la Semana.

En el centro: Álex Martínez de Icaya (Plato de Plata), preparando su pintxo "Txitxarro marinado con atmósfera de humo floral".

Abajo: Lorena González, del bar Carey y su asistente, preparando su pintxo "Tarro de huevos rotos con tierra y teja de morcilla", valedor del Plato de Bronce y el Premio al mejor pintxo alavés.



LA COCINA VASCA DEL MATTEO SE DIO A CONOCER EN GRANADA

Durante los días 8 y 9 de noviembre, el restaurante Las Tinajas de Granada fue testigo de unas Jornadas Gastronómicas presididas por el restaurante Matteo de OIartzun. Hasta la ciudad andaluza se desplazaron por espacio de una semana, los responsables de este veterano restaurante: su propietaria y "alma mater", **M^a Luisa Eceiza**, el jefe de cocina **Juan Pereda** y su esposa **Sonia Santos**, encargada de la comunicación del evento, y el segundo de cocina, Iker Elizondo. La participación del Matteo en estas jornadas se fraguó por mediación del crítico gastronómico **Mikel Corcuera**, a quien une una antigua amistad con **Pablo Mate**, crítico granadino que actuó como mediador entre el equipo del Matteo y **Pepe Álvarez**, propietario del restaurante Las Tinajas.

A lo largo de dos días, este restaurante recibió la visita de unas 500 perso-

nas que degustaron, de la mano de Juan e Iker, los platos más emblemáticos de la gastronomía vasca: Zurrurutuna, Sopa de pescado al estilo donostiarra, Alubias de Tolosa con sus sacramentos, Bocados de merluza rebozada, Chuleta de buey con guarnición, Queso de Idiazabal con membrillo y nueces, Pantxineta... M^a Luisa y Sonia pasaron por todas las mesas del comedor, una a una, para recoger las impresiones de los asistentes, que quedaron encantados con el menú y la calidad de los platos, llegando algunos de ellos a repetir varias veces. El evento tuvo una gran repercusión en la prensa local granadina.

El equipo del Matteo pudo incluso disfrutar de la ciudad, una vez concluidas las jornadas, visitando la Alhambra y el restaurante Tartessos, un referente de cocina vanguardista dirigiendo por el chef donostiarra **Álvaro Arriaga**.



EIBAR CELEBRÓ EL CONCURSO DE BACALAO AL PIL-PIL DE SAN ANDRÉS

El domingo 24 de noviembre fuimos invitados a participar en el jurado del Concurso de bacalao al pil-pil de las fiestas de San Andrés de Eibar, concurso organizado por el Ayuntamiento y coordinado por **Mireia Alonso**, del hotel Krabelin, del alto de Arrate. También ejercieron de jurado la propia Mireia, **Xabier Osa** del restaurante Urgain de Deba, **Josu Muguerza** del Belaustegi de Elgoibar y el periodista **Mateo Guillabert**, entre otros.

No fue fácil elegir el ganador entre las 30 cazuelas que tomaron parte en el evento, pero finalmente hubo un veredicto: Los ganadores fueron **Felipe Miliukua** y **Mari Luz Balenciaga**, seguidos de **Valmaneda Turza** y

María Arrate Elizondo que se hicieron con el segundo puesto e **Iñaki Lejardi** e **Igor Rocandio** que obtuvieron el tercer premio. Todos ellos fueron obsequiados con una cantidad en metálico y diferentes lotes de productos.

La carpa instalada en la Plaza de Unzaga acogió, como viene siendo habitual, una gran cantidad de gente tanto participando como disfrutando del espectáculo, que viene a ser la antesala de la populosa feria de San Andrés que acogió a miles de personas el día 30. También hicieron su aparición los miembros de la **Cofradía del Bacalao de Eibar**.

EL CATADOR DE VENENOS



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

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

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

>> Ekitaldi honen argazki gehiago: www.facebook.com/ondojan



JORNADA DE BACALAO Y LECHAZO EN EL BOTARRI DE TOLOSA

El pasado 28 de noviembre tuvo lugar en el Restaurante Botari de Tolosa la 5ª y penúltima de las 6 Jornadas de Bacalao y Lechazo que se celebraron a lo largo del mes en diferentes restaurantes de Valladolid y Gipuzkoa en una suerte de "hermanamiento entre dos potencias gastronómicas" como definió acertadamente este evento el chef de Botari, **Txemari Esteban**.

El propio Txemari y **Miguel Fargallo**, "Miguelón", del restaurante Montellén de Valladolid fueron los encargados de cocinar un excelente menú cuyas estrellas principales fueron, evidentemente, el Bacalao, preparado sobre una cama de oreja de cerdo y cocinado con miel y almendras, y el lechazo de Valladolid,

servido en toda su desnudez.

La cena fue maridada con dos vinos que siguen la filosofía del hermanamiento perseguido con el evento: Txakoli Urkizahar, de Beizama, un nuevo vino elaborado de manera ecológica en el interior de Gipuzkoa y Jaramiel, un potente tinto vallisoletano que acompañó de manera redonda al lechazo.

En la fotografía superior, de izquierda a derecha, **Pablo Antonio Martín López**, de Martín & Geijo S.L., proveedor del lechazo, **Miguel Fargallo**, **Sonia García Olazabal**, de Baseclick, empresa organizadora del evento, **Txemari Esteban** y **Luis Javier Oregí**, de Txakoli Urkizahar.

AURKI PRESENTÓ EL SALMÓN ROJO SALVAJE DE ALASKA

El pasado 2 de diciembre tuvo lugar, en las instalaciones de la Comercial Aurki, en Donostia, la presentación del **Salmón Rojo Salvaje de Alaska**, un producto que esta comercial ha comenzado recientemente a distribuir entre la hostelería guipuzcoana.

Se trata de un producto de gran calidad con un intenso sabor y una gran versatilidad a la hora de ser preparado tanto en crudo como marinado, al horno o a la plancha. También se ofrece la versión ahumada del mismo, realizada de manera tradicional, a baja temperatura.

El Salmón Rojo Salvaje de Alaska es **un producto ecológico que se obtiene mediante técnicas de pesca sostenible y controlada** en pequeñas comunidades. Su fileteado se realiza a mano y no se le añade ningún tipo de aditivo, conservante, colorante o potenciador del sabor. Se trata de un producto bajo en grasa y alto en Omega 3.

La presentación del Salmón Rojo Salvaje de Alaska corrió a cargo de **Raimon Moreu**, importador autorizado del mismo, al que acompañaba **David McClelan**, en representación del Gobierno de Alaska, concretamente del instituto creado para la promoción del Salmón. El Gobierno de este país está realizando un gran esfuerzo para dar a conocer este producto que se presenta como una alternativa al salmón noruego, criado en piscifactoría y alimentado con pienso, al igual que el salmón chileno.

La parte más interesante de la presentación, a la que acudieron varios hosteleros de toda la provincia, fue la demostración culinaria y consiguiente degustación llevada a cabo por **Ferrán Balet**, cocinero y propietario del **Restaurante Can Poal** de la localidad de Vallromanes (Barcelona) - www.canpoal.cat, que mostró a los presentes las diferentes posibilidades del producto dándole a probar tanto crudo como marinado, en tataki, en filetes, en tartar etc... El producto sorprendió muy agradablemente a todos los presentes por su intensidad gustativa en comparación con el salmón convencional y la gran cantidad de posibilidades culinarias que ofrece.

A lo largo de la presentación, también hubo la oportunidad de conocer y degustar otros productos de Alaska como las Huevas de salmón rojo salvaje, el Salmón Real, el Cangrejo Real o el Bacalao Negro.

El Salmón Rojo Salvaje de Alaska está disponible para toda la hostelería guipuzcoana de la mano de Comercial Aurki.

Más información: www.comercialaurki.com

Arriba: Dos lonchas de Salmón Rojo Salvaje de Alaska, producto que destaca por su fuerte color rojo y su intenso sabor.

A continuación: Presentación del salmón marinado listo para degustar.

Junto a estas líneas, dos imágenes que muestran diferentes momentos de la demostración de Ferrán Balet, cocinero y propietario del restaurante Can Poal de Vallromanes (Barcelona). Ferrán realizó toda una exhibición ante el público, formado en su integridad por cocineros y hosteleros guipuzcoanos.



TÚBAL: LA ESENCIA DE LA COCINA NAVARRA

El Túbal es toda una institución en Tafalla y en el conjunto de Navarra. Fue fundado por Demetrio Jiménez, un tafallés emigrado muy joven a Argentina que regresó a su pueblo natal con la suficiente juventud y energía para abrir un restaurante y casarse con Ascensión, que le dio un hijo y tres hijas. Precisamente la que coincidía en nombre con su madre. Atxen, fue la seguidora del negocio familiar, con el que se hizo definitivamente en 1975, y la

que lo llevó a las más altas cumbres consiguiendo para el Túbal una estrella Michelin que, como el Guadiana, desapareció en el 93, regresó en el 96, y volvió a partir en 2008. En cualquier caso, tafalenses, navarros y no pocos guipuzcoanos no necesitan el beneplácito de la guía francesa para acercarse a este restaurante, todavía gobernado por Atxen, pero dirigido gastronómicamente por su hijo, Nicolás Ramírez.

Nicolás, testigo desde su más tierna infancia del jaleo reinante en las cocinas del restaurante materno, se inició muy joven en el mundo de la cocina, comenzando a trabajar en serio en ello con 16-17 años. Cuando contaba 19 marchó a Oiartzun, donde pasó un año en Zuberora, aprendiendo de la mano de **Hilario Arbelaitz**. Su siguiente maestro fue **Juan Mari Arzak**, en cuya casa pasó otro año para regresar al Túbal donde poco a poco ha ido sustituyendo a su madre en todos los efectos, salvo en la atención a los clientes en sala, ámbito en el que, aunque Niko hace sus pinitos, Atxen sigue moviéndose como pez en el agua.

Y es que Atxen, que acaba de cumplir 73 años, vive para y por el restaurante. Pasa por todas las mesas, toma las comandas, aconseja y hasta ayuda al servicio acarreado los platos si hace falta. Cualquier cosa menos estar inactiva. Y al terminar el servicio todavía suele quedarle energía para dar rienda suelta a otra de sus pasiones: la música.

Raro es el día en que esta sorprendente mujer no se sienta al piano que preside el patio del restaurante para deleitar a los últimos clientes con antiguas melodías vascas, temas de **Urko** o **Benito Lertxundi**, tangos, pasodobles... el ambiente del Túbal en esos momentos puede calificarse de mágico.

Paraíso de las verduras

Aunque las verduras siempre han estado presentes en la carta del Túbal, la incorporación total de Nicolás Ramírez a la cocina ha hecho que éstas adquieran un protagonismo mucho más patente. Antes de su desembarco, en el Túbal se elaboraba una menestra clásica y poco más. Nicolás ha dado un giro muy grande a la cocina, introduciendo nuevas técnicas como las cocciones al vacío, trabajando los productos de manera más osada como las alcachofas, que ahora se trabajan a la plancha o, incluso, en crudo, dando unas cocciones mucho más cortas a las verduras... Las presentaciones también han sufrido un

cambio radical y la estética de los platos es ahora mucho más vanguardista que antaño. La verdura, como decimos, ha adquirido mucho más protagonismo en la carta, hasta el punto de que en los meses de primavera se sirve un menú degustación de platos elaborados exclusivamente con verduras. La menestra, asimismo, cambia en función de la estación. Así, en invierno lleva borraja, alcachofa, cardo y alubia verde, mientras que en primavera es sustituida por la que denominan "menestra de los cuatro ases", cuyos cuatro ingredientes principales son las habitas, los guisantes, la alcachofa y los espárragos. En verano, durante un par de meses, no se sirve la menestra al no haber verduras de temporada adecuadas para ello.

Degustación de invierno

Acudimos a Túbal por iniciativa del propio Nicolás, acompañados de **June Yamaguchi**, la especialista gastronómica japonesa afincada en Donostia, con el fin de degustar las verduras de invierno. Y el menú que nos prepara es todo un canto a la tradición y a la temporada. Empezamos por los **Pimientos de temporada y papada**, un entrante en el que el pimiento, tierno y carnoso, casa a la perfección con la papada de Pío Negro, raza autóctona de cerdo criado en el valle de Baztan. Pasamos al **Cardo rojo en ensalada con verduras de invierno y ostra**. El cardo, admite Nicolás, no está en



En la página contigua, Atxen Jiménez y Nicolás Ramírez posan, 20 años después, bajo el cuadro que el artista tudelano Muñoz Asensio les pintó en 1993. Junto a estas líneas, Atxen deleitando con el piano a los últimos clientes del mediodía.





Pimientos de temporada y papada



Cardo rojo en ensalada, verduras de invierno y ostra



Alcachofas de Tudela a la plancha con papada de Pío Negro y ajetes tiernos



Alcachofas de Tudela fritas con hongos y cigala

su mejor momento, pues es una verdura que mejora según avanza el invierno. "Paradójicamente", nos comenta "al cardo, al contrario que a la alcachofa, le sientan muy bien las heladas". En cualquier caso, es un plato sorprendente al que la ostra le aporta un toque salino y marino original e intenso.

Pasamos a la **Menestra de verduras de temporada** compuesta principalmente, como hemos dicho, de alcachofa, borraja y cardo. Incluye también el "troncho" del cardo, que le aporta un golpe duro y crujiente.

Le sigue a la menestra el **Crêpe de borraja con salsa de almejas**. Éste es un plato creado por Atxen hace más de 25 años y que en su día supuso toda una novedad. Hoy se ha convertido en un clásico tanto de la carta como de los menús.

Pasamos a degustar la **Alcachofa**, que nos es servida de dos maneras: **a la plancha con papada de Pío**

Negro y ajetes tiernos, y frita con hongos y cigalas. No nos podríamos decantar por ninguna de las dos preparaciones pues ambas están trabajadas a la perfección, combinando esta deliciosa verdura, esta "kokotxa de la huerta", con diferentes productos que, sin poner en peligro su protagonismo, le aportan sabores y texturas que la enriquecen, y cómo. Finalizadas las verduras, pasamos a la carne en forma de **Patorrillo**, otro plato clásico de Túbal que Nicolás combina con otra prepara-

ción clásica de la zona, la fricajea o fricacha, que se elabora con las cabezas de cordero, la lengua, las tripas, los sesos... añadiéndole además los hígados, el riñón... el resultado es un plato irresistible para los amantes de la casquería, sabroso, succulento y de una gran persistencia.

Finalizamos esta maravillosa degustación con la **Torrija caliente caramelizada con sopa del niño y helado de almendra**. De nuevo estamos ante una revisión de la tradición, en este caso la "sopa del niño", una sopa caliente y espesa elaborada con leche, pan y canela, que se solía tomar antaño en la zona de Tafalla en la época navideña. En cualquier caso, por si alguien se queda con hambre, en Túbal siempre se coronan las comidas con unos exquisitos buñuelos de la casa que se sirven con el café.





Menestra de verduras de temporada



Crepe de borraja con salsa de almejas



Patorrillo



Torrija caliente caramelizada con sopa del niño y helado de almendra



Nicolás y Axten ante los cientos de fotografías, premios y diplomas que decoran las paredes del Túbal. A la izquierda, los buñuelos de la casa.

Menús, cursos, delicatessen...

Hay muchas formas de acercarse al Túbal. Además de la carta, cuyo precio medio ronda los 60 euros, este restaurante cuenta con un **Menú** de 4 platos y postre a 49 euros (bebida incluida) y un fantástico **Menú degustación** de 6 platos y postre a 63 (bebida aparte). Asimismo, cada 2 meses se organiza una **Cena de maridaje con cerveza** y 4 ó 5 veces al año una **Cena de armonía de platos y vinos**, además de otras actividades como cenas temáticas alrededor de la trufa, entre otras.

Por otra parte, Nicolás organiza cada dos meses **cursos de cocina** en Túbal, generalmente centrados en un producto (bacalao, espárragos, calamar...) y que cuentan con una gran aceptación. Finalmente, no podemos irnos de Túbal sin pasar por **Demetrio**, el comercio delicatessen inaugurado hace unos 6 años en los bajos del restaurante, donde podemos adquirir los platos del Túbal preparados para llevar, así como una gran selección de vinos y cavas (más de 350 referencias), cervezas, y productos navarros como quesos, embutidos, etc.

> TÚBAL

Plaza Navarra, 6 - TAFALLA

Tf: 948 70 08 52 www.restauratetubal.com

> SOLOMILLO DE JABALÍ CON MANZANA REINETA CAMELIZADA Y CASTAÑAS



Ingredientes (4 personas)

4 solomillos de jabalí; 4 manzanas reinetas; 16 castañas del país; 4 patatas pequeñas; Azúcar

Para la salsa: Ajo, puerro, cebolla, huesos, agua.

Elaboración

Pelamos las castañas y las cocemos a fuego vivo unos 15 minutos, comprobando con un palillo si ya están blandas. Las reservamos.

Con un sacabolos, sacamos unas 16 bolitas de cada manzana reineta. Las salteamos en una sartén amplia con un poco de azúcar hasta que adquieran un atractivo color dorado. A la vez que salteamos las bolitas de manzana, salteamos las castañas.

Elaboramos la salsa. Para ello, aprovechamos los huesos del jabalí o de otra pieza de

Egilea / Autor:

Iñaki Pildain
 RESTAURANTE
 SANTA ANA
 Uribarri auzoa, 37
 ARRASATE
 Tf. 620 73 31 79



caza o de carne. Los cocemos con ajo, puerro y cebolla. Una vez todo bien cocido, lo pasamos por el chino y le añadimos el azúcar que ha sobrado tras saltear las manzanas y las castañas. Lo mezclamos todo bien.

Hacemos el solomillo a la plancha, sin dejar que se haga demasiado, lo fileteamos y lo servimos acompañado de la salsa, las bolitas de manzana, las castañas y, optativamente, unas patatitas asadas.

> El local

> Santa Ana: en plena naturaleza

El pequeño pero coqueto hotel-restaurante Santa Ana, **construido sobre la casa en la que naciera su propietario y cocinero, Iñaki Pildain**, se encuentra situado en un enclave privilegiado, fuera de Arrasate, al inicio de la subida hacia el barrio de Udala, al pie del monte Udalaiz y dotado de unas impresionantes vistas que abarcan toda la villa de Arrasate, la cordillera de Aizkorri y los montes del Duranguesado, Anboto incluido.

Pildain, formado en cocinas de prestigio como la del Lasa de Bergara, no deja pasar la temporada de caza sin ofrecer una serie de platos como el que ilustra nuestra portada. **Además, del jabalí, en Santa Ana también podremos encontrar platos como el Ciervo en salsa, el Paté casero de pato o de jabalí o el Pato azulón.** Estos platos se ofrecen fuera de carta según disponibilidad, por lo que conviene avisar con antelación si se desea disfrutar de un plato de caza en concreto.

Por lo demás, **la cocina de Iñaki Pildain mantiene las bases tradicionales aportando ligeros toques de autor** con platos de innegable suculencia como Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína, Chop de cordero con hongos y mollejas, Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno...

Santa Ana ofrece servicio de **menú diario**, un **menú degustación** por 30 euros y la posibilidad de comer o cenar a base de **bocadillos y platos combinados**. Sus instalaciones pueden acoger bodas de hasta 100 personas.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

jatetxe gida

restaurantes

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



Exitosas jornadas en Krabelin

A lo largo del mes de noviembre se celebraron en el Hotel Krabelin de Eibar las décimas Jornadas de Maridaje entre vino y caza. Las imágenes corresponden a la jornada del día 8 y en ellas podemos ver a los responsables del establecimiento, **Jon Odrizola** y **Mireia Alonso**, junto a **Marta López Mendiburu**, la enóloga de bodegas Chivite, que ofrecieron a los presentes un alarde de gastronomía, servicio y buen hacer vinícola en una sesión en la que predominó la alegría y el buen humor. Las siguientes jornadas se celebraron los días 15 y 22 de noviembre y contaron con un epílogo en forma de comida-homenaje al periodista local **Mateo Guilbert**. Como viene siendo habitual, el hotel Krabelin permanecerá cerrado hasta la próxima primavera.



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33

ALEGIA

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

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



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

TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



Txintxarri es un lugar ideal para disfrutar del menú entre semana y **una opción genial para acudir con toda la familia**, pues cuenta con un hermoso parque infantil que hace las delicias de los más pequeños. Amplio y espacioso, es también un **lugar ideal para celebraciones y comidas de grupos, según presupuesto**. La cocina de Txintxarri es tradicional, destacando platos como *Alubias (en temporada)*; *Ensalada templada de bacalao*; *Revuelto de hongos*; *Bacalao frito con pimientos*; *Pescados al horno (Rape, Lubina, Dorada, Cogote)*; *Solomillo y Chuleta de buey*; *Postres caseros*... También cuenta con una amplia variedad de **Platos combinados, pintxos y raciones**. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 10€ (*sábado mediodía incluido*) **Menú del domingo:** 16,50€ (*Café incluido*) **Menús para grupos:** 12 menús entre 23 y 60€ (Pueden consultarse en la web) **Cierra:** Lunes por la tarde (en invierno, tardes de lunes a jueves). **Tarjetas:** Todas. Parking.

ELANE

ALBIZTUR

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS
ALUBIAS DE ALBIZTUR

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



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

SANTA ANA

ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como **Hígado de pato elaborado en casa**, **Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra**, **Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína**, **Chop de cordero con hongos y mollejas**, **Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...** Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente **Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno**. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú especial diario: 20€ Menú especial Fin de Semana: 30€ Carta: 50€ Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

URBITARTE

ATAUN

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO

ERGOIENA AUZOA, 2/G
TEL. 943 18 01 19



Dirigida por **Demetrio Terradillos** e **Itziar Irastorza**, Urbitarte es hoy en día **una de las sidrerías más conocidas del Goierrri**. Urbitarte cuenta durante todo el año con **una carta, corta pero intensa**, en la que podemos optar por la **Tabla de ibéricos (Jamón, Lomo y Chorizo)**, las **Setas de temporada**, el **Chuletón de viejo** o la **Costilla de ternera a la parrilla**, un plato económico que está cosechando un gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el **Ataungoxo** (postre de sidrería en versión moderna), las **Tartas de queso, manzana o mamiá** o el **Flan de naranja**. El **Menú de sidrería (Tortilla de bacalao, Tacos de bacalao, Chuleta, Queso, Membrillo y Nueces)** se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consume. Otra especialidad son los **Pescados frescos a la parrilla: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txibarro, Rodaballo...** **Todos los pescados son del día y se preparan enteros en raciones pensadas para dos personas. Carta: 30-35€ Tarjetas:** Todas Amplio aparcamiento.

LASA

BERGARA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

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



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

CASTILLO

BEASAIN

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES
E INTERESANTES MENÚS

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



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

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

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



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

RK JATETXEA

BEASAIN

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE
Y ARANTXA RANCHO

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



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

XERBERA

BEASAIN

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS
EN EL CENTRO DE BEASAIN

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



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

OLAZAL

BIDEGOIAN

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA

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



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

URGAIN

DEBA

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

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



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

KANTABRIA

EIBAR

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

ALTO DE ARRATE, N° 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabrijatetxea.com



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

BELAUSTEGI BASERRIA

ELGOIBAR

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

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



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

KORTA ERRETEGIA

GABIRIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86



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

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

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



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

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



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

URALDE

HONDARRIBIA

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

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



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

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



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

ATALAIA

COCINA TRADICIONAL DE TEMPORADA
DE LA MANO DE IGNACIO MUGURUZA

IRUN

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



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

GAZTELUMENDI-ANTXON

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN

IRUN

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



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

TRINKETE BORDA

DE LA HUERTA AL PLATO

IRUN

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



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

PERLAKUA - SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



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

ITZIAR

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

SALEGI

CASA CENTENARIA CON COCINA
ACTUALIZADA



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

HOTEL LAZKAO

COCINA DE MERCADO ACTUALIZADA,
PARRILLA Y HORNO DE PIEDRA



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

LAZKAO

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

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO



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

LAZKAO

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

PATXIKU-ENEA

LEZO

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

Bº GAINTZURIZKETA

TEL. 943 52 75 45 www.patxikuenea.com



Sito en el alto de Gaintzurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973, guiado durante décadas por **Emilio Manterola**, y dirigido a día de hoy por sus hijos **Aitor y Karmele**, este restaurante, ubicado en un caserío vasco de más de 250 años nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: *Chuleta de buey gallego "Luismi", Besugo, Rape de Ondarroa, Rodaballo salvaje, Cogote de merluza, Ensalada de ventresca con pimientos naturales asados, Ensalada templada de marisco, Pulpo a la parrilla, Revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros...* Una surtida bodega de gran capacidad, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento que acaba de celebrar su 40 aniversario. **Carta:** 35-40€ **Menú degustación:** 40€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

ZEZILIONEA

OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

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



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

ETXE-ZAHAR

OIARTZUN

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26



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

GURUTZE-BERRI

OIARTZUN

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

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



Hotel Restaurante familiar situado a **los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina de pato salvaje*, *Ensalada de perdiz en escabeche con foie*, *Salteado de mollejas y hongos*, *Kokotxas al pil-pil*, *Moussaka a la egipcia*, *Mousse de queso de Idiazabal...* **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de *Ciervo*, *Jabalí*, *Liebre...* Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

MATTEO

OIARTZUN

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

IHURRITA BIDEA, 2
(UGALDETXXO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.net



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

ALDASORO

ORDIZIA

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

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



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

ETXE AUNDI



OÑATI

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

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS



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

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

CASA MIRONES

PASAIA

DONIBANE, 80
(PASAI DONIBANE)
TEL. 943 51 92 71
www.casamirones.com

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO



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

ZIABOGA

PASAIA

DONIBANE, 91
(PASAI DONIBANE)
TEL. 943 51 03 95
www.ziabogapasaia.com

COCINA MARINERA
Y VISTAS ESPECTACULARES



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

BOTARRI

TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS



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

JAI ALAI

URRETXU

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA
Y NUEVAS IDEAS



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

OLENTZO

ZIZURKIL

CARRETERA ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44
www.olentzo.com

BODAS EN UN ESCENARIO ESPECTACULAR



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

IRIARTE

ZIZURKIL

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

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



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

LAZKAO ETXE

ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

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



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

ZERAINGO OSTATUA

ZERAIN

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR

UDALETXKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99



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

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECONDITO Y ENCANTADOR

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



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

A FUEGO NEGRO

DONOSTIA

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI

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



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

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

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

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

AMETZAGAÑA

DONOSTIA

ESPECIALISTAS EN EVENTOS,
MENÚS Y COMIDAS DE FAMILIA

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



Situado en un entorno natural, con entrada directa al Parque Ametzagaña, entre Carbera y Martutene, y a 4 Km. de la Concha, Ametzagaña es un **restaurante ideal para la celebración de eventos, con una capacidad hasta 330 personas**. La cafetería abre todos los días con desayunos y pintos todo el día y por las noches se sirven Platos combinados, Bocadillos, Pizzas, Hamburguesas y Raciones. Los sábados y domingos a mediodía hay, además, servicio de restaurante. La cocina de Ametzagaña es eminentemente tradicional, servida con cuidadas presentaciones y en sus menús, siempre en función de la temporada, podemos degustar platos como *Vieira gratinada rellena de bogavante*, *Milhojas de foie y queso de cabra*, *Ensaladas templadas*, *Cogote o cola de merluza a la parilla*, *Rodaballo salvaje con refrito tradicional*, *Chuletlón de viejo a la parilla*, *Sorbetes caseros*... Ametzagaña cuenta además con una coqueta **Pensión de 40 habitaciones** (40 - 60 euros por habitación doble). **Menú Ametzagaña**: 25€ **Menús infantiles**: 10 y 16€ **Menú degustación**: 35€ **Menús para eventos**: Según presupuesto **Tarjetas**: Todas menos A. Express. **Sábados y domingos mediocita**: Animación infantil. Cuenta con zona de columpios y parking propio.

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

BAZTAN

DONOSTIA

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

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA



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

BERGARA

DONOSTIA

GENERAL ARTEXTE 8,
ESQUINA BERMINGHAM
(GROS)
TF. 943 27 50 26

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pai**, sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Graninado de pisto con hongos...*) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

BODEGÓN ALEJANDRO



DONOSTIA

FERMIN CALBETÓN 4
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 71 58
www.bodegonalejandrocrom

PUESTA AL DÍA DE LA
COCINA TRADICIONAL VASCA



En pleno corazón de la parte vieja donostiarra se encuentra este histórico restaurante que ha sido testigo de la evolución de la cocina vasca. Con **Inaxio Valverde** en la cocina y **Zuria Hoyos** en la sala, ofrece una **propuesta culinaria basada en el producto de cada temporada y apoyada en el recetario tradicional**. Destacan actualmente los platos de caza: *Civet de jabalí, Lomo de ciervo asado en plancha, Liebre à la Royale, Perdiz guisada con setas salteadas, Pichón asado y deshuesado con arroz cremoso de achicoria...* Sus paredes, decoradas actualmente con motivos que rememoran la historia de Donosti, permiten alcanzar el sosiego necesario para disfrutar del mejor trato y de la auténtica cocina donostiarra. **Carta:** 35€ **Menús para grupos / Navidad:** entre 36 y 61€ **Menú degustación:** 38,50€ **Tarjetas:** Todas

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!



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

CAPRICO

DONOSTIA

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

ATRACTIVOS MENÚS
Y GENEROSAS MARISCADAS



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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

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

CENTENARIO BAR DE PINTXOS
DE LA PARTE VIEJA



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

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



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

CASA VERGARA

DONOSTIA

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE

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



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

ETXAIDE 4

DONOSTIA

COCINA CASERA Y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIA

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



El emblemático local conocido hasta ahora como **Hikamika**, ha iniciado en marzo de 2013 una **nueva etapa de la mano de Xabier Alberdi y Romica Rusu**, experimentados cocineros que nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante** con ejemplos como **Pimientos a la parrilla con anchoas del Cantábrico**, **Verduras de temporada**, **Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón**, **Rodaballo a la parrilla**, **Chuletón de viejo**, **farta de manzana**... Este local **abre todos los días a las 7.15 de la mañana**, ofreciendo diferentes desayunos destacando el **Desayuno Etxaide 4** (2 huevos fritos con pimientos y bacon) En su barra se sirve durante todo el día una amplia selección de **Raciones**, **Bocadillos** y **Pintxos** como **Callos y morros**, **Ropa vieja**, **Pastel de pescado**, **Risotto de pulpo**, **Croqueta de hongos**, **Verduras en tempura**, **Txangurro donostiarra**... **Plato del día (Entrante + Carne o pescado + Postre, pan y vino):** 12,50€ **Carta:** 40-50€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **No cierra.**

GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



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

GARIBAI 21

DONOSTIA

EL ESCAPARATE DE DON YANTAR

C/ GARIBAI, 21
(CENTRO)
TEL. 943 43 31 34



Edu Rubio, propietario del establecimiento delicatessen Don Yantar (Plaza Atoxa, 4), ha tomado las riendas de la cafetería Cafetería Garibai 21, situada a un paso de la Avenida y a tiro de piedra de la Parte Vieja y la plaza de Gipuzkoa. En su cafetería, **Edu nos ofrece a precios populares los excelentes productos que distribuye en Don Yantar: Vinos de pago, embutidos ibéricos, de Teruel de León... cervezas artesanas, morcillas de Cárdena**... Los viernes habrá **pintxopote de 20:00 h. a 22:00 h.** y todos los días hay **Vermouth-pote a 3 euros** con un vermú artesano de levantar la boina con el que regala el pintxo "pikoletto" de sardina ahumada y pimiento confitado. Garibai 21 abre todos los días a las 8 de la mañana y desde primera hora ofrece desayunos, también a precios populares, y las primeras tortillas empiezan a ocupar su barra.

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



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

ILLARRA

DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



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

ITURRIOZ

DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



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

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

LA BRASSERIE MARI GALANT

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



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

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

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

UN RESTAURANTE DONDE SE COME
DE PIE



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

LA CUEVA

DONOSTIA

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

MANEX

DONOSTIA

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

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



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

MARTÍNEZ

DONOSTIA

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

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



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

P^o ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.com



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

MUNTO

DONOSTIA

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS

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



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



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

DONOSTIA

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



NARRIKA

DONOSTIA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

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



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

NINEU



DONOSTIA

MUCHO MÁS QUE GASTRONOMÍA...
CULTURA Y OCIO

Pº ZURRIOLA, 1 (KURSAAL)
TF. 943 00 31 62
www.restaurantenineu.com



Situado en el Palacio de Congresos Kursaal, junto al río y con una preciosa terraza con vistas al mar, ni neu es un restaurante que te ofrece el **Prêt-à-porter de la alta gastronomía**. De la mano de **Mikel Gallo** descubrirás platos sabrosos y sorprendentes con matices de alta cocina. Destacamos en carta: *Arroz cremoso de chipirones tostados en la sartén*, *foie gras en parfait*, *rabito de cerdo a la plancha con crema de manzana*, *bacalao confitado con perlas de marisco y pil pil...* En la planta superior, el restaurante ideal para eventos y celebraciones: cenas de grupo, fiestas, bodas... Ven a visitarnos y te lo enseñamos. ¡Consúltanos! **Carta restaurante:** 25,40€ + IVA (incluye pan casero y vino D.O. Rioja y Rueda) **Menús degustación:** 32€ + IVA y 38,50€ + IVA (incluye pan casero y vino D.O. Rioja y Rueda) **Menú infantil:** 10,25€ + IVA **Menú mini platos:** 12,50€ (3 mini platos de la semana + torrija empapada + copa de vino) **Tarjetas:** todas.

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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



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

PORTUETXE

DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



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

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

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



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

SHAKE

DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



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

TSI TAO

DONOSTIA

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR
COMIDA ORIENTAL

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



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

TXOLA

DONOSTIA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

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



En la nueva zona de oficinas de Igarra, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. Su variado menú del día nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como la *Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos)*, los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletilas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día: 9,4€** (de lunes a sábado mediodía). **Carta: 30€. Horario: 06:30-20:30. Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

TXULETA

DONOSTIA

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA

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



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

ZERUKO

DONOSTIA

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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



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

GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

El objetivo principal de **Ondojan** 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

A FUEGO NEGRO

La quinaesetena de la cocina en miniatura.

31 de Agosto, 31 (Parte Vieja). 650 13 53 73

Abakango. Avda. Tolosa, 37. 943 245490

Agoregi. Portueña, 14. 943 224328

Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752

Añia Mari. Puerto, 23. 943 431359

Akelarre. Pº Padre Orkolega, 56. 943 311209

Alameda. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662

Alaiandía. Urbitarte, 1. 943 362849

Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807

Albiter. Matía, 52. 943 211801

Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852

Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254

ALEX

Pintos de alto nivel y gran variedad de vinos.

Laramendi, 10 (Centro). 943 46 02 25

Algorri. Pol. Zuzatu - Errotaburu-. 943 218479

ALI I OLI

Cocina catalana de montaña en Martutene

Camino de Okendotegi, 2. 943 46 02 96

Alleru. Ctra. N-1 (8º Zubietza), 943 366572

Alaña Mendí. Fuenterrabía, 31. 943 466538

Am-Lur. Carquizano, 7. 943 274584

Ambrosio. Pza. Constitución. 943 428104

AMETZAGANA.

Menú familiar y celebraciones en un entorno natural.

Camino de Uba, 61 (Martutene) 943 45 90 92

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320

ANDRA MARI & CO.

Nueva etapa en el Gastrobar pionero de Donostia.

Zubieta, 42 (Gros) 943 28 81 91

Antonia. Bergara, 3. 943 429815

Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

APADERO

Pintos de alto nivel y menús exquisitos.

Pº Mons, 28 (Inbauroando). 943 28 14 24

Arabela. Bermidi bidea, 22. 943 362049

ARALAR

La tradición culinaria vasca más auténtica

Aratz, 10 (Parte Vieja). 943 42 63 78

ARATZ ERRETEGIA

Asador que rinde culto al producto de temporada.

Arca Bidea, 15. (Ibaeta-Igara) 943 21 92 04

Arbelaitz Miramón. Parque Miramón, 943 308220

Ardeandegi. R. Católicos, 7. 943 467477

Argintz Jatetxea. Plaza Ametzetas, 943 474246

Aredo I. Paseo de Heniz, 3. 943 218196

Arka. Sierra de Añia, 5. 943 452192

Arkela. Salud, -Amara Viejo-. 943 460815

Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302

Arrikitau. Camino de Igara, 19. 943 219740

Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137

Arzak. Alcalde Edosegui, 273. 943 278465

Asia (chino). Segundo Izpizua, 15. 943 270908

Astelena. Iñigo, 1. esq. Pl. Constitución. 943 426275

ASTELEÑA 1997

Cocina vasca basada en el producto de mercado.

Euskal Herria, 3 (Parte Vieja) 943 42 58 67

Astizarran. Ingóyev Baserría -Zubieta-. 943 361229

Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Atari Gastrotxe. Mayor, 18. 943 440792

Atotxa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372

Añaiñi Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

Azken Huga. S. Francisco, 49. 943 278163

AZKENA

Pintos de precioso diseño y mejor sabor.

Mercado de la Bretxa, 36. 615 79 26 55

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150

BARBARIN

Pescados, mariscos, paellas y variedad de menús

C/ Puerto, 21. (Parte Vieja). 943 42 18 86

Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421217

BARKALIZTEGI

Culto a las verduras de temporada y gran Parrilla

Pº de Barkalitzede, 42 (Martutene). 943 45 13 04

Barun. Pescaderos de Terranova, 1. 943 465604

Basajun. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y variedad en pinchos.

C/ Puerto, 8 (Parte Vieja) 943 42 42 72

Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427068

Berzantza. Pza. Easo, 5. 943 474995

Bera-Bera. Goiko Galtzara Berri, 27. 943 210071

BERGARA

Levenda y vida de la cocina en miniatura donostiarra.

General Artebe, esq. Bermingham (Gros). 943 27 50 26

BERNARDO ETXEA

Pescados y mariscos de primera en la Parte Vieja

Puerto, 7 (Parte Vieja). 943 42 20 55

Bidebide. San Jerónimo, 22. 943 427508

Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880

Bidez. Garbail, 24. 943 430314

Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259

Bilz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568

Bira Taberna. Igarra Bidea, 19. 943 218078

Bitocara. J. Zarauqui, 4. 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

El sabor de las bodegas de antaño

Peña y Goñi, 13 (Gros). 943 01 13 80

BODEGA ALEJANDRO

Puesta al día de la cocina tradicional vasca.

Parte. Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 71 58

Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA-BERRI

Alta cocina en miniatura, respetuosa y trabajada.

Parte. Calbetón, 12 (Parte Vieja) 943 43 03 42

BOULEVARD 9

Gran variedad de pinchos e interesantes menús

Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 11

Branka. Pº Eduardo Chillida, 13. 943 317096

Bruna. Estadio, K. Balenciaga, 42 -Igeldo-. 943 210600

Buly Café-Bar. Pº Aves, 6. 943 214287

Cabo Negro. Logroño, 4. 943 312372

Cañón. 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. Padre Lacroza, 14. 943 292076

Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

Café Salgón. Hotes Mª Cristina, 943 426689

CAFÉ SANTANA

Cocina intimerrudada y buenos desayunos.

Reina Regente, 6 (Parte Vieja). 943 43 21 62

CAFÉ STETE

Desayunos, pinchos, menús... y karaoke!

Javier de Barkalitzede, 13 (Amará). 943 46 94 00

Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990

CAPRICHIO

Atractivos menús y generosas mariscadas.

Zubieta, 55 (Gros). 943 32 67 34

Carvansarri. Plaza Buen Pastor, 943 475418

Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA AL CALDE

Pintos tradicionales y gran variedad en cazuelitas.

Mayor, 19. (Parte Vieja) 943 42 62 16

Casa Bartolo. Fermin Calbetón, 38. 943 421743

Casa Durán. Secundino Ercolano, 20. 943 287419

Casa Galicia. Zubieta, 29. 943 274391

Casa Manuxa. Paseo Bizkaia, 14. 943 461062

CASA TIBURCIO

Tradicón culinaria y gran variedad de pinchos.

Parte. Calbetón, 40. (Parte Vieja) 943 42 31 30

Casa Uroia. Fermin Calbetón, 20. 943 441371

CASA VALLÉS

Buenos ibéricos, excelentes chuletas y mejor trato.

Reyes Católicos, 10. (Centro) 943 45 22 10

CASA VERGARA

Impresionante variedad de pinchos y vinos.

Mayor, 21. (Parte Vieja) 943 43 10 73

Cascañueces. Pº Colón, 46. 943 279839

Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312

Ciaboga. Easo, 9. 943 422926

Cubi. Aldamar, 8. 943 425908

Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubieta, 943 365347

Danena. Matía, 6 -Antiguo-. 943 217320

Danena. Embeltran, 8 -Parte Vieja-. 943 425197

Dardara. Gran Vía, 12. 943 270363

Divinum. Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

Menú, ensaladas, raciones... y variedad en pinchos.

Avda. Barcelona, 24 (Riberas de Loloia) 943 57 31 58

Don Vito. C. Com. La Bretxa, 943 430285

Döner Kebab 1. Miracruz, 28.

Döner Kebab 2. Sagardotegi, 1. 943 367620

Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9.

Duit Cerveceria. Antonio Arzak, 4. 943 312717

Egossari. Fermin Calbetón, 5. 943 428210

Eibararra. Fermin Calbetón, 24. 943 420442

Elaizte Asador. Pº Padre Orkolega, 131. 943 212024

El Alamo. Duque de Mandas, 18. 943 286919

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

El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176

El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

El Puente. Rio Deba, 2. 943 278629

El Quinto Pino. Pza. Sarriegi, 4. 943 426153

EL SITIO DEL MAGUEVAL

Gastronomía mexicana. Menú de día y de noche.

Fermin Calbetón, 45 (Parte Vieja). 943 42 48 66

El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799

El Txoko del montado. Av. Zarautz, 2. 943 317591

Elirra. General Echague, 7. 943 420357

Erduko. Autonomía, 1. 943 459699

Erribera. Camino Portueña, 14. 943 210300

Errota Taberna. Usurbil, 943 311553

Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394

Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

Etxabe. Duque de Mandas, 35 (Ejia). 943 298254

ETXAIDE 4

Cocina tradicional y gran variedad de pinchos

Etxaide 4 (Centro). 943 69 25 37

Etxaniz. Fermin Calbetón, 29. 943 426259

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkolega, 943 2416502

Euskal Pizca. Extremadura, 9. 943 277300

Exzeiza. Avda. Sartruségi, 13. 943 214311

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa a la derecha del Urumea

Miracruz, 17 (Gros). 943 27 13 74

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054

Feng Jing (chino). Ballenaves, 37. 943 470043

Foster's Hollywood. Zubieta, 1. 943 320988

GAMBIRUS GARBERA

Pinchos raciones, bocatas... y parque infantil.

C. Com. Garbera. (Inbauroando) 943 39 64 47

Gambirus Bretxa. C. La Bretxa, 943 426514

Gambirus S. Jerónimo, 21. 943 422575

Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362

Gambira Siderica. C. Com. Garbera, 943 394358

Garbola. Pº de Colón, 11. 943 285019

Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275629

GASTEIZ

Especialista indiscutible en Alubias de Tolosa.

Victoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta) 943 21 07 13

Gaztelu Txiki. Carriozano, 3. 943 327997

Giroki. Embeltran, 4. 943 421365

Goiz-Arri. Embeltran, 4. 943 425204

Gora-Bera. Bermingham, 3. 943 322477

GOROSTI

Cocina de temporada, pinchos y raciones

Plaza del Txofre, 12. (Gros) 943 57 60 72

Gran Vía. Gran Vía, 9. 943 271601

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones para bodas.

Paseo Gudamendi,

GIPUZKOAN NON JAN?

Kixki. Secundino Etxola, 45. 943 274936
Kiki. Adela Tolosa, 79. 943 317320

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

KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea.

Avda. Zurriola, 28 (Gros) 943 27 77 91

Kota 31. 31 de Agosto, 27. 943 429306

Kuarki. Vitoria-Gasteiz, 17 (Aranzazu), 943 21977

KURSAAL BAR

Menú del día y horario continuo de cocina.

Avda. Zurriola, 22 (Gros), 943 29 11 50

La Albacra. Balenenses, 19. 943 446210

La Barranquosa. Larramendi, 21. 943 454747

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

El restaurante del casino. Tu mejor apuesta

Mayor, 1 (Parte Vjeja), 943 42 92 14

LA BRASSERIE MARIE GALANT

Excellentes menus de temporada en un local ideal.

Zubieta, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70

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

LA CUCHARA DE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pincho donostiarra.

31 de Agosto, 28 -trasea-. (Parte Vjeja), 647 78 74 44

LA CUEVA

Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.

31 de Agosto, 42 (Parte Vjeja) 943 42 54 37

La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722

La Espiña. S. Marcial, 48. 943 421423

LA FABRICA

Cocina tradicional actualizada y buenos menus.

C/ Puerto, 17 (Parte Vjeja) 943 43 21 10

La Kabutxa. Igentza, 9 (Club Nautico), 943 473682

La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444269

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

La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 432921

La Mina (pizzeria). Urbieta, 1. 943 427240

LA MURALLA

Adecuado local con una cocina muy personal.

Enbriñan, 3 (Parte Vjeja) 943 43 05 08

La Perla. Paseo de La Concha, 37. 943 462484

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA

La mayor variedad en pasta italiana.

San Martín, 29 (Centro) 943 42 73 26

Peña y Goñi, 5 (Gros) 943 28 91 84

La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092

La Torre de Piza. S. Vicente, 9. 943 431469

La Vaca. Arrieta, 4. 943 317744

La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796

La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937

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

La Vida. San Marcial, 37. 943 244150

La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zurri. Zubieta, 9. 943 293886

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462394

Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871

Lau Halzeta. Lau Halzeta, 94. 943 352445

Los Rijosanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549

Lukainkalegi. Cam. Angeru Zaindaria, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paraso de los amantes del vino y la gastronomía

Julio Caro Baroja, 1. 943 22 48 00

LUKAS URBIETA

Paraso de los amantes del vino y la gastronomía

Urbieta, 34. 943 47 12 14

M2 Cafeteria. Hondarribia, 20. 943 421469

Makrofitelia Ekarte. Inbauroamendi, 52. 943 288246

Mamma Mia. Pº Colón, 4. 943 275700

Manistegi. Paseo Oriental, 15. 943 311570

MANDARÍN

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.

Zubieta, 32 (Gros), 943 32 02 17

MANEX

Pintos, cazuelitas, raciones y buen menú del día

Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta), 943 31 38 67

Marifeña. Muelle, 15. 943 421388

Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Marrullin. Lau Halzeta, 33. 943 351130

MARTÍNEZ

La más impresionante selección de pintos en barra.

31 de Agosto, 13 (Parte Vjeja) 943 42 49 65

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988

Mc Donald's Brecha. C. Com. Brecha, 943 431148

Mc Donald's Garbera. Centro Comercial Garbera

Mei Yuan (chino). Matía, 35. 943 218275

Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288

Mendezorrotz. Plaza Lizardia, 4. Igeldo, 943 212023

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

Meson Lugariz. Avda. Tolosa, 79. 943 218503

MESÓN MARTÍN

Buena cocina tradicional y gran barra de pintos.

Etkano, 7 (Centro), 943 42 28 66

MIL CATAS

Pintos, menus y cordero y pochinillo asado.

Zubieta, 15 (Gros) 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía innovadora con espectáculos vivos.

Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla) 943 27 27 07

Miramón Arbelatz. Pº Mikeletegi, 53. 943 308220

Mompas Cerveceria. Seguros, 943 277236

Morgan. Narkia, 7. 943 424661

Moto-Club. Usanzizaga, 3. 943 289904

MUNTO

Gran barra de pintos y gastronomía tradicional.

Ferrn Calbetón, 17 (Parte Vjeja) 943 42 60 88

Muro Berri. Muro, Pº Aiete

Muxarra. Igarra Bidea, 23. 943 310797

Negusia Iru. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bocajitos de setas del mundo mundial.

Narrika, 16 (Parte Vjeja) 943 42 73 27

Narru. Zubieta, 56. 943 423349

Néstor. Pescadería, 11. 943 424873

Nikeas. Urdeñana, 14. 943 443511

Nikolas Asador. Busturibon, 10. 943 217151

Nineu. Zurriola, 1. 943 003162

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

Nuevo Orión. Camino Golezubi, 100. 943 330853

Nuevo Sijo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030

Oyos. Erregizana, 4. 943 214989

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736

Ordzia. San Lorenzo, 6. 629 520602

ORIENTAL

Gastronomía vietnamita y china de alto nivel.

Reyes Católicos, 6 (Centro) 943 47 09 55

ORIENTAL II

Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.

Mantecón, 6 (Centro) 943 47 08 55

Oriega. Portuñete Bidea, 23. 943 312601

ORMAZABAL EXEA

Bar de pintos con un sabor y encanto especiales

31 de Agosto, 22 (Parte Vjeja), 943 429907

Osnaga. Corsarios Vascos, 219. 943 541327

OSTADAR

Ambiente universitario y gran variedad gastronómica.

Pº Berrio, 13 (El Antiguo) 943 21 99 40

Paco Bueno. Mayor, 6. 943 431073

Pagodra. General Arce, 1. 943 284299

Pagotxa Cafeteria. Pº Artustos, 23. 943 218330

PANPOTA BOKATEGIA

Gran selección de bocajitos homeo al momento.

C. Comercial Garbera (Inbauroamendi) 943 39 47 76

Panpota. Muelle, 17. 943 421179

PASALEKI MARISQUERÍA ASADOR

Excellentes marisqueras a precios sin competencia.

C/ Ilumbide, 11 (Amara-Anetoja) 943 46 16 65

Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

Centros, salsichitas y gran variedad de cervezas.

San Vicente, 7 (Parte Vjeja) 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Peggy Sue S. San Marcial, 5. 943 429532

Pekín (chino). General Jauregui, 5. 943 428930

Petu. Igeldo, 943 211591

PIÑUDÍ

Buen folio, pintos y bocadillos desconuonales.

Narrika, 27 (Parte Vjeja),

Pitxi Txulo. Eskalanteji, 118. 943 520770

Playa de Ondarreta. Playa, 27. 943 310896

Plaza de Buen Pastor. 6. Pastor, 14. 943 445712

Politeña. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Centenario asador y templo del producto de calidad.

Portuñete, 43 (Igarra) 943 21 30 18

QING WOK

El primer wok de Donostia, con bolivi-parque infantil.

Gran Vía, 4, esquina Zurriola (Gros) 943 28 62 56

Ramunbo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661

Raviolina. Puerto, 9. 943 428745

Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126

Regata. Fuenterribia, 20. 943 424169

Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352

Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto. Pza. Antikuzia, 9. 943 282881

Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Iruñ. 943 466570

RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROBIN BANERA

Club de sushi y cocina de autor

Secundino Etxola, 7 (Gros) 943 27 79 71

ROJO Y NEGRO

Gran variedad en pintos y cocina ininterrumpida.

San Marcial, 52 (Centro) 943 43 18 62

Salaberria Sideria. J.Mº Salaberria, 15. 943 456311

Salxipi. Calzada Vieja de Alegoria, 3. 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zukoaga, 943 573626

Sebastian. Muelle, 14. 943 425862

Senra. S. Francisco, 32. 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menus y plancha en vivo.

San Marcial, 6-10 (Centro) 943 42 42 10

Sideria Ametzí. Ametzí Goleka-Igeldo 943 217233

Sideria Donostiarra. Enbriñan, 5. 943 420421

Sideria Inbauroamendi. C/ Zubiarre, 72. 943 292074

Sifon Cafe. Urbieta, 44. 943 464208

SM Cafe. Urbieta, 6-C.C., San Martín, 943 427610

Sport. Ferrn Calbetón, 10. 943 426888

Stauf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

Suhaitz. Juan de Bilbao, 17. 943 421780

SYRAH

La vinoteca de Amara. Fantásticas tortillas

Pza. Iruñ (Amara), 943 46 66 43

Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

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

Tejiera. Tejiera, 9. 943 282304

Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255

Telepizza. Bermingham, 25. 943 280333

Telepizza. Esso, 27. 943 431377

Tendido 5. Secundino Etxola, 38. 943 276040

Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

Teresatxo. Avda. Zarautz, 85. 943 213308

TRAPAS ASADOR-ERRETEGIA

Especialidad en pescados y carnes a la parrilla.

31 de Agosto, 28 (Parte Vjeja) 943 42 57 58

Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 327623

Tse Yang. Pº República Argentina, 4. 943 426689

TSI TAO

Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.

Paseo Salamancá, 1 (Parte Vjeja) 943 42 42 05

Tsun Tsun. S. Jerónimo, 25. 943 426882

Txalín. Alía Orcoaga, 63 -Igeldo-. 943 214969

Txalupa. Ferrn Calbetón, 3. 943 426975

Txepetxa. Pescadería, 8. 943 424227

Txinista. Pza. Constitución,

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// ALTZAGA

Altzagarte, Altzagarte disem.18, 943 884196
OLAGI SAGARDOTEGIA
Sidra al boto de casa, restaurante y casa rural.
Altzaga Bidea, 943 88 17 26

// ALTZO

Arandia, Segorbe etxea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA

Arkaizeta. Plaza Beltzaren, 1-B, 943 655848
Bartzana. Bartolome Deunaren, 18, 943 650695
Txindoki, Ereka Alde, 8, 943 653197

// ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5, 943 939094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7, 943 300289
Burrutza. Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru. Juan Bautista Ertz, 2-4, 943 593600
Iriberrri. Nagusia, 39-41, 943 590532
Iturrri. Pza. Bizkargo, 6, 943 594044
Gaztiazaga Sideria. Bº Burrutza, z/g. 943 591968
Gorburu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 30045
Leizaran. Kale Berria, 38, 943 593205
Mizipiradi Sideria. Bº Leitotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburua, z/g. 943 590663
Txalaka. Alta Larramendi, 943 591604
Txerota. Gumea, z/g. 943 590721
Txitibar. Zuzen Plaza, 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera categoría y venta de vino
Pl. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79
Chyenne. Pl. Benta Aldea, 4, 943 651956
Goikotxea. San Juan, 9, 943 651907

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15, 943 787051
Larra. Kalebarren, 17, 943 787068
Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Buztina, 943 766349

// ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza, s/n, 943 888953

// ARETXABALETZA

Areta Taberna. Markole, 5, 943 791467
Ansoaga. Araba Ibilbidea, 31, 943 791047
Badeba. Polig. Indusrial, 943 799184
Baster-Aide. Bº Galartza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26, 943 792067
Bodegona. Nafarroa, 6, 943 792045
Goyena. Solohainde, 8, 943 796857
Gurea. Durana, 32, 943 792064
Hirusta. Plaza Iargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29, 943 791803
Matkua. Bº Azalza, 943 791668
Zaria. Pº Araba, 20, 943 796995

// ARRASATE

Aldape. Iburriti, 41, 943 796389
Arizaga. Bº Garagarta, 37, 943 711881
Bittori Asador. Arria Etxebidea, 3, 943 795582
Boliñete Asador. Zurugalde, 24, 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitegi, 6, 943 797960
Cassolo (pizzería). Ariminzur, 2, 943 794564
Cafeteria Express. Maialako, 8, 943 798514
Dragón Oriental. Arria Etxebidea, 3, 943 712500
Elizondo. Garagarta Auzoa, 943 791599
Errastukua. Beñola, 18, 943 791013
Gaindegi. Lapurdia, 4, 943 797060
Goiz Aide Degustación. Iburriti, 33, 943 791115
Gran Miralúa. Plaza Larrea, 36, 943 791195
Hilarion. Plaza Larrea, 5, 943 770169
Kampanzar. Kampanzar Gaiña, 943 582912
Katalde. Poligono Katalde, z/g. 943 771080
Larrinbe. Bº Udala, 943 792125
Lorategi. Iburriti, 4, 943 790467
Luzka Zerkaosteta. Iburriti, 11, 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Bidea, 943 796531
Mesón Manolo. Báñez, 3, 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etxebidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional y de mercado con toques de autor.
Bº Iburriti, 37, 943 79 49 39

Sara Mendizorbe. Metzterketa, 943 771586
Txiritia Taberna. Gessilbar auzoa, 943 791035
Txoko II. Olatara Lizenzi, 12, 943 795850

Txondorra. Bizkaia etxebidea, 9, 943 794276

Urkape. Olatara, z/g. 943 772004
Urgan. Garagarta, 2, 943 797638
Urrin. Urrin Etxebidea, 2, 943 799524
Uxarte. Bº Udala, 943 791250

// ASTEASU

Iburri Ondo. Herriko Plaza, 5, 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
Matxalabena Sideria. Zeballeta, 11, 943 692222
Olatra Goikoa. Gobilerra, z/g. 943 690251
Palenque. Errementari, 1, 943 691025
Sarrosala Sideria. Beñolara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelenia Sideria. Camino Olatume, 5, 943 333333
Alcorenea Sideria. Camino Petregui, 4, 943 336899
Amets. Poligono 26, 943 551830
Astarbe Sideria. Txortolokietza, 13, 943 551527
Basterre. Martite. Pza. Erpobio, 12, 943 550042
Bostena Hostal. Pza. Erpobio, 12, 943 550942
Buenika Sideria. Baserri Aran etxea, 943 553578
Buenika Sideria. Cam. Alza, z/g. 659 100392
Buko Taberna. Tomás Alba, 943 551204
Egkiza. Tomás Alba, 9, 943 553943
Erpobio Sideria. Erpobia plazaotza, 19, 943 553301
Etxeberri Sideria. Santiago-Ena Baserria, 943 555687
Gartzategi Sideria. Pº Martuluen, 139, 943 469674
Gorku Iburri. Foru Enparantza, 1, 943 557867
Gurutzeta Sideria. Camino Olatume, 6, 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñatz, 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32, 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25, 943 330030
Irigoien Sideria. Iparaleko Bidea, 12, 943 550333
Kako. Mayor, 19, 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29, 943 330647

Larrate Sideria. Caserio Murrugoi, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errepobio plaza, 2, 943 553498
Luzaga Sideria. Caserio Gartzategi, z/g. 943 468290
Maua. Nagusia, 40, 943 550308
Menditxo. Aldea Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sñi. Olatrabe Txiki Baserria, 943 555747
Mikelia. Nagusia, 18, 943 551007
Olatra Sideria. Txortolokietza, z/g. 943 555220
Olatume Zar Sideria. M. Arzamendi, 16, 943 552938
Olañe Sideria. Bº Astigarraga, 943 553199
Petregi Sideria. Petregi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sideria. Caserio Ipinza, 12, 943 556637
Roxario. Nagusia, 96, 943 551138
Sarrosala Sideria. Camino Oyabado, 14, 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3, 943 332842
Txinguri Berri. Donostiko Ibilbidea, 90, 943 333944
Yalde. Camino Olatume, 34, 943 330530
Zapain Sideria. Errekalde Etxea, 943 330033

// ATAUIN
Lizarrakuti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Trotsketa. Elbarrena, 59, 943 180037

URBIRATE

Sideria y asador, abierto en verano.

Erpobioa, 8, 943 181 01 19

Victor. Herribarrena, 71, 943 180033

// AZKOITIA

Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Baiz-Azkoitia. Julo Urkijo, 11, 943 026851
Basterre. Basterrebe Indusrialak, 943 851061
Etxeri. Kale Nagusia, 943 852888
Gelotxi. Trenbideraren Zumardia, 9, 943 852228
Iturburu. Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pintobako)
Isuri. Aingeru kalea, 12, 943 852003
Iturrri. Kale Nagusia, 120, 943 850017
Izeta. Aizpuruzko auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10, 943 853412
Kajka. Kale Nagusia, 92, 943 851196 (Pintobako)
Lujua. Santa Cruz auzoa, 230, 943 851195
Larramendi Torrea. Donibane, 10, 943 857666
Malté. Ugarte 75 Indusrialak, 943851103
Martite. Martite auzoa, 943 857332
Olatra. Madariaga auzoa, 943 853736
San Agustín. Aizpuruzko auzoa, tel.943 853492
Suhari. Altzibar Etxebidea, 9, 943 025714
Tlatkun. Kale Nagusia, 81 (Pintobako)
Txikiogif. Txerria auzoa, z/g. tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintobako)

// AZPEITIA

Ametsa. Jose Artebe, 12, 943 810662 (Pintobako)
Añeta. Elosiaga auzoa z/g. 943 812092
Añueta. Barrena kalea, 14 Urestilla, 943 815754
Bajerga I. Enparan kalea, 6, 943 814464
Bajerga II. Sabbe auzoa, 6, 943 812389

Bost. Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintobako)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1, 943 810097
Eskuzta Hotelea. Bº Izarrazte, 24, 94381128
Izaurri. Mendatzen Gurutzea, 10, 94300416
Jai Alai. Jai Alai etxea, Urestilla bidea, 943812271
Juan Carlos, 5, 943 810097
Kiruri. Loloaloe auzoa, 24, 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12, 943810959
Larrañaga. Urestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2, 943816878

LOIOLA HOTELA

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones
Loloaloe Inazio Hiribidea, 47, 943 15 16 16
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16, 943812001
Mikel Urri. Loloaloe Inazio Hiribidea, 5, 943814315
Ondarubi. Harzubidea, 49, 943 812071
Ongi-Eorri. Salte, 21, 943 150689 (Pintobako)
Orbeago. Nuarbe auzoa, 943 810509
Osainosi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7, 943 026860
Pastorkua. Jose Artebe, 13, 943811857 (Pintobako)
Patxo. Pablo VI, 16, 943812040 (Pintobako)
Pizza Spring. Inaiki Aizkibel, 6, 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa, 353, 943 813442
Uranga. Loloaloe auzoa, 7. Telef. 943 812543
Zuhaltz. Erdi kale, 943 151634

// BAIARIARRIN

Zarategi Jaiteza Alperpetua. Hiruginea, 6, 943 163076

// BEASAIN

Artzi Anea. Andre Mari, 19, 943 163116
Atsegin Hamburgues. Zaldurreta, 1, 943 882122
Barandiaran. J. Miquel Iruroz, 7, 943 889210
Basakana. J. Miquel Iruroz, 11, 943 882023

BATZOKIA

Cocina tradicional, Pinchos y vinos. Variedad en menús
Nagusia, 26, 943 08 68 55

Bideluze. Pza. Bideluze, 2, 943 885875

CASTILLO HOTELE-JATEXTEA

Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Otra Madrid-Irun, Km. 417, 943 88 19 58

DOLAREA HOTELE-JATEXTEA

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

Egoki. S. Inazio 19, 943 880037

Goierialdea. Carretera GI-634, Km. 1.5, 943 881940

Irizar etxea. Navarro Larrategi, 13, 943 161673

Jalki. Zaldurreta, 1, 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA-ASADOR

Chuletas a la parrilla de carbón. Variedad en vinos.
Katea, 4, 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1, 943 886234

Niza. Nafarroa Etxebidea, 51, 943 881076

Ongi Etorri. Oriandendi, 40, 943 889907

Pizapae. San Martín, 943 882997

RK JATEXTEA

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

Rubioarena. Zaldurreta, 7, 943 885760

Tü Tia. Nagusia, 18, 943 880000

Urkiola. Mayor, 7, 943 086131

XERBERA

Menús variados y gran oferta en pinchos y vinos.
Nafarroa etxebidea, 21, 943 88 88 29

// BELAUNTZA

HERRIKO TABERNA

Cocina de alta calidad en el corazón de Tolosaldea.
Hiriburu, z/g. 943 67 09 28

Venta de Belauntza. Leitzaoko Errepidea, 21, 943 672828

// BEIZAMA

Ostiatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7, 943 683059

// BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2, 943 762145

Arre. Fraskozuri, 7, 943 762040

Arteakale (pizzería). Arteakale, 1, 943 762537

Azpeitzi. Arane Etxek, 13, 943 765500

Batzokia. San Pedro, 4, 943 762224

Beko Taberna. Agnizozar, 8, 943 765574

Eguzkitza. Arane Etxek, 30, 943 767045

Ereki Asador. Fraskozuri Enparantza, 1, 943 763651

Etxagi. Mahastetxea, 8, 943 765312

Galway's Irish. Herriko Plaza, 7, 943 763086

Gaspar. Barrenkalea, 31, 943 762002
Hiru Bide. Urestilla, 9, 943 761845
Inerokua. Mahastetxea, 33, 943 761849
Irabi. Amilaga, 23, 943 761559
Ikau. Pº Etsusi, 6, 943 853250
Jam. Santalaitz, 5, 943 760969
Kasa. Zubaurte, 23, 943 762308

LABA

Gran restaurante con locales para bodas.

Zubaurte, 35, 943 76 10 55

Mekolalde. Mekolalde, 1, 943 765018

Ortiz Asador. Agnizozar, z/g. 943 762268

Sirrina. Barrenkalea, 33, 943 765919

Tanra Zaharra. Agnizozar, 24, 943 762121

Tarfu. San Juan, z/g. 943 763551

Toki-Ona. Matxietu, 1, 943 763953

Torrekua. Ibaragari, 31, 943 765099

Txarantxa. Zubaurte, 33, 943 761584

Txinguro. Osintu Auzoa, 14, 943 764863

Zabala Hostal. Ibarra, 14, 943 762007

Zubi Berri. Antonio, 9, 943 764106

Zumelaga. S. Antonio, 9, 943 762021

// BERROBI

Iriarte, U. M. Goikotxebe, 34, 943 683078

// BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009

Olazajo. Bidegoian Buzoa, z/g. 943 681003

OLAZAJO RESTAURANTE

Cuidada cocina con menú en un paraje natural.

Goida Auzoa, z/g. 943 68 12 28

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6, 943 680852

Alvarez. Sokolain, 14, 943 191297

Alzola Kafetegia. Lersua, 10, 943 192662

Aztiain. Aztiain bidea, 6, 943 121854

Bardotzen. Pza. Zestelkua, 2, 943 191590

Calbetón. Hondartza, 2, 943 191950

Casino. Markiegi, 2, 943 191168

Errola Berri. Iostaze Auzoa, z/g. 943 199423

Igarza, J. M. Itolosa, 5, 943 191197

Laster. Pza. S. Nicolás, 3, 943 190933

Ondarain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377

Santurcion. Martari, z/g. 943 193937

Txinuru. Portu, 7, 943 191660

Urberu. Eloiñaga auzoa, 2, 943 199327

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico.

Hondartza, 5, 943 19 11 01

Zalburdi. Pza. Arkanstian, 1, 943 192003

(Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

// EIBAR

Aguiñasi Mesón. Pº Urquiza, 22, 943 200608

Arza. Pza. Unzaga, 7, 943 206348

Aztiain Asador. Bº Aztiain, 6, 943 121854

Birjijapae. Toribio Etxebidea, 16, 943 821341

Chalcha. Isasi, 7, 943 201126

Eskarre. Arreguieta, 4, 943 121650

Gurbi. Isasi, 1, 943 201152

Guri-Guri Asador. Arreguieta, 18, 943 120865

Inoki Sagardotegia. Avda. Olatza, 3, 943 206844

Iruñi. Pza. Arate, 8, 943 202322

Jalki. Txarreta-Zalza, 16, 943 207081

Josetan Cafeteria. Paseo Urkizu, 22, 943 200608

KANTABRIA

Bodas, bautizos, comuniones y cocina tradicional.

Bº Arrate, 4, 943 12 12 62

KRABELIN HOTELE-RESTAURANTE

Cuidada cocina y menús y salones para bodas.

Bº Arrate, 6, 943 20 27 27

La Jara. Sarasuegui, 5, 943 254360

Lanus. Toribio Etxebidea, 19, 943 208259

MAHATSONDO



GIPIZKOAN NON JAN?

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Oliartu. Axolola Bidea, 943 176122
Oskorta. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Atepe. San Roke, 5. 943 742595
BALEUSTEGI BASERRIA
Casiero con cocina de autor y platos exóticos.
Alto S. Miguel (Carretera a Markina) 943 74 31 02

Bide-Gain. Urasandino, 11. 943 743295
El Gaucho. Eraso, 3. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Garbisa. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harabiz. Olesaga, 1. 943 741244
Herr-Gain. San Pedro, 4. 943 743040
Ibai-Ondo. Parque Dichos Humanos, 1. 943 256028
Irujo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iruki sagarotegi. Otala, 3. 943 206844
Jaika. Pedro Muguruza, 27. 943 741029
Herr-Gain. San Pedro, 4. 943 743040
La Bodega Agurzu. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanroba. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lurin. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mindeta. Zona deportiva Mindeta. 943 748744
Madigan's Irish Pub. Bernardo Ezarzo, 2. 943 531557
Otzak. San Roke, 36. 943 743411
Salento. P.M. Urzuño, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xixilion, 1. 943 748531
Txariduna. Ermuarandino, 1. 943 740793
Usua. Parque Dichos Humanos, 1. 943 256028
Wok 999. Otala, 3. 943 121672

// ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Alfada. Fuerte San Marcos, 943 522271
Ariz. María de Lezo, 7. 943 519654
Borda Beri. Campas de Listoreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047
Donosti Siderria. Zambalido, 8. 943 526041
Egi-buru. Zambalido-Zentilen. 943 341831
Eguruz. Berr. Zambalido. 943 523905
El Txokile. María de Lezo, 7. 943 527701
Erreka. Zambalido, z/g. 943 515913
Erreterriko Bistrotka. Pza. K. Mikelena, 4. 943 002468
Frantilla. Asigaragako bontak. 943 511445
Frantilla-Beri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418

GAMBRINUS ERRETERIA
Menu del día, Platos combinados, Coquillos...
C.C. Niessean, 943 52 16 61

Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrizti. Kapitain Enea. 943 511086

IZADI

Pintos especiales y gran carta de pisco
Alfonso II, 9. 943 34 04 69
KB. Gamen Zumardia (Alameda), 943 247044
Ki. Viteri, 27. 943 512887
La Cava Navarra. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Kuza, 5. 665 755540
Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listoreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Malle. Alameda Gamon, 2. 943 516392
Marino. Soroginbulo, 23. 943 529614
Mesón Extremeño. Pº Itzeta, 3. 943 511033
Nugaritz. Aldura Añeta, 20. 943 522455
Oarso Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Oena. Zambalido, 2. 943 527397
Ostolaza Asador. Asigaragaa, 6. 943 514105
Perureña. Asigaragako Bontak. 943 512522
Pizza Strip. Murrigoleta, 5. 943 522000

POLLO RICO

Pollos asados y platos combinados para llevar.
C.C. Niessean (Gamburusi), 943 52 16 61
Pollo Rico. Piscinas. Alto Beruan, 943 521661
Ronh Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Susperregi. Zona Añeta, z/g. 943 580055
Sutondo. Pº Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Txi Mahal. Soroginbulo, 23. 943 529614
Tejapiza. Alfonso II, 8. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fanderia, 943 344245
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Zambalido. B. Zambalido, z/g. 943 519001
Zuketz. Pza. Koldo Mikelena. 943 516835

// ERREZIL

Antionore bodega. Zelatun, 943 814981
Borondegí. Ereizgo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea, 943 812887
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Bateria, 943 815355
Trinxeira. Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariadui, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Eiteza, z/g. 943 714345
Oñeta. Arribanuzela, 1. 943 715750
San Miguel. Apantuzka eiteza, 943 714871
Xalapatxa. Arantzaraburu, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Siderria. Argindegi Eteka, Ezkio, 943 720267
Itsasoko Ostatu. Itsaso, z/g. 943 880315

LABEKO BERRI

Excelentes menús y cocina molecular.
P. Sta. Lucia, 943 72 25 52
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

Aztria Asador. B. Aztria, z/g. 943 733622
Leita Lor. B. Aztria, 943 730094
KORTA ASADOR MARISQUERIA
Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.
S. Lopez, 943 88 71 66
Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAITZA

Kale Yitzi. S. Miguel, z/g. 943 886243
Oteñe. Larrazit Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abeta. Meagas, z/g. 943 132496
Agoite-Haundi. Asku, 943 140455
Asillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azku. Aito Meagas, z/g. 943 130500
Balearrí. Portua, z/g. 943 580911
Eirko. Harrena, 2. 943 140024
Gikoa. Taberna, Nagusia, 2. 943 140800
Iribar. Nagusia, 4. 943 140406
Iñux Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Kaia Kaia. General Amoa, 4. 943 140500
Kaiflor. Txorrotze, 27. 943 140194
Mayruru. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Naucio. Kaia, 17. 943 140264
Polifina. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudentio. S. Prudentio, 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Siderria. Akarregi Baserria, 943 553495
Albero Siderria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzeusa Siderria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zap, 8. 943 331306
Arrigoain. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artola. Unzaga, 7. 943 206348
Artzal. Zikuñaga Batera, 57. 943 330455
Beltzarte Etxea. Ctra. Goizuela, km 9,5. 943 331569
Berita Beri. Pº Urumea, Arano, 948 57 0118
Centes de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552599
Eizemendi Siderria. Osiñaga Batera, 38. 943 556405
Erorri Siderria. Osiñaga Batera, 13. 943 336990
Elarguaga-Enea. Iruñigo, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Usualkita. Laramendi, 6. 943 330337
Fagollaga. Bº Ereniozu, 68. 943 550031
Gala Aretoa. Galaretta, 943 333116
Galizia Etxe. Bº Zikuñaga, 33. 943 556124
Gain. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lostola Siderria. Ereniozu, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332929
Gure Ametsa. Pº Ezago, 5. 943 330986
Iparregi Siderria. Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Iruñido. Etxe, 7. 943 552490
Iruñido. Kardaberaz, 11. 943 555724
Irbasburu Siderria. Osiñaga, 943 556879
Izurraide. Bº Ereniozu, 50. 943 330461
Izurre. Polig. Lastoia, z/g. 943 550640
Jarego Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karreo. Juan de Uribea, 15. 943 552607
Kixal. Nagusia, 15. 943 336699
Lurrek Gan Siderria. Bº Ereniozu, 11. 943 555846
Lokazerra Bodega. Zikuñaga, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 29. 943 557509

Olaizola Siderria. Bº Osiñaga, 38. 690 698484
Otsua-Enea Siderria. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarriburu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550026
Rufino Siderria. Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Gran cocina de temporada. Ideal para celebraciones.
Marintegi, 13. 943 331572
Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sareto. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Triponzi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txinbura. Bº Zikuñaga, 67. 943 552199
Ugaldeko. Pagoga, 19. Ereniozu, 943 550240
Zelaia Siderria. Bº Marintegi, 29. 943 555851
Zingui-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Orkologia, 24. 943 336057
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

Eiketa. San Miguel Bateria, 2. 943 652116
Ostatu. S. Cruz Apazia plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserrin, 36. 943 641991
Aeropuerto. Gabarran, 22. 943 665808
Ainer Asador. Nagusia, 1. 943 643500
Alameda. Minasroteta, 1. 943 642789
Amá Lur. Itzarraguri kalea, 943 644362
Antortxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antzina. San Nicolas, 943 641800
Aratz Asador de pollos. Pº Buitón, 12. 943 649498
Arzak Vinetela. San Pedro, 32. 943 643169
Ardoza. Furo Kalea, z/g. 943 644155
Arranzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

Araunlarri. Pº Buitón, 3. 943 641581
Arroka Beri. Higuer bidea, 1. 943 642712
Arroka Baserria. Arkoll-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Beko-Erdo. Jabuzbia, 943 643194
Camping Jaizbelite. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 641211
Casa Manolo. Amute, 38. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Danonatz. Dendak, 6. 943 645663
Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Erandunena. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matón de Arzu, 11. 943 641462
Goendotxa. S. Pedro, 17. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Gueli. Bº Amute, 943 643207
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandiz Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruzta. Bº Jaizbelite, 266. 943 646689
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizbelite. Baserrin Etxeri, 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
El Capo. Minerata, 82. 943 643532
Itsaspe. Pº Deo, 943 644940
Ixtaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Aide. Itzarraguri, 8. 943 644622
Kaleia. Itzarraguri, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
Kulunkua. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 640225

LAIA ASADOR-ERRETEGI

Asador espectacular con una cuidada gastronomía.
Bº Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Siderria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Beri. Santiago, 67. 943 643298
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitte. S. Pedro, 35. 943 642771
Mamuzari. Ezguira, 8. 943 645532
Mañal Asador. Santiago, 63. 943 643712
Oliarta Azpi Siderria. Jaizbelite, 21. 943 643708
Ondarritx. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortzadar Cerveceria. Itzarraguri, 12. 943 642374
Pizzeria Portuxu. Pº Buitón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Ramón Roteta. Irún, 1. 943 641691
Sebastian. Nagusia, 11. 943 640637
Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Tilinaeas. Santiago, 3. 943 645944

Txanbangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56. bis. 943 644170

URALDE

Carnes y pescados a la parrilla. Buen menú.
Santiago, 75. 688 61 49 90

Urdin Marisquería. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Beri. 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
Elusko. Euskal Herria, 5. 943 671574
Izaskun. Monte Izaskun, z/g. 943 673017
Karitz. Euskal Herria 2. 943 675636

// DIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Etxebarate, z/g. 943 187665
Gaztelu. Diseminado rural, 212. 943 187193
Gardi. Goardi industrialea, 943 801918
Pilarenea. Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIA

Reginista Siderria. Caserío Iruñitzi, 943 652837
Ostatu. Lorentxo Deuna, 7. 639 435892
Toki Alai. S. Lorenzo, 28. 943 653343
Zubiarene. Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN

Aldaldi Bistrotka. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Alele. Avda. Jaizbelite, 943 630440
Aitana Hostal. Avda. Iparreite, 51. 943 635700
Aitor Asador. Uñika Landaberri, 1. 943 624477
Albeto Asador. Avda. Iparreite, 42-44. 943 630768
Alfada. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretze. Avda. Elizabaz, 52. 943 627438
Anaka Beri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mujica, 18. 943 615048

ANTXON-GAZTELMENDI

Pintxos y cocina de autor en pleno centro de Irun.
Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12
Arano. Mayor, 15. 943 620859
Arroka Beri. Avda. Iparreite, 12. 943 627332
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 624713

ATALAIA

Exquisita cocina de la mano de Iñaxio Muguruza.
Ariztondo, 68. 643 63 55 18
Atzerre. Estación, z/g. 943 613213
Baserri. Ertolazar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berroteran, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bilake. Pilar, 1. 943 637006
Bil-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Pintxoak. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. Bº Meakla, 6. 943 630914
Burger King. C.C. Mendibil, 943 636914
Café Irun. Leixorri, 91. 943 637377
Carlita Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barinardu. Polig. Soronaria, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparreite, 57. 943 625703
Claboga. Pº Colón, 46. 943 619507
Cornet. O Flores, 5. 943 621954
D-Viva-Viva Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelente variedad en pintxos.
Anizan, 14. 943 31 189 24
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Ezguzik. Ciriñano Larranaga, 4. 943 617974
Elicano. Jose Etxe, 9. 943 680014
Erola. Etxe Ziza, Bº Behobia, 943 626629
Erola Beri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Eslehenba. Bº Olerria, 51. 943 621162
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Fain's. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Ferrión's. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterrabía. Fuenterrabía, 3. 943 616028
Gamburusi. C. Com. Txingudi, 943 630512
Gaztelumendi. Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gran Muralla. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. E. Esteban Indurain, 3. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Harria. Anizan, 9. 943 537631

IBAIONDON

Cocina tradicional actualizada y buenos pescados.
J. J. Teder Muguruza, Bº Meakla, 21. 943 621848
Ibarako Otagorri. Bº Meakla, 21. 943 621848

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Ibis Hotel. Avda. Letxuborro, 77. 943 636232
El Capo. C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sra. Elena, 4. 943 632184
Inoki Asador. Santiago, 24. 943 630993
Inoki Cabrera. 3. Polig. Ventas, 943 635217
Iñaki Lavado. Froida, 943 639639
Irujo Arregui. S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta. Pza. Urduñibia, 4. 943 621059
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparalde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
Josep. Cipriano Larragaña, 20. 943 615154
Junkin Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karakuka. Polig. Letxuborro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparalde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolanak, 7. 943 630481
La Agrícola. Alzuakaitz, 1. 943 626561
La Bellota. C. Txingudi, 943 625300
La Caseta. Plaza del Encarnado, 5. 943 618477
La Casa del Jantoi. Avda. Iparalde, 17. 943 627845
La Peña Rijaña. Belsakoenara, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterrabia, 3. 943 618357
La Rotonda. Junkin Labandibar, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Etxea. Izquierda, 49. 943 631964
Labeo Arzen. Serapio Mujika, 24. 943 61437
Larria. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lusue. Moutalen Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, 2. 943 628890
Leones. Serapio Mujika, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. B° Bidasoa, 16. 943 629977
Manolo. Mayor, 13. 943 621155
Marfillo. Zubelzu, 6. B° Anieko. 943 615001
Mastrincenta. P° Colón, 21. 943 621394
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterrabia, 13. 943 615066
Mikel. Avda. Iparalde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junkin Labandibar, 36. 943 620071
Nagore Sideria. Gabria, 13-Ventas, 943 630408
Narea. Avda. Iparalde, 5. 943 620762
Nerea. Korrokitz, 19. 943 631914
Novoa. Avda. Puñana, 4. 943 616064
Novo Salmacina. Serapio Mujika, 28. 943 613979
Oli-Doky. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegi. P° Izarra, Meaka, 102. 943 623130
Oñori Etxori Taberna. Andrearnaga, 1. 943 622890
Orizgari Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 615171
Ostebi. Pza. Eñerra, 7. 943 615211
Piccolo. Avda. Navarra, 943 630986
Pizzeria. Edificio Pazba. Anieko, 943 613924
Patxi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sra. Elena, 4. 943 62238
Pello. Labandibar, 39. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629394
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B° Behobia, 26-2. 943 633557
Sirimiri. P° Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterrabia, 7. 943 616023
Strop. Serapio Mujika, 943 612694
Telepizza. Lope de Higoien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
Toki Goxo. P° Izarra, 7. 943 631226
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
TRINKETE BORDA
Cocina tradicional vasca y huerta propia.
B° Olaberria, 39. 943 62 32 35
Trinquetu. M° Junkin Labandibar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eñerra, 3. 943 619392
Txakola. Txakola, 10. 943 6174371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Xitxia. Fuenterrabia, 943 619317
Victoria. Arbesko Errota, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Volmer. Arbesko Errota, 5. 943 117992
Waunna s. Behobia. 4. 943 628990
Yong Feng (panhón). Zubiaurre, 8. 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zara. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA

Aizpua. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetoli, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

// ITSASONDO

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

// ITZIAR

Bikain. Muxibearte 39, Itziar. 943 199370
Burgorri. Muxibearte 6, Itziar. 943 199242
Ibspar. B° Itziar. 943 199041
Ibspar. B° Itziar. 943 199061
Kanala Hotel. B° Itziar. 943 199035
PERLAKUA-SAKA
Cocina tradicional agroturismo y cavaes.
Arriola auzoa, Itziar. 943 60 80 52

SALEGI

Cuidada oferta gastronómica y salones para bodas.
Galizia, 13. 943 19 90 04
Santurain. Mardari, 2. 943 199397
Txianduri-Txianduria. Mardari. 943 199389
Xoroni. Mardari, 2. 943 199056
Urtubi Sideria. B° Ertorgia, 2. 943 199237
Zubikaryi Buri Gorr. Muxibearte, 8. 943 199242

// LASARTE-OROA

Abend Cerveceria. Pablo Mutilazabal, 4. 943 372089
Alfonso. Hipódromo del Estadio, 2. 943 362709
Bugatti. P° Hipódromo, 2. 943 371412
Burgu Hamburguesaria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Dakara. Nagusia, 8. 943 578589
Epel. Gokaite, 1. 943 362701
Errekato. Oria Etorbidea, 1. 943 365557
Gorku. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Jalai. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Rarrekotebe Bidea, 10. 943 361012
Lurra XI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Loidi, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkulu Ibilbidea, 1. 943 370379
Otegi Sideria. Camino Iñarrabuzeta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutilazabal, 3. 943 371893
Pasa, Adana. S. 943 361551
Rumoso Asador. Ustia, 13. 943 362720
Rummy. Nagusia, 7. 943 363841
Tati s. Juan de Garai. 1. 943 371605
Zabaldu. Zirkulu Ibilbidea, 1. 943 370192
Xarri. P° Hipódromo, 8. 943 366620

// LAZKAO

Amehi Sideria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Bambizela. Hingoiena, 4-6. 943 883080
Gerritxo Taberna. Elsoegi, 16. 943 889943
HOTEL LAZKAO
Cocina tradicional, parrilla o cordero en horno de leña
Zubierreka auzoa, 17. 943 88 15 88

MAITTE DELIKATESAKO

Excelente oferta de platos preparados y menús.
Elsoegi, 22. 943 08 76 74
Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pipas. Lakzaemendi, 2. 943 880805

// LEABURU

Oltazu Sagardotegi. Oltazu etxea, 943 700044

// LEGAZPI

AITXURI

Especialista en buenos menús para grupos
Legazpio indaiozalea, 943 73 06 00
Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445

AZPIKOETXEA

La mejor barra de pinchos del sur de Gipuzkoa.
Azpiokoetxea, 1. 943 73 13 87

Aztiria erretegia. Aztiria Auzoa, 943 733622
Aztiria Letxa. Aztiria Auzoa, 943 730094
Elis-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutza. Nagusia, 10. 943 731271
Kataldi Cafeteria. Lathartegi, 10. 943 731457
Katu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lathartegi. Lathartegi, 10. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Manoliola. Plazaola, 10. 943 731751

MIRANDAOLA

Carta informal y variada y excelentes chuletas
Parque Mirandaola, 943 73 12 56.

OLARRA

Pinchos y raciones "de cuchara", hechos con mimo

Euskal Herria Enparantza.

Txepete. Aizkorri, 24. 943 730051
Xarpi Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

// LEGORRETA

Aulia Sideria. B° Guadalupe, 2. 943 806066
Bartzelona Ensolau auzoa. 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. B° Guadalupe, 1. 943 806554
Insuasti. Nagusia, 2. 943 806121

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatz-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzainzuetza. Gatzainzuetza, 7. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952
Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371
Sorron Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO

Aizpe Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Oria, Jaizkibel, 30. 943 512949

CARMEN

El paraíso de los amantes de las verduras frescas
Tomas Garbizu, 2. 943 52 66 90

ELORTEGI ASADOR-ERRETEGIA

Asador auténtico a los pies de Jaizkibel.
Camino Elortegi, 2. 943 52 54 41

Erreka. Gatzainzuetza, 7. 108. 943 490087
Errekale Sideria. B° Gatzainzuetza, 943 490285
Etxeberri. Oria. Lezo-Gatzainzuetza, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lazon, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 527209
Ipinza. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. B° Gatzainzuetza, 7. 943 529989
Irujo. Irurtzun, 60. 943 528690
Izail. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubio, 9. 943 521966

Kalalde. Polentzerrene, 6. 943 512003
Kito Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lekozarra. Elias Salaberria, 1. 943 512948
Lur Jaxuea. Urne, 2. 943 511888
Maritu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Oñori Etxori. Elias Salaberria, 1. 943 527897
Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
B° Gatzainzuetza, 943 52 75 45

Rekalede. Camino de Gatzainzuetza, 7. 943 490285
Sagarzulo Sideria. Alto de Altamira, 2. 943 523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lazon, 943 527945
Titelia. Zubio, 2. 943 527946
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubito Merendero. Zubio, 17. 943 615443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostau. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubiaurre, 2. 943 627616
Ostatu. Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

// MENDARO

Intuxasi. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 756026
Luzalide. Mendarozabal, 2. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2. Garagarza- 943 756072

// MUTIOLU

Mujika. Lemia, 2. 943 801507
Orue. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, 2. 943 801166
Patxi. Lemia, 2. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas directas al mar.
Laranga Auzoa, 943 60 47 49

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Condado de Mutriku 1. 943 604191
Camping Galde. Galdonandain, 2. 943 603509

JARRI-TOKI

Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.
Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 60 32 26
Kai. B° Magdalena, 2. 943 603344
Kalbarra. Laranga Auzoa, 2. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, 2. 943 603954
Mijo. Poligono Mijo, 943 603730
Pikua. B° Laranga, 629 105733
San Juan. B° Laranga, 13. 943 603167
Zelaleta. Olatz, 2. 943 604595

// OIARTZUN

Adibiz Sideria. Arander, 26. Iruizortz, 943 494353
Alburiz. B° Altzibar, 943 490711
Alhambra. B° Arruga, 943 491230
Amazar. Casa Zamateta, 943 492783
Anieta. B° Altzibar, 943 490306
Arxiti Asador. B° Ugaldelbe, 2. 943 492558
Arzizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Arzipe. B° Arruga, 943 493088
Autogiri. Autogirista Ab, km. 10. 943 490968
Bale. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Aite. B° Ergoien, 943 492112
Bidebaiter Sideria. Arango-Niñedo, 2. 943 492101
Bikain. Zuazabar, 9. Ugaldelbe, 943 492749
Erreka. Casa Errekalede, 943 490907
Esnob. Zuazabar, 72. Ugaldelbe, 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en pleno centro de Oltazu.
Purtubuerreka kalea, 2. 943 49 32 26

Fuenterrabia. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Garaña. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gober. C. Com. Carrefour, 943 491241
Goko-Etxe. B° Altzibar, 943 492831
GURUBE-BERRI
Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.
Hotel Berrri, 7. 943 49 06 25

Iñitxubi Asador. B° Ugaldelbe, 943 491100
Iruerri Asador. Camino Ergoien, 5. 943 490041
Ru Bide. Etorrodo, 20. 943 490021
Irunderrene. B° Altzibar, 1. 943 490355
Isasti Sideria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kopeta. Tomola, 2. 943 491254
Lala. Landebe, 3. 943 493839
Lintzirin Hotel. Ctra. Madrid-Irujo, km. 469. 943 492000
Lushe. Ugaldelbe, 943 492101
Marcos. Zelaimu-Sup. Ugaldelbe, 943 494390
Masusta. Olagari, 9. 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales.
Iñitxubi bidea, 2. B° Ugaldelbe, 943 49 11 94
Mendi Cafeteria. Cent. Comercial Manuf. 943 492106
Merkia Oltazu. Merkia Oltazu, 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Novo Alamiñ Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tomola, 2. B° Ergoien, 943 492050
Olivero. Polig. Lintzirin, 2. 943 493901
Oñori Zela Sideria. Caserio Oñori Zela, 59. 943 491866
Pago. B° Ergoien-Pagadalea, 943 492613
Paki. B° Ergoien, 35. 943 490115
Piketo. B° Gurutze, 33. 943 498373
Sorondo. Sorondo Bidea, 13. 943 490374
Toki Alai. Bizarro Plaza, 2. 943 492120
Toki Oñ. Zuazabar, 24. 943 490074
Tokare. Tomola, 2. 943 490071
Torre. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txianderi Sagardotegi. Astigaraga, 943 490678
Ustegieta Hotel. Malduburu bidea, 15. 943 260531
Zuberua. Bekosoro, 1. B° Iruizortz, 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
CASTILLO HOTEL-JATETXEA
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Ctra. Madrid-Irujo, Km. 471. 943 88 19 58
Etxe-Zuri Sideria. B° Errekalede, 2. 943 882049
Garko. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Talera. Ctra. de la Cruz (Irujo), 943 886854
Zaldiak. Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187
ZEZILIONEA
Cocina de gran nivel y honpos al horno insuperables
Herriko plaza, 943 88 58 29

// OÑATI

Arkute taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikozit. Garbail, 17. 943 782483
Debaterra. Olatzu zaharria, 54. 943 780410
Etxeberria. Kalea, 19. 943 780460
ETXE-AUNDI HOTEL-JATETXEA
Gran oferta gastronómica y salones para bodas.
Ctra. de San Pedro, 943 78 19 56
Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Gara s. Lorenzo, 29-31. 943 781355
Goko Benta Hotel. Aranzazu, 943 781305
Hostedera. Aranzazu, 2. 943 781313
Iruizortz. Paseo, kale, 32. 943 716078
Lizar-Etxe. B° Olaberria, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milaka. B° Arantzazu, 943 781304
Olaia. Olaia, 8. 943 782292

GIPUZKOAN NON JAN?

Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
SORALUZ ESTATUA
Menús, cuidada cocina y salones para bodas.
Carretera Arantzazu, km 1. 943 71 61 79
Torre Zumeltzei. Torre Zumeltzei, 943 540000
Uria. Errekalde, 32. 943 781192
Urbiko Fonta. Campa de Urbia, 943 781316
Urritxo. Lezearri Auzoa, 19. 943 783479
Urrizain. Urbirai, 33. 943 780814
ZELAI ZABAL.
Gran restaurante centenario en un entorno colosal
Carretera de Aranzazu, z/g, 943 78 13 06
Zort. B° Zubillaga, 6. 943 783545
Zuma. Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORDIZIA

ALDASORO

Cocina tradicional. Pinchos, vinos y menús.
Urdaneta, 27. 943 88 00 23

ALTAMIRA

Gastronomía catalana en el corazón de Góierri.
Altamirako kiriolgunea. 685 79 47 55
Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haizea. Gudarian Etorbidea, z/g, 943 883960
Hertza. Añupuro, z/g, 943 160471

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

Menú día, platos combinados, pincho...
Escalá, 3. 943 68 58 24
Oiangui. Oiangui Parkea, 943 161371
Populus (pizzería). Pza. Domingo Uñanue, 4. 943 160421
Potitoka Cafetería. Legazpi, 3. 943 160304
Ximista Sideria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Xubidi. Etxebarreta, 3. 943 884049
Xubini. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JAIATEXEA

Cocina tradicional en un entorno de gran belleza.
Herniko plaza, 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo. C/ra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperra Casa Rural. S. Martín, z/g, 943 835419
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardoa. Antilla, 67. 943 134835
Arkitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errata. Oskozkoria Jauregia, 943 890197
Goizako Cafetería. Aita Lezardun, 1. 943 832855
Hotel Rest. Batea. Hondartza bidea, 1. 943 894440
José Mari. Herniko Enparantza, z/g, 943 830032
Katxiñu. A. B. S. Martín, 943 831407
Kolon Txiki. Herniko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Orliden. Orlaitza Auzoa, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Orío-Igeldo, 943 835751
San Martín Asador. B. S. Martín, z/g, 943 580058
Sarsua Asador. Eusko Gudarian, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g, 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudarian, 943 830019

// ORMAIZTEGI

Aranitza, San Andres, 13. 943 882822

TXKUNE

Menús, raciones y platos combinados.
Gabinalea, 14. 943 16 48 44

KUKO

Cocina de temporada con pinceladas de autor.
Plaza Berjaldete, z/g, 943 88 28 93

// PASAIA

A Coruña. P. Euskaldi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antreta. Arraunlarri, 30. S. Pedro, 943 393994
Arri. Zumalakargeri, 1. Antxo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalantein, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g, 943 398470
Busturia. P. Euskaldi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel. Donibane, 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g, 943 525255
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699

CASA MIRONES

Cocina tradicional y marinera con vistas al mar.
San Juan, 80. (Donibane-San Juan), 943 51 92 71

Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarrebetea, 8. Antxo, 943 511180
Dax. P. Euskaldi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. Tintimpepe, 943 399071
E-16. Eskalantein, 16. Antxo, 943 528169
El Caserri. Zumalakargeri, 10. Antxo, 943 510008
Erka. P. Euskaldi, 23. Tintimpepe, 943 404424
Erribana Taberna. Arrandegi, 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14. 16. Tintimpepe, 943 390357
Erreka. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalantein, 9. Antxo, 943 525056
Ezer. Eskalantein, 40. Antxo, 943 513262
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goherrri. Eskalantein, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arraunlarri, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Arrandegi, 5. Tintimpepe, 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Iparra. P.º Nafarroa, Antxo, 943 340164

IZKINA

Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos
Euskadi Etorbidea 19. Tintimpepe, 943 39 90 43
Juanito. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumarka, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. P.º Euskaldi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Osasne, 8. Antxo, 943 515414
Marisú. Etxebarreta, 18. Tintimpepe, 943 394751
Marixu. Euskadi Etorbidea, 2. Tintimpepe, 943 399062
Martxel. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Par-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857

PAULANER BIERHAUS

Gastronomía alemana y excelente menú del día
Euskadi Etorbidea, 80. 943 39 23 86
Pitxukilo. Eskalantein, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalantein, 40-42. Antxo, 943 528032
Tintimpepe. Azkune, 2. Tintimpepe, 943 399074
Txoloto. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yuletxe. Plaza Santiago. Donibane, 943 341353

ZIBOGA

Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional.
Donibane, 91. 943 51 03 95

Zorzano.

Etxebarreta, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imzia. Mayor, 27. 943 801377

Ikazti. Zubarno, 17. 943 800251

// SORALUZE

Armenia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Bodega Jusu. Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007
Eduzka. Santana, 18. 943 751383
Turruka. Txurruka, z/g, 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

Pinchos de día... y cócteles de noche!

Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA

Ensaladas. Pinchos... y más de 30 bokakats!
Martín Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustín-Enea. Euskadi Herria bidea, 6. 943 650105
Aleki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649
Alfiri. Paseo Iñaki, 1. 943 653659
Amaroz. P.º Amaro, 10. 943 671296
Amor. Laramendin, 1. 943 675405
Asteasuara. Herrenos, 18-20. 943 673186

ASTELENA

Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa
Pza. Euskal Herria, 5. 943 65 09 36

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 671979

BENTA ALDEA

Chuletas de primera categoría y venta de vino
Pl. In. Benta Aldea, 943 65 40 79

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arosteigela, 16. 943 673381
Bibiobide. Usualdo Kiriolgunea, 943 575773

BOTARRI

Menús, tradición actualizada y mariscos frescos.
Donibane, 2. 943 65 49 21

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Cañe Inaria. Gornri plaza, z/g, 943 016565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIAN BAR

Paraíso de la tapa y el vino y excelente servicio.

Santa Clara, 9. 943 01 75 62

Eguzkizta Sideria. B.º Usabal, 35. 660 654317

Ekaizt. Amaro, 9. 943 673887

Euskal Pizka. Gudari, 16. 943 656565

Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941

Gorrotategi Goxolegia. Plaza Zahara, 7. 943 670727

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

Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iratxo. Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Iruña. Amaro, 10. 943 119828

Irritzin. Oria, 3. 943 654334

Isasategi Sideria. B.º Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Izarpe. Oria, 6. 943 655757

K-2

Espectacular barra de pinchos en el viejo de Tolosa
Plaza Nueva, 943 11 71 47

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

Lainbroa. Nafarroa Etorbidea, z/g, 943 651062

Larrea. Lurrarmendi Auzoa, 15. 943 675998

Mendi Añe. B.º San Esteban, 39. 943 651799

Mugica Asador. de pokari, Agintari, 3. 943 673943

Nicolás Asador. Zumalakargeri, 6. 943 654759

Ondela Taberna. Erretamendi, 10. 943 016780

Ordizia Taberna. P.º Martín I. Iratxe, 647 007275

Ore Asador. Samanegi, 3. 943 651911

Plan B. Laramendin, 4. 943 598486

Sausta. P.º Bate, 7-8. 943 655453

Solana 4. Solana, 4. 943 017636

Telepizka. Plaza Trinteketa, 1. 943 108800

Tolosaldai. N.º Irún-Madrid, km 432. 943 650656

TRIANGULO

Pinchos, ensaladas y raciones de calidad.

Triangulo plaza, s/n

Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659

Usabal Sideria. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Sideria. Sta. Lucia, 25. 943 655772

Uzturre Taberna. P.º Alliri, 1. 943 698513

Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036

Zumeta. Agintari, 4. 943 672878

// URNIETA

Aballari. Irizabal, 21. 943 330625

Altuna. B.º Lategi, 943 554917

Adarra. B.º Góburu, 37. 943 552036

Benta. Góburu, z/g, 943 554415

Besabi. B.º Góburu, z/g, 943 330131

Bosteki. Erratzu, 943 330757

Etxebarreta Sideria. B.º Oztaran, 34. 943 556981

Ergoien. Ergoien, 28. 943 551089

Eula Sideria. B.º Lategi, 19. 943 552744

Fronton. Estación, z/g, 943 009077

Galarza Sideria. 943 554917

Guria. Irizabal, 46. 943 006560

Guruceta Berri Sideria. B.º Oztaran, 943 551014

Kostegi Sideria. C/ra. Umietta-Lasarte, 30. 943 365688

Oianume Sagardotegia. B.º Ergoien, 18. 943 556883

Oñi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786

Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408

Setián 'Moko' Baserria. B.º Oztaran, 11. 943 551014

Urruzola. Etxebarreta Sideria, 943 556981

Zaldunegi. Irizabal, 34. 943 551008

// URRETUXU

Aldapa Taberna. Aretzagui, 3. 943 720230

Apadin. Ipizarreta, 18. 943 725887

Asteñen. Berraketa, 13. 943 723667

Bramigan's Pub. Lezaga, 37-39. 943 723796

Etxaburu Merendona. C/ra. S. Bárbara, 943 722727

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

Goko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

Hoika. Aretzagui, 18. 943 532292

JAI-ALAI

Buenos menús y cocina con toques modernos.

Iparagirre, 10. 943 72 14 65

Navarro. Iparagirre, 18. 943 721867

Palacio Oriental (chino). Lezaga, 33. 943 725243

Santa Kutz. Carretera Sta. Bárbara, 943 729559

Sa. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B.º Aginaga, 31. 943 366710

Antxeta. Zubiaurategi, 6. 943 370344

Arratzain Etxetxea. Arratzain Baserria, 943 366663

Ateaga Jauregi. Aitezarra, 4. 943 371150

Cantina Mariachi. C.º Com. Urbil, 943 363582

Etxebeste. Erribera, 2.º Aginaga, 943 362740

Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 362781

Ibarrola Iguarritume. Kaleazte, 67. 943 363007

Ibarrola Agurto. Iturriz, 11. 943 370113

Ilunbe Sideria. B.º Txoko Añe, 943 371649
Urdia. Borda Beri, 5. 943 36 91 35
Maykar Asador. Poligono Ugaldue, 39. 943 366968
Patxi. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sideria. B.º Kale-Zahar, 39. 943 364597
Saltxipi. Txoko-Añe, 23. 943 361127
Sekána Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Tragoxaka. Santa Enea Auzoa, z/g, 943 362734
Txapelundin. Muna-Luzua, 2. 943 370457
Txerriki. C.º Com. Urbil, 943 360772
Txiki Etorri. Errotalde, 1. 943 363275
Txinorta Sagar. C.º Com. Urbil, 943 378698
Txiriboga. Benta, 6. 943 381398
Txipri. Estrata, 6.º Aginaga, 943 372808
Txirristra. Kontseju Zaria, 13. 943 364446
Urdia Sideria. B.º Aginaga, 943 372691
Zumeta. B.º Txoko Añe, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aizul. Etxevendi, 943 680296
Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Itzarpe. B.º Aginaga, 943 690623
Hurruirru. Amasaqui plaza, 943 691210
Oñi Etorri. Berri, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Obabizko, z/g, 943 692365
Shepherd's. Kale Benta, 25. 943 571558
Thompson. Donibane, 23. B.º Aginaga, 943 696449
Urrize. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixturru. Olaeta Agrotalde, 6. 943 501086

LOZKA-ETXE

Cocina tradicional y casa rural en un entorno natural.
Aiestaran Erreka, z/g, 943 88 00 44

Nazabal Asador. Sta. Fe, 1. 943 887146

Urdia. Santa Fe, 8. 943 887146

Zubi-Urdia. Sta. Fe, 2. 943 882876

//

// ZEGAMA

Otzaurteko benta. Otzaurte, z/g. 943 801293
Zegamako Ostatau. San Martin 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sidreria. Caserío Olatza. 943 801757
Oñari Sidreria. Bº Inukarate-gain. 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

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

// ZESTOA

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

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Atzulondo. J. Arregi Pza. - Elbarrena. 943 694490
Belarritz Jan. Beibategi Baseria. 943 696480
Elizondo Panixikane. Pza. P. Maria Oñano, 5. 943 691893

IRIARTE

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

OLENTZO

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

Pasus. Elbarrena, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Oñano, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Abeji-Leku. (Zelai Talasso Hotel). 943 865166

Algorri Sidreria. Puerto deportivo. 943 865617
Basusia Asador. Pabilla Ebezarreta. 25. 943862073
Beldua Asador. Bº Beldua. 943 860351
Bodegón Gokio. Erribera. 9. 943 861391
El Dieno. Erribera. 20. 943 861405
Irriondo. Txikiardi. 38. 943 861390
Jesuskoa. Bº Oikina z/g. 943 861739
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upelea. 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazioak, 23. 943 861394
Lubaki. Basadi, 15. 943 143484
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Muniosoro. Ctra. GI-2633, km 7. -Oikina- 943 147883
Talai-Pe Asador. Faro Zumaiua. 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa. 943 143370
Tomas. Pza. Eusebio Gurrubaga, 8. 943 860571
Txortena. Oikina plaza, z/g. 943 861052
Zalia. Upelea plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Izurun, z/g. 943 865166
Zumaiua Hotel. Iraeta. 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE
Hotel-restaurante centenario con una cuidada cocina.
Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11

Eskiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hiruak Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Iburrita. Piedad, 14. 943 723819
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274
Korta Taberna. San Gregorio, 20. 943 722786
Saski. Piedad, 4. 943 721397
Txurrut. Argixo taldea, z/g. 943 721043
Zelaikoa. Secundino Ensaola, 6. 943 724626

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 458993 ó 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica josema@ondojan.com



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

www.ondojan.com



¡tu gastronet!

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



PLACERES GASTRONÓMICOS



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

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

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



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe.** En Urganzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa.** Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos...** así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Flete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras**, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta ueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen:** Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...



DON YANTAR: BUEN COMER, BUEN BEBER

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

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



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

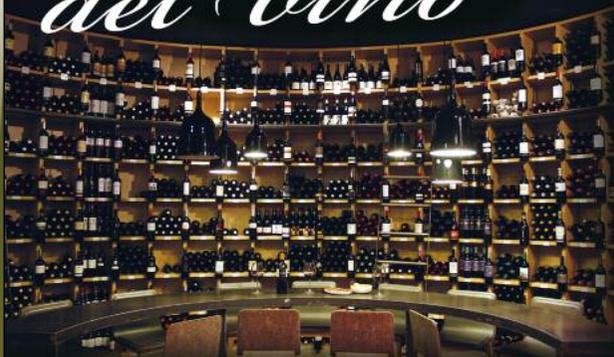
C/ AUTONOMÍA, 12 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 46 49 35

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

PLACERES GASTRONÓMICOS

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES

del vino



Lukas
gourmet



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

C/Julio Caro Baroja
Antiguo Berri - DONOSTIA
T. 943 22 48 00

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

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS URBIETA** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

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



BAZTAN GOURMET: MALKORRA EN DONOSTIA

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



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



ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS:

Hasta 15 tipos de salchichas artesanas:
De txipirón, de pimiento del piquillo, de pollo,
de hongo, de queso...

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA:

Campeones de Euskadi
2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:

• 1º Premio Ormaiztegi 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

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



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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

H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

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

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

www.nekatur.net/pastain



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 26 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

www.hotelanoeta.com

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

Philip Kotler



hacemos crecer tu negocio



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA



943 80 57 99



acvmultimedia.com



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

 **zum**
edizioak



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

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

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

20€

UN LIBRO-HOMENAJE DE

 **zum**
edizioak

