

DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN
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



BASQUE TRADITIONAL CUISINE!!

Aratz erretegia



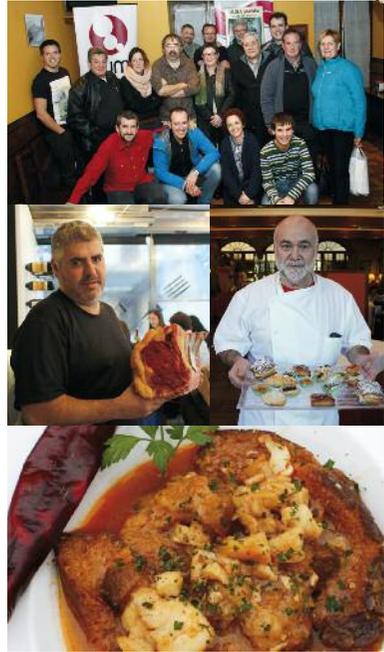
- Cocina tradicional basada en el producto de temporada
- Especialidad en carnes y pescados a la parrilla
- Amplia terraza de verano
- Comedor privado para comidas de empresa
- Bodega climatizada con una amplia selección de vinos de calidad



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**
Zuhaitz Eguna en Tolosa
Tipi-Tapa en Usurbil
XXIX Capitulo de la morcilla de Beasain
Ferias y mercados 8
- > **jakitea elkartea**
Casa Urola (Donostia) 10
- > **sasoiansasoikoak de temporada**
La Angula 12
- > **erreportajea reportaje**
Zaporegileak, gastronomía en Urola Garaia .. 14
- > **pilpileanaldente**
Goierriko aurpegiak 18
MINIMAL, jornadas de cocina en miniatura .. 19
La Señora Cebolla 20
Alarde gastronómico en el Txuleta 22
- > **kartara alacarta**
Lasa (Bergara) 24
- > **errezeta receta**
Aratz (Donostia) 26
- > **gomendatuarecomendado**
Garibi 21 (Donostia) 28
- > **jatetxegida**
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



// azalaportada

Zurrurutuna
(Restaurante Aratz. DONOSTIA)
Fotografía: Ritxar Tolosa. Receta en pág. 26

// Gastronomía local

Gipuzkoa cuenta con unos 1.500 locales de restauración entre restaurantes propiamente dichos y bares de pintxos y de bocadillos. A pesar de que estos se encuentran distribuidos en todo el territorio, salvo contadas excepciones, generalmente son los restaurantes donostiarra y algunos de los de las grandes poblaciones como Tolosa, Irun... los que destacan en los medios de comunicación, dándose un gran desconocimiento acerca de muchos bares y restaurantes existentes en poblaciones más modestas, pero que pueden medirse de tú a tú con los grandes restaurantes aupados interesadamente por los medios. Fiel a la apuesta que siempre ha mantenido por la gastronomía cercana y popular, ZUM Edizioak ha terminado el año realizando dos publicaciones, Zaporegileak y Goierriko Gastronomiaren aurpegiak, que recogen la cara más desconocida y más humana de la gastronomía de dos comarcas, Urola Garaia y Goierri, que también cuentan con sus propios tesoros gastronómicos. Y es que en Gipuzkoa, el sur también existe.



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.



CHINO, FRANCÉS O GALLEGO

Decía **Brillat-Savarin** que “La volatería es para la cocina lo que el lienzo para los pintores y para los charlatanes el sombrero de Fortunato”. (Fortunato era el protagonista de un cuento europeo muy popular antaño y que tenía un gorro que cuando se lo ponía se cumplían sus deseos) “Nos la sirven cocida, asada, frita, fría o caliente, entera o por partes, con salsa o sin ella, deshuesada, desollada, rellena... y siempre con el mismo éxito”. Estas certeras palabras del insigne gastrónomo francés, no sólo son extensibles al pato, sino que condensan todas las virtudes de las aves, que son de una versatilidad asombrosa. Nadie puede negar las cualidades gastronómicas del pato, tanto doméstico como salvaje. Hay recetas gloriosas de pato a nivel mundial como el maravilloso y completísimo *pato laqueado chino* de Beijing que cuenta con 600 años de historia, pero que al principio se comía exclusivamente en la corte. Su historia se remonta a la dinastía **Yuan** (1279-1368), momento en que apareció en el libro “Recetas completas de platos y bebidas”, escrito según parece en 1330 por **Hu Sihui**, inspector de las cocinas imperiales.

Retornando a Europa, hay dos recetas de alcumia. Por una parte, la de *pato a la prensa*, creada a principios del siglo XIX por un restaurador de Ruán llamado **Méchenet**, que adquirió la plenitud de su gloria hacia 1890 en el restaurante parisino de La Tour D'Argent, cuando el cocinero **Frédéric Delair** se hizo cargo de esta casa, numerando todos los patos a la prensa o *canard au sang* (a la sangre) para el que se ha venido utilizando hasta hoy día una espectacular prensa de plata maciza. Entre los primeros patos numerados, en concreto el 328, fue servido al rey **Eduardo VII** en 1890.

André Terrail compró la Tour d'Argent en 1910, pero la tradición del pato numerado continuó. El pato número 40.312 se servía al rey **Alfonso XIII** en 1914. El 112.151 fue degustado por **Franklin D. Roosevelt** en 1929. La princesa **Elizabeth**, actual reina de Inglaterra, se comió el pato número 185.397 en 1948. El genial actor **Charles Chaplin** hizo lo propio en este mítico restaurante con el pato número 253.652. Y el pato 938.451 fue ofrecido al ya expresidente soviético **Mikhail Gorbachev** en 2001. Hoy día esta receta sigue siendo el tótem de esta casa, hoy por hoy el restaurante más antiguo de París, que abrió sus puertas como posada en 1582, con la idea de (digámoslo con lenguaje actual) ofrecer un servicio de “catering” para los aristócratas de la época.

CABE RESEÑAR UNA VERSIÓN HISPÁNICA DE ESTE PLATO: EL PATO A LA NARANJA AL ESTILO DE RIBADEO. NÉSTOR LUJÁN LLEGÓ A AFIRMAR QUE EL ORIGEN DEL PATO A LA NARANJA NO ES FRANCÉS, SINO GALLEGO

Más antigua que esta preparación es, indudablemente, la que ha alcanzado la máxima divulgación en la cocina internacional. Se trata del *pato a la naranja*. Sin duda, lo que hoy se ofrece con este nombre poco o nada tiene que ver con la receta originaria, en la que se empleaba pato salvaje y las naranjas amargas llamadas en francés *bigarades*. Inicialmente era un plato más rotundo, como son los platos de caza. Ya en el siglo XVIII, introducido en la alta cocina, se preparaba de forma más suave y ligera que la primitiva. Como curiosidad cabe reseñar una versión hispánica, más en concreto galaica: el *pato a la naranja al estilo de Ribadeo*. Incluso hay algún prestigioso autor, como **Néstor Luján**, que llegó a afirmar -con algo de atrevimiento- que el origen del pato a la naranja no es francés sino gallego con esta fórmula, que fue antaño famosa en las casas burguesas de la citada población lucense, intuyo que por dos razones: por la existencia de muchos ánades en esta ría fronteriza con Asturias, y porque antiguamente existían en esa zona numerosos naranjales (de naranjas amargas). Lo más curioso de esta receta gallega es que se empleaba, en lugar de orujo, un histórico y afamado aguardiente, *Kümmel* (licor dulce y transparente condimentado con comino, hinojo y semillas de alcaravea) procedente de Allasch, cerca de Riga, ciudad perteneciente a la actual República de Letonia. La explicación no es otra que la derivada de la intensa actividad comercial que existió entre el puerto gallego de Ribadeo y el letón de Riga.

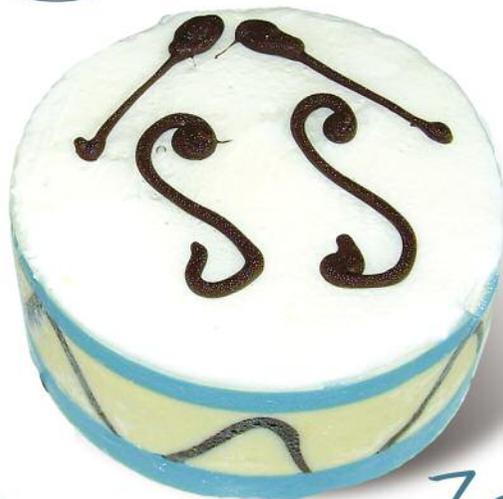
Encuentra más artículos de Mikel Corcuera en:
www.ondojan.com
 RENOVADA ¡llévate tu gastrónweb!

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

AURKI Y GELTOKI PRESENTAN... EL POSTRE DE LA TAMBORRADA



Una original y deliciosa bavoise de almendra, diseñada para el día de la Tamborrada por petición de varias sociedades, ideal para las cenas de la víspera de San Sebastián.

Pida información para gestionar los pedidos de este postre en el teléfono 943 33 25 77

Zorionak Donostia!



..sin olvidar nuestra distribución en exclusiva de LA GULA DEL NORTE FRESCA para Hostelería



**PRODUCTOS DEL PATO
ALIMENTOS SELECTOS**

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

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecerero

LA BOTELLA BONITA

El mundo de las cervezas, aparte de tener un gran abanico de estilos, tipos y países elaboradores, también dispone de una amplia gama de **etiquetas y botellas** de lo más resultonas.

Los que más "miman" el diseño normalmente son los **cerveceros artesanos**, que intentan plasmar en ella su **historia** y su **alma**. Aparte de indicar la marca, quieren que se te vayan los ojos a su cerveza invitándote a probarla.



Prueba de ello son las famosas etiquetas de la danesa **Mikkeller**, dibujadas por el estadounidense **Keith Shore**. Esta unión entre ellos empezó cuando Keith le envió un mail a Mikkel (dueño de la cervecera), pidiéndole colaborar con ellos en el diseño de una de sus etiquetas.

La respuesta fue positiva, y fue tal el éxito que ahora se encarga de personificar los bares Mikkeller y todo el merchandising. Para etiquetas "Gores" tenemos las de **Naparbier**, (ahora afincados en Noain), que recientemente han dado un giro en sus etiquetas, que se quedarán pasadas de moda. Ahora tienen un diseño más **zombi**, con calaveras, torsos esqueléticos y buitres carroñeros, dando otro aire a esta fábrica artesana navarrica que no para de currar. Más curiosa es la valenciana **Au Yeah!**, de la fábrica Tyrís, donde una foto sacada del Far West, con un **abuelo y su banjo**, refleja que en su interior hay un producto artesano, con una tipografía que parece estar hecha a mano invitándote a leer y saber qué estás bebiendo. Y por último, las más buscadas entre los coleccionistas son las etiquetas de **Ralph Steadman**, que pese a sus **78** añazos sigue sorprendiéndonos con los dibujos que crea para **Flying dog**, de los EE.UU.

Hay muchas más etiquetas destacables por su diseño, pero también por su sabor como **Tool**, **Zulogaarden**, **Broken bottle brewery**, **Dougall's**...

Os recomiendo probar la **Dougall's Leyenda**, con una etiqueta muy cuidada y colorida, es una *special bitter* con 5'8% vol. Cerveza muy compensada en sabor y aromas, color ámbar, y gracias al filtrado más fácil de beber.

Y como no, el último descubrimiento que hice en el **Festival de cervezas artesanas de Vilanova i la Geltrú** (FEST-HI), con un zorro en su etiqueta, la **Guineu Amarillo**; una monovarietal de lúpulo Amarillo, una *IPA* en toda regla, fresca y amarga a la vez. ¡Probadla!

DI... VINOS

MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Birmingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

vinateria@gmail.com

JEAN LEÓN VYNIA LE HAVRE CABERNET
SAUVIGNON RESERVA 2007 (D.O. PENEDÉS)

Jean Leon nació en Santander en 1928 y su verdadero nombre era Cereferino Carrión. Con 19 años, emprendió un largo y difícil viaje que le llevó a París, Nueva York y finalmente a Hollywood. Allí, se asoció con James

Dean para crear un restaurante único en el mundo: 'La Scala' en Beverly Hills, que abrió sus puertas el 1 de Abril de 1956. En poco tiempo 'La Scala' se convirtió en punto de referencia del glamour de la meca del cine. En 1962 Jean Leon adquirió las tierras del 'Pago Jean Leon', formado por 150 Ha de terreno arcilloso calcáreo y pedregoso, distribuidas a lo largo de una ladera ligeramente inclinada y orientada hacia el sur. Fue pionero en plantar variedades nobles en España de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Chardonnay, procedentes todas ellas de bodegas francesas de reconocido prestigio como Lafite-Rothschild, La Lagune o Corton Charlemagne entre otras. Hoy en día, los vinos continúan siendo fieles al dictado del hombre que los creó, elaborando vinos de máxima expresión y calidad, para que cada botella guarde en su interior toda la magia de su creador: Jean Leon. La bodega se integra en el grupo Torres en el año 1995.



Mireia Torres, enóloga y miembro de la quinta generación de la familia Torres se ha incorporado estos últimos años a la bodega. Gracias a los sabios consejos de Jaume Rovira, que fue el primer enólogo de Jean Leon, los vinos continúan fieles a su estilo y a los ideales de calidad de su creador.

Viña Le Havre es un tinto reserva que está elaborado con las variedades 85% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc de unos 40 años de edad, procedentes de injertos de Lafite-Rothschild y Château La Lagune. Se crió en barricas de roble francés y americano durante 18 meses. Color rojo intenso. En nariz destaca por la armonía de sus aromas: fruta roja madura, pasas y ciuuelas, sobre un fondo de especias y tostados provenientes de su crianza en barrica. En boca tiene una entrada voluptuosa y una excelente estructura. Se caracteriza por una gran elegancia. En boca su entrada es potente, su desarrollo graso y equilibrado, de tanicidad elevada y estructura potente. Su postgusto es largo. Para comer con carnes rojas a la brasa, cocina picante, guisos de pollo... Precio aproximado en tienda especializada: 16,95 €

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!

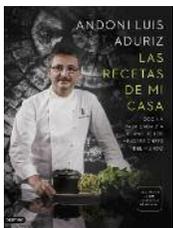
LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista



NO HAY COMO COMER EN CASA

Al final a uno le entran serias dudas sobre si los cocineros más vanguardistas y creativos se dedican a elaborar una cocina rompedora por vocación, porque es lo que de verdad les gusta, porque creen en ella, o simplemente como trampolín hacia la fama para, una vez en el Olimpo, renegar de ella cuantas veces haga falta. El caso es que en el competitivo mundo de los libros de cocina Ferrán Adriá triunfa con "La comida de la familia", Berasategui lo hace con "Cocina en casa con Martín Berasategui", Subijana hace lo propio con "La cocina doméstica de Pedro Subijana" y ahora es el turno de Andoni Luis Aduriz, que en "Las recetas de mi casa" nos ofrece unas



"LAS RECETAS DE MI CASA"
ANDONI LUIS ADURIZ
EDITORIAL DESTINO
260 PÁGS. 24,95 €

110 recetas tradicionales, naturales, fáciles de elaborar pero que no nos encontraremos ni por asomo en la carta de Mugartiz.

Hecha esta reflexión, no se puede valorar sino positivamente este volumen que será de gran ayuda para todo aquel que quiera contar con un buen libro básico de cocina tradicional, pues en sus 250 páginas ofrece una selección de recetas imprescindibles para cualquier hogar, explicadas paso a paso y con una claridad fuera de serie, no en vano han dedicado 2 páginas a cada receta para que no quede nada en el aire a la hora de desarrollarlas. Sopa de pescados y mariscos, Alubias de Tolosa,

Fabada asturiana, Menestra de verduras, Pisto, Ensaladilla rusa, Marmitako, Tortilla de bacalao, Croquetas, Carne guisada, Bonito con tomate... son sólo algunos ejemplos de las recetas de toda la vida que encontraremos en este volumen que preside, insólitamente, de los postres, pero es que en casa de Andoni, salvo los festivos, se saltan esta parte de la comida...

El libro, por otra parte, resulta tremendamente práctico al contar con una serie de apartados de gran valía como una página con consejos de envasado de conservas, un calendario de verduras de temporada, dos tablas de tiempos de cocción para verduras y legumbres, dos páginas con sugerencias para mejorar y enriquecer los sofritos... así como una original galería que recoge unos 180 productos españoles con Denominación de Origen o Indicación Geográfica protegida, y otra que recoge 90 productos Slow Food divididos en Comunidades Autónomas. Quien compre el libro, además, podrá descargarse una APP para consultar en el móvil varias de las recetas.

En definitiva, un práctico e interesante libro que sólo falla en el apartado gráfico con una fotocomposición básica y simple que parece realizada por un aprendiz de maquetación, algo inaudito en el libro de un cocinero que hace bandera del diseño en sus creaciones culinarias, la decoración de sus restaurantes y su estilo en general.

ESENCIA DE VID

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



WINELOTSERIES: AIRE FRESCO EN EL MUNDO DEL VINO

Tres donostiarras apasionados del vino son los responsables de este nuevo e interesante proyecto vinícola. **Asier Sesma, Josemi Sánchez y el que aquí escribe**, han ido poco a poco dando forma a la novedosa iniciativa. Ésta consiste, esencialmente, en la búsqueda de vinos, de cualquier procedencia y condición, que expresen un carácter especial, una personalidad propia, que posean ese "algo" que los diferencia de los demás y los embotellamos con nuestra propia etiqueta.



Pero iré al grano, diferenciamos dos tipos de producto. Por un lado tenemos los **Lotes Permanentes**, consistentes en vinos de excelente relación calidad precio y muy competitivos en el mercado, los cuales permanecerán siempre a disposición de quienes quieran disfrutar de ellos y dirigidos a todo tipo de público. Por otro lado se encuentran los **Lotes Exclusivos**, de tirada muy limitada, en la mayoría de los casos inferior a mil botellas. Son pequeños grandes descubrimientos, depósitos o barricas que nos seduzcan, que alteren todas las moléculas de nuestro cuerpo, que nos hagan vibrar. Estos irán dirigidos a todas aquellas personas que quieran disfrutar de cosas originales y sorprendentes

El proyecto dio a luz en Diciembre su primera selección perteneciente a los Lotes Permanentes: **Tahay 2011**. Se trata de un vino procedente de dos viñedos entre Laguardia y Etxillar, en Rioja Alavesa. Son dos parcelas diferentes a

las que se encuentran a su alrededor y todos los años producen vinos de carácter diferenciado. Está elaborado a partir de Tempranillo y otra variedad de la que no puedo decirnos su nombre... Está criado principalmente en barricas de roble francés y alguna de americano, de 225 l.

Posee una nariz fresca, con aroma muy marcado de violeta, frambuesa y ciruela, junto a otros muy sutiles de cacao, regaliz negro, café y madera de cedro. En boca es suave, ligero, alegre y fácil de beber.

Para despejar vuestras dudas con respecto al nombre, "tahay" es sinónimo de violeta, aunque es un término que se emplea principalmente en algunos países de Sudamérica. Este vino podéis adquirirlo a través de la página web www.winelotseries.com al precio de 710 euros por botella. Desde mi punto de vista un auténtico chollo. En camino se encuentran ya varios lotes exclusivos y alguno más permanente. Si quieres enterarte de su lanzamiento, apuntate a nuestra newsletter en la web y te avisaremos. Salud!

winelotseries

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!

XIX ZUHAITZ EGUNA EN TOLOSA

El sábado día 1 de febrero tendrá lugar en Tolosa una nueva edición del Zuhaitz Eguna o Día del Árbol. Este año se celebra la decimonoventa edición, que al igual que en años anteriores se desarrollará, a buen seguro con un gran ambiente, en la Plaza del Triángulo. La jornada, en la que se podrá asistir a la exposición y venta de árboles, arbustos, bonsáis y plantas, dará comienzo a las 8:00, hora a partir de la cual los visitantes más madrugadores podrán dar una vuelta por los diferentes puestos y viveros, que estarán abiertos hasta las



14:00. Aunque al cierre de esta edición no estaban en cartera los nombres de todos los expositores, está previsto que tomen parte en la jornada casi una veintena de viveros, que exhibirán árboles frutales y ornamentales, plantas forestales, arbustos y bonsáis, ejemplares de especies autóctonas y también exóticas. El Zuhaitz Eguna, organizado por el Ayuntamiento de Tolosa, es la primera de

las ferias extraordinarias que se celebrarán en Tolosa durante 2014. Más información: 943.69.75.00



Tipi-Tapa en Usurbil

El 2 de febrero Hurbilago, la asociación de comerciantes de Usurbil, convoca una nueva cita de la iniciativa Tipi-Tapa. Se trata de una oferta por la cual siete establecimientos usurbildarras ofrecen un pinto y una bebida (vino del año, txakoli, sidra, mosto, zurito o agua) al módico precio de dos euros, o solamente un pinto a 1,50 euros. Esta fórmula de consumo se puede degustar en los siguientes siete bares de la localidad: Aitzaga, Artzabal, Bordatxo, Txapelduin, Txiriboga, Txirristra y Xarma. Al cierre de esta edición, la oferta de pintos para esta ocasión estaba pendiente de definición en lo que al ingrediente principal se refiere, ya que cada mes todos los establecimientos

preparan unos pintos especiales basándose en un mismo producto. Los clientes que consuman en los siete locales entrarán en el sorteo mensual de un vale de compra de 150 euros para adquirir productos en cualquier comercio adscrito a Hurbilago. Cada primer domingo de mes los establecimientos citados abren sus puertas a esta iniciativa entre 9:00 y 15:00. Al acabar se realiza el sorteo del vale de compra. Esta iniciativa, organizada en colaboración con el Ayuntamiento de Usurbil, fue puesta en marcha en diciembre de 2012 y en ella se desarrollan anualmente diferentes actividades que van de lo gastronómico a lo deportivo.

XXIX Capítulo de la Morcilla de Beasain

Al igual que todos los años, el día 5 de febrero la Cofradía de la Morcilla de Beasain celebrará un nuevo Capítulo en el que nombrará a sus nuevos Cofrades de Honor. Al cierre de esta edición, aún no estaba cerrado el programa de actividades, aunque éstas, aseguran desde la Cofradía, serán "muy similares" a las de años anteriores. Así, se reunirán aproximadamente una docena de cofradías de distintos lugares del Estado con la idea de desarrollar un programa que comenzará hacia las 9:30 con el habitual aperitivo de

bienvenida en la Sociedad Bareak. Una hora más tarde, los asistentes serán acompañados por la banda de música, txistularis, dantzaris e hilanderas hasta la estatua de San Martín, a la que honrarán con una ofrenda floral y el aurreku de honor. La comitiva acudirá al Ayuntamiento, donde la Corporación municipal se sumará al itinerario de los cofrades e invitados. A continuación se dirigirán a la Parroquia de Santa María de La Asunción, donde asistirán a la solemne Misa Mayor, que dará inicio a las 11:00. Tras el acto litúrgico, los participantes se encaminarán a la Plaza de San Martín de Loizatz donde a las 12:00 tendrá lugar el acto central de la jornada, la celebración del XXIX Capítulo de la Cofradía y el nombramiento de los nuevos Cofrades de Honor. Para cerrar la jornada, la comitiva será agasajada con un lunch y, tras una visita a distintos bares de Beasain, se celebrará una comida de confraternización. Más información: www.cofradiasgastronomicas.com

Ferias y Mercados

El invierno trae consigo ferias y mercados especiales en los que la huerta ofrece sabrosos y nutritivos productos de temporada. El clima seco de final de año y comienzos de 2014 pare-

ce haber frenado, no obstante, una producción maravillosa.

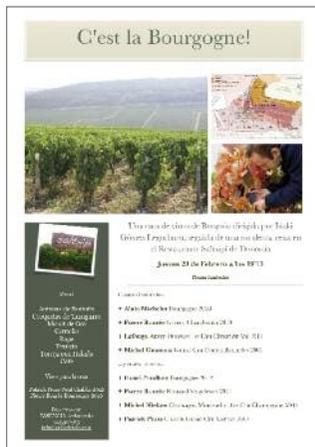
En **Hondarribia** se podrá visitar el mercado agrícola de los miércoles los días 5, 12, 19 y 26. En él se pueden adquirir todo tipo de productos locales, fundamentalmente, frutas y verduras. El mercado de los sábados de **Tolosa** está especializado en los diferentes productos del caseario. El día 1, los visitantes coincidirán con el Zuhaitz Eguna. Tanto ese día como los posteriores (8, 15 y 22), podrán comprar los productos autóctonos en el Triángulo y en otros puntos del municipio. Por un lado, al Tinglado acudirán como todos los sábados los agricultores locales para ofrecer sus mejores productos hortofrutícolas: Puerros, cardos, acelgas, borrajas, berzas, setas o champiñones. En la Plaza de la Verdura se podrán comprar flores y semillas de plantas, y en la Plaza de Euskal Herria, un poco de todo. El tercer sábado del mes, día 15, feria agrícola en **Arrasate-Mondragón** organizada por el departamento de Empleo y Desarrollo Económico municipal, con venta de productos agrícolas y ganaderos locales. Por último, en **Elgoibar**, el día 22, último sábado del mes, y organizada por el ayuntamiento, feria agrícola y ganadera, con exposición y venta de ganado y herramienta.

Cata-cena de vinos de Borgoña en Donostia

Esencia Ardodenda, el comercio dirigido por el inquieto **Dani Corman**, ha organizado para el próximo jueves 22 de febrero una cata de vinos de Borgoña que será seguida de una cena en el restaurante Saltxipi.

La cata estará dirigida por **Iñaki Gómez Legorburu**, y a lo largo de la misma serán degustados cuatro tintos de Borgoña (Alain Michelot Bourgogne 2008, Pierre Bourée Gevrey Chambertin 2010, LafougeAuxey-Duresnes 1er Cru Climat du Val 2011 y Michel Gaunoux Grand Cru Corton Renardes 2001) y cuatro blancos de la misma Denominación de Origen (Henri Prudhon Bourgogne 2012, Pierre Bourée Pernand Vergelesses 2011, Michel Niellon Chassagne-Montrachet 1er Cru Champgains 2011 y Patrick Piuze Chablis Grand Cru Valmur 2012).

Tras la degustación, los participantes pasarán al comedor del precioso restaurante Saltxipi, en el que será degustado un menú elaborado con algunas de las especialidades de la casa: Antxos de Santoña, Croquetas de txangurro, Micuit de oca, Centollo, Rape, Chuleta y Torrija con helado. La cena será regada con dos de los



vinos degustados en la cata previa: Patrick Piuze Petit Chablis 2012 y Pierre Bourée Bourgogne 2010.

El precio de la cena será de 65 euros, y el de la cata con cena incluida, de 95. Las plazas serán limitadas y se irán otorgando en riguroso orden de demanda.

Más información: Esencia Ardodenda. Zabaleta, 53 (Gros) - DONOSTIA. Tf: 943 32 69 15

- 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

CASA UROLA: TRADICIÓN REVISITADA

JOSEMA AZPEITIA

Pablo Loureiro es un cocinero cuya obsesión confesa es el producto de temporada. Su cocina, por lo tanto, es una cocina de mercado, tradicional, sí, pero actual al mismo tiempo, ya que las presentaciones, las cocciones... se enclavan en los gustos culinarios modernos. Este joven chef pertenece a una familia de cocineros, y se estrenó culinariamente en el mítico y ya desaparecido restaurante Rodil, abierto por su abuelo, **José Rodil**. Tras la formación inicial en los fogones familiares, Pablo perfeccionó sus conocimientos y su técnica en Cebanc, en el alto de Ategorrieta, de donde pasó al restaurante Branka, junto al Peine del Viento, donde pasó 8 años en los que revolucionó la cocina de este restaurante, catapultándolo a la fama.

Pero Pablo quería llevar las riendas de su propio negocio, así que el 13 de agosto de 2013, en plena víspera de la fiesta mayor donostiarra, reabrió Casa Urola, un icono de la gastronomía kokxera que llevaba más de un año cerrado y por cuya continuidad ya no apostaba casi nadie.

En el año y medio que lleva al frente de este gran restaurante, Loureiro ha actuado de forma muy inteligente, renovando levemente el clasicismo que siempre ha caracterizado a esta gran casa, pero manteniendo el carácter tradicional de su cocina y la elegancia de sus instalaciones que, aunque han sido renovadas en un estilo más actual, siguen manteniendo el esplendor del que siempre ha hecho gala Casa Urola. Pablo también ha mantenido algunos de los iconos del restaurante como la chuleta a la parrilla, que sigue siendo la especialidad de la casa.

Nuestra degustación comenzó por una ración de alcachofas con cardos, un exquisito plato de temporada en el que las verduras se presentan al dente, en un punto perfecto de cocción, acompañadas de una salsa elaborada con las propias alcachofas y unas almendras tostadas que aportan un maravilloso toque crujiente al plato. Le siguieron unas habas con papada y alcachofas que se derretían literalmente en la boca, acompañadas de un suave puré de patata.

Siguieron a las habas unas kokotxas de merluza a la parrilla, jugosas y succulentas, que demuestran el dominio de la brasa por parte de este chef, al igual que lo demostró el Rodaballo a la parrilla que concluyó la ronda de platos fuertes. El pescado se sirve en un punto magistral y, curiosamente, sin refrito, aunque ni los amantes del ajo lo echaremos en falta ante la sabrosura del género que se emplea en esta casa.



Concluimos la degustación con una exquisita torrija caramelizada, postre emblemático de Pablo Loureiro quien afirma que "donde él va, va la torrija". Deseamos que Casa Urola siga siendo un local de éxito y que la torrija no tenga que viajar a ningún otro sitio.

CASA UROLA

Fermin Calbetón, 20 (Parte Vieja) - DONOSTIA

Tf: 943 44 13 71.

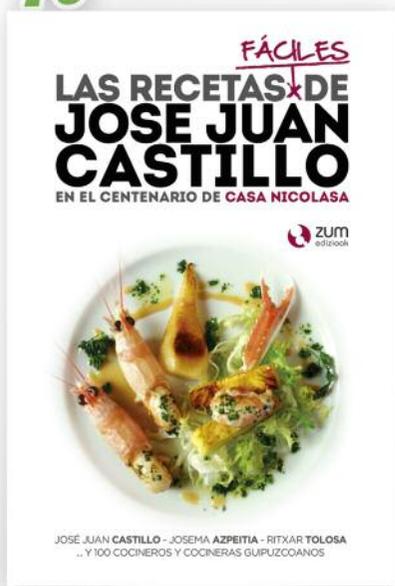
www.casaurolojatexea.es



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)

LA ANGULA: COTIZADÍSIMA CRÍA DE LA ANGUILA

Este pez diminuto procede del mar de los Sargazos, situado junto a las Islas Bermudas entre Florida y las Azores. Llega a Euskal Herria cuando tienen 3-4 años. Se pesca sobre todo en las orillas de la desembocadura del río Oria en pleamar. Aquellos ejemplares que consiguen escapar regresan a su lugar de procedencia convertidos en angulas.

La angula es hoy por hoy un producto de máximo lujo. Es en víspera de San Sebastián en Donostia cuando más alto se cotiza. Se pueden comprar en el mercado cocidas, vivas y también congeladas. La época de la angula fresca es desde octubre hasta abril. Tanto en casa como en los viveros, para matar las angulas se utiliza tabaco. Se pone agua en un caldero, se echa un poco de tabaco, se sumergen las angulas vivas y se revuelve con una pala el mango de un cucharón hasta que se mueran

todas. Ya muertas, se sacan del caldero y se limpian en abundante agua hasta que suelten todas las babas y dejen el agua transparente. Seguidamente se cocuen.

Según los expertos existen pocos manjares tan sabrosos y delicados como la angula. Para hacer resaltar sus virtudes basta prepararlas en aceite frito condimentado con ajo y pimentón en cazuela de barro. También se aceptan otras elaboraciones: en tortilla, en sopa o en ensalada. Las angulas con más reputación en Euskal Herria han sido las de Agnaga y las de La Isla, en la ría de Bilbao. En la década de los 80 su cantidad se redujo considerablemente, incluso poniendo en peligro la supervivencia de la especie. A raíz de esto y también de su excesivo precio, se ha inventado un sucedáneo de la angula como es la "gula", que se obtiene a partir de un pez de Alaska.

Adorada por los chinos

Ya en el siglo pasado el Bachiller Zaldibia, López de Isasti, Larramendi o Gorosabel hacían mención de este pez en sus escritos de historia. Es, pues, un plato incuestionable de la cocina vasca. Aunque en Euskal Herria a la angula se le profesa gran admiración y se paguen precios exorbitados por adquirirlas, no sucede así en otros lugares. En Gran Bretaña, por ejemplo, hasta que supieron de nuestra admiración por este pez, lo utilizaban como estiércol o pienso. Actualmente el país que más compra angulas es China. Utilizan este pequeño pez para limpiar los arrozales, ya que la angula engulle todos los parásitos que crecen a merced de esta planta. Por otro lado, en China la angula una vez convertida en angula es aún más cotizada, donde es considerada un verdadero manjar.

URGAIN LO MEJOR DEL MAR



Al Urgain de Deba hay que ir a comer pescado o marisco. No en balde es uno de los pocos restaurantes que sigue manteniendo la tradición de ofrecer angulas en temporada, así como otros productos que raramente encontramos en otros restaurantes como Caviar, Percebes... y unas Langostas y Bogavantes de calibre XL conservados vivos y coleando en sus viveros, tras ser pescados en las costas más cercanas al restaurante, concretamente entre Deba y Mutriku. Y es que **Xabier Osa** ha dado de siempre una gran importancia a la calidad y procedencia del producto que sirve a sus clientes, buenos conocedores dispuestos a pagar lo que haga falta con tal de disfrutar de lo mejor del mar.

www.urgain.net

ANGULAS EN CAZUELA DE BARRO





Xabier Osa

BAR RESTAURANTE URGAIN
Hondartza, 5 / DEBA / Tf. 943 19 11 01



Ingredientes (1 persona)

- 100 g de angulas
- 1 diente de ajo laminado
- 1 guindilla de cayena
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Poner agua a hervir en un cazo y, aparte, colocar a mano un recipiente con agua helada. Colocar las angulas en un colador.

Cuando el agua hierva, introducir las angulas durante 4 segundos en el agua e introducirlas inmediatamente en el agua helada.

Pasar las angulas a un paño de saco o tela. Éstas quedarán muy sueltas.

Poner la cazuela de barro al fuego, sudarla durante medio minuto y secarla con un trapo de cocina limpio. Así evitaremos completamente el sabor a cazuela.

Mantener la cazuela al fuego hasta que esté muy caliente, repitiendo si fuera necesario la operación de sudado y secado. Cuando esté muy caliente y seca, verter un chorrito de aceite de oliva, el ajo en rodajas y la guindilla.

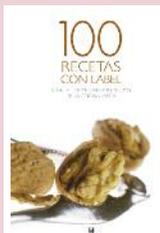
Cuando el ajo esté dorado, añadir las angulas, removerlas unos segundos y sacar la cazuela a la mesa.

Es muy importante comer este plato inmediatamente y sin dejar de remover las angulas con el tenedor según las vamos comiendo. En caso contrario, debido a su delicadeza, se echarán a perder las que están en el fondo de la cazuela.

CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

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

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



“Cocina con producto de temporada”, es

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



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

ZUM EDIZIOAK PRESENTÓ EL LIBRO “ZAPOREGILEAK: LA GASTRONOMÍA EN UROLA GARAIA”



“La gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno”. Con esta definición académica comenzó **Tere Madinabeitia** la presentación del libro “Zaporegileak, la gastronomía en Urola Garaia”, que fue dado a conocer públicamente el pasado 19 de diciembre en el bar-restaurante Korta, de Zumarraga. Tere quiso dejar muy clara la definición de gastronomía para explicar a los asistentes que se trata de un concepto muy amplio que no se limita, como muchos creen, a platos y cocineros, motivo por el cual en este libro, además de entrevistar a varios cocineros, se ofrecen reportajes sobre vinateros, fabricantes de morcillas, charcuteros, elaboradores de licores, fotógrafos y un largo etcétera de agentes gastronómicos de la comarca de Urola Garaia, activos o retirados. Así, junto a personas de gran proyección mediática en el ámbito gastronómico como el zumarragarra **Pello Aranburu**, jefe de cocina del restaurante **Arzak**, el legazpiarra **José Luis López de Zubiria**, fotógrafo gastronómico, entre otros, de **Martín Berasategui**, o el Urretxuarra **Iñigo Pérez**, fundador de Canal

UROLA GARAIA: MENDE BAT IRUDITAN



Zaporegileak
La gastronomía en Urola Garaia



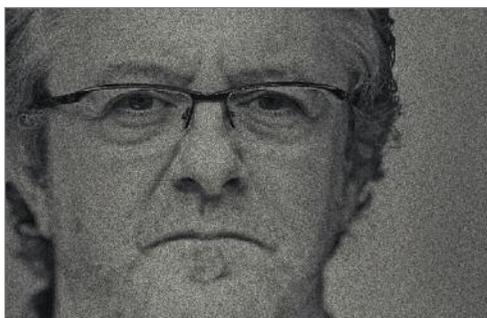
Cocina, son entrevistadas personas de trayectoria más modesta pero de gran importancia en la comarca como **Ana Aranburu**, responsable del restaurante Iburreta de Zumarraga o **María Etxebarria**, viuda de **Txomin Zubeldia**, principal distribuidor de vinos y licores de Legazpi.

El libro, de indudable interés gastronómico, conforma el volumen nº 13 de la serie “Urola Garaia, un siglo en imágenes”, que ZUM Edizioak viene editando, a razón de un libro por año, desde el año 2000. Estos libros se reparten de manera gratuita en todos los buzones particulares de la comarca, que comprende los municipios

Sobre estas líneas: El equipo de ZUM Edizioak en la presentación del libro junto a algunos de los asistentes a la misma.

Izquierda: Portada del libro “Zaporegileak, la gastronomía en Urola Garaia, protagonizada por Ana Aranburu, del veterano restaurante Iburreta de Zumarraga.

Página derecha: Algunos de los agentes gastronómicos entrevistados en el libro. De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Jesús Mari Deba, Pello Aranburu, Juanjo Inbausti y Gregoria Igoa, Juanma Hurtado, Iñigo Pérez, José Luis López de Zubiria “PepeLu”, José Luis García Galindo y María Etxebarria. (Fotografías de Josu Garai, Carlos Mediavilla y PepeLu)



de Legazpi, Zumarraga, Urretxu y Ezkio-Itsaso. A pesar de no ser una comarca que destaque en los medios a nivel gastronómico, el libro demuestra que Urola Garaia tiene mucho que contar a este respecto.

Gran cantidad de colaboradores

Tere Madinabeitia centró su discurso en agradecer a los presentes y ausentes la buena disposición mostrada a la hora de llevar adelante este trabajo. Como recalcó la periodista legazpiarra, en todo momento ha sido consciente de que para muchos cocineros ha supuesto más de un transtorno de agenda el concederle los minutos necesarios para la realización de las entrevistas, aun así nadie puso ninguna pega.

Muchos de esos entrevistados estaban presentes entre las cerca de 80 personas que abarrotaron el comedor del bar Korta: **Ana Aranburu** del Iburreta, protagonista de la portada del libro; el elaborador de morcilla **Jesús Mari Deba**, los cocineros **Bixente Egiuren**, **Gaizka Alberdi**, **Esteban Pinilla** y **María Zabala**; el empresario de hostelería **Jose Mari Lete "Peli"**; el fotógrafo gastronómico **José Luis López de Zubiria "Pepelu"**... incluso el cocinero urretxuarra residente en Madrid **Iñigo Pérez** se hizo presente en la sala, representado por su padre.

Tere Madinabeitia agradeció también la labor realizada por los que definió como "sus fotógrafos": **Carlos Mediavilla** y **Josu Garai** que, según afirmó, "otra vez han sacado lo mejor de su arte con la cámara para acompañar mis escritos". La autora del libro destacó asimismo la ayuda prestada por López de Zubiria, que se prestó a realizar las fotografías del zumarragatarra Pello Aranburu, jefe de cocina de Arzak y vecino del barrio en el que se celebró la presentación (Los tres fotógrafos aparecen retratados en la página



Fotografía superior: Tere Madinabeitia y Josema Azpeitia durante la presentación del libro.

Fotografía central: El locutor de Segura Irratia y colaborador de ZUM Edizioak Iñigo Etxenike junto al periodista José Ángel Igarzabal y el elaborador de licores y especialista en plantas medicinales Fermín Goenaga.

Fotografía inferior: Un momento del lunch que siguió a la presentación en el bar Korta de Zumarraga.



ria al libro "Zaporegleak", titulado su artículo "Los estrellas Michelin de Urola Garaia". Tere comentó que tanto el trato recibido por los entrevistados como la disposición mostrada hacia este trabajo han hecho que ella también los sienta merecedores de no una sino de tres estrellas.

Presentación multitudinaria

A pesar del despreciable tiempo, cerca de 80 personas se dieron cita en el bar Korta de Eitza para asistir a la presentación de "Zaporegleak". En la imagen superior de la página siguiente se ofrece un plano del llanazo que registró el comedor del centenario establecimiento. En las fotografías de la columna derecha aparecen algunos de los asistentes. De arriba a abajo: **Jose Mari Lete "Peli"**, **Gaizka Alberdi** del Saski y **Bixente Egiuren** de Etxeberri con algunos parientes y amigos; el cocinero y profesor legazpiarra **Esteban Pinilla** con su familia; las responsables del Ezkurra **Natalia e Idoia Barbarin** y **Santi Briones**, uno de los anunciantes que ha posibilitado la publicación de este libro.

Un completo y rico lunch

Las hermanas **Mª Jose e Inés Rodríguez** del bar Korta de Eitza, retratadas en la fotografía central de la página derecha, y sus ayudantes se encargaron de preparar y servir el lunch que fue ofrecido a los asistentes a la presentación del

inferior de la página derecha). Tere tampoco olvidó la labor realizada por **José Ángel Igarzabal** y **Fermín Lopetegui**, que han colaborado con sus escritos sobre la trayectoria del gastrónomo **José María Busca Isusi** y sobre la hostelería de Zumarraga y Urretxu en los años 70-80, respectivamente.

"Estrellas Michelin"

Tere terminó su intervención haciendo suyas las palabras de **Asier Zaldúa**, periodista de Noticias de Gipuzkoa, que dedicó su crónica dia-

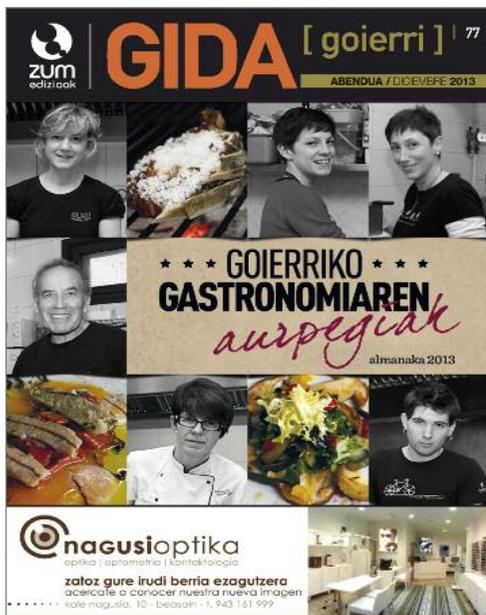


libro "Zaporegileak". Tortillas de patatas, Croquetas caseras, Callos, Albóndigas... fueron desfilando por el comedor con gran aceptación, dando al público una muestra de la cocina de este local que sigue al 100% los principios de la cocina casera tradicional.

Libro disponible on-line

Los libros "Urola Garaia" se financian gracias a la colaboración de diversos anunciantes de Legazpi, Zumarraga, Urretxu y Ezkio-Ibaso. A pesar de que el libro "Zaporegileak" ha sido distribuido gratuitamente en los buzones de la

comarca de Urola Garaia y la edición está prácticamente agotada, quien por su interés gastronómico esté interesado en hacerse con un ejemplar del mismo, puede adquirirlo al precio de 6 euros en la página web de productos gastronómicos www.alaigourmet.com.

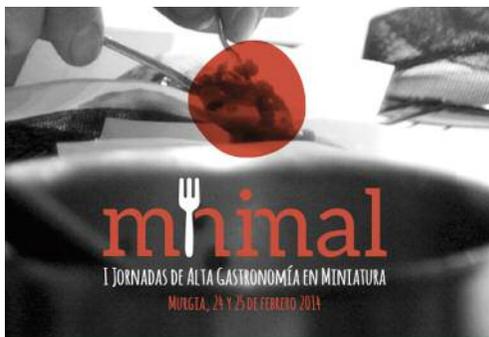


GOIERRIKO AURPEGIAK: LAS CARAS DE LA GASTRONOMÍA DE GOIERRI

2014 ha sido fecundo en productos gastronómicos en ZUM Edizioak. Además de la versión en inglés de La Senda del Pintxo y el libro de recetas de José Juan Castillo, esta casa ha terminado el año con dos productos dedicados a la gastronomía de dos comarcas guipuzcoanas: el libro Zaporegileak (ver páginas anteriores) y el almanaque dedicado a la gastronomía de Goierri.

Este almanaque corresponde al número de diciembre de **Goierriko GIDA**, la guía de ocio que ZUM distribuye todos los meses en los más de 17.000 buzones de la comarca del Goierri. En sus páginas centrales, a lo largo de más de 60 páginas, **hemos entrevistado a 18 cocineros y cocineras, uno por cada municipio de la comarca**. Son 18 entrevistas breves, amenas, en las que además de la trayectoria de cada cocinero y cocinera, se recoge su lado más personal, sus gustos culinarios, sus recomendaciones gastronómicas... en definitiva un pequeño dossier que nos muestra la cara más humana de las personas que están tras los fogones de esta preciosa comarca.

En sus páginas han sido entrevistados los cocineros que aparecen en las fotografías superiores (**Iban Mate** -RK, Beasain-, **Aranza Begristain** -Oteñe, Gaintza-, **Lontxo Ormazabal** -Korta, Gabiria-, **Xabier Martínez** -Martínez, Ordizia), así como **M^a Jose Arregi** -Olagi, Aitzaga-, **Ane Otegi** -Toki Alai, Arama-, **Demetrio Terradillos** -Urbizarte, Ataun-, **Ana Fernández** -Pilarrenea, Idiazabal-, **Rosi Noguera** -Kaxintane, Itsasondo-, **Maitte Garmendia** -Maitte, Lazkao-, **Izaskun Olano** -Bartzelona, Legorreta-, **M^a Ángeles Garmendia** -Mujika, Mutilloa-, **Juan Rubio** -Zezilionea, Olaberria- **Iker Markinez** -Kuko, Ormaiztegi-, **Karmelo Arruabarrena** -Izkiña, Segura-, **Eneko Azurmendi** -Lazkao Etxe, Zaldibia-, **Jon Oyarbide** -Otzarteuko benta, Zegama- y **Urki Balerdi** -Zeraingo Ostautua, Zerain-. Sin duda, una gran selección que permite conocer de primera mano la variedad y calidad de la gastronomía goierriana. Tanto este almanaque como los últimos ejemplares de Goierriko GIDA pueden ser consultados y descargados en la zona de descargas de la web www.zumedioak.com



MURGIA ACOGERÁ LAS JORNADAS DE COCINA EN MINIATURA "MINIMAL"

Baseclick, la empresa dirigida por la inquieta **Sonia García Olazabal**, ha organizado **MINIMAL**, las Primeras Jornadas de Gastronomía en Miniatura que se celebrarán en Murgia los días **24 y 25 de febrero** (lunes y martes).

Estas jornadas están dirigidas, principalmente, a aquellos hosteleros y cocineros que quieran diferenciarse ofreciendo pintxos actuales y originales en sus locales.

A lo largo de las dos jornadas, **10 cocineros vascos de primer orden** (los 7 ganadores de los principales campeonatos de pintxos que se han celebrado en 2013 y 3 ganadores de anteriores ediciones) ofrecerán sendas clases magistrales en las que enseñarán a elaborar los pintxos que les han

aupado al éxito. Allí estarán **Bixente Muñoz, Carlos Nuez, Darren Williamson, Josean Merino...** revelando sus secretos y dándolos a probar, pues a lo largo de las jornadas se celebrarán dos cenas y una comida en las que los asistentes podrán degustar lo aprendido.

MINIMAL tendrá lugar en el restaurante **La Casa del Patrón**, un interesante establecimiento dirigido por el chef **Rubén González**, campeón de pintxos de Alava en 1995, 2005 y 2007, entre otros muchos galardones.

Una cita imprescindible para quienes quieran profundizar en el aprendizaje y secretos de la cocina en miniatura.

Más información en la web de MINIMAL: <http://gastrominimal.com/>

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



Como comentamos en nuestro número anterior, el pasado mes de noviembre tuvo lugar en la Sede de la Cofradía Vasca de Gastronomía, en Donostia, la Entrega de Premios del **III Concurso de Relatos Cortos de Gastronomía impulsado por FECOGA** (Federación de Cofradías de Gastronomía de Euskal Herria) como culminación a un Certamen en el que han participado más de 60 escritores y escritoras.

El Primer Premio, dotado con 2.000 euros, recayó en el relato "La señora cebolla", de **Rosa Rebedo Gómez**, de Pontevedra. Asimismo, el relato "María", de **Jon Garde Mazkarian**, de Altsasu fue agraciado con el áccesit de 500 euros que FECOGA concede al mejor relato relacionado con algún producto de los que representan las Cofradías asociadas a la Federación.

Ondojan.com tuvo el honor de participar en las deliberaciones del jurado y, en correspondencia con la atención recibida por FECOGA, ofrecemos a nuestros lectores el relato ganador.

LA SEÑORA CEBOLLA

ROSA REBEDO GÓMEZ. ILUSTRACIÓN: AINARA OSINALDE

Estábamos de vacaciones navideñas y me acababa de levantar cuando sonó el teléfono. Mi padre no estaba en casa, llegaría por la noche, ya que tenía un congreso en M... y mi madre terminaba de arreglarse para ir a trabajar en la ciudad, a tan solo 10 kms. de casa, en un estudio de decoración, dedicado en exclusiva a la restauración de casas y pisos antiguos. Yo estaba en la mesa de la cocina preparándome el desayuno cuando mamá contestó al teléfono. La admiraba por todo, por su forma de vestir, siempre tan guapa y garbosa (vestía muy bien, aunque claro, por su tipo de trabajo no le resultaba difícil combinar colores y tipos de ropa). Solía comprar la ropa cuando encontraba una ganga, le gustaba el reto de combinarla bien por poco dinero. Noté cómo cambió su expresión, colgó el teléfono y me dijo que la abuela estaba ingresada en el hospital; había llamado el abuelo.

Teníamos planes para hoy. Ella saldría antes de trabajar y nosotras, es decir, mi hermana Ana de 10 años y yo, de 15 (por cierto, mi nombre es Cris) cogéramos el autobús para comer con ella en la ciudad y después iríamos de compras navideñas, regalos para los abuelos... Pero no podía ser, por lo menos hoy. Llamé al estudio para decir lo que sucedía, me pregunté si podía hacerla comida para las dos (a lo que contesté que sí, que estuviese tranquila por eso) y se fue diciéndome que ya me llamaría para decirme algo sobre el estado de salud de mi abuela.

Me fui a mi habitación a leer pero no era capaz, no me concentraba, encendí el ordenador, pero no estaba allí. De forma inconsciente me volví a la cocina. Mi idea era preparar unas tortillas francesas y una ensalada para comer, así que abrí la nevera

para ver si había huevos y tomates, y allí estaba ella, en medio del estante, con una gran sonrisa y toda hinchada.

-Soy la mejor, la inigualable, la indispensable, la excelente, la reina de todos los platos - habló.

Me hizo gracia, ya que me reí, pero a la vez estaba sorprendida.

-¿Puedes hablar? - le pregunté, aunque era evidente.

-Sí, señorita. ¿Qué venías a buscar a la nevera? - me dijo, toda llena de razón.

-Mi abuela está en el hospital, mi madre ha ido para allí y mi padre no llega hasta la noche, todo eso supone que me toca hacer la comida para mi hermana y para mí. Venía a ver si hay huevos y tomates para hacer unas tortillas francesas y una ensalada.

-¡Ajá!, lo suponía, una comida sosa y sin complicaciones. ¿No quieres hacer algo más elaborado?

-No sé cocinar - repliqué.

-Pero yo sí y con mi ayuda lo conseguiremos. Anda monina, sácame de la nevera y veremos qué podemos cocinar.

Me resultaba increíble estar hablando con una cebolla, pero así era. Estábamos conversando. Al apoyarla sobre la encimera de la cocina vio un recipiente de cristal con lentejas dentro.

-¡Ajá!, están a remojo - dijo la cebolla refiriéndose a las lentejas.

-Sí - contesté - mi madre tenía pensado prepararnos esta noche, para comer mañana.

-Y ya se pueden cocinar - reflexionó la cebolla.

-Sí, pero yo no sé preparar lentejas.

-¿No seguirás con la idea de cocinar unas torti-

llas francesas? Probamos con las lentejas y si no salen bien haces las tortillas, ¿vale?

-Vale - respondí. Es gracioso que una cebolla dirija mi vida.

-¡Ajá! ¡Vamos allá!

-No sabes otra coletilla que no sea ¡Ajá! Bueno, qué le voy a pedir a una cebolla.

-Muchachita, si te vas a reír de mí, aquí lo dejamos. Pero, ¿no quieres dar una sorpresa a tus padres? Y además, hoy que aún encima vendrán sin ganas de preparar la cena.

-Vale, perdona. Ya es bastante raro que una cebolla hable y ahora me va a enseñar a cocinar. Muy bien, venga, procedamos.

-Pues bien, empecemos. Coge un ajo, una cebolla, uno o mejor dos pimientos, un par de tomates, una zanahoria, una patata, una hoja de laurel, dos o tres clavos, las lentejas, por supuesto, un pimiento choricero, aceite, pimentón dulce y picante y agua.

-¿Y la panceta y el chorizo? ¿Te has olvidado?

-No, nuestras lentejas serán vegetales.

-¿Lentejas vegetales? ¿Y ¿a qué sabe eso?

-Mire usted señorita...

-Cris, mi nombre es Cris, no señorita y menos aún con esa entonación.

-Perdóname usted. Hemos empezado con mal pie.

-Y trátame de tú que tengo 15 años, no 60.

-O.k. Cris, piensa. Tu madre siempre hace las lentejas con carne.

-Y bien ricas que están.

-No lo dudo, pero si tú las preparas de la misma manera, no tiene gracia. Si las preparas de otra, serán "las lentejas de Cris" y además serán más

sanas y las estaréis comiendo de otra forma diferente.

-Vale, tienes razón otra vez.

-Bien, continuemos, eh...

En ese momento sonó el teléfono y era mamá que me contó que a la abuela la habían ingresado, ya que tenía todos los síntomas de un ataque cardíaco, pero había resultado falsa alarma. De todas formas, iban a dejarla ingresada para hacerle más pruebas y saber los motivos y, si todo iba bien, posiblemente mañana ya saldría del hospital. Mamá pasaría allí el día, haciendo compañía a los abuelos.

-Bueno, señora cocinillas - dije con sorna a la cebolla - mi abuela está bien. ¡Vamos a cocinar!

-¡Bien Cris!, así se habla. Primero vamos a picar el ajo en trocitos y la cebolla en trozos un poco mayores. A continuación ponemos un chorrito de aceite en una sartén, lo dejamos calentar un poco y le echamos el ajo y la cebolla.

Todos estos trocitos se pusieron de repente a bailar, quedé con la boca abierta y pensé: ¡adiós comida! Pero me equivocaba, los trozos de ajo y cebolla bailaban, sí, pero en dirección a la sartén, parecía una coreografía de Esther Williams. Una vez que estuvieron todos dentro, los dejamos pochar. Retiramos la sartén del fuego y la dejamos enfriar un poco. Mientras, empecé a trocear los pimientos, hasta que la señora cebolla me dijo que parase y agregase al ajo y cebolla de la sartén, un poco de pimentón dulce y un poquito de picante. Esta sartén con su contenido lo reservamos, sobre una tabla, lejos de la zona de cocción y trabajo, para que no nos molestase.

Cogí una buena olla y le puse otro chorrito de aceite. En cuanto empezó a calentarse un poco, allá se fueron los pimientos bailando; lo mismo hizo la zanahoria, el pimiento chorricero (que habíamos tenido un poquito en remojo), las lentejas, la patata, la hoja de laurel y los clavos. La encimera de la cocina era una auténtica fiesta, daba gusto ver cómo se movía la hoja de laurel, con ese porte, y ver a todas las lentejas al unísono era de lo más gracioso. Nunca había visto algo semejante y me dije que la próxima vez, tenía que grabar ese espectáculo. Una vez que estuvieron todos en la olla, la señora cebolla me dijo que pusiese agua hasta cubrirlo todo, también el contenido de la sartén, que limpie bien con una cuchara de madera (para que no se estropease el fondo de la sartén) y sal.

-¡Ya está! - dijo la cebolla.

-Pues no es tan difícil.

-No. La cocina lleva un poco de tiempo y un



mucho de cariño, si se puede decir así. Ahora lo removemos todo y lo dejamos a fuego suave veinte o treinta minutos, más o menos, para que todos los ingredientes se cocinen y tomen el sabor de los demás. De vez en cuando tienes que remover para evitar que se pegue la comida al fondo y listo.

En ese momento entró Ana (mi hermana) en la cocina.

-Hummm -dijo - ¿qué huele tan rico?

-Estoy haciendo unas lentejas para comer.

-¿Desde cuándo sabes cocinar?

-No sé, pero me ha ayudado doña cebolla y así lo he conseguido - dije señalando a la cebolla.

-¡Vale, sí! -dijo Ana, mirándome con cara de pensar que estaba tonta.

-¿A que sí señora cebolla? -le pregunté girando la cabeza en su dirección, pero la cebolla ya no se movió, ni habló más-. Te juro que... - le iba a decir a mi hermana que cinco minutos antes esa cebolla hablaba y se movía, pero para qué.

Cuando llegaron mis padres me elogiaron por lo que había hecho, al probarlas apreciaron lo bueno que estaba el plato. Y más aún, al ser vegetarianas, ya que así eran totalmente digestivas y no tan pesadas.

-¿Cómo se te ocurrió hacerlas vegetales? - preguntó mi madre.

-Me inspiró esa cebolla - acerté a decir, pensando en que si decía la verdad no me iban a creer.

Me llevé la cebolla a mi habitación para ver si se decidía a volver a hablarme cuando estuviésemos solas, pero fue en vano. A los pocos días tuve que tirarla ya totalmente estropeada y me dio mucha pena. Desde ese día, seguí cocinando, pero ahora sin la señora cebolla y tenía que ayudarme con libros o con internet, ya que ella no estaba para guiarme y enseñarme.

Hoy tengo 20 años y estudio en una escuela de hostelería. Aquella cebolla marcó mi vida, la cocina es mi gran pasión y espero que en un futuro próximo, mi trabajo.



ALARDE GASTRONÓMICO EN EL TXULETA

Cuando todavía no se han apagado los ecos del triunfo como mejor parrillero del estado de **Ander Esarte Abrego** en el Congreso San Sebastián Gastronomika, el hostelero donostiarra y su mujer, **Marian Garmendia**, han querido celebrar dicho título y dar a conocer su oferta gastronómica entre varios clientes y amigos. Para ello, con la colaboración del periodista y experto en redes sociales **Aitor Azurki**, organizaron el pasado mes de diciembre una degustación a la que asistió un grupo de lo más variopinto de agentes sociales y comerciales de Donostia.

Alrededor de la mesa se juntaron **Andoni Echeveste** de Enlace Comunicación, **Maria Azcarate** de CCC, **Oianko Choperena Gurrutzaga**, especialista en gestión de marketing personal, **Pascal Trotta**, médico nutricionista, **Liliana Ureta**, fotógrafa, el comerciante **Benito Pastor**, **Gonzalo Zarauza**, del Centro Beta de formación en peluquería y estética, **Manuel Villar**, diseñador

y artista multidisciplinar, el comerciante **Josu González**, de La Maison Coco, la bloguera gastronómica **Ainara Lo**, **Nerea Guinea Eguiguren**, de la empresa de coworking Co&Art, **June Yamaguchi**, periodista gastronómica japonesa, **Marta Mendia** de conservas Olasagasti y **Josema Azpeltia** de Ondojan.com.

El menú supuso todo un alarde gastronómico por parte de Ander Esarte, que dio a probar sus especialidades indiscutibles: Croquetas de txuleta, Txistorra de Oiartzun (procedente de **Embutidos Etxekoak**, que la semana anterior había ganado el Campeonato de Euskadi en Ordizia), Jamón de Euskal Txerri de **Maskarada**

(Lekunberri), Pulpo a la parrilla, Pimiento relleno de rabo de buey y, como no, la Txuleta a la parrilla que cada vez causa más furor entre una clientela que peregrina a este local de los puntos más diversos del globo. Una ración de leche frita y un café cerraron el fantástico menú, regado por un crianza Glorioso de Rioja que hizo honor a su nombre.

La comida sirvió, además de para admirar y degustar la gastronomía del Txuleta, para crear lazos de amistad y sinergias entre los participantes, que disfrutaron



Arriba, Ander Esarte y Aitor Azurki muestran la cinta de Txuleta elegida para la ocasión. Abajo, la pieza asada y servida



especialmente de los consejos sobre nutrición del médico bayonés Pascal Trotta y las teorías sobre la noche donostiarra de Josu González.

RESTAURANTE TXULETA

Plaza de la Trinidad, 2 (Parte Vieja)
DONOSTIA. Tf: 943 44 10 07
www.txuletarestaurant.com

Izquierda: Arriba, el grupo de invitados a la degustación del Txuleta. En el centro, el comerciante Benito Pastor, Gonzalo Zarauza, director del Centro de Estética y Peluquería Beta, el diseñador Manuel Villar y la bloguera gastronómica Ainara Lo. Abajo, el médico nutricionista bayonés Pascal Trotta y la fotógrafa Liliana Ureta.

Derecha: Cuatro de las delicatessen degustadas en el Txuleta. De arriba a abajo: Croquetas de Txuleta, Txistorra de Oiartzun, Pulpo a la parrilla y Pimiento del piquillo relleno de rabo de buey.



LASA: UNA JOYA GASTRONÓMICA EN BERGARA

Visitamos el Lasa en plena temporada de caza, un momento excelente para conocer este restaurante en el que, además del Pato azulón que se incluyó en nuestra degustación, pueden degustarse otros platos cinegéticos como Codornices con pochas, Liebre al Rioja alavesa, Perdiz a la cazadora, Malvices guisadas o fritas... De todas formas, aunque estos platos permanecerán hasta finales de febrero en carta, algunos platos de caza siempre están presentes en ella, como el ciervo, que puede degustarse asado con tocino de Jabugo o braseado.

Fue en 1994 cuando **Koldo Lasa** adquirió el Palacio Ozaeta, monumento nacional que amenazaba ruina. Lasa se volcó en cuerpo y alma en la restauración, y el resultado es un restaurante impresionante que puede acoger bodas de hasta 240 invitados. **Koldo pertenece a la tercera generación de cocineros iniciada por su abuelo, Francisco y continuada por su padre, Sebastián.** Koldo se formó con personalidades como el maestro Luis Irizar o el chef Maurice Isabal, del restaurante Ithurria, de Ainhoa. También hizo sus pinitos por Londres antes de volver al nido, donde puede hacer lo que le venga en gana en total libertad.

En cualquier caso, **calificar sólo de cocinero a Koldo Lasa es quedarse corto. Koldo Lasa es un artesano.** Desde primera hora se encierra en la cocina para elaborar su propio pan, sus hojaldres caseros, sus postres, sus turróns... Un ejemplo de este saber son los ahumados, un entrante que causa furor entre la clientela del Lasa, y es que no es para menos, ya que dichos ahumados (salmón, bacalao, trucha, antxoa, sardina...) se elabo-



ran en el propio restaurante, cosa que hoy en día no se hace prácticamente en ningún sitio. Casualmente, el día que acudimos al palacio Ozaeta, atrapamos a Koldo, como muestra la fotografía inferior, en pleno proceso de ahumar el salmón, y es que así da gusto.

El mismo gusto, dulce en este caso, que da el postre en este establecimiento. Koldo es un gran repostero, que se ocupa de todo lo referente a esa parte de la comida para la que siempre hay que dejar un hueco. Los pastelitos que nos muestra orgulloso en la fotografía superior los ha elaborado totalmente él, al igual que los turróns que compusieron el último plato de nuestra degustación (ver página contigua). En este caso, la selección se compuso de turróns de trufa-naranja, de praliné blando tipo Jijona, de yema quemada, "duro-blando", de praliné de chocolate de leche y de capuchino (turrón de ponche). Todos estos turróns, hasta doce tipos diferentes, se venden en el Lasa a fin de año tanto a clientes como a particulares.

En resumidas cuentas, ya sea por sus exquisitos entrantes, sus cuidados platos de caza, sus postres artesanos, la belleza de sus instalaciones y jardines... acudir al restaurante Lasa es todo un placer para los sentidos, un lujo al alcance de nuestra mano al que no deberíamos resistirnos.

LASA

Palacio Ozaeta (Zubiurre, 35). BERGARA.
Tf: 943 76 10 55 www.restaurantelasa.com



1



2



3



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: TRADICIÓN, ELEGANCIA Y SABOR EN UN CUADRO INCOMPARABLE

Mª Jose Urmeneta, camarera y somelier que lleva la friolera de 19 años trabajando con Koldo Lasa nos recomienda un excelente Marqués de Tomares, un vino que, en su opinión, no domina con su gusto al sabor de los platos, lo que lo convierte en ideal para un menú degustación.

1.- Erizo de mar relleno de txangurro: El relleno de oricio y txangurro se cubre con huevas de erizo y se gratina al horno. Un entrante jugoso y de sabor intenso.

2.- Terrina de foie casero: Todo, absolutamente todo, se hace en casa en el Lasa. Este entrante, que en muchos sitios es externo a la cocina del local, es una buena prueba de ello. Tanto la terrina como la mermelada de pistacho y la naranja confitada que la acompañan han sido elaboradas por las expertas manos de Koldo, al igual que el pan tostado con tropezones de tocino que se sirve con ella. El resultado es una terrina suave, untuosa y sabrosa como pocas.

3.- Hojaldre relleno de revuelto de hongos: Estamos en las mismas. El hojaldre se hace en casa, y los hongos son siempre de la variedad boletus edulis, los mejores. El plato se sirve también fuera de temporada ya que Koldo cuenta con una máquina de embobar que le permite elaborar sus propias conservas de hongos, frutas, etc....

4.- Merluza Lasa: Uno de los platos emblemáticos del Lasa, no ajeno a la evolución de la cocina. El padre de Koldo, Sebastián, lo hacía con una salsa de karramarros, gorda y espesa, al gusto de la época. Koldo ha cambiado el concepto del plato sin que éste pierda su esencia agregándole una salsa de cigalas lo que hace que en conjunto resulte más suave y actual.

5.- Pato azulón al Rioja Alavesa: Los expertos en caza afirman que este plato no envidia a la becada, actualmente prohibida. La potente salsa que lo acompaña está llena de tropezos de chalota, berenjena, hongos y grosella. Un plato potente y sabroso del que no dejamos ni los huesos y que justifica en sí la visita al restaurante.

6.- Bizcocho relleno de turrón con helado de fruta de la pasión: Como hemos comentado en el artículo contiguo, Koldo Lasa es un gran cocinero y un extraordinario repostero. En su día, empezó antes que nadie a elaborar su propio coulant de chocolate, pero al ver que este postre se popularizaba y se vulgarizaba, dejó de hacerlo para hacer postres más originales como éste. Una delicia.

7.- Degustación de turrónes caseros: Un final perfecto para una degustación digna de echar cohetes.

>> Y ahora... síguenos también en Facebook!!!

> **ZURRUKUTUNA****Ingredientes (4 personas)**

250 gramos de bacalao Giraldo; 200 gramos de pan de sopa (sopako); 6 dientes de ajo picados; 6 pimientos choriceros; 4 cucharadas de salsa de tomate; 4 aros de guindilla roja; aceite de oliva, agua

Elaboración

Primeramente, cogemos los 6 pimientos choriceros, los abrimos por la mitad y les quitamos las pepitas y el tallo. Después los ponemos a remojo con agua muy caliente para que engorden y estén blandos, momento en que con mucho cuidado cogemos un cuchillo y, con la punta, separamos la pulpa de la piel. La pulpa la dejamos en un plato, reservada, para más tarde, y las pieles las podemos tirar.

Ponemos una tartera al fuego con 6 cucharadas de aceite y los 6 dientes de ajo bien picados. Cuando el ajo empiece a coger

**Xabier e Iker Zabalza**

RESTAURANTE ARATZ. Igara Bidea, 15
DONOSTIA - Tf. 943 21 92 04
www.restauranteartz.com

color, añadimos el pan cortado en rodajas finas y rehogamos. Después añadimos la pulpa de los pimientos choriceros y rehogamos. Añadimos las 4 cucharadas de salsa de tomate y los 4 aros de guindilla, rehogamos y añadimos un litro de agua hirviendo.

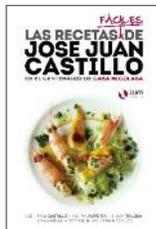
Dejamos que todo junto hierva durante 20 minutos. Pasado este tiempo, añadimos el bacalao Giraldo desmigado y dejamos hervir durante dos minutos.

Retirar y a comer.

> **El local**> **Aratz: Pura tradición**

Los hermanos **Iker y Xabier Zabaleta**, que han convertido este bar-restaurante en un local de culto debido al mimo con el que tratan tanto a la clientela como al producto, ofrecen **una gastronomía vasca elaborada con productos de alto nivel y toques de nueva cocina**. El ambiente bascula entre su ruidoso y activo bar, su gran comedor para menús y grandes grupos y su agradable y discreto comedor privado, con una capacidad para 12 personas, junto a la excelente bodega del local, que cuenta con cientos de referencias de grandes vinos de Rioja, Champagnes y otras denominaciones de origen. **La parrilla es la reina del local y los pescados se hacen con maestría, así como la exquisita Chuleta de viejo**. En cualquier caso, la mejor opción es acomodarse y dejarse llevar por cualquiera de los dos hermanos, excelentes anfitriones que nos recomendarán los platos más adecuados de cada estación.

Esta receta, perteneciente en realidad a **José Juan Castillo**, es la que Xabier e Iker han decidido elaborar, sin cambiarle ni añadirle nada, para el libro "Las recetas fáciles de José Juan Castillo" que ZUM Edizioak ha editado en homenaje al gran chef y en el que han participado 100 cocineros y cocineras guipuzcoanos como **Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Luis Irizar, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Roberto Ruiz, Juanjo Intxausti, Juan Rubio, Iker Markinez...** El libro recoge 100 recetas sencillas, que no requieren de ingredientes ni sistemas de cocina complicados. Puede adquirirse en las librerías de la comarca o en www.elkar.com



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com

RENOVADA



itu gastroweb!

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

 zum
ediziook



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

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

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

20€

UN LIBRO-HOMENAJE DE

 **zum**
ediziook



GARIBAI 21

EL ESCAPARATE DE DON YANTAR

La Cafetería Garibai 21, a un paso de la Avenida, ha pasado a ser dirigida desde el pasado 6 de septiembre por **Edu Rubio, ampliamente conocido en el ambiente hostelero donostiarra por ser el "mandamás" y responsable de Don Yantar**, el establecimiento Delicatessen de la plaza de Atotxa especializado en productos artesanos y vinos de pago. Edu es también distribuidor de múltiples vinos, embutidos y productos diversos, por lo que su nuevo establecimiento actúa como escaparate de sus exclusivas, que se ofrecen a un precio ventajoso.

Así, en Garibai 21 nos encontramos con **una enorme variedad de vinos de lo más interesante**, como Pago de Aylés, un extraordinario vino que se ofrecerá durante todo el 2014 como "vino del año", Arúspide, un exquisito Verdejo de lágrima que sorprenderá a los amantes de los blancos por su sutil sabor y su fina acidez, o Pago de Tharsys, el primer Cava español de pago, procedente de Valencia. Son de destacar también vinos de autor como Viyuela (Ribera), Pago de Larraínzar (Navarra), Cañada Real (Rueda) u otros blancos como Lágrima o El linze, un original Viognier de barrica.

Pero como no sólo de vino vive el hombre, en Garibai 21 podemos disfrutar de otros productos más sólidos también distribuidos por Don Yantar como los **Embutidos ibéricos** de Faustino Prieto (D.O. Guijuelo), los embutidos de Cardeña, especialmente su aclamada morcilla de autor, y para quien quiera conocer calidad más allá del ibérico, un excelente jamón de reserva y una sabrosa longaniza trufada, ambos productos con Denominación de Origen de Teruel y servidos en raciones de 100 gramos al competitivo precio de 4 euros. También destacan entre los embutidos la Cecina del maestrazgo, tanto la de ciervo como la de jabalí o la de toro de lidia.

Los **pintxos** son otra de las especialidades de este establecimiento. A las 8 de la mañana



sale al mostrador la primera tortilla a la que siguen opciones como el Pintxo de pan de barco, queso, calabacín y guijuelo o el Pintxo de tierra de morcilla con yema, aceite de trufa y sal de Añana. Hay que destacar que tanto el huevo de este pintxo como el de todas las tortillas son ecológicos, proporcionados por Euskaber.

Además de toda esta variedad, en Garibai 21 Edu nos ofrece diferentes fórmulas como el **"Vermouth-pote"** a 3 euros que se sirve todos los días a todas horas y que consiste en un vermouth casero de Viña Elena de Jumilla servido

con soda, aperol y su correspondiente aceituna, acompañado del pintxo "Pikoleto" (ver fotografía), un potente bocado de sardina vieja artesana cubierta con un pimiento confitado de El Bierzo. Y también se ofrece, como no, la fórmula de **"Pintxo-pote"** todos los viernes de 20 a 22 h., consistente en un pintxo de la casa (varios a elegir) y bebida a 2 euros. Por si fuera poco, durante los partidos de la Real, la casa obsequia a los clientes con **barra libre de patatas fritas** burgalesas artesanas Del Val, otra de las delicatessen exclusivas de Don Yantar.

Por supuesto, Edu no está solo en su nueva aventura. Como encargada del local le acompaña su mujer, **Olena Yermilova**, conocida por su buena labor en locales como Salxipi, Beti-Jai o Egosari, y el camarero **Javi Ferreira**, "el mejor", en palabras de su jefe. A los fogones cuenta con el joven chef italiano **Mikele Fonte**.

Garibai 21 abre todos los días a las 8 de la mañana ofreciendo **desayunos completos** a 3,90 euros, y el café se cobra a 1 euro, sea la hora que sea. A ver si cunde el ejemplo.

GARIBAI 21

C/ GARIBAI, 21 - DONOSTIA
TFNO. 943 43 31 34

jatetxe gida

restaurantes

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



¿Quiere usted ser un loco por el vino?

Manu Méndez, alma mater de La Vinatería de Gros, es uno de esos locos inofensivos que no vacila en contagiar su pasión por los vinos a todo el que se le ponga a tiro. Es por eso por lo que, año tras año, organiza diversos **Cursos de Iniciación a la Cata de Vinos** en su establecimiento, porque no se trata sólo de beber: hay que saber coger la copa, distinguir un crianza de un reserva, saber qué botella abrir en cada ocasión... no consiste en ser **James Bond**, pero por lo menos hay que parecerse a él. El primer curso tendrá lugar los días **7 de febrero, viernes** (de 19 a 21 h.) y **8 de febrero, sábado** (de 11 a 13 h.) El primer día se tratarán los vinos blancos y el segundo los tintos, acompañados siempre de catas y maridajes con productos gastronómicos. El siguiente curso tendrá lugar los días **21 y 22** a la misma hora. En marzo y abril también se celebrarán cursos. Más información en **LA VINATERÍA DE GROS**. 943 28 99 99. vinateria@gmail.com



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33

ALEGIA

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA

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



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

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



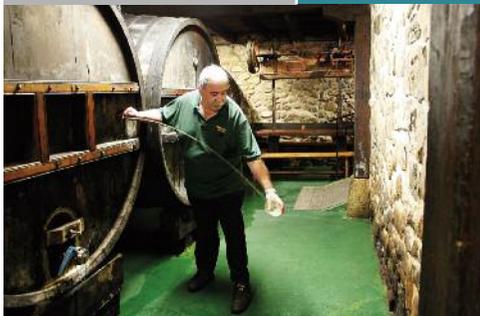
Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de 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

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

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO



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 mami** 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 cochinillo confitado y patata asada**, **Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata...** Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus menús, **elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y 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 **aliadadas 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 cristalerías 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
(CTR. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belauستيgicom



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, **Belauستيgicom 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 Belauستيgicom es de corte tradicional con pinceladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chupitos*, *Terrina de foie casero con módena y compotas*, *Surtido de crujientes orientales*, *Solomillo de bisonne con foie y salsa de Pedro Jiménez*, *Pescados del día*, *Cochinillo confitado en su jugo*... Belauستيgicom 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 bidassotarra **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, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...** y por encargo, **Cordero y Cochinito asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 10€ **Menú fin de semana:** 19€ **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana):** 30€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

ITZIAR

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

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 lazkaotarra **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 habián perdido con el tiempo (*Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...*). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las *Ensaladas templadas (De langosta, de bacalao, de txipirón...)*, los *Pescados frescos (Besugo, Rodaballo...)* o la *Carne*, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (*Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...*) La carta de vinos es igualmente remarkable. Barra con gran variedad de pintxos, vinos y raciones. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú de fin de semana:** 25-28€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

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 HOTEL 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
(UGALDETZO)
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 braxoli 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.**

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkami 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 Tolosaidea 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

ETXE ZURI

OLABERRIA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

ETXE ZURI BASERRIA
(ERREKALDE AUZOA)
TEL. 943 88 20 49
www.etbezurisagardotegia.com



Dirigida por **Garbiñe Garmendia** y estratégicamente situada a mitad de camino entre Olaberria y Lazkao, enclavada en los bajos de un caserío en un paraje tranquilo y natural, Etxe Zuri, **sidrería que permanece abierta todo el año**, es conocida en la comarca por su excelente *Costilla a la parrilla* y su variedad de especialidades que conforman una carta mucho más extensa y variada que la de las sidrerías al uso: *Ensalada templada de bacalao*, *Rape a la brasa con salsa de gambas y almejas*, *Txiptonas a la plancha*, *Tarta de queso*... Etxe Zuri cuenta con un hermoso comedor de mesas corridas, con capacidad para 100 personas, con kupelas de sidra, y un comedor privado más recogido y acogedor, con acceso directo a la terraza. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 19€ (bebida aparte) **Menú sidrería (con chuleta):** 30-32€ (en función del consumo de carne) **Menú sidrería (con costilla):** 26€ (café incluido) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

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

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

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 txiptonas*, *Hongos salteados*, *Morcilla con pencas de la huerta*, *Pulpo cocido a la plancha con pimientos*, *Costillitas de conejo con compota de tomate casero* y *reducción de Pedro Jiménez*... **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

BOTARRI

TOLOSA

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

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



Txemari 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 (mediodía 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.

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 pescado:** 25€(individual) 50€(2 personas) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

ZIABOGA

PASAIA

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

COCINA MARINERA
Y VISTAS ESPECTACULARES



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

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECONDITO Y ENCANTADOR



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri 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 Meunier, Carrileras 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 Goikotxeara** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberri, 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.

KORTA TABERNA

ZUMARRAGA

SAN GREGORIO, 20
(EITZA)
TEL. 943 72 27 86

COCINA CASERA EN
UN LOCAL DE TODA LA VIDA



Desde 2011, las hermanas **Mª Jose e Inés Rodríguez** dan vida a este centenario bar, auténtico punto de encuentro de los vecinos de Eitza. Inés y Marijo mantienen la **línea de cocina tradicional y trato directo y cercano que se ha ofrecido siempre en este bar** con platos de elaboración casera como *Jamón de paletilla, Espárragos rellenos, Bacalao ajoarriero, Bacalao con salsa de piquillos, Txipirones en su tinta, Rabo en salsa al vino tinto, Callos caseros, Albóndigas...* No deben dejarse sin probar las exitosas *Croquetas* ni los *Tigres*. Además del menú y carta, en su bar podemos optar por una buena selección de **pintox, bocadillos, cazuelitas y platos combinados**. Además, se preparan **menús concertados para grupos** según presupuesto. **Menú del día:** 10€ (café incluido) **Carta:** 15-20€. **No cierra.**

JAI ALAI

NUOVO EQUIPO, NUOVA CARTA
Y NUEVAS IDEAS

URRETXU

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84



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

IRIARTE

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

ZIZURKIL

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



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

OLENTZO

BODAS EN UN ESCENARIO ESPECTACULAR



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.**

ZIZURKIL

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



LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



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

ZALDIBIA

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

ZERAINGO OSTATUA

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR



Zeraingo Ostata nos ofrece una cuidada oferta gastronómica de la mano de **Urki Balerdi**, joven cocinero local que nos ofrece una **cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales que delatan su experiencia**: *Ensalada templada de pato*, *Ensalada templada de salmón ahumado*, *cebolleta y piquillos*, *Verduras con foie-gras y toque de Pedro Jiménez*, *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 Goierri. En este restaurante, además, podemos visitar la **Prisión Medieval de Zerain**. **Carta: 20-30€ Menú del día: 10€ (10,50€ con café) Menú fin de semana: 22€ Tarjetas:** Todas menos American Express. Parking, Abierto por las noches.

ZERAIN

UDALETXEGO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

OIHARTE SAGARDOTEGIA

LA NUEVA SIDRERÍA DEL GOIERRI



La familia Eguren dirige desde 2002 la casa rural Oiharte y desde el 2010 la sidrería, ambos enclavados en los terrenos de un precioso caserío con unas inigualables vistas al valle de Goierri y a las cadenas de Aralar y Aitzgorri. Aunque llevan elaborando sidra toda la vida, hace tres años dieron el paso a la producción industrial, y ésta puede ser degustada directamente de los depósitos de inoxidable. Este año, además, han elaborado, por primera vez, **Sidra Ecológica Certificada**, que también puede ser degustada en su depósito. Oiharte ofrece **cenas con menú de sidrería de martes a sábado y comidas los viernes, sábados y domingos**. Fuera de esas fechas, se abre para grupos a partir de 10 personas. Entre mayo y diciembre, este local es un asador en el que pueden degustarse platos como el exitoso *Bacalao a la parrilla*, *Revuelto de hongos o zizas*, *Ensalada templada de bacalao*, *Cordero a la parrilla*, *Pescados a la parrilla*, *Chuletón de buey...* **Menú de sidrería: 32€** (incluye café y txupito de patxaran) **Menú infantil: 12€**. La **casa rural** cuenta con 5 habitaciones dobles y una suite ideal para una familia de 4 miembros, todas ellas equipadas con todas las comodidades (baño, wifi, TV...) y con derecho a cocina. El precio de las habitaciones es de 45 euros (habitación doble) y 62 euros (suite familiar). También se alquila la casa completa para grupos. Amplio parking propio.

ZERAIN

B° IRUKARTE-GAIN
(CARRETERA ZERAIN-MUTILOA)
TEL. 943 50 10 13 - 686 29 91 58



A FUEGO NEGRO

DONOSTIA

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

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

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

ESPECIALISTAS EN EVENTOS,
MENÚS Y COMIDAS DE FAMILIA



Situado en un entorno natural, con entrada directa al Parque Ametzagaña, entre Garbera 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 pintxos 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 parrilla, Rodaballo salvaje con refrito tradicional, Chuletón de viejo a la parrilla, 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 mediodía:** 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 erretzejak 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, Kokotbas 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, acareadas directamente de Elizondo, *Queso de Irati, Txistorra de Baztan, Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajoarribo, Txerripatas a la manera de Baztan...* No se puede dejar de probar la *Koka izotza* de Baztan o los hojaldres, todo elaborado por la centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



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

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 **Iñaki 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*, *Veitra 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 camino 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 donostiara*, *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*, *Veitra rellena y gratinada*, *Zamburriñas a la plancha*, *Txangurro a la donostiara*, *Cigalas plancha*, *Postre casero*, *Pan y Bebida*). Los martes y jueves, además ofrecen servicio de **Pintxo-pote** de 18 a 23 h con una variedad de más de 30 pintxos. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 16€ **Menú mariscada:** 22€ **Carta:** 12-15€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **No cierra.**

CASA ALCALDE

DONOSTIA

CENTENARIO BAR DE PINTXOS
DE LA PARTE VIEJA

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



Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiara para adquirir el hoy centenario Casa Alcalde y poder atender mejor a su familia. Su hijo, **Eki Iraizoz**, es hoy en día el responsable del bar y conoce todos los entresijos del negocio. Casa Alcalde está especializado en pintxos clásicos como el mítico *Txapela*, *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipiron a la plancha*, *Anchoa rebozada*, *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 CALBETON, 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 suculentas **cazuelitas** como *Kokobxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones*... **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día

CASA VERGARA

DONOSTIA

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

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE



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

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

COCINA CASERA Y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIA



El emblemático local conocido hasta ahora como **Hikamika**, ha iniciado en marzo de 2013 una **nueva etapa de la mano de Xabier Alberdi y Romica Rusu**, experimentados cocineros que nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante** con ejemplos como *Pimientos a la parrilla con anxoas del Cantábrico*, *Verduras de temporada*, *Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón*, *Rodaballo a la parrilla*, *Chuletón de viejo*, *Tarta de manzana*... Este local **abre todos los días a las 7:15 de la mañana**, ofreciendo diferentes desayunos destacando el **Desayuno Etxaide 4** (2 huevos fritos con pimientos y bacon) En su barra se sirve durante todo el día una amplia selección de **Raciones, Bocadillos y Pintxos** como *Callos y morros*, *Ropa vieja*, *Pastel de pescado*, *Risotto de pulpo*, *Croqueta de hongos*, *Verduras en tempura*, *Txanguro 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

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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

ESCONDIDO, ÍTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

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



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

ILLARRA

DONOSTIA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL

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



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en 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 63°, Ensalada de txangurro y verduras...** todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (**Rodaballo, Chuleta...**) y platos creativos (**Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas, Cochinito 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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

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



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, Paster de txangurro, Txibarro 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 al competitivo precio de 3,50 euros**. En raciones sobresalen los **Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Lumañori relleno de setas y bacon, Huevos estilo Lucio...** y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium"**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

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



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

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

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



Dirigido por el chef **Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece **una breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Terrina de foie casera, Ensalada templada de pato, Sopa de pescado, Bacalao frito sobre cebolla confitada, Cordero asado a baja temperatura, Rabo de ternera al vino tinto...* **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao, Risotto de quesos cremosos, Verduras a la parrilla con dados de Ibérico, 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

UN RESTAURANTE DONDE SE COME
DE PIE

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



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 caminerías, 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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

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



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

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



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 rebizada rellena de jamón ibérico*, *Bacalao frito con pimientos...* También pueden degustarse **raciones** como la *Brocheta de pulpo con vinagreta templada*, los *Campeñones 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

Pº 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 verduras y trompetas de la muerte*, *Lenguado 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.

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



MUNTO

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS



Regentado por la familia Gómez Muñagorri, este restaurante de la Parte Vieja ofrece una cocina tradicional con sus **especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también platos como *Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país*, *Bogavante plancha*, *Kokotxas con almejas* o su *Solomillo "Munto" a las tres salsas*. Su vistosa barra cuenta con deliciosos pintoxos calientes como *Foie plancha con salsa de uvas*, *Bola de Idiazabal*, *Tartaleta de hongos con ibérico al horno...* así como una excelente variedad de pintoxos 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.

DONOSTIA

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

NARRIKA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, el Narrika lleva más de 20 años ofreciendo diversas **especialidades basadas mayoritariamente en la plancha**, destacando sus **insuperables setas a la plancha**, que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en sus diversos bocadillos. **Pintoxos 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".

DONOSTIA

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

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** (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 **Marilí**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia: Hoguera, Rosagante, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Anguila en tinnieblas, Bacalao al cava, Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa, Bacalao o Solomillo a la brasa...** Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo, Ensalada de pulpo y piquillos, Bacalao vizzaina, Lengua en salsa con hongos, Callos...* **Menú del día: 17€ Menú de pintxos: 30€+ IVA. Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

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 Orkolea, 56, 943 311209

Alameda. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662

Alaiandea. Urbitarte, 1, 943 362849

Alberio. 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. Fuenterabiola, 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

Aranderegi. R. Católicos, 7, 943 467477

Argintz Jatetxea. Plaza Ametzetas, 943 474246

Aredo I. Paseo de Heniz, 3, 943 218196

Arka. Sierna 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

Añabi Asador. Sierna 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 Barkalitzegi, 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 viva 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. Garibal, 24, 943 430314

Bigarren. Isabel II, 6, 943 462959

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. Hotei Mª Cristina, 943 426689

CAFÉ SANTANA

Cocina intiminerradura y buenos desayunos.

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

CAFÉ STYTE

Desayunos, pinchos, menús... y karaoke!

Javier de Barkalitzegi, 13 (Amaru), 943 46 94 00

Cafetería Express. R. Católicos, 12, 943 463990

CAPRICHIO

Atractivos menús y generosas mariscadas.

Zubieta, 55 (Gros), 943 27 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, 28, 943 421743

Casa Durán. Secundino Ercola, 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, 18, 943 425908

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

Danena. Matia, 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 Loiola) 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

El Abate Asador. Pº Padre Orkolea, 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

Elurra. 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 (Egija), 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 Orkolea, 943 24316502

Euskal Pizta. Extremadura, 9, 943 277300

Zeiza. 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). Ballenares, 7, 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 275269

GASTEIZ

Especialista indiscutible en Alubias de Tolosa.

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

Gaztelu Txiki. Carriazo, 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, 26, (Igeldo) 94

GIPUZKOAN NON JAN?

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

Kokotxa. Campanario, 11 -P. Vieja-. 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 Vieja), 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 Vieja), 647 78 74 44

LA CUEVA

Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.

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

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

La Espiña. S. Marcial, 48. 943 421423

LA FABRICA

Cocina tradicional actualizada y buenos menus.

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

La Kabutxa. Igentza, 9 (Club Náutico), 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.

Enbilarri, 3 (Parte Vieja) 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 29 91 84

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

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

La Vaca. Arribetxea, 4. 943 317744

La Vaca. Avda. Urdeta, 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 Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445

Los Rijosanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549

Lukainkalegi. Cam. Angeru Zaindaria, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía

Julio Caro Baroja, 1. 943 22 48 00

LUKAS URBIETA

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía

Urbieta, 34. 943 47 12 14

M2 Cafeteria. Hondarribia, 20. 943 421469

Makrofitaria Ekarte. Inbauroamendi, 52. 943 288246

Mamma Mia. Pº Colón, 4. 943 275700

Manistegi. Paseo Oriental, 15. 943 311570

MANDARIN

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 Haizeta, 33. 943 351130

MARTINEZ

La más impresionante selección de pintos en barra.

31 de Agosto, 13 (Parte Vieja) 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). Matia, 35. 943 218275

Mendi. S. Francisco, 13. 943 267288

Mendezorrotz. Plaza Lizardia, 4. Igeldo, 943 212023

Merencor 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.

Eliano, 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. Navarra, 7. 943 424661

Moto-Club. Usanzizaga, 3. 943 289904

MUNTO

Gran barra de pintos y gastronomía tradicional.

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

Muro Berri. Muro, Pº Aiete

Muxarra. Igarra Bidea, 23. 943 310797

Negusia Iru. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bocajets de setas del mundo mundial.

Narrika, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27

Narru. Zubieta, 56. 943 423349

Néstor. Pescadería, 11. 943 424873

Nikeas. Urdaneta, 14. 943 443511

Nikolas Asador. Bustinzubi, 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

Oyelo. Erregazana, 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.

Manteiga, 6 (Centro) 943 47 08 55

Ormaeri. Portruebe Bidea, 23. 943 312601

ORMAZABAL EXEA

Bar de pintos con un sabor y encanto especiales

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

Osnaga. Corsarios Vascos, 219. 943 451327

OSTADAR

Ambiente universitario y gran variedad gastronómica.

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

Paco Bueno. Mayor, 6. 943 431073

Pagodja. General Arce, 1. 943 284299

Pagotxa Cafeteria. Pº Artustos, 23. 943 218330

PANPOTA BOKATEGIA

Gran selección de bocatas homologados al momento.

C. Comercial Garbera (Inbauroamendi) 943 39 47 76

Panxetilla. Muelle, 17. 943 421179

PASALEKI MARIQUERÍA 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 Vieja) 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Peggy Sue S. San Marcial, 5. 943 429532

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

Puris. Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

Buen tipo, pintos y bocadillos desconocidos.

Narrika, 27 (Parte Vieja),

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.

Portruebe, 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 Eснаola, 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 Ametz. Ametz Goleka-Igeldo 943 217233

Sideria Donostiarra. Enbilarri, 5. 943 420421

Sideria Inbauroamendi. C/ Zubizarre, 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 280033

Telepizza. Esso, 27. 943 431377

Tendido 5. Secundino Eснаola, 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 Vieja) 943 42 57 58

Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 272623

Tse Yang. Pº República Argentina, 4. 943 426689

TSI TAO

Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.

Paseo Salamancá, 1 (Parte Vieja) 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, 10. 943 423270

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// ALTZAGA

Altzagarrate, Altzagarrate 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 Beltzarran, 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
Iriberrí. Nagusia, 39-41, 943 590532
Iturrí. Pza. Bizkargo, 6, 943 594044
Gaztáñaga Sidería. Bº Burrutza, z/g. 943 591968
Gorbu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 30045
Leizaran. Kale Berria, 38, 943 593205
Mizipiradi Sidería. Bº Leitotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburua auzoa, z/g. 943 590663
Txalaka. Alta Larramendi, 943 591604
Txerota. Gumea Plaza, 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
Cheyenne. 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, 4, 943 766349

// ARAMA

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

// ARETXABALETZA

Areta Taberna. Markole, 5, 943 791467
Ansoaga. Araba Ibilidura, 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
Zarria. Pº Araba, 20, 943 796995

// ARRASATE

Aldape. Iburriti, 41, 943 796389
Arizaga. Bº Garagartza, 37, 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3, 943 795582
Boliñete Asador. Zarugalde, 24, 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitegi, 6, 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimuzuri, 2, 943 794564
Cafetería Express. Maialako, 8, 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3, 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa, 943 791599
Errastukua. Beñolá, 18, 943 791013
Gáindegí. Lapurdi, 4, 943 797060
Goiz Aide Degustación. Iburriti, 33, 943 791115
Gran Muralla. Plaza Larrea, 36, 943 791195
Hilarion. Plaza Larrea, 5, 943 770169
Kampanzar. Kampanzar Gaiña, 943 582912
Katalde. Poligono Katalde, z/g. 943 771080
Larrinhe. 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 Etorbidea, 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. Metzterkeia, 943 771586
Txiritia Taberna. Gessilbar auzoa, 943 791035
Txokoi. H. Olatara Lizenzi, 12, 943 795850

Txondorra. Bizkaia etorbidea, 9, 943 794276

Urkape. Olatara, z/g. 943 772004
Urgan. Garagartza, 2, 943 797638
Urrin. Urrin Etorbidea, 22, 943 799524
Uxarte. Bº Udala, 943 791250

// ASTEASU

Iburri Ondo. Herriko Plaza, 5, 943 691331
Izurtzi Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
Matxabelandieria. Zeballeta, 11, 943 692222
Olatra Goikoa. Gobilerra, z/g. 943 690251
Palabre. Errementari, 1, 943 691025
Sarrosala Sidería. Beñalaura auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akeleña Sidería. Camino Oialume, 5, 943 333333
Alrorena Sidería. Camino Petteggi, 4, 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551830
Astarbe Sidería. Txortikoieta, 13, 943 551527
Basterra. Ideta. Pza. Errobio, 12, 943 550042
Bastena Hostal. Pza. Errobio, 12, 943 550042
Buenika Sidería. Baserri Aran etxea, 943 553798
Buenika Sidería. Cam. Alza, z/g. 659 100392
Buko Taberna. Tomás Alba, 943 551204
Egkiza. Tomás Alba, 9, 943 553943
Errobio Sidería. Errobio plazatza, 19, 943 553301
Etxeberri Sidería. Santiago-Enea Baserri, 943 555697
Gartzategi Sidería. Pº Martuluen, 139, 943 469674
Gorku Iburri. Foru Enparantza, 1, 943 557867
Gurutzeta Sidería. Camino Oialume, 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñatz, 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32, 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia Ibilidura, 25, 943 330030
Irigoien Sidería. Iparalde Bidea, 12, 943 550333
Kako. Mayor, 19, 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29, 943 330647

Larrate Sidería. Caserio Murriago, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errobio plazeta, 2, 943 553498
Luzaga Sidería. Caserio Gartzategi, z/g. 943 468290
Maua. Nagusia, 40, 943 550308
Menditxo. Aizta Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sñi. Olatride Txiki Baserri, 943 555747
Mikelia. Nagusia, 18, 943 551007
Oialume Sidería. Txortikoieta, z/g. 943 555220
Olinaza Zar Sidería. M. Arzamendi, 16, 943 552938
Olarde Sidería. Bº Astigaraga, 943 553199
Petteggi Sidería. Petteggi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidería. Caserio Ipinza, 12, 943 556637
Roxario. Nagusia, 96, 943 551138
Sarrosala Sidería. Camino Oyarbide, 14, 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3, 943 332842
Txinguri Berri. Donostiko Ibilidura, 90, 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34, 943 330530
Zapain Sidería. Errekalde Etxea, 943 330033

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

URBIRATE

Sidería y asador, abierto en verano.
Errobioa, 6, 943 181 01 19

Victor. Herribarra, 71, 943 180033

// AZKOITIA

Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Baiz-Azkoitia. Julo Urkijo, 11, 943 026851
Basterreke. Basterreke Industrialak, 943 851061
Ereiri. Kale Nagusia, 943 852888
Gelotxi. Trenbideraren Zumardia, 9, 943 852228
Iteloina. Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pintobako)
Isuri. Aingeru kalea, 12, 943 852003
Iturrí. Kale Nagusia, 120, 943 850017
Izeta. Aizpuruburu auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10, 943 853412
Kajka. Kale Nagusia, 92, 943 851196 (Pintobako)
Laja. Santa Cruz auzoa, 270, 943 851195
Larramendi. Torrealdea. Donibane, 10, 943 857666
Malté. Ugarte 75 Industria. 943851103
Martitxe. Martitxe auzoa, 943 857332
Olarre. Madariaga auzoa, 943 853736
San Agustín. Aizpuruburu auzoa, tel.943 853492
Suhari. Altzibar etorbidea, 9, 943 025714
Tlakun. Kale Nagusia, 81 (Pintobako)
Txikiogif. Txerriola 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. Salbe auzoa, 6, 943 812389

Bost. Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintobako)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1, 943 810097
Eskuzta Ideta. Bº Izarrazte, 24, 94381128
Izaurri. Mendatzen Gurutzea, 10, 94300416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urestilla bidea, 943812271
Juan Carlos. Jose de Artebe, 17, 943150311
Kiruri. Loloako 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
Loloako Inazio Hiribidea, 47, 943 15 16 16
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16, 943812001
Mikel Uri. Loloako Inazio Hiribidea, 5, 943814315
Ondarubi. Harzubidea, 49, 943 812071
Ongi-Eturi. Salte, 21, 943 150689 (Pintobako)
Orbeago. Nuarbe auzoa, 943 810509
Osasipoi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7, 943 026860
Pastorkua. Jose Artebe, 13, 943811857 (Pintobako)
Patxo. Pablo VI, 16, 943812040 (Pintobako)
Pizza Spring. Inaiki Aiztegi, 6, 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa, 353, 943 813442
Uranga. Loloa auzoa, 7. Telef. 943 812543
Zuhaltz. Erdi kale, 943 151634

// BALIARRAIN

Zarategi Jaiteza Alperxetza. Hiruginea, 6, 943 163076

// BEASAIN

Artzi Anea. Andre Mari, 19, 943 163116
Atsegin Hamburgues. Zaldizurra, 1, 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Iruroz, 7, 943 889210
Basakana. J. Miguel 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 HOTEL-JATEXETZA

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

DOLAREA HOTEL-JATEXETZA

Menús variados de calidad y cuidada cafetería.
Nafarroa etorbidea, 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. Zaldizurra, 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 Etorbidea, 51, 943 881076

Ongi Etorri. Oriandendi, 40, 943 889907

Pizapae. San Martín, 943 882997

RK JATEXETZA

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

Rubioarena. Zaldizurra, 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 etorbidea, 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. Leitzaizko Errepidea, 21, 943 672828

// BEIZAMA

Ostiatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7, 943 683059

// BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2, 943 762145

Alonso. Fraiskozuri, 7, 943 762040

Arteakale (pizzería). Arteakale, 1, 943 762537

Azpeitxi. Arane Etxeak, 13, 943 765500

Batzokia. San Pedro, 4, 943 762224

Beko Taberna. Agnizkor, 8, 943 765574

Eguzkitza. Arane Etxeak, 3, 943 767045

Ereki Asador. Fraiskozuri Enparantza, 1, 943 763651

Etxagí. Mahastetxea, 8, 943 765312

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

Gaspar. Barrenkalea, 31, 943 762002

Hiru Bide. Urestera, 9, 943 761845

Irañ. Amilaga, 23, 943 761559

Ixaun. Pº Etsusi, 6, 943 853250

Jam. Santaltz, 5, 943 760969

Kaba. Zubaurte, 23, 943 762308

LASA

Gran restaurante con locales para bodas.
Zubaurte, 35, 943 76 10 55

Mekolalde. Mekolalde, 1, 943 765018

Ortiz Asador. Agnizkor, z/g. 943 762288

Sirriñ. Barrenkale, 3, 943 765919

Tanra Zaharra. Agnizkor, 24, 943 762121

Tarfu. San Juan, z/g. 943 763551

Toki-Ona. Matxietui, 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. Goikotxe, 34, 943 683078

// BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009

Olazajo. Bidegoin Buzoa, z/g. 943 681003

OLAZAJO HOTEL-RESTAURANTE

Cuidada cocina con menú en un paraje natural.
Goida Auzoa, z/g. 943 68 12 28

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6, 943 608052

Alvarez. Sokolain, 14, 943 191297

Alzola Kafetegia. Lersua, 10, 943 192662

Aztiñan. Aztiñan bidea, 6, 943 121854

Bardotzen. Pza. Zestelkua, 2, 943 191590

Calbetón. Hondartzta, 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

Ondar. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377

Santuxarian. Mardari, z/g. 943 193937

Tomin. Portu, 7, 943 191660

Urberu. Eloiñaga auzoa, 2, 943 199237

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico.
Hondartzta, 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

Araiz. Pza. Unzaga, 7, 943 206348

Aztiñan Asador. Bº Aztiñan, 6, 943 121854

Birijñape. Toribio Etxebarria, 16, 943 821341

Chalcha. Isasi, 7, 943 201126

Eskarre. Aragueta, 4, 943 121650

Gurril. Isasi, 1, 943 201152

Guri-Guri Asador. Aragoitea, 18, 943 120865

Inoki Sagardotegia. Avda. Olatza, 3, 943 206844

Iruñ. Pza. Arate, 8, 943 202922

Jalki. Txarreta-Zalza, 16, 943 207081

Josetan Cafetería. Paseo Urkizu, 22, 943 200608

KANTABRIA

Bodas, bautizos, comuniones y cocina tradicional.
Bº Arrate, 4, 943 12 12 62

KRABELIN HOTEL-RESTAURANTE

Cuidada cocina y menús y salones para bodas.
Bº Arrate, 6, 943 20 27 27

La Jara. Sarasuegui, 5, 943 254360

Lanus. Toribio Etxebarria, 19, 943 208259

MAHATSONDO

Venta de vinos y vinos por copas.
Isasi, 19, 943 03 38 00



GIPIZKOAN NON JAN?

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

// ELGOIBAR

ATEPE. San Roke, 5. 943 742595
BALAUSETGI BASERRIA
Casino con cocina de autor y licores 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 741224
Herr-Gain. San Pedro, 4. 943 743040
Ibai-Ondo. Parque Dichos Humanos, 1. 943 256028
Irujo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iruki sagarotegiak. Otala, 3. 943 206844
Jaika. Pedro Muguruza, 27. 943 741029
Herr-Gain. San Pedro, 4. 943 743040
Larrosa. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Larrosa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lurino. 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. Urzuzuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xixilion, 1. 943 748531
Txarridua. Ermuarandito, 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. Zambaldi, 8. 943 526041
Egi-buru. Zambaldi-Zentilen. 943 341831
Eguzi Siderria. Bº Zambaldi. 943 523905
Eguzki. Oreta, 2. 943 341225
El Txikite. María de Lezo, 2. 943 527701
Erreka. Zambaldi, z/g. 943 515913
Erreterriko Bistokak. 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, Coquilos...
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 picoteo
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. Iruza, 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. Sorogintzu, 23. 943 529614
Musín Extremeño. Pº Itzeta, 3. 943 511033

Negaritz. Aldura Añeta, 20. 943 522455
Oarso Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515956

Oena. Zambaldi, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Asigaragaa, 6. 943 514105

Pururena. 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 Beramun, 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. Sorogintzu, 23. 943 529614
Tejapiza. Alfonso II, 6. 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
Zambaldi. Bº Zambaldi, z/g. 943 519001

Zuketz. Pza. Koldo Mikelena. 943 516835

// ERREZIL

Antionoren Borda. Zelatun, 943 814981
Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea, 943 812887
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Bateria, 943 815355
Trinbetera. 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. Arribuuzuala, 3. 943 715750
San Miguel. Agustina eiteza, 943 714871
Xalapatza. Antaurubazua, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

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

LABEKO BERRI

Excelentes menús y cocina molecular.
Pza. St. Lucia, 943 72 25 52

Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

Aztria Asador. Bº Aztria, z/g. 943 733622
Leita Lor. Bº Aztria, 943 730094

KORTA ASADOR MARISQUERIA

Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.
S. Lopez, 943 88 76 16

Gabiriko Ostata. 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

Gikano. Taberna, Nagusia, 2. 943 140800
Iribar. Nagusia, 943 140406
Iruas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Kaia Kaia. General Amoa, 4. 943 140500
Kaiflor. Txorrotze, 27. 943 140194

Maytzen. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Naucio. Kaia, 17. 943 140264

Polifina. Enea, 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. Zikuñakoa Balaria, 57. 943 330455
Beltzarte Etxea. Ctra. Goizuela, km 9,5. 943 331569

Berita Beri. Pº Urumea, Arano, 948 57 0118
Cenales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196

Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552599
Eizmendri Siderria. Osiñaga Balaria, 38. 943 556405

Erorriugarria. Enea, Iruñigoa, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267

Isakal. Pizta. Laramendi, 6. 943 330337
Fagollaga. Bº Ereniozu, 68. 943 550031

Gala Aretoa. Galaretta, 943 333116
Galizia Etxe. Bº Zikuñakoa, 33. 943 556124

Garin. Nefar, 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
Iruñedo. Etxe, 7. 943 552490

Iruñedo. 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

Kixak. Nagusia, 15. 943 336699
Lurrek-Gain Siderria. Bº Ereniozu, 11. 943 555846

Luzkarraga Borda. Zikuñakoa, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 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 Zikuñakoa, 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

Ama Lur. Itzarraguri kalea, 943 644362
Antortxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059

Antzilia. San Nicolas, 943 641800
Aratz Asador de pollos. Pº Buitón, 12. 943 649498

Arzaka Vineteka. 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, 6. 943 642712

Arzaka Vineteka. Arkiñ-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364

Beko-Erto. Jabuzbia, 943 643194
Camping Jaizbelte. 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

Erandenoa. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matón de Arzu, 11. 943 641462

Goendotza. S. Pedro, 17. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701

Gueli. Bº Amute, 943 642970
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597

Hernandiz Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruzta. Bº Jaizbelte, 266. 943 646689

Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455

Hotel Jaizbelte. Baserrin Etxeri, 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557

El Capo. Minerata, 82. 943 643532
Itsape. Pº De, 943 644940

Izarropena. 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
Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440

Kupela. Zuloaga, 12. 943 640225

LAIA ASADOR-ERRETEGI

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

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekuana. S. Pedro, 45. 943 642762

Lokate Siderria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Beri. Santiago, 67. 943 643298

Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitze. S. Pedro, 35. 943 642771

Mamuzari. Ezguira, 8. 943 645532
Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712

Oliarta Azpi Siderria. Jaizbelte, 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 641693

Sebastian. Nagusia, 11. 943 640617
Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408

Tilirenean. 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
Ostai. Lorentxo Deuna, 7. 639 439582

Toki Alai. S. Lorenzo, 28. 943 653343
Zubiareu. Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN

Aldaldi Bistokak. Bº Olaberia, 49. 943 631964
Aleale. Avda. Jaizbelte, 943 630440

Aitana Hostal. Avda. Iparreite, 51. 943 635700
Aitor Asador. Uñika Landerbaita, 9. 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 Mújica, 18. 943 615048

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Ibis Hotel. Avda. Letxuborro, 77. 943 636232
El Capo. C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sra. Elena, 4. 943 632184
Itaki Asador. Santiago, 24. 943 630993
Itaki Gabiria. P. Polig. Ventas, 943 635217
Iñigo Lavado. Froida, 943 639639
Iruñe Altesgo. S. Marcial, 9. 943 628934
Iruñeta. Pza. Urduñabia, 4. 943 621059
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparalde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
Josep, Cipriano Larrainaga. 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 Casca. Plaza del Encarneso, 5. 943 618477
La Casa del Jamin. Avda. Iparalde, 17. 943 627845
La Cepa Rioja. Belsakoenara, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterrabia, 3. 943 618357
La Rotonda. Junkin Labandibar, 13. 943 629556
La Venta de Curo. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Etxea. Izquierdara, 49. 943 631964
Labeo Artea. Serapio Mujika, 24. 943 61437
Larria. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lusue. Mouten Milvelena, 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
Marifilo. Zubelzu, 6. B° Ansoa. 943 615001
Mastrinbenta. P° Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamin. Fuenterrabia, 13. 943 615066
Mikel. Avda. Iparalde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junkin Labandibar, 36. 943 620071
Nagore Sideria. Gabiria, 13-Ventas, 943 630408
Narrea. 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 Sagardotria. P° Izarra, Meaka, 102. 943 623130
Oñori Etxeri Taberna. Andrearnaga, 1. 943 622890
Orizgari Cerverca. Luis de Urzua, 4. 943 615171
Ostebi. Pza. Eñerra, 7. 943 615211
Piccolo. Avda. Navarra, 4. 943 630986
Pizza. Edificio Pazba. Ansoa, 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
Stop. Serapio Mujika, 943 612694
Telepizza. Lope de Higoien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627286
Toño Goto. 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
Trinquet. M° Junkin Labandibar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eñerra, 3. 943 618392
Txakola Lareotegi. 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625300
Xistia. Fuenterrabia, 9. 943 619317
Vitoria. Arbesko Errota, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 3. 943 631223
Volner. Arbesko Errota, 5. 943 117992
Wanna S. (Behobia). 4. 943 628990
Yung Feng (apanés). 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. Muxiarte 39, Itziar. 943 199370
Burugori. Muxiarte 2, Itziar. 943 199242
Ibspar. B° Itziar. 943 199041
Ibspar. B° Itziar. 943 199061
Kanala Hotel. B° Itziar. 943 199035

PERLAKUA-SAKA
Cocina tradicional, agriturismo y cavaes.
Arriola auzoa, Itziar. 943 60 80 52

SALEGI
Cuidado oferta gastronómica y salones para bodas.
Galizia, 13. 943 19 90 04

Santuaran. Mardari, 2. 943 199397
Txiduri-Txuri Sideria. Mardari. 943 199389
Xoroni. Mardari, 2. 943 199056
Urbain Sideria. B° Eñortza, 2. 943 199237
Zubikary Gurri Bortu. Muxiarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORRIA
Abend Cerverca. Pabulo Mutilozabal, 4. 943 372089
Abend Hiperdromo. Elorbidua, 2. 943 362709
Bugati. P° Hipodromo 2. 943 371412
Bugoy Hamburguesaria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Dakara. Nagusia, 8. 943 578589
Eper. Gokiale, 1. 943 362701
Errekato. Ora Elorbidua, 4. 943 365557
Gorko. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Jalai. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Rarrekotebe Bidea, 10. 943 361012
Lurr Xiki. Nagusia, 21. 943 369356
Marin Berasategui. Loidi, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirukulu Ibilbidea, 15. 943 370379
Otegi Sideria. Camino Iñarrizuetza, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pabulo Mutilozabal, 3. 943 371893
Pika. Adara, 5. 943 361551
Bunjos Asador. Ustion, 13. 943 362720
Rummy. Nagusia, 7. 943 363841
Tati S. Juan de Garai, 1. 943 371605
Zaralu. Xorko, Zirukulu Ibilbidea, 1. 943 370192
Txardi. P° Hipodromo 8. 943 366620

// LAZKAO
Amehi Sideria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Bambizko. Hingoien, 4. 943 883808
Gerriko Taberna. Elsoegi, 16. 943 889943

HOTEL LAZKAO
Cocina tradicional, parrilla o cordero en horno de leña
Zubierreka auzoa, 17. 943 88 15 88

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

// LEABURU
Otazu Sagardotria. Otazu etxeba. 943 670044

// LEGAZPI
AITXURI
Especialista en buenos menús para grupos
Legazpio induskaldea, 943 73 06 00
Andres-Enea. Nafarroa Kalea. 943 730445

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

Aztiria erretxela. Aztiria Auzoa, 943 733622
Aztiria Letxa. Aztiria Auzoa, 943 730094
Eñe-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutza. Nagusia, 10. 943 731271
Katali Cafeteria. Lathartegi, 10. 943 731457
Katu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lathartegi. Lathartegi, 10. 943 730494
La Bidu. La Bidu, 2. 943 731249
Manolita. Plazaola, 10. 943 731751

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

OLARRA
Pinchos y raciones "de cuchara", hechos con mimo

Euskal Herria Enparantza.
Txepete. Aizkorti, 24. 943 730051
Xarpi Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

// LEGORRETA
Aulia Sideria. B° Guadalupe, 24. 943 806066
Bartzelona Ensolua auzoa. 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. B° Guadalupe, 1. 943 806554
Insauti. 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
Sorain Etxea. Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO
Aizpe Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ora, Jaizkibel, 30. 943 512949

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

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

Erreka. Gaintzurkete, 1. 943 52 54 41
Errekale Sideria. B° Gaintzurkete, 943 490285
Etxeberri. Ora. Lezo-Gaintzurkete, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lazon, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 527209
Ipinza. Iruztun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. B° Gaintzurkete, 2. 943 529989
Iruztun. Iruztun, 60. 943 528690
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubio, 9. 943 521966
Kalalde. Polentzerrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Leizorara. Elias Salaberria, 1. 943 512948
Lur Jaxuea. Urne, 2. 943 511888
Mariatu Taberna. Domibate, 24. 943 524845
Oñori Etxeri. Elias Salaberria, 1. 943 527897
Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA
Las mejores carnes y pescados a la parrilla
B° Gaintzurkete, 943 52 75 45
Rekalde. Camino de Gaintzurkete, 2. 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 516443

// LIZARTZA
Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubiaurre, 2. 943 672616
Ostatu. Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

// MENDARO
Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 756026
Luzkale. Mendarozabal, 2. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2. Sagarzuta. 943 756072

// MUTILOA
Mujika. Lierma, 2. 943 801507
Oñe. Erpenea (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, 2. 943 801166
Patxi. Lierma, 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. Galdonandendi, 2. 943 603509

JARRI-TOKI
Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.
Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 60 32 39
Kai. B° Magdalena, 2. 943 603344
Kalbario. Laranga Auzoa, 2. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, 2. 943 603954
Miñoa. Poligono Miñoa, 943 603180
Pikua. B° Laranga, 629 105733
San Juan. B° Laranga, 13. 943 603167
Zelaletia. Olatz, 2. 943 604595

// OIARTZUN
Aduriz Sideria. Arander, 26. Iruñetz, 943 494353
Albistur. B° Altzibar, 943 490711
Alhambra. B° Arruga, 943 491230
Amazar. Casa Zametela, 943 492783
Anxeta. B° Altzibar, 943 490306
Arriki Asador. B° Ugaldelbe, 2. 943 492558
Ariztizabal. Txalaba Bidea, 4. 943 492714
Arzpe. B° Ugaldelbe, 2. 943 493088
Autogiri. Autogiri A8, km. 10. 943 490968
Balea. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Aite. B° Erpenea, 943 492112
Bidebaiter Sideria. Aranga-Niñedo, 2. 943 492101
Bikain. Zuaznabar 9. Ugaldelbe, 943 492749
Erreka. Casa Errekale, 943 490907
Esnob. Zuaznabar, 72. Ugaldelbe, 943 493062

ETXE-ZAHAR
Cocina tradicional en pleno centro de Iruztun.
Purtuburreka kalea, 2. 943 49 32 26
Fuenterrabia. Camino Erpenea, 15. 943 491029
Gabarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gober. C. Com. Carrefour, 943 491241
Goko-Etze. B° Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI
Hotel-restaurant con cuidada oferta gastronómica.
Pza. Bizartea, 7. 943 49 06 25

Iñitxuri Asador. B° Ugaldelbe, 943 491100
Iñuri Asador. Camino Erpenea, 5. 943 490041
Ru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruñdarrene. B° Altzibar, 1. 943 490355
Isasti Sideria. Rafael Picaeas, 52. 943 260656
Kopla. Tarneta, 21. 943 491254
Lala. Landebe, 3. 943 493839
Linzirin Hotel. Ctra. Madrid-Iruñ, km. 469. 943 492000
Lushe. Ugaldelbe, 943 492101
Marcos. Zelaimu-Sup. Ugaldelbe, 943 494390
Massuta. Olagari, 9. 943 490412

MATTEO
Cocina de mercado con toques actuales.
Iñuriña bidea, 2. (B° Ugaldelbe), 943 49 11 94
Mendi Cafeteria. Cent. Comercial Manuf. 943 492106
Meria Kartzeta. Merka, Txingudi, 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Novo Alamiñ Asador. Rafael Picaeas, 54. 943 491196
Olaloza. Tolmeta, 2. B° Erpenea, 943 492050
Oñati. Polig. Linztzin, 2. 943 493901
Oñori Zela Sideria. Caserío Oñori Zela, 59. 943 491866
Pago. B° Erpenea-Pagadale, 943 492613
Paki. B° Erpenea, 33. 943 490115
Piketo. B° Gurutze, 33. 943 491373
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizartea plaza, 2. 943 492120
Toki Ora. Zuaznabar, 2. 943 490074
Tolara. Tolmeta, 20. 943 490077
Torre. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Sagardotria. Astigaraga Bidea, 943 490678
Ustegieta Hotel. Maldaiburu Bidea, 943 260531
Zuberua. Bekosoro, 1. (B° Iruñetz), 943 491228

// OLABERRIA
Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002

CASTILLO HOTEL-JATETXEA
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Ctra. Madrid-Iruñ, km. 547. 943 88 19 58

ETXE-ZURI SAGARDOTRIA
Sideria y asador abierto todo el año
B° Errekale, 2. 943 88 20 49
Gartxo. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Harrena. Cari de la Cruz, Urdaxa, 943 886584
Zaldiak. Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

ZEZILIONEA
Cocina de gran nivel y hongos al horno insuperables
Herriko plaza, 943 88 58 29

// OÑATI
Arkupe Taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikote. Garbail, 17. 943 782483
Debaterra. Olatzu zaharaitza, 54. 943 780410
Exhibitoria. Kalea, 19. 943 780460

ETXE-AUNDI HOTEL-JATETXEA
Gran oferta gastronómica y salones para bodas.
B° de San Pedro, 943 78 19 56
Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Gara. S. Lorenzo, 29. 943 781355
Goko Benta Hostal. Aranzazu, 943 781305
Hospederia. Aranzazu, 2. 943 781133
Iruñitxio. Atzeko Kale, 32. 943 780786
Lizar-Etxe. B° Olaberria, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353

GIPUZKOAN NON JAN?

Milkuia. B° Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303

SORALUZE OSTATUA

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
Uribiako Fonda. Campa de Uribia, 943 781316
Urrinbio. Lezearzu Auzoa, 19. 943 783479
Urtiaga. Urtiaga, 33. 943 780814

ZELAI ZABIA

Gran restaurante centenario en un entorno colonial
Carretera de Aranzazu, z/g. 943 78 13 06
Zort. B° Zuhullaga, 2. 943 783545
Zuruz. Bidelharieta, 6. 943 716296

// ORDIZIA

ALDASORO

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

ALTAMIRA

Gastronomía catalana en el corazón de Góleri.
Altamirako kirogunea, 685 79 47 55

Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haipe. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960
Haipe. Ampuero, z/g. 943 160471

MARTINEZ

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

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pinto-pote...
Escuela Pilota, 3. 943 88 58 24

Oiangui. Oiangui Parkea, 943 161371
Olapiu. Olapiu (Zarza), Pza. Domingo Unanue, 4. 943 160421
Potkoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Ximista Sideria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Xubindoki. Ebezarreta, 3. 943 884049
Zindoki. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JAITEKETA

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

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperra Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Antilla. Añeslari, 2. 943 832309
Ardoia. Ondartzeta, 67. 943 134365
Aritzeta. Añeslari, 4. 943 831657
Errata. Oñaskoetxea Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Alta Leturdi, 943 832855
Hotel Rest. Batea. Hondartzita bidea, 1. 943 894440
José Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxina Jardi. B. S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 29. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzeta, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Lidien. Ortzaitza Auzoa, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Orío-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador. B. S. Martin, z/g. 943 880058
Sarsua Asador. Eusko Gudarian, 29. 943 830005
Xralupia. Antillako hondartzeta, z/g. 943 86034
Xixario Asador. Eusko Gudarian, z/g. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Arantzab. San Andres, 13. 943 882822
Ibune. Gatrialde, 14. 943 164844

KUKO

Cocina de temporada con pinceladas de autor.
Plaza Berajategi, z/g. 943 58 28 93

// PASAIA

A Coruña. P° Euskadi, 7. 943 390009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antreta. Arriaurain, 30. S. Pedro, 943 393994
Arri. Zumalakaregi, 1. Antxo, 943 510086
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Baiza. Eskalantegi, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 388470
Busturia. P° Euskadi, 11. S. Pedro, 943 390927
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
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

Corradia. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretbeta, 8. Antxo, 943 511180
Dax. P° Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. Tintimpepe, 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Antxo, 943 528169
El Caserri. Zumalakaregi, 10. Antxo, 943 510008
Erreka. P° Euskadi, 23. Tintimpepe, 943 404424
Erribana Taberna. Arandegi, 8. 943 247246
Erreka. Pablo Enea, 14-16. Tintimpepe, 943 390357
Erreka. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Eña Oña. Eskalantegi, 9. Antxo, 943 525966
Ezari. Eskalantegi, 40. Antxo, 943 513262
Ganbara. Lodo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goberri. Eskalantegi, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arraularain, 36. S. Pedro, 943 391846
Igorri. Arandegi, 5. Tintimpepe, 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Ippara. P° Nafarroa, Antxo, 943 340164

IZKINA

Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos
Euskadi Etorbidea 19. Tintimpepe, 943 39 90 43
Juanbo. Lodo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. P° Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Corra, 8. Antxo, 943 515414
Marisol. Eñasbide, 18. Tintimpepe, 943 394751
Marixu. Euskadi Etorbidea, 2. Tintimpepe, 943 399062
Martxel. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meji Asador. Lodo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguzo (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nafarroa. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fielde. Arandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Pari. Benta Bide, 15. Donibane, 943 520857

PAULANER BIERHAUS

Gastronomía alemana y excelente menú del día
Euskadi Etorbidea, 80. 943 39 23 86

Pitxukilo. Eskalantegi, 118. Antxo, 943 520770
Romero. Eskalantegi 40-42. Antxo, 943 528032
Terranola. Azkue, 2. Tintimpepe, 943 399074
Txoloto. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yula Berrri. Plaza Santiago, Donibane, 943 341353

ZABOGA

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

Zorzano. Eñasbide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Iñia. Mayor, 27. 943 801377
Izkuia. Zubarno, 17. 943 800251

// SORALUZE

Armenia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Bodega Jusu. Gabolatz, 30. 943 751144
Bel Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751147
Tzurruca. Santana, 18. 943 751383
Xurdixka. 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 bokatas!
Martin Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea. Euskadi Herria bidea, 9. 943 650105
Aleki. Baxioneri Zaldibia, 10. 943 653649
Aleki. Pascho Iruia, z/g. 943 653659
Amaroz. P° Amaro, 10. 943 671296
Amets. Laramendin, 1. 943 675405
Asteasuaraia. Herrenos, 18-20. 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 671979

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beli Alai. Arostegetia, 1. 943 673381

Bidobidua. Usatbal Kirodegia, 943 575733

BOTARRI

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

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruia. Gortzi plaza, z/g. 943 616565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIAN BAR

Paraíso de la tapa y el vino y excelente servicio.
Santa Clara, 9. 943 61 75 62

Eguzkizta Sideria. B° Usatbal, 35. 660 654317
Ekalitz. Amaro, 9. 943 673887
Euskal Pizza. 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
Irritziri. Orta, 3. 943 654334
Isasategi Sideria. B° Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe. Orta, 9. 943 655757

K-2

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

Kupela. Pza. Berría, z/g. 943 672070

Lainbroa. Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 651062

Larrea. Lurrarmendi Auzoa, 15. 943 675998

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

Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943

Nicolas Asador. Zumalakaregi, 6. 943 654759

Ondela Taberna. Erretaneta, 10. 943 616780

Ordizia Taberna. P° Martin I. Iratxe, 647 007275

Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911

Plan B. Laramendin, 4. 943 598486

Sausta. P° Benta, 7-8. 943 655453

Solana 4. Solana, 4. 943 671766

Telepizza. Plaza Trintekete, 1. 943 108800

Tolosaldia. N. Irún-Madrid, km 432. 943 650656

TRIANGULO

Pinchos, ensaladas y raciones de calidad.
Triangulo plaza, s/n

Tripoli (pizzeria). Correo, 14. 943 670659

Usatbal Sideria. Usatbal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna. S. Lucia, 25. 943 655772

Uzturre Taberna. P° Aliri, 1. 943 698513

Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036

Zumetia Agintari. 9. 943 672878

// URNIETA

Aballari. Izabalte, 21. 943 330625

Altuna. B° Laeta, 943 354917

Adarra. B° Gobiuru, 37. 943 552036

Benta. Gobiuru, z/g. 943 554415

Besabi. B° Gobiuru, z/g. 943 330131

Bosteki. Erratuz, 943 330757

Etxebarria Sideria. B° Oztaran, 34. 943 556981

Ergoien. Ergoien, 28. 943 551089

Eña Sideria. B° Laeta, 19. 943 552744

Fronton. Estación, z/g. 943 009077

Galaraga Sideria. 943 554917

Guria. Izaizabal, 46. 943 006550

Guruceta Berrí Sideria. B° Oztaran, 943 551014

Kostegi Sideria. Ctra. Umietta-Lasarte, 30. 943 365688

Oianume Sagardotegia. B° Ergoien, 18. 943 556683

Oñyi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786

Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 004080

Setièn. Murota Berrí, B° Oztaran, 11. 943 551014

Urruzola. Elveta Baserria, 943 556981

Zaldibide. Izabalza, 34. 943 551008

// URRETXU

Aldapa Taberna. Aretzagia, 3. 943 720230

Apirin. Ipiriareneta, 18. 943 725887

Asteñin. Berrakale, 13. 943 626667

Branigan's Pub. Labeaga, 37-39. 943 723796

Etxaburu Merendona. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722777

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

Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

Holaka. Aretzagia, 18. 943 532322

JAI-ALAI

Buenos menús y cocina con toques modernos.
Ipparagui, 10. 943 72 14 65

Navarro. Ipparagui, 18. 943 721867

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

Santa Kutz. Carretera Sta. Bárbara, 943 729559

Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B° Aginaga 31. 943 366710

Antxeta. Zubiaurene, 6. 943 370344

Arratzain Eretegia. Arratzain Baserria, 943 366663

Atxega Jauregia. Altzezara, 1. 943 371150

Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582

Etxebeste. Erribera, 2. Aginaga, 943 362740

Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 362781

Ibarrola Agronomismo. Kaleazte, 67. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113

Ilunde Sideria. B° Txoko Añe, 943 371649
Borda Berrí. 5. 943 36 91 35
Maykar Asador. Poligono Ugaldia, 36. 943 366988
Patxi. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sideria. B° Kale-Zahar, 39. 943 364597
Saltxipi. Txoko-Añe, 23. 943 361127
Sekiana Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Tragoxka. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapeludin. Muna-Luzia, z/g. 943 370457
Xtrernki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Eretzi. Errotalde, 1. 943 363235
Txinorta Sagat. C. Com. Urbil, 943 378698
Txinborja. 6. 943 361398
Txinpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txinristra. Kontseju Zaria, 13. 943 360460
Urdaira Sideria. B° Aginaga, 943 372691
Zumeta. B° Txoko Añe, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aizola. Ebeondo, 943 680296

Altuiz. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Iztalpe. Berría, z/g. 943 690623

Urruguz. Amasaio plaza, 943 691210

Uñi Etorri. Berría, 18. 943 691236

Sagasti-Berrí. Obabotzi, z/g. 943 692365

Shepherd's. Kale Berrí, 25. 943 571558

Urrizpe. Berría, 23. Bajo, 943 696449

Urrizpe. Berría, 45. 943 690146

// ZALDIBA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixurgune. Olaeta Agrotalde, 6. 943 501086

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional y casa rural en un entorno natural.

Aiestaran Erreka, z/g. 943 88 00 44

Nazabal Asador. Sta. Fe, 9. 943

// ZEGAMA

Otzaurteko benta. Otzaurte, z/g. 943 801293
Zegamako Ostata. San Martín 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sidreria. Caserío Olatza. 943 801757

OIHARTE SAGARDOTEGIA

Sidreria en temporada y asador todo el año.
Bº Irukarate-gain. 943 50 10 13

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con toques de autor.
Udaletxeko 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
Katzaola. Caserío Katzaola, z/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxa. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Xindurrí. Karmengo Aina, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

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

IRIARTE

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

OLENIZO

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

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

// ZUMAIÁ

Abegi-Leku. (Zelai Talasso Hotel). 943 865166
Algorri Sidreria. Puerto deportivo. 943 865617
Basusia Asador. Patxita Etxezarreta, 25. 943862073
Bedia Asador. Bº Bedia. 943 860551
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
Iriandio. Txikiendi, 38. 943 861390
Jesuskoa. Bº Oikina, z/g. 943 861739
Juanisti. Basadi, 3. 943 143118
Kalan. Pza. Upela, 8. 943 862517
Lapun Artea. Estazio, 23. 943 861394
Lubaki. Basadi, 15. 943 143484
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Munisoero. Ctra. GI-2633, km 7 - Oikina- 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaiá. 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa. 943 143370
Tomas. Pza. Eusebio Gurrutxaga, 8. 943 860571
Txortena. Oikiza plaza, z/g. 943 861052
Zalla. Upela plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Itzurun, z/g. 943 865166
Zumaiá Hotel. Iraeta. 943 860784

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE
Hotel-restaurant centenario con una cuidada cocina.
Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11
Ezkioarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Iburreta. Piedad, 14. 943 720819
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274
Kortia Taberna. San Gregorio, 20. 943 722786
Saski. Piedad, 4. 943 721397
Txurut. Argixo taldea, z/g. 943 721043
Zelaikoa. Secundino Esmoala, 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 Encomiendas, 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 (anjoxas 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

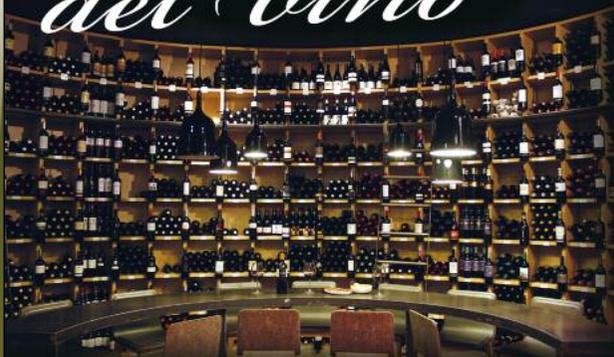
C/ AUTONOMÍA, 12 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 46 49 35

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.nekatour.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



La fiesta de los sentidos

En una esquina de la fiesta, vigilante desde la sabiduría de su madurez, "La Merced" ⁽¹⁾ nos sorprende con el esplendor que le da su noble tierra. Sin previo aviso nos besa, y nos deja en boca un regusto que nos llena de placer y abre nuestros sentidos.

Estamos a punto de caer rendidos ante su elegancia, pero se presentan "Paco y Lola" ⁽²⁾, que nos llenan de alegría devolviéndonos a la fiesta y transmitiéndonos su juventud, animándonos a seguir el jolgorio con ellos. En ese momento nos encontramos con "La Malquerida" ⁽³⁾.

Inicialmente nos preocupa su seriedad, pero la empezamos a conocer y nos deja un extraordinario sabor de boca, esplendoroso, que perdura con intensidad y nos hace pasar unos momentos inigualables en su presencia.

En éstas, se presenta de repente en la fiesta "El Novio Perfecto" ⁽⁴⁾. ¡Qué sensaciones! ¡Qué placer! Altera toda la celebración. Surgen los cánticos, las loas y las exclamaciones de alegría, una alegría que nos inunda a todos haciendo que las sensaciones exploten en nuestros cuerpos... hasta que todo vuelve a calmarse cuando llega la pequeña Aitana, que con sus cuatro meses nos deja una gran huella: "La Huella de Aitana" ⁽⁵⁾.

Finaliza la fiesta y no podemos dejar de maravillarnos, no podemos dejar de preguntarnos cómo, cómo se pueden elaborar unos vinos tan diferentes, unos vinos tan talentosos, en esta Península Ibérica...

Texto: Álvaro Manso

¡Disfruta tu también de esta fiesta!
Ven a probar estos caldos, así como
más de 300 vinos nacionales
e internacionales a...

CASA VERGARA



{1}



{2}



{3}



{4}

MAYOR 21 (PARTE VIEJA) DONOSTIA / 943 43 10 73

{5}