

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

- > **iritziopinióin**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak kolaboraciones**
Burp...! (Arnau Estrader) 6
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Esencia de vid (Dani Coman) 7
- > **herrigoxoak noticias consabor**
Probaketak 2014, catas guiadas en sidrerías
Flores y plantas alegan ya los mercados
Ferias y Mercados recuperan la actividad
XII Subasta de Novillas en el Ferial de Tolosa
Las mujeres, protagonistas en Arrasate 8
- > **jakitea elkartea**
II Fiesta de Jakitea 10
- > **sasoiansaioako de temporada**
El cordero 12
- > **pipileanaldente**
Txotx en Astigarraga 14
Tiempo de sidra en Laia Erregetgia 16
Ondojan.com en Madrid Fusión 18
Visita a Heredad de San Andrés 19
Emprendedores en el BCC 19
75 años de la Pescadería Espe 20
- > **gomentatuarecomendado**
A Fuego Negro (Donostia) 22
- > **kartara alacarta**
Andra Mari (Donostia) 24
- > **errezetak recetas**
Sansonategi (Hernani) 26
Jai-Alai (Urretxu) 28
- > **jatexegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com 29
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 51
- > **placere gastronomicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 58
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azalaportada

Laminado de rabo de buey y patata
(Restaurante Sansonategi. HERNANI)
Fotografía: Ritxar Tolosa. Receta en pág. 26

// Apoyo a la tradición

Como declaró Xabier Zabaleta, presidente de Jakitea, en los días previos a la celebración de la II fiesta de esta asociación, "No queremos que se pierda nuestra cocina de toda la vida, la de nuestras amonas". Jakitea, a fin de cuentas, se creó para eso, para impulsar y apoyar la cocina tradicional, que es la base de todo lo demás, llámese cocina moderna, de autor o elaborada. Sin la base que crearon nuestras amonas y los cocineros que han profundizado e incidido en la tradición no habría una cocina moderna y Euskal Herria no contaría con la calidad y la fama gastronómica con la que cuenta hoy en día. La labor de Jakitea es por eso encomiable, porque hace que no nos olvidemos de los cocineros de siempre, y la entrega de los premios Kaiku, especialmente los dedicados a la labor de toda una vida, pone en valor la labor de esos cocineros y cocineras que, lejos de la fama y los medios de comunicación, han trabajado duramente colaborando en la sombra en el mantenimiento de nuestra más pura tradición culinaria.



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 hilaibetero banatzen 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.



SU NOMBRE ESPANTA, SU GUSTO Y TEXTURA ENCANTAN

El bacalao es un animal, que como el cerdo o el pato, es aprovechable en su casi totalidad. Por un lado, el cuerpo del pescado en salazón tiene unos cinco cortes, para hacer los distintos platos aprovechando las partes del cuerpo de la forma más adecuada. Pero hay también otras partes no menos importantes, como son la cabeza, con la cual se hacen magníficos platos de cuchara, sobre todo en Galicia y Portugal. Asimismo, las kokotvas son bastante valoradas, ya que son un sustituto apropiado de las más encopetadas y costosas de merluza, y que, poseen también como éstas, gran contenido en gelatina. También las lenguas, que en la mayoría de los casos van unidas a las anteriores, y que para muchos sibaritas son un bocado excepcional. Destaca también el hígado, de cuyo aceite se obtiene un aporte de vitaminas importantísimo pero que es, la verdad, espantoso de sabor. Los recuerdos infantiles afloran, y rememoro con horror ese brebaje vomitivo que nos hacían ingerir a la fuerza -cerrándonos la nariz- para, según decían, estar fuertes y sanos. Y algo que hoy nos ocupa especialmente, las tripas. Mal llamadas así, ya que en realidad es la vejiga natatoria del pez. Un órgano hidrostático, cuya misión es la de cambiar el peso específico del bicho, lo que le permite quedarse quieto dentro del agua o ascender y descender a su voluntad.

Ya en un tratado de conservación de los alimentos (nada menos que de 1832) publicado en Barcelona, se señala lo siguiente: "Bajo el equivocado nombre de tripas de bacalao se preparan también las vejigas neumáticas o natatorias; éstas están formadas de una bolsa llena de aire, de siete a ocho pulgadas de largo y tres o cuatro de ancho, que se halla pegada a la concavidad de la gruesa espina del pescado desde su principio hasta el ano. Esta vejiga es gruesa y de una sustancia gelatinosa"

Hoy día es una de las partes más valorada del bacalao, sobre todo en Cataluña, dentro sobre todo de su culinaria popular y marinera, si bien en los últimos tiempos ha contagiado a gran parte de la culinaria hispánica de renombre. Y en algunos sitios se ha dulcificado su agresivo nombre llamándolo por su similar textura a los de los animales terrestres, "callos de bacalao" e incluso, para no asustar tanto, "rizos gelatinosos" como tiempo atrás los denominó en su carta, con certera psicología, el espléndido cocinero navarro **Koldo Rodero**.

Hay platos del recetario popular catalán que avalan su relevancia como unas inolvidables tripas de bacalao estofadas en conjunción con una legumbre que

**HOY NOS OCUPAN LAS TRIPAS DE BACALAO,
MAL LLAMADAS ASÍ, YA QUE EN REALIDAD
ES LA VEJIGA NATATORIA DEL PEZ**

es una joya: las judías del Garxet. De la mano de la alta cocina de autor hemos podido reconocer platos de tanta envidia como el de "Arroz Senia, con socarrat de pieles y tripas de bacalao con brotes de coliflor" creación de hace unos añitos ya, de ese genio de los fogones que es **Quique Dacosta** en su restaurante de Denia (cuando aún se llamaba El Poblet) o los "Ñoquis crocantes con tripas de bacalao" del gran chef italiano **Carlo Cracco**, que por cierto, ha ideado más recientemente una propuesta más atrevida: "Tripas de Bacalao con conejo y huevas". En una línea sin duda más tradicional, estaba de rechupete -como todo lo que cocina el catalán **Xabier Pellicer**- el plato "Guisantes del Maresme con tripa de bacalao y morralets". En el que se juntan tantas perlas como para montar un joyería: Por un lado los magníficos guisantes de El Maresme. Por otro, las citadas tripas de bacalao, sedosas y ple-tóricas de gelatina. Y, para remate, otra delicia, un tipo de diminutos pulpitos, los morralets. En la más cercana Asturias el gran chef **Nacho Manzano**, no en la casa madre de Arriondas (Casa Marcial) sino en su encantador restaurante gijonés La Salgar, nos encandila con sus "Callos de bacalao con lentejas germinadas y jugo de pimientos". Un discípulo de **Berasategui** y **Alia**, el vizcaíno **David García** en el Álbor madrileño (antiguo Sula) ofrece una sugerencia irrechazable: bacalao a la brasa con caldo de chipirones y pochas con callos del mismo gádido a la vizcaína. Por fin, jugando en casa, **Andoni Luis Aduriz** nos maravilló hace ya bastante tiempo con un sublime "Cocido de morros y tripas de bacalao, sopakos, tomates y pistou picante de perejil", un viaje gustativo inolvidable del Mediterráneo al Cantábrico.

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

ESSENCIA
ardodenda

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

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

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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

¡ES TEMPORADA DE GUISOS!



MANITAS DE CERDO COCIDAS



CARRILLERAS DE CERDO IBERICO Y BLANCO



LIBRE Y CONEJO DE CAMPO PELADOS



PERDIZ ROJA DE CAMPO Y PALOMA TORCAZ LIMPIA



RABA DE VACA ENTERO Y TROCEADO



CARNE DE CIERVO, JABALI Y TORO EN TACOS

COMERCIAL AURKI
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

POR FIN LLEGA LA PRIMAVERA



Por fin llega la primavera, y con ella, la elaboración de la cerveza de temporada **MARZEN**. Un tipo de cerveza que no necesita traducción pero sí algo de explicación. Este tipo de **cerveza intensa**, con más malta de lo normal, tiene historia, y cómo no, los alemanes están en el ajo.

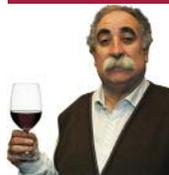
Como os decía, esta cerveza originalmente se elaboraba en el mes de marzo, antiguamente el último mes para hacer cerveza en Alemania ya que no existía el sistema de refrigeración actual. Guardaban dicha cerveza en **sótanos y cuevas**, a temperaturas más bajas que en el exterior, dejándolas madurar hasta la conocida **Oktoberfest** o fiesta del final de verano. Para que se conservara a temperaturas más frías utilizaban **más malta** y le añadían un **extra de lúpulo**. Ese era su método para que las **levaduras** se estabilizaran y duraran esos largos meses de verano sin miedo a que se echaran a perder. El resultado era una cerveza con gran sabor y cremosidad en su espuma y un pelín más de alcohol de lo normal.

Y fue gracias a **Gabriel Sedlmayr** de la **cervecera Spaten** ubicada en Munich y **Anton Dreher** de Viena, y a su modernización de la receta, que estas Ales potentes se convirtieron en Lager's más comerciales, suaves y refrescantes.

Ahora todo ha cambiado, y podemos degustar una **MARZENBIER** en cualquier momento del año; eso sí, respetando una guarda de **3 meses de maduración si es posible**. ¡Pero al loro! muchas marcas graban en sus etiquetas que son doble malta y marzenbier, y me parece a mí que nada de nada.

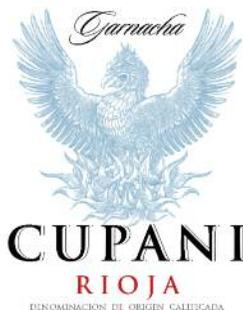
Probar si podéis la alemana de nombre imposible, **Aecht Schlenkerla Marzen**; una cerveza ahumada, intensa, para beberla lentamente y disfrutar del buen hacer cervecero de los alemanes. Y también la valenciana **Turia Marzen**, ésta más suave, con un leve toque a piel de naranja, y espuma densa.

DI... VINOS

MANU MÉNDEZ
(Vinatería)
Bermingham, 8 (Gros).
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA
info@vinateria.esTINTO CUPANI GARNACHA 2012
(D.O. RIOJA)

En el año 2001 Enrique Eguiluz y Magdalena Mendoza, deciden comprar una bodega para realizar un sueño largamente anhelado: producir vinos de calidad.

La bodega se encuentra situada en San Vicente de la Sonsierra, bonito pueblo, mitad medieval y mitad moderno, enclavado en un pequeño monte, con impresionantes vistas de los meandros del río Ebro, rodeado de viñedos por todos los costados. Considerado la cuna de los grandes vinos que se elaboran en Rioja.



En ella se conjugan modernas e higiénicas instalaciones con calados antiguos del Siglo XVI, donde reposa la botella antes de su salida al consumo.

Sobre 12 hectáreas de viñedo propio se asientan las vides, cuyo tereno, arcilloso calcáreo, no ve ni por asomo ningún fungicida ni herbicida que modifique los ciclos vitales del desarrollo de la parra y de la uva.

En suma, dedicadas por completo a producir uvas de calidad contrastada, de las cuales se selecciona una pequeña partida, para producir los vinos de la bodega.

En el caso del Cupani Garnacha está elaborado con vides del término de "San Prudencio" procedente de cepas de 97 años. Monovarietal garnacha. Vendimia manual en cajas. Fermentación durante 7 días, más 3 días de maceración. Ha criado trece meses en barrica de roble francés. Reposo en botella durante 2 meses antes de su salida al mercado. Producción muy limitada de botellas.

En nariz podemos sentir notas de fresa, menta, arándanos y una muy sutil madera. La sensación en boca es fresca y aterciopelada. Es un magnífico vino de Rioja en el que la finura y la elegancia son sus principales características.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA  itugastroweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA  itugastroweb!

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN

(Essencia Ardodenda)

Zabaleta, 53 (Gros).

Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



AMIGOS, VINOS Y LÁGRIMAS

Me siento francamente afortunado de trabajar en esto, de hacer lo que realmente me gusta, de conocer a la gente que he conocido y que queda por conocer y de contribuir con mi granito de arena a fomentar la cultura del vino. Aunque se trata de una profesión dura y exigente, a la que hay que dedicar horas sin mirar el reloj, la parte buena es tan buena que compensa con creces los momentos más complicados.

Hace unas pocas semanas tuve la suerte de disfrutar de unos días de trabajo, que bien podrían llamarse vacaciones, junto a mi gran amigo Alberto Ruiz, de La Cava de Pyrene, una de las personas con mayor conocimiento y sensibilidad para esto del vino que conozco.

El objetivo era la feria Millesime Bio celebrada en Montpellier el pasado mes de Enero. Pequeños elaboradores de vinos ecológicos, naturales o biodinámicos. Un excelente ejemplo de organización, una magnífica feria. Aprovechando la ocasión, asistimos también a dos pequeñas ferias "alternativas", *Les Affranchis* en el Château Flaugergues y *Le Vin de mes amis* en el Domaine de Verchant. ¡Cómo me gustan estos encuentros! Los vinos naturales tienen algo especial, o mejor dicho, tienen mucho especial. Tienen el alma pura, sin maquillajes. No hay máscaras ni disfraces. Son como son, vinos auténticos. Te sientan bien, se beben fácil y el cuerpo los asimila mucho mejor. Por si fuera poco, al día siguiente no existe el dolor de cabeza. No sólo somos "lo que comemos" sino también "lo que bebemos" y creo que es precisamente por esto que el buen ambiente, el compañerismo y el buen rollo invaden este tipo de ferias.

Aprovechando la cercanía con el Valle del Ródano, visitamos a Stephane Montez, de Domaine Montillet. Lo pasamos como niños en una película de Disney, sólo que en este caso entre viñedos de Saint Joseph, Condrieu y Côte Rotie. Menuda película, excitante, casi de dos rombos. Ahora comprendo mucho mejor el carácter y personalidad de estos fantásticos vinos. El problema es que el norte del Ródano se encuentra pegando a Borgoña y no podíamos irnos sin hacer una visita a la preciosa y mítica ciudad de Beaune. Allí se encuentra Remoissenet, uno de los más viejos *domaines* que existen en la región. Una antigua casa del siglo XIV, con sus armaduras, sus techos inalcanzables, sus fantasmas y lo más importante, con uno de los mejores "cementorios" que existen de viejas botellas de Borgoña. No me importaría ser fantasma en un lugar así. De entre todos los vinos que bebimos, fue el Gevrey-Chambertin 1er Cru "Les Combottes" del 76 el que casi nos hace levitar. C'est la Bourgogne!

Si os dejáis caer por Beaune y no sabéis dónde comer, os recomiendo el Caves Madeleine. Allí Lolo te hace disfrutar de una sencilla y excelente cocina tradicional borgoñona, con un toque personal, te embauca con su pasión por el vino y sus rebuscadas recomendaciones. Mesas corridas, ambiente bullicioso e imposible no hablar casi con todas las personas que abarrotaban el pequeño espacio. Si no reservas con antelación, casi ni lo intentes.

La campaña quedaba de nuevo cerca y su fuerza tiraba de nosotros con tal fuerza que no quedó más remedio que sucumbir a sus encantos. Es cu-

Dominique
Gilles
Guilhem
Catherine
Jérémy et Frédéric
Jacky et Maurice
Adrien **dimanche 26 &**
Mathieu **lundi 27 janvier 2014**
Agnès et Jean
Jean Hervé et Laurent
Elian **Domaine de Verchant**
Marc **Castelnau le Lez**
Lise et Bertrand
Clément **(MONTPELLIER)**
Pierre et Mireille
Cyril et Julie
Benjamin
Blandine et Pierre
Thomas
Maxime
Elisabetta
Fabien
Jean Baptiste
Yannick
Philippe et Cécile
Claire et Fabio
Joseph et Jocelyne

**Le vin
de mes
amis:-)**

riosa la sensación que me ha producido siempre esta tierra. Alegría, nervios, emoción. No es fácil explicarlo. Allí he pasado algunos de mis momentos de máximo éxtasis vinícola y estas cosas permanecen para siempre en la memoria. Tras la visita de dos pequeños e interesantes *vignerons* en la Montaña de Reims y en el Valle del Marne (de los cuales no puedo dar su nombre) y conociendo las escasas bondades gastronómicas de la región, decidimos terminar nuestro *tour* vinícola en París. Allí nos esperaba el gran Philippe Pinoteau, en su excepcional *bistrot* Le Baratin. Uno de los mejores lugares del mundo para disfrutar de vinos naturales acompañados de una fantástica cocina de mercado, preparada con cariño por su mujer Rachel. Sus conocimientos, su sensibilidad, su generosidad, su cocina y sus delirantes vinos hicieron sentirnos en aquel momento las personas más felices y afortunadas del mundo. Lágrimas. Gracias a miles Philippe.

Tras estos días de intenso y duro trabajo hemos vuelto con nuevas ideas, nuevos vinos y sana envidia de la cultura vinícola de nuestros vecinos del norte.

Alberto, ¿cuándo volvemos?

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:
www.ondojan.com
RENOVADA  ¡tu gastronet!

PROBAKETAK 2014, CATAS GUIADAS EN SIDRERÍAS



© Sagardoaren Lurraldea

En plena temporada de txotx, y por quinto año consecutivo, Sagardoaren Lurraldea ofrece al público catas guiadas en diferentes sidrerías. Una experiencia 'a pie de kupela' en la que la visita a diferentes bodegas es la excusa perfecta para descubrir y conocer de primera mano las características y peculiaridades de la nueva sidra de esta temporada, de la mano de los propios sagardogiles o, en su defecto, de los enólogos de cada sidrería, que son en ambos casos, los encargados de dirigir las catas.

El calendario de estas Probaketak 2014 propuesto por Sagardoaren Lurraldea y pendiente hasta su término, una vez realizados los dos primeros encuentros en la segunda quincena de febrero, es el siguiente:

Sábado 8 de marzo: **Gurutzeta** (Astigarraga)

Sábado 22 de marzo: **Zapiain** (Astigarraga)

Sábado 29 de marzo: **Saizar** (Usurbil)

Sábado 5 de abril: **Zapiain** (Astigarraga)

La hora de comienzo de las visitas son las 11:00 horas y la duración estimada de cada una de las probaketak es de una hora y media. Todas las que quedan pendientes de celebrarse se realizarán en castellano. Durante las catas, los organizadores ser-

virán a los asistentes unos pintxos. El número máximo de participantes por probaketa es de 15-20 personas y el precio por persona de cada una de las catas guiadas es de 10 euros.

Más información e inscripciones:

Tf. 943 55 05 75

info@sagardoarenlurraldea.com

www.sagardoarenlurraldea.com



© Sagardoaren Lurraldea

Flores y plantas alegran ya los mercados

Las muestras de plantas de diversas especies, flores, árboles y arbustos comienzan a 'brotar' en muchos de los mercados de la provincia. Con la llegada de la primavera, los puestos se llenan

de colorido y prolifera la oferta floral en las distintas ferias que pueden verse estas semanas en los municipios guipuzcoanos.

Así, el sábado 1 de marzo, entre 9:00 y 14:00 horas, y dentro de la Quincena Medioambiental que organiza Natur Eskola en colaboración con el Ayuntamiento de la localidad, se celebrará la

XII Feria del Árbol de **Oñati**, que recoge el testigo dejado un mes antes por Tolosa, donde celebraron su XIX. **Zuhaitz Eguna**. La plaza acogerá a diferentes expositores de productos relacionados con las explotaciones forestales de coníferas y frondosas, además de árboles frutales, y también a puestos de venta con plantas de dis-

tintas especies, procedentes de viveros. Todos ellos serán protagonistas del *XII. Zuhaitz Eguna*. El sábado día 29 se celebrará la II Feria de Plantas de **Lasarte-Oria** en la Plaza Okendo. Los puestos estarán abiertos al público desde las nueve de la mañana hasta las dos de la tarde. Y al día siguiente, domingo día 30, la localidad de Segura acogerá su XIV Feria de Plantas, en la que se podrá presenciar la exposición y venta de flores de huerta y plantas de primavera e invernadero. La cita está organizada por el Ayuntamiento de **Segura** y la Comisión de Ferias.

Ferias y Mercados recuperan la actividad

Aunque todavía escasa durante este mes de marzo, comienza a animarse la actividad de ferias y mercados locales en algunas localidades guipuzcoanas.

Así, en **Hondarribia**, organizada por el ayuntamiento de la localidad, se podrá disfrutar todos los miércoles del mes (y los del resto del año) de su feria agrícola, con venta de productos locales, frutas y verduras. Los sábados de marzo pondrán el foco sobre **Tolosa**, donde tendrán

lugar sus ferias agrícolas, organizadas por el ayuntamiento, con los mejores productos de los caseríos de la comarca. En **Mutriku**, el primer Azoka Txikia del año se celebrará el sábado día 8. Baserrikoa, feria organizada por el ayuntamiento y Debemen, destaca por la venta de productos agrícolas locales y se celebrará, como otros años, en la Beheko Plaza, de 9:00 a 14:00 horas. El sábado día 15, en **Arrasate-Mondragón**, cita para su feria mensual, con venta de productos agrícolas y ganaderos locales. Organiza el departamento de Empleo y Desarrollo Económico del Ayuntamiento de la localidad. Y el sábado día 29, como cada último sábado de mes, **Elgoibar** albergará su animada feria agrícola y ganadera, organizada por el ayuntamiento local y en la que podrá presenciar la exposición y venta de ganado y herramienta agrícola.

XII Subasta de Novillas en el Ferial de Tolosa

El sábado día 8 tendrá lugar en Tolosa la decimosegunda edición de la subasta de novillas y de diferentes razas de reses jóvenes. Organizada conjuntamente por la Diputación Foral de

Gipuzkoa y por el Ayuntamiento de Tolosa, esta feria ganadera se celebrará un año más en el Recinto Ferial de la localidad, ubicado en el barrio de San Esteban.

Las mujeres, protagonistas en Arrasate

En una nueva edición, Arrasate-Mondragón homenajeará la labor que realizan mujeres de la localidad y de la comarca. El sábado día 8, organizada por el departamento de Igualdad del Ayuntamiento de Mondragón, se celebrará la feria anual con exposición y venta de productos agrícolas y artesanos realizados por diferentes mujeres. Todos aquellos que se acerquen al recinto festivo podrán disfrutar de una muestra que servirá nuevamente para reivindicar la figura de la mujer dentro de las labores productivas que llevan a cabo en el sector primario, además de poner de relieve la importancia que el colectivo femenino tiene en la sociedad, local y vasca. Organizada por el Ayuntamiento de la localidad y por el Consejo de la Mujer, la cita tendrá lugar en la Plaza Seber Altube desde las 9:00 hasta las 14:00.



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

— ★ DESDE 1964 ★ —

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

www.pinturaslaperla.com
La Perla
 ZUMARRAGA - URRETXU

943 72 17 58 / 649 96 14 91



JAKITEA ELKARTEAK BERE BIGARREN JAIA OSPATU ZUEN OTSAILAREN 6AN, DEBAKO AGIRRE JAUREGIAN

Badira lau urte Jakitea elkarteak sortu zela, **euskal sukaldaritza tradizionala zaindu eta bultzatzeko helburuarekin**. Denbora honetan, ez dira gutxi elkarte honek sustatu eta bultzatu dituen ekimenak: Euskal Herriko Parrilla eta Burduntzi lehiaketa bi aldiz antolatu du, Ahatearen Astea bultzatu du, Dozenaka jatetxe tradizional ezagutzera eman ditu bere web orrialdea eta Ondojan.com-en hilabetero argitaratzen duen orrialdearen bitartez... eta gehiena oraindik etortzeaz dago!

Aurten, elkarteko bultzatzaileek Sukaldaritza tradizionala saritzeko garaia zela pentsatu dute eta 2011an egin zuten bezala, "Jakitea Jaia" antolatu zuten eta "Kaiku Sariak" banatu dituzte gure betiko sukaldaritza mantendu eta bultzatzen duten lagun eta jatetxeen artean. Jaia otsailaren 6an ospatu zen, Debako Agirre Jauregian.

Arratsaldeko 5etan hasi zen jaia eta hurbildu ziren lagun guztiak Jakitea-ren kolaboratzaile diren etxe desberdinen produktuak dastatzeko



JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA



aukera izan zuten, besteak beste **Mitarte** upeltegianen ardoak, **Rougié** entresa frantsesaren pateak, **Eusko** Labeldun oilaskoa, **R. Zabalen** sagardoa, **Torelló** Kabak, **Aitonaren** kafea...

Mundu guztiari arreta eginez eta guztiaren gainean, bertan zebilen, eroturik, Aratz erretegiko sukaldaria den **Xabier Zabaleta**, elkartearen sortzaile eta bultzatzaile nagusia. Berarekin batera, **Oraitz Garcia** kazetari gastronomikoa sari banaketaren aurkezpenaz arduratu zen.

Sariei dagokienaz, Hermaniko **Irubide** jatetxeko **Pili Bereziartuk**, batetik, jatetxean euskara bultzatzeagatik jaso zuen saria. Donostiako **Ganbara** jatetxeko **Amaia Martinezek**, bestetik, Kalitatearen saria jaso zuen. Honetaz

gain, Pintxorik Oenari saria Donostiako **Paco Bueno** tabernako "Ganba gabardina" k irabazi zuen, eta platerrik onena Astigarragako **Kako** jatetxeko "Katuarraina saltsan"-ek eraman zuen. Beste bi sari banatu ziren jaietan zehar, biak bizitza osoko lanari eskainiak. Legazpiko Jubilatuen Etxeko sukaldari **Maria Zabalak** eta Donostiako Onkolojiko sukaldeko arduradun **Iñigo Yagüek** jaso zuten. Azkenik, Madrilako **Casa Julián de Tolosa** Erretegiko **Mikel Gorrotategik**, Euskal Sukaldaritzaren enbaxadorearen saria eraman zuen. Bere aita, Matias Gorrotategik jaso zuen, hunkiturik.

Ostalaritzako aurpegi ezagun asko pasa ziren Miramar Jauregitik arratsaldeko 8ak arte luzatu zen ospakizun honetan parte hartzera.

KOLABORATZAILEAK / COLABORADORES DE JA(KI)TEA:



BODEGAS MITARTE



Goi-mailako elikagaiak
Alimentos de calidad superior



LA REVISTA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA

EL CORDERO: CRIADO CON LECHE DE DOS OVEJAS

El cordero lechal criado en la Comunidad Autónoma Vasca tiene Lábel de calidad. Se trata de corderos alimentados únicamente con leche entera natural de las razas lacha y carranza. La edad de sacrificio de los animales es de 20-35 días, cuando llegan a pesar 10-12 kilos. Comer cordero por la festividad de San José es todavía hoy una costumbre bastante arraigada en algunos lugares de Euskal Herria, sin embargo, el cordero más sabroso, cuando menos grasa tiene, es en mayo. La carne del cordero lechal es muy fina, tiene un color muy suave, y su grasa es cremosa y tierna. En Navarra tiene mayor aprecio al cabrito que al cordero.

Según reza un antiguo dicho, el cordero más sabroso es aquel que se ha criado con leche de dos ovejas, de 45 días aproximadamente, alimentado primero a base de leche y luego a

base de cereales y piensos naturales. Es sacrificado al cumplir los cien días. La carne es de color rosa, jugosa, suave y de sabor algo más pronunciado que el cordero lechal. El muslo y las primeras costillas son sus partes más sabrosas. La espaldilla deshuesada se sirve asada y rellena, aunque también sirve para los estofados. Entre las especialidades que más gustan en Nafarroa caben mencionar: las chuletas de cordero asadas en la parrilla aromatizadas con ajo y perejil y el cordero al chilindrón.

El cordero, junto con el cerdo, es uno de los animales que mayor porcentaje de grasa contiene, 6,6% aproximadamente. La mayor cantidad de grasa del cordero está alrededor de las vísceras y debajo de la piel. Así, la grasa que recubre las chuletas con o sin hueso y las costillas se pueden retirar fácilmente antes o después del cocinado.

Original manera de asar

Los vascos aprendieron a asar el carnero castrado de los indios de América, es decir, en vez de colocar la pieza tumbada encima de las brasas, se le introduce una vara por la garganta y después de clavarlo en el suelo, se asa de pie. Esa manera de asar la pieza tiene su razón de ser: la grasa que desprende el animal al asarse no cae encima de las brasas y no genera humo. En las míticas cuevas de Zugarramurdi todos los años el 18 de agosto se comen carneros asados en las numerosas varas puestas en fila a orillas del río infierno, sin duda alguna, un espectáculo de lo más dantesco para el conocido personaje creado por el escritor Antoine de Saint-Exupéry, el Pequeño Príncipe, que clamaba por que le dibujasen un pequeño cordero que le hiciese compañía en su pequeño y alejado asteroide.

ETXE AUNDI SUCULENTA TRADICIÓN



Eloi Iartza, jefe de cocina del Hotel-Restaurante Etxe Aundi, es un enamorado de la cocina tradicional, por lo que acudimos a él para cubrir la receta de un plato tan emblemático como es el cordero asado. La receta que nos proporcionó el legazpiarra es igual de válida para la restauración como para cocinar un buen cordero asado en nuestra propia casa. En cualquier caso, este es un plato que puede encargarse en este precioso restaurante cuya carta ofrece otras suculentas opciones tradicionales como Kokotxas de bacalao al pil-pil con txangurro, Merluza rellena con salsa de ajos, Biscuit de higos con chocolate caliente...

www.etxeaundi.com

CORDERO A BAJA TEMPERATURA CON SU SALSA





Eloi Iartza

HOTEL RESTAURANTE ETXE AUNDI
Torre auzo, 9 / OÑATI / Tf. 943 78 19 56



Ingredientes (4 personas)

1/2 cordero del país (3 k aproximadamente); 1 cabeza de ajo (entera); 1 vaso de Armagnac; 1 vaso de vino blanco; 1 vaso de vinagre de vino blanco; Sal; Aceite de oliva

Elaboración

En una fuente grande, colocar el cordero con la piel hacia abajo, salarlo y cubrirlo completamente con aceite de oliva. No conviene que sea virgen pues aportaría demasiado sabor al cordero.

Cortar por la mitad la cabeza de ajo (de forma que el corte parta por la mitad todos los ajos) e introducirla también en el aceite.

Dejar macerando el cordero en el aceite con el ajo durante 12 horas en la cámara frigorífica.

Una vez transcurrido ese tiempo, sacar la fuente de la cámara y tal y como está, introducirla en el horno y asarla durante 5 horas, a 80 °C.

Una vez asado, sacar la fuente del horno, pasar el cordero a otro recipiente y reservar. Podemos

terminar el plato o trocear y guardar este cordero al vacío. Se conservará un mes en cámara frigorífica.

En la fuente habrá quedado todo el aceite, pero los jugos del cordero estarán en la parte de abajo. Con la ayuda de un cazo, ir quitando el aceite de la parte superior, que puede reservarse para otras elaboraciones, y dejar los jugos.

Añadir a estos jugos el vaso de Armagnac, el vino blanco y el vinagre, desglasar y pasar todo a un cazo. Hervir durante 5 minutos para que se evaporen los alcoholes y reservar.

Para terminar el plato, calentar el horno a 220 °C y cuando esté bien caliente, asar el cordero durante 15 minutos con la piel hacia arriba para que quede crujiente.

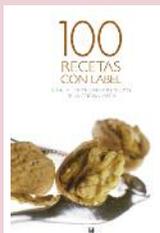
Emplatat el cordero y bañarlo con el jugo que tenemos reservado.

Podemos acompañarlo con unas patatas panadera y/o una ensalada de lechuga y cebolla.

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 datos valiosos 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



IPARRALDE PROTAGONIZÓ EL TXOTX DE ASTIGARRAGA

La fiesta de apertura del Txotx en Astigarraga, que se celebró el pasado 15 de enero en la sidrería **Alorrene**, tuvo este año un marcado sabor a Iparralde. El grupo **Kalakan**, que alcanzó la fama al actuar como teloneros de Madonna fue el encargado de gritar "Hau da gure sagardo berria". Y fueron los bertsolaris, también de Iparralde, **Sustrai Colina** y **Amets Arzallus** los que amenizaron con sus coplas la tradicional plantación del manzano que los músicos labortanos escenificaron en los jardines de Sagardoetxea. Kalakan sorprendió al público asistente por su simpatía. Cantaron una bella canción al escanciar la primera sidra, contestaron amablemente a las preguntas de todos los periodistas y se fotografiaron con quien quiso hacerlo. Las sidrerías ya están abiertas y las kupelas nos esperan. Gora gure sagardo berria!!



Arriba: Kalakan entonando la bella canción con la que sorprendieron a la concurrencia. Junto a estas líneas, el grupo posa durante la tradicional plantación del manzano en los jardines de Sagardoetxea mientras Amets Arzallus y Sustrai Colina improvisan unos bertsos al respecto



SIN BUENA CARNE, NO HAY SIDRA

Xabier Mariezkurrena posa orgulloso ante las carnes que iban a servirse en la apertura del txotx de Astigarraga, y no es para menos. Docenas de hermosas piezas fueron asadas en su punto perfecto y servidas a discreción entre los cerca de 200 asistentes. La coordinación del equipo de la sidrería Alorreena fue perfecta.



LA PRENSA COMIÓ DE PIE

En la apertura del Txotx de este año, los medios de prensa tuvimos el honor de convertimos en los más fieles guardianes de la tradición sidrera comiendo de pie, mientras que el resto de invitados (sidreros, políticos, alcaldes, agentes culturales...) comieron sentados. Ignoramos los periodistas por qué se tuvo esta deferencia con nosotros. En cualquier caso,

preferimos obviar nuestra posición superior (en altura) al resto de asistentes y disfrutamos de la fantástica comida como los que más. Sugerimos que el año que viene no seamos los únicos destinatarios de este exquisito trato y que coman todos de pie, diputados y alcaldes de Donostia y Astigarraga incluidos.



TIEMPO DE SIDRA EN LAIA ERRETEGIA DE HONDARRIBIA

Aunque su fama como asador y restaurante en general traspasa las fronteras, no hay que olvidar que Laia Erretegia de Hondarribia es también sidrería. De hecho, desde su inauguración cuenta con una zona de 6 kupeles cuyo contenido se renueva todos los años con **sidra recién elaborada por las sidrerías Rufino y Zelaia, ambas de Hernani**.

Recientemente, Laia ha cerrado unos días por vacaciones, circunstancia que han aprovechado sus propietarios para renovar la sidra y organizar a su vuelta, el pasado 31 de enero, su propia fiesta de inauguración del Txotx, a la que, además de sus clientes y amigos, fueron invitados los vecinos del barrio y los responsables de los agroturismos de los alrededores, una ori-

ginal forma de agradecer a este sector su colaboración a la hora de recomendar a los turistas la visita a establecimientos como Laia.

Las preciosas fotografías de **Xabier Arrillaga**, de Mandragora Studio, recogen un momento de dicha fiesta del Txotx, así como los platos de su menú de sidrería, compuesto de tortilla de bacalao, bacalao a la parrilla, chuleta de viejo, queso, membrillo y nueces. Este menú puede solicitarse cualquier día al precio de 30 euros, y por 28 euros las noches de los viernes y los sábados.

LAIA ERRETEGIA: B° Arkolla, 33 - HONDARRIBIA -
Tf: 943 64 63 09. www.laiaerretegia.com

comparte
tus
emociones

GRUPO
LA NAVARRA

¡Cásate con nosotros!



- Capacidad para 180 comensales
- Ubicado en un entorno natural rodeado de prados y montes
- Menús personalizados
- Decoración floral y tarjetas de menú incluidos
- Parque infantil y acceso para minusválidos



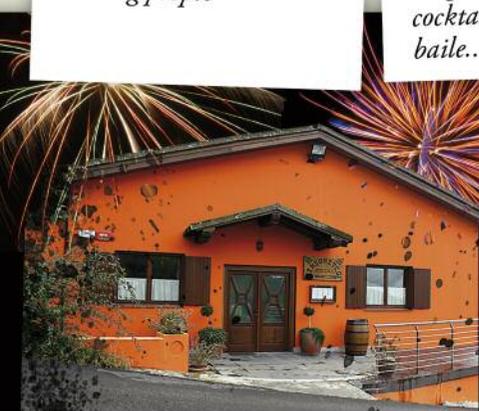
Parking propio



Amplia terraza para cocktail de bienvenida, baile...



Zona para baile y fiesta post-boda



A PARTIR DE 80 COMENSALES:

Cerramos el restaurante todo el día en exclusiva y os **obsequiamos** con fuegos artificiales o autobús.

Ezkondu zaitezte gurekin! Eskatu aurrekontua beldurrik gabe!

Sansonategi
J A T E T X E A

Martindegi Auzoa 13
HERNANI
943 33 15 72

ONDOJAN.COM PARTICIPÓ EN EL CONGRESO MADRID FUSIÓN



Arriba: Mikel Zeberio celebra su triunfo junto a él Cristina Jolonch, Javier Masías y Jean-Pierre Gabriel. En el centro: Josema Azpeitia y Jacques Ballarin muestran su pintxo. Abajo: Sergi Arola, junto a Susi Díaz, nos cuestiona sobre los ingredientes ante un auditorio abarrotado.

El mundo al revés. Por una vez, los periodistas fuimos cocineros y los cocineros se dedicaron a criticarnos. Por mediación del periodista y crítico gastronómico **Pepe Barrena**, el pasado 27 de enero tuvimos la oportunidad de participar, en el marco del Congreso Madrid Fusión, en el **I Concurso de Tapas para periodistas y críticos gastronómicos**, una de tantas actividades que se desarrollaron a lo largo del día en el Palacio de Congresos de Madrid, aunque en este caso la intencionalidad de Pepe Barrena era clara: "se trata de un concurso informal, una 'boutade', una excusa para pasárnoslo bien y echarnos unas risas", insistió el gasteiztarra cuando invitó a participar a **Jacques Ballarin** como representante de la crítica francesa y al que esto firma como su asistente, el pinche, vamos.

El desafío, sin embargo, resultó colosal en su aparente pequeñez. Nuestros contrincantes eran nada menos que **Mikel Zeberio**, de Deia, **Cristina Jolonch**, de La Vanguardia, **Alberto Luchini**, de El Mundo, el belga **Jean Pierre Gabriel** y el Peruano **Javier Masías**. El carácter internacional del concurso era más que evidente: Euskal Herria, Cataluña, España, Francia, Bélgica y Perú.

La hora previa a la presentación del pintxo fue una locura. En la cocina sobraba gente y nervios, los utensilios escaseaban y faltaban algunos ingredientes, en nuestro caso, todos (Jacques Ballarin habló, incluso, de 'Boicot a la participación de Francia'). Finalmente, improvisando y con mucha imaginación, pudimos salir al escenario con nuestra creación: "Steack tartare al eau-de-vie de Mouton Rothschild con pimientos, caviar de oliva y perlas de tapioca" (hay que especificar que este último ingrediente obedeció a una acertada sugerencia de **Juan Mari Humada**).

El jurado también imponía: **Sergi Arola**, **Susi Díaz**, **Ramón Freixas** y **Mario Sandoval**, poseedores entre los 4 de una buena colección de estrellas Michelin, se encargaron de degustar el pintxo y dar su opinión ante un salón abarrotado de público. Arola preguntó por las perlas de caviar de oliva y su elaboración, obligándonos a admitir que se trata de un producto elaborado (distribuido aquí por Aurki). Susi Díaz consideró que habíamos abusado de dichas perlas y que el pintxo era grande: "esto no es una tapa, es un plato" ironizó. La conocida chef valenciana, en cualquier caso, alabó el punto que aportaba a la carne el aguardiente de Mouton Rothschild. Freixas se deshojó en elogios con la tapa y Mario Sandoval afirmó que era uno de los mejores steack tartar que había degustado, encendiéndonos la esperanza de, tal vez, triunfar.

Poco duró nuestra ilusión. Finalmente, Mikel Zeberio fue quien se impuso con su creación "Bocadillo de carne", un pintxo aparentemente sencillo que encandiló al jurado. En cualquier caso, volvimos felices y contentos por la labor realizada y por el hecho de que, a fin de cuentas fue el País Vasco quien se impuso en este certamen internacional.

LA VINATERÍA VISITÓ HEREDAD DE SAN ANDRÉS

El pasado 3 de febrero, organizado por la Vinatería de Gros, un grupo de representantes del mundo del vino y de la restauración realizaron una visita a la bodega **Heredad San Andrés** sita en San Vicente de la Sonsierra para catar las nuevas añadas de los vinos que elabora **Enrique Eguiluz**. Los vinos catados fueron el Blanco Rielo 2011, el Tinto Cupani 2009, el Tinto Sir Cupani y el Tinto Cupani Garnacha.

Acudieron a la visita **Aitor Olano**, del restaurante Izkina de Pasaia, **Lola y Xabier Gutiérrez** del restaurante Arzak, **Ciro Carro Fernández** del restaurante Akelarre, así como el sumiller **Toni López Alarcón** y **Manu Méndez**, responsable de la Vinatería.

(Más información sobre esta bodega en pág. 6)



EMPRENDEDORES EN EL BCC

Los días 3 y 4 febrero, se celebraron en las dependencias del Basque Culinary Center las jornadas **Culinary Action**, el I Forum Internacional de Emprendizaje en gastronomía y alimentación organizado por el propio BCC y Fomento San Sebastián, que reunió a lo largo de los dos días a 200 emprendedores gastronómicos y alimentarios. Una de las estrellas del Forum fue el mediático chef **José Andrés**, que cuenta con 14 restaurantes en Estados Unidos y al que la revista Time ha colocado en el puesto 21 de su lista de los 100 personajes más influyentes del mundo. El chef asturiano, hoy nacionalizado en Estados Unidos, participó en una mesa redonda junto a **Martín Berasategui** en la que ambos contaron su experiencia. Las jornadas contaron con la presencia de emprendedores de lo más variopinto, como **Garikoitz Ríos**, de la bodega de txakoli Itsasmendi de Bizkaia o el chef guipuzcoano **Andoni Luis Aduriz**.

EL CATADOR DE VENENOS



BIHOTZERA ZUZENEAN

- ★ 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@elcatadordenenenos.com www.elcatadordevenenos.com

>> Jarraiguazu Facebook-ean: www.facebook.com/ondojan

PESCADERÍA ESPE: 75 AÑOS DE CALIDAD EN EL MERCADO DE LA BRETXA



Arriba: Amalia Berastegui, la emprendedora abuela de Carol, en una fotografía obtenida en la década de los cuarenta. En el centro: Carol Archeli nos muestra el excelente género que despachan en la pescadería. Abajo: Carol y su madre, Espe Saralegui, hoy felizmente retirada, junto al resto del equipo de la pescadería.

El pasado 23 de febrero se han cumplido 75 años desde que **Amalia Berastegui**, una emprendedora y decidida mujer de Arbizu, se animara a hacerse con uno de los puestos de pescado, concretamente el número 12, del Mercado de la Bretxa. Esta brava mujer llegó a Donosti procedente de la Sakana y abrió inicialmente un bar, aunque al no funcionar como esperaba se atrevió a entrar en un sector que le era totalmente desconocido. De hecho, recuerda su nieta y actual responsable de la pescadería, **Carol Archeli**, “la abuela nos contaba que el poco pescado que veían en Arbizu llegaba en carros rodeado de moscas. Cómo sería aquel pescado que la abuela, al llegar a Donostia y probar el pescado fresco, se extrañó de que éste no picara”.

Es también curiosa la historia del nombre. Inicialmente, Amalia intentó llamar a la pescadería como ella, pero no le dejaron pues ya existía una llamada Amelia y podía dar pie a confusiones. Tampoco pudo llamarla por su apellido, pues ya existía una pescadería Berasategui. Finalmente se decantó por el nombre de su hermana, Espe, nombre que puso también a su cuarta hija que, casualmente, fue la única de ellas que se interesó por seguir al cargo del negocio familiar. Así, **Espe Saralegui** heredó una pescadería con su nombre incorporado. Espe, además, es de momento quien más tiempo ha pasado al frente del puesto, pues a los 14 años dejó los estudios para dedicarse de lleno al negocio y se ha jubilado a los 65, lo que suma más de medio siglo al pie del cañón.

La saga familiar continúa hoy en día con Carol Archeli, que inicialmente tampoco iba para pescatera. Carol llegó a trabajar como enfermera, que era su vocación inicial, pero finalmente se decantó también por seguir en la Bretxa pues el trabajo en el puesto le daba mayor libertad para poder dedicarse a su familia.

Hoy en día Carol es una enamorada de su trabajo y su principal preocupación es que en Espe se despache un género de primera consiguiendo un equilibrio de calidad y precio que permita que haya buen pescado para todos los bolsillos, cosa que consigue apostando claramente por el pescado de temporada. “Pronto llegará el verdel, y también en breve las anchoas de temporada, a las que seguirán las sardinas...” nos comenta esta animosa comerciante que no cesa de aconsejar a sus clientes mientras dinamiza su puesto organizando actividades como el exitoso concurso de recetas organizado hace unos años entre sus clientes y que fue un rotundo éxito. Espe colabora además con la campaña de Tupperes del ayuntamiento, que tiene un gran seguimiento por parte de su clientela, y ofrece servicio a domicilio en todo Donosti, además de envíos a todo el país en cajas herméticas, envasado del pescado al vacío... todos los adelantos y comodidades que puede ofrecer hoy en día una pescadería que celebra con una salud envidiable sus bodas de plata. Zorionak!!

PESCADERÍA ESPE

Mercado de la Bretxa, puesto nº 12 - DONOSTIA
Tf: 943 42 53 55

GOIERRIKO MARISKERIA



**MARISCADA
PARA
2 PERSONAS**

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas

- 1 Bogavante
- 2 Postres
- 2 Cafés
- Vino o Cava

70€
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

- Marisco vivo (viveros propios)
- Especialidad en carnes a la parrilla
- Cocina tradicional con toques de autor
- Excelente carta de vinos
- Amplio aparcamiento
- Bodas, bautizos, celebraciones...

**Y ADEMÁS:
INMEJORABLES CHULETAS
A LA PARRILLA**

SAN LORENZO AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86





A FUEGO NEGRO: LOS TRILEROS DE LA CALLE 31

Edorta Lamo es un trilero, un embaucador. Bajo su apariencia de jovencillo despistado que no ha roto un plato se esconde un saber gastronómico que ya quisieran muchos veteranos, así como unas ganas de jugar carentes de toda inocencia, más cercano a los juegos de "Funny Games" de Haneké, que a los de Heidi, para que nos entendamos. En A Fuego Negro, el bar que regenta con su hermana Amaia desde el 6-6-6, nada es lo que parece: los palillos se comen, las castañas no son castañas, las peladuras de patata se aprovechan, y si no nos andamos con ojo nos servirán un plato coloreado a partir de los restos secos de un insecto. Si no estamos atentos a las manos de Edorta, la bolita (la esferificación, en este caso), aparecerá donde menos nos lo esperamos.

Sea como sea, **A Fuego Negro ha conseguido, por derecho propio, convertirse en la referencia más actual de la evolución de los pintxos donostiarros.** Tras la revolución de las barras iniciada por la Cuchara de San Telmo, el bar de los Lamo supone la última apertura en la ciudad que podemos calificar de original y rompedora. Después de A Fuego Negro no se ha dado un paso más, no ha llegado un creador a sacudir el panorama establecido.

Además, para que los que lleguen después lo tengan más difícil todavía, Edorta y Amaia se están reinventando continuamente. Recientemente el bar ha sido completamente renovado, pasando de la imagen de club de jazz con la que abrió sus puertas a una más

urbana y acorde con los tiempos. Pero por otra parte, en AFN no reniegan de la tradición, al contrario, profundizan en ella como bien lo demuestran los recién incorporados botes con encurtidos caseros que dan la bienvenida al cliente junto a la indispensable tortilla de patata, así como algunos de los nuevos pintxos que acentúan el carácter de tasca que quieren imprimir al local. Buen ejemplo de ello son el Revival de gamba, huevo y mayonesa, o el Bokata txoznero, bocados que revisitan la tradición y posicionan a A Fuego Negro como la gran tasca del siglo XXI.

Ese carácter de tascuico es subrayado, además, por los carteles y afiches de sus paredes, las gildas siempre presentes en la barra, y una clientela de lo más variopinto que abarca desde lo más moderneta de la city a las cuadrillas de dinosaurios txikiteros que disfrutan como niños de las ocurrencias de Oscar e Igor, impagables responsables de la barra del bar.

Sea pues en su barra o su comedor, A Fuego Negro ofrece toda una experiencia gastronómica que atrae a locales y turistas sin necesidad de que les regalen una estrella Michelin por presiones políticas. Esto no es Bilbao ni Madrid, es la Donostia más canalla. Welcome to AFN!!

A FUEGO NEGRO

31 de Agosto, 31 (Parte Vieja)
DONOSTIA. Tf: 650 13 53 73
www.afuegonegro.com



Sobre estas líneas: cuatro de las últimas creaciones de A Fuego Negro. De arriba a abajo: **"Piel a la brava"**, un aperitivo ecológico elaborado con lo que en otras partes tiramos a la basura; **"Castaña asada y pelada"**, un trampantojo invernal original y sorprendente; **"Porrupatathai"**, una divertida fusión vasco-asiática; **"Bokata txoznero"**, el bokata gaupasero de lomo, queso y pimientos, en su versión más chic. (Fotografías: Ritxar Tolosa)

★ ★ ★ ★ ★

Ser nuestro amigo TIENE PREMIO

★ ★ ★ ★ ★



★ SORTEAMOS ★

Una comida o cena para dos personas en el RESTAURANTE ARATZ de Donostia entre todos los que sigáis estas instrucciones:

- 1.- Haz click en "Me gusta" en nuestra página de Facebook entre hoy y el 31 de marzo de 2014
- 2.- Comenta uno de nuestros contenidos y compártelo en tu muro. [A poder ser, uno que te interese especialmente].

Entrarás automáticamente en el sorteo de una cena para dos personas.

Una segunda comida o cena para dos personas en el mismo restaurante entre todos los seguidores habituales de nuestra página de Facebook que comenten, pulsen "me gusta" o compartan alguno de nuestros contenidos durante el mismo período de tiempo

¡Aprovecha la oportunidad...y síguenos!



www.facebook.com/ondojan



ANDRA MARI: EL VETERANO DE “LA MILLA DE ORO”

David Garrancho es un espíritu inquieto. Fue él quien introdujo el concepto “gastro bar” en Donostia, antes de que el lugar en el que se sitúa su bar fuera conocido como “la milla de oro”, y fue él también quien, lejos de mantenerse cómodamente en su línea habitual, se arriesgó a renovar su local de arriba a abajo y cambiar su concepto para transformarlo en un establecimiento que fusionaba tapas y coctelería bajo las directrices de dos profesores del Basque Culinary Center.

No siempre se acierta y la prueba que se realizó con los profesores del BCC no cuajó. En cualquier caso, David no se amilana por nada y no ha tenido empacho en volver a su línea anterior con la colaboración de Meli, cocinera que lleva con él los 24 años que lleva abierto el Andra Mari. De hecho, Meli aprendió con David, en los tiempos en que éste trabajaba en el restaurante de sus padres, el Trinkete de Behobia, en Iruñ.

Con Meli de nuevo al frente de los fogones, en Andra Mari se da un regreso a los orígenes volviendo a **una oferta culinaria que apuesta por el producto natural y de temporada**, elaborado siempre en el propio local, con platos y

raciones como Merluza rellena de txangurro, Pulpo a la gallega, Fritos variados... así como algún que otro plato exitoso de la anterior etapa del establecimiento como la irresistible Oreja frita con mojo verde.

Andra Mari cuenta con una planta de calle dotada de una atractiva barra y varias mesas en las que pueden degustarse desayunos especiales, pintxos variados y una **amplia variedad de vinos por copas que se conservan y se sirven de manera especialmente cuidada**. Asimismo, el establecimiento cuenta con un comedor en su planta superior en el que se sirve un atractivo menú del día, menú especial de fin de semana, platos a la carta o el interesante menú degustación de pintxos.

David, además, dirige el bar **Aralar** de la calle Puerto (Parte Vieja), uno de los bastiones de la tradición culinaria donostiarra dotado con una de las barras de pintxos más espectaculares y concurridas de “lo viejo”.



ANDRA MARI

Zabaleta, 42 (Gros). DONOSTIA.
Tf: 943 28 81 91
www.andramarirrestaurante.com



1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: CUIDADA TRADICIÓN, ELABORACIÓN CASERA Y LEVES TOQUES ACTUALES

La tradición y la elaboración exclusivamente casera de los platos son las señas de identidad de este veterano establecimiento de Gros.

1.- Fritos variados: Los fritos caseros, hechos con una esponjosa bechamel elaborada con leche de caseiro, son uno de los entrantes más exitosos. En Andra Mari podemos encontrar desde las típicas croquetas de jamón hasta los buñuelos de bacalao, pasando por las bolas de carne picante, todo proveniente al 100% de la cocina del restaurante. En nuestro caso, el frito fue una excepción, una rica croqueta de gamba especialmente preparada para el menú de San Sebastián.

2.- Pulpo a la gallega: Un plato tradicional de gran éxito en el que sorprende tanto como el pulpo la patata, que se sirve casi cruda, en un punto "al dente" excepcional. Para ello, la patata se cuece en el agua del pulpo lo que le dota, según David, de un "color feo". En cualquier caso, su extraordinario sabor hace que nos olvidemos al instante de los aspectos estéticos.

3.- Oreja frita con mojo verde: Un plato imprescindible que ha sobrevivido a la etapa "experimental" que vivió el Andra Mari a lo largo del año pasado. La oreja se asa al vacío durante 12 horas al horno, a baja temperatura, y se fríe con aceite muy caliente para que quede crujiente y sabrosa. El mojo verde le

aporta un toque picante y un original sabor que ha convertido a este plato en uno de los más adictivos de cuantos hemos probado recientemente.

4.- Merluza rellena de txangurro con salsa americana: Este plato tradicional a más no poder es nuevo en el Andra Mari pero tiene mucha historia. De hecho, David lo ha rescatado de la etapa, allá por los años 90, en que trabajaba en el Trinkete de Behobia, restaurante dirigido en aquel entonces por sus padres. La salsa americana y el txangurro inundan de sabor a la merluza que tal vez pasa algo desapercibida ante la intensidad gustativa de sus acompañantes.

5.- Pluma ibérica con salsa de canela: Un plato que nos ha encantado. A pesar de estar elaborada con canela, la especia no domina la salsa y se limita a aportarle un leve toque dulce que combina a la perfección con la carne de cerdo. Las verduras, por su parte, están salteadas justo al dente.

6.- Secreto ibérico a la plancha con mojo verde: Tanto este plato como el anterior han sido elaborados de cada a las jornadas de cerdo fresco organizadas por Carrasco de Guijuelo y que, a la hora de publicar esta revista, estarán a punto de finalizar. Recomendamos a nuestros lectores que no pierdan la oportunidad de degustar estas delicias que pueden ser también solicitadas como pintxo.

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

> **LAMINADO DE RABO DE BUEY Y PATATA****Ingredientes (4 personas)**

1 rabo de buey viejo, hermoso; 4 patatas; 3 cebollas; 1 puerro; 2 zanahorias; 4 dientes de ajo; 1/2 botella de vino tinto; aceite de oliva.

Elaboración

En una olla a presión abierta, pochamos las verduras previamente picadas. Una vez se han dorado, incorporamos el rabo troceado, lo marcamos junto a las verduras y añadimos media botella de vino tinto.

Dejamos hervir un rato el vino para que el alcohol se evapore y lo dejamos reducir un poco. A continuación cubrimos el rabo con agua, cerramos la olla y dejamos que hierva durante 35-40 minutos.

Sacamos el rabo de la olla, esperamos a que se temple y lo desmenuzamos con las manos. Por otra parte, pasamos la verdura y parte del caldo por el turmix y luego por el

Egilea / Autor:

Aritz Ansola

RESTAURANTE
SANSONATEGI
Martindegi Auzoa, 13
HERNANI
Tf. 943 33 15 72



chino para elaborar la salsa que acompañará al plato.

Finalmente, disponemos unas patatas panadera en una bandeja de horno, las regamos con sal y aceite de oliva y las hacemos unos 20 minutos a 160°.

Montamos el plato disponiendo una capa de patata, otra de rabo, otra de patata, otra de rabo y coronamos con una rodaja de patata. Finalmente, napamos el conjunto con la salsa de verduras.

> **El local**> **Sansonategi: completa oferta**

Aritz Ansola y Libe Salaberri han sabido adecuar la oferta de su restaurante a la demanda de sus clientes y no han dejado de ofrecer **alternativas para todos los gustos y bolsillos**, que faciliten el flujo de gente en estos tiempos en los que nos lo pensamos dos veces antes de salir de casa. Merece la pena echar un vistazo a la web de este restaurante (www.sansonategi.com) y dejamos tentar por sus atractivos menús, como el **Menú Hernani** (25 euros) o el **Menú Sansonategi** (30 euros). Ambos menús se componen de dos entrantes, carne, pescado y postre, y el precio incluye la bebida y el IVA. Los niños, además, comen gratis. Más claro, el agua. Precio final sin trampa ni cartón.

Asimismo, este restaurante ofrece en su web una **cuidada oferta para bodas** en la que, a partir de 80 comensales, se incluye el servicio de un DJ o autobús desde la provincia. Además, el restaurante se abre en exclusiva para los contrayentes.

Aritz Ansola practica, por lo demás, una **rica cocina tradicional** con platos como este laminado de rabo, una de las opciones más demandadas por la clientela. Otras especialidades de la casa son la Ensalada templada de pato, el Arroz cremoso de hongos, el Rape a la parrilla, el puding de queso y nueces...

Este restaurante **abre los mediodías de jueves a domingo y las noches de los sábados**, aunque puede reservarse fuera de ese horario siempre que sea para grupos mayores de 15 personas.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu 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



> TIMBAL DE BACALAO AHUMADO CON PIMIENTO Y VINAGRETA DE TOMATE CONCASSÉ



Ingredientes

Bacalao ahumado; Patata; Guindilla; Lechugas variadas (lollo, roble, normal...); Pimiento morrón; Aceite de oliva; Sal; Semillas de amapola.

Para la vinagreta: Aceite de oliva virgen; Vinagre de manzana; Cebolla; Pepinillo; Tomate concassé.

Elaboración

Para el tomate concassé: Cocer el tomate, pelarlo y trocearlo finamente.

Para la vinagreta: Picar muy fino la cebolla y el pepinillo, mezclar con el tomate concassé y añadir el aceite de oliva virgen, el vinagre de manzana y la sal. Emulsionar todo y reservar.

Para el timbal: Con la ayuda de un aro de cocina, iremos conformando las cuatro capas de que consta este timbal. Primeramente, depositamos una primera capa consistente en la mezcla de diferentes lechugas.

Egilea / Autora:

Aloña Bosque

JAI-ALAI JATETXEA
Iparragirre, 10
URRETXU
Tf. 943 25 38 84



Para la segunda capa, confitamos una patata cortada en panadera con una guindilla durante unos 4 minutos en aceite de oliva a fuego muy suave.

Para la tercera capa, asamos un pimiento morrón unos 20 minutos a 180° con un poco de sal y aceite. Una vez asado, lo pelamos y lo troceamos.

Finalmente, añadimos una última capa de bacalao ahumado y cubrimos el timbal con la vinagreta. Terminaremos espolvoreando unas semillas de amapola. Retirar y a comer.

> El local

>Jai-Alai: Sencillez y buen gusto

Aloña Bosque, que el próximo 21 de marzo cumplirá 2 años al frente del Jai-Alai, califica su cocina de "simple" y "sencilla". Pero no se puede negar que los platos de esta joven urretxuarra que se formó en los fogones del Etxeberri y terminó de curtirse a lo largo de su fructífera etapa al timón del Ostatu de Gabiria están primorosamente elaborados y mejor presentados, conformando **una cocina original y efectista, que justifica la visita a este establecimiento**.

Así lo ha determinado, por lo menos, la clientela del Jai-Alai ya que, a pesar de la que está cayendo, **este bar-restaurante es uno de los pocos locales en su género que se permite ofrecer cenas todos los días** salvo el miércoles, día de descanso semanal.

En el Jai podremos optar entre dos niveles de carta: una informal con **raciones, bocadillos y platos combinados** y una con platos más elaborados, además de un completo **menú del día** y un **menú de fin de semana** en el que encontraremos platos como el timbal que ocupa esta página. Todo ello sin olvidar su completa **barra de pintxos**.

En Jai-Alai, además, podemos disfrutar de diferentes **especialidades vegetarianas**, como el Ravioli relleno de espinaca y gorgonzola o la exitosa Hamburguesa de avena, que se ofrece como plato, como bocata o como pintxo, y para los más peques, hay **6 platos infantiles** con precios que oscilan entre los 5,50 y los 7,25 euros, y una divertida **zona de juegos** para que puedan explayarse a gusto.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

jatetxe gida

restaurantes

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



Ser nuestro amigo, tiene premio!!

Juan Antonio Rayo Nieto y Esteban Durán León "Itzurun" han sido los dos primeros agraciados en nuestro sorteo de Facebook. Cada uno de ellos ha ganado una comida o cena para dos personas en el **asador Aratz** de Igara por el mero hecho de ser nuestros amigos digitales, y es que la amistad a veces tiene premio. Esteban nos seguía hace tiempo y Juan Antonio se agregó a nuestra página durante el plazo de promoción de nuestro sorteo. En cualquier caso, ambos nos siguen habitualmente así que, al igual que el resto de nuestros seguidores, entrarán automáticamente en el sorteo de la cena del mes de marzo. Los que queráis seguir la misma suerte que Juan Antonio y Esteban, lo tenéis fácil: **1.-** Entrad en nuestra página de Facebook (www.facebook.com/ondojan); **2.-** Haced click en "Me gusta"; **3.-** Comentad alguno de nuestros contenidos; **4.-** Compartidlo en vuestro muro. ¡Y ya está!! Nada más sencillo. Al igual que en diciembre, el premio será una cena en Aratz para dos personas. Y los que ya nos sigáis habitualmente, estad tranquilos. Entraréis en el sorteo de una segunda cena. Eso sí, para ello, tendréis que clicar "me gusta", comentar o compartir alguno de nuestros contenidos. Ya lo sabéis. Tenéis de plazo hasta el 31 de marzo. Os esperamos en Facebook!! (Más información en la página 23)



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 casero*; *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



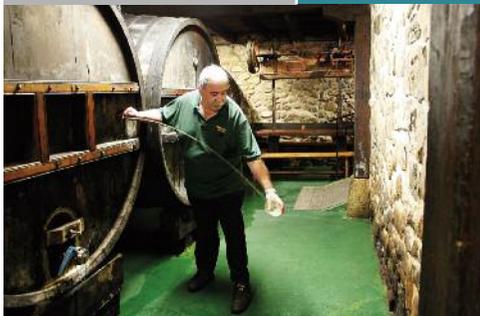
Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de 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 mamiá** o el **Flan de naranja**. El **Menú de sidrería (Tortilla de bacalao, Tacos de bacalao, Chuleta, Queso, Membrillo y Nueces)** se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consume. Otra especialidad son los **Pescados frescos a la parrilla: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txibarro, Rodaballo...** **Todos los pescados son del día y se preparan enteros en raciones pensadas para dos personas. Carta: 30-35€ Tarjetas:** Todas Amplio aparcamiento.

LASA

BERGARA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

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



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.

BEASAINGO BATZOKIA

COCINA TRADICIONAL, PINTXOS Y VINOS, Y GRAN VARIEDAD EN MENÚS

BEASAIN

KALE NAGUSIA, 26
TEL. 943 08 68 55
WWW.BAIBATZOKIA.COM



Bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez** e **Ibazo Saratxaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbieta, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caseño y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Ajoarriero...) y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su terraza y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como *Ensalada de pimientos confitados con ventresca*, *Bacalao fresco a la plancha con refrito*, *Sepia a la plancha con all-oli*, *Entrecot*, *Cabruto asado*... Destaca también la variedad de postres caseros: *Arroz con leche de caseño*, *Tarta de queso*, *Tiramisú*...
Menú Azkarra: 9,20€ **Menú Betikoa:** 12,50€ **Menú Berezia (especial):** 23,50€.
Menú Gure Lurra (fines de semana): 26€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

CASTILLO

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES E INTERESANTES MENÚS

BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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, sapa, rodaballo, besugo*...). Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta:** 40€ **Menú de sidrería:** 30€ (Por completo) **Cierra:** Domingo. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Amplio aparcamiento junto al local.

RK JATETXEA

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO

BEASAIN

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 Igartza. La cocina de Iban se resume en una **vislumbre 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 pintxos primorosamente elaborados. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 18,90€ (lun-vier). **Menú especial:** 31€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

ITURRIGOXO

BILLABONA

PLAZA DE AMASA (B° AMASA)
TEL. 943 69 12 10
www.iturrigoxo.com

COCINA TRADICIONAL CON TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS



Ángela Disla Castillo lleva, desde el 28 de abril de 2013, la dirección de este restaurante sito en Amasa, a un kilómetro del centro de Billabona, así como la dirección del bar Or-Konpon, del centro de la localidad. La cocina de Ángela es una **cocina de base tradicional, dinámica, con cambios continuos en los menús** y una gran atención a las sugerencias de temporada así como leves toques modernos y algún que otro detalle exótico. Entre sus especialidades destacan la *Poularda rellena de jamón y queso* (ver fotografía), *Rabo en salsa*, *Carrilleras estofadas*, *Ensaladas templadas*, *Alubias de Tolosa con sus sacramentos*, *Bacalao en salsa verde*, etc... Iturrigoxo abre todos los días a las 10 de la mañana ofreciendo **pintxos, cazuelitas y raciones** que pueden ser degustados, al igual que sus menús, en un precioso comedor, en la terraza o en la zona de cafetería. Cuenta, además, con un **salón polivalente**, ideal para celebraciones, con capacidad para 60-70 personas aproximadamente.. **Menú del día:** 11€ (Café incluido) **Medio menú:** 7,50€ (Café incluido) **Menú Fin de semana:** 23€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes (sólo en invierno).

OLAZAL

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA



BIDEGOIAN

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 pata con salsa de naranja y puré de manzana verde*, *Cordero asado a baja temperatura con terrina de patata y bacon*, *Tarta de manzana tradicional con helado de vainilla*... A partir de octubre, además, se sirven **alubias por encargo**. Su **bodega** cuenta con más de 80 referencias, nacionales e internacionales. **Carta:** 30-40€ **Menú del día:** 10,50€ (En el bar, de lunes a viernes, al mediodía). **Menú especial:** 26,50€ (Viernes noche y sábado). **Menús para grupos:** 10 opciones entre 19 y 75€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierre:** Lunes (el bar permanece abierto). El hotel dispone de **16 habitaciones completamente equipadas**, con precios entre los 35 y 60€ (Individual) y los 50 y 85€ (Doble).

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



DEBA

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

ALTO DE ARRATE, Nº 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabrijatetxea.com

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maitte Iriondo, Lorea Zubiaurre y Altor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles **Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Panxineta, 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

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

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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

KORTA ERRETEGIA

GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES
CHULETAS A LA PARRILLA



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 sahaje 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 café y botella de Cava). Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento

SANSONATEGI

HERNANI

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

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES



En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por autovía, entre hermosos paisajes, **Aritz Ansoa 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.

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



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 txipironitos; 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.

URALDE

HONDARRIBIA

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

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



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 Anxoas 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.

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, Anxoas 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:** 30€ (28€ las noches de viernes y sábados) **Menú:** 19€ **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**.

GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

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

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Angela 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 **Idiazabal**, **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

IRUN

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

DE LA HUERTA AL PLATO



Espectacular asador que debe su nombre al trinkete adosado al caserón en el que está ubicado. Dirigido por **Iñaki Hernández 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 saltadas**, **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**, **Arroz 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

ITZIAR

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

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 **Cochinillo 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:** 11€ **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**.

MAITTE

LAZKAO

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

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...) acompañada 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**, **Txiptirones 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

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

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.

PATXIKU - ENEA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

LEZO

Bº GAINZURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxikuenea.com



Sito en el alto de Gaintzurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola**, y dirigido hoy por sus hijos **Aitor** y **Karnele**, este restaurante, ubicado en un caserío 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 Ondarrao*, *Rodaballo salvaje*, *Cogote de merluza*, *Ensalada de ventresca con pimientos asados*, *Ensalada templada de marisco*, *Pulpo a la parrilla*, *Revuelto de hongos*, *Paletilla de cordero lechal*, *Postres caseros...* Una surtida bodega, 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.

ALDASORO

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

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

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Pablo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostata es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. **Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias*, *Manitas de cerdo rebosadas*, *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-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*, *Hojaldre de puerros tradicional*, *Merluza con espárragos*, *salsa de brakoli y tomate concassé*, *Bogavante*, *Morros de ternera*, *Callos al estilo tradicional*, *Carrilleras de ternera al vino tinto y cremoso de patatas...* La carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes. Este restaurante cuenta con **aparcamiento propio** y una **terrace arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. **Menú del día:** 18€ **Menú de fin de semana:** 32€ **Carta:** 45-50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abre todos los días al mediodía y los jueves, viernes y sábados también por la noche.**

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 Markínez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con **platos tradicionales elaborados con verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los *Hongos salteados con txipirones*, *Hongos salteados*, *Morcilla con pencas de la huerta*, *Pulpo cocido a la plancha con pimientos*, *Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Ximénez...* **Menú día:** 22€ **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

ETXE ZURI

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

OLABERRIA

ETXE ZURI BASERRIA
(ERREKALDE AUZOA)
TEL. 943 88 20 49
www.etezurisagarrotegia.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, Txipirones 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

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

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

CASA MIRONES

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO

PASAIA

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



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 Pasaiá**: *Ensalada tibia de bixipirón, 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, Cochinito 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.

JAI ALAI

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA
Y NUEVAS IDEAS

URRET XU

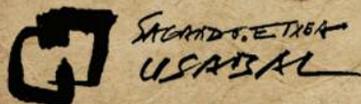
IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84



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

VIVEN A LOS CARNAVALES DE TOLOSA!!

DIVIÉRTETE EN
SIDRERÍA USABAL



VIERNES Y SÁBADO NOCHE
**ACTUACIÓN
SORPRESA!!**



POLÍGONO USABAL, 22 - TOLOSA / 943 674 316

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 (mediodia y noche)**: 15€ (IVA incluido). -Sábados: 20€ (IVA incluido). **Menú Tolosa**: 30€ + IVA (Pan, bebida y café incluido). **Menú infantil**: 8,50€, IVA incluido. **Menús de Celebraciones** desde 25€, IVA incluido. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra**: Domingos tarde-noche.

LAZKAO ETXE

ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

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



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

IRIARTE

ZIZURKIL

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

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



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 kokotzas* 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 pinchos, 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

ZIZURKIL

CARRERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

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.**

OIHARTE SAGAROTEGIA

ZERAIN

Bº IRUKARTE-GAIN
(CTRA. ZERAIN-MUTILOA)
TEL. 943 50 10 13
686 29 91 58

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. 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. En esta sidrería elaboran, además, **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€. Amplio parking propio.

ZERAINGO OSTATUA

ZERAIN

UDALETXEO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

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.

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

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



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, 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 Meuniere, Carrilleras con cremoso de hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, Tatin de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de Lourdes Goikoetxea y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por Marta Zubizarreta. En 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

COCINA CASERA EN
UN LOCAL DE TODA LA VIDA

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



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 **pintxos, 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.**

A FUEGO NEGRO

DONOSTIA

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI

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



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

ESPECIALISTAS EN EVENTOS,
MENÚS Y COMIDAS DE FAMILIA

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



Situado en un entorno natural, con entrada directa al Parque Ametzagaña, entre Carbera y Martutene, y a 4 Km. de la Concha, Ametzagaña es un **restaurante ideal para la celebración de eventos, con una capacidad hasta 330 personas**. La cafetería abre todos los días con desayunos y 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 mediocita:** Animación infantil. Cuenta con zona de columpios y parking propio.

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

BAZTAN

DONOSTIA

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

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA



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

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pai**, sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de anxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de anxoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, Hamburguesa de tomate rat con dátil y bacalao, Garinado 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, Vieira asada con calabaza 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, Calcots de Valls con Romescu, 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

ATRACTIVOS MENÚS
Y GENEROSAS MARISCADAS

ZABALETA, 55
(GRÓS)
TF. 943 32 67 34



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 donostiarrá*, *Secreto ibérico*, *Paelias 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*, *Vieira rellena y gratinada*, *Zamburñas a la plancha*, *Txangurro a la donostiarrá*, *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 TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



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 *laco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas...* y suculentas **cazuelitas** como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones...* **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día

CASA VALLÉS

DONOSTIA

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN

REYES CATÓLICOS, 10
TEL. 943 45 22 10
www.barvalles.com



Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de **uno de los bares más veteranos de Donostia**, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa de **Bias Vallés**, abuelo de **Antxon y Bias**, actuales propietarios. El secreto de la permanencia de este local es la **calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipó...), la **leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y la **innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celiacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor en el que triunfa el *Chuletón a la parrilla de carbón*, los *Pescados a la parrilla*, las *Verduras de temporada a la navarra*, el *Cordero y cochinito asado*, las *Kokotxas a la parrilla* o el exquisito *Txangurro*. **Carta:** 35€ **Menú:** 18€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas.

CASA VERGARA

DONOSTIA

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE

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



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

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 hojaladre*, *Foie con orejones*... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

GARIBAI 21

DONOSTIA

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

EL ESCAPARATE DE DON YANTAR



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

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoesco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciana**, 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

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



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

ITURRIOZ

DONOSTIA

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*, *Pastel de txangurro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez* (Premio Cadena SER), *Antxoa rellena de piquillo* (Premio Sociedad Gastronómica), *Taco de pulpo*, *Bacalao confitado...* así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,50 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Risotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Lumagorri relleno de setas y bacon*, *Huevos estilo Lucio...* y ahora también **tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium"**. **Cierra:** Domingo. Terraza 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.kenjihakashi.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 **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece una **breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *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 plancha con dados de Ibérico*, *Timbal de pato con berenjena* y *pimientos morrones asados*, *Ajoarriero con langostinos*, *Merluza al pil-pil de piquillos*, *Taco de txuleta 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 cañilleras, 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 TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

MANEX

DONOSTIA

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

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



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

MARTÍNEZ

DONOSTIA

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

CLÁSICO Y ESPECTACULAR



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 rebazada rellena de jamón ibérico*, *Bacalao frito con pimientos...* También pueden degustarse **raciones** como la *Brocheta de pulpo con vinagreta templada*, los *Champiñones al ajillo* de toda la vida o el exitoso *Lomo con patatas fritas caseras*. **Cierra:** Jueves todo el día y viernes hasta las 18:30.

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

Pº ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.com

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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*, *Veieira con espárragos verdes*, *Ensalada vietnamita*, *Tartar 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

DONOSTIA

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



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

NARRIKA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

DONOSTIA

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



Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, el Narrika lleva más de 20 años ofreciendo diversas **especialidades basadas mayoritariamente en la plancha**, destacando sus **insuperables setas a la plancha**, que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en sus diversos bocadillos. **Pintxos y raciones:** *Tigres*, *Patatas bravas*, *Pulpo*, *Champis*, *Setas a la plancha*, *Gildas*, *Tortillas*, *Calamares*, *Riñones...* Extensa variedad en **bocadillos:** *Lomo con bacon* y *queso*, *Pavo con bacon* y *queso 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".

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

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

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirigido 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 bistorta, patatas y huevos de codorniz...*) *Raciones* (*Sepia plancha, Patatas bravas y ali-oli, Pulpo...*) *Pintox* (*Croqueta de jamón, Pintxo de codillo...*) *Pastas y arroces* (*Espaghetts 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

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

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA



Javier Bereciartua y **Josebu 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, Cabramoca, 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 saltadas, Hongos a la plancha, Menestra de verdura, Revuelto de kokobxas...* En Portuette, 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

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO



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

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA



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 *Tallarines 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.txuleta.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 Agnaja, 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 Angel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marili**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia:** *Hoguera, Rosagante, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Anguila en tinieblas, 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 bixipirón de anzuelo, Ensalada de pulpo y piquillos, Bacalao vizcaína, 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.com es, ante todo, resultar práctico. Por ello, además de las recomendaciones de las páginas anteriores, ofrecemos a nuestros lectores el presente listado, compuesto por más de 1.500 locales de Gipuzkoa, en los que podrán disfrutar de la diversidad y la calidad gastronómica que caracteriza a nuestra provincia.

// DONOSTIA

A FUEGO NEGRO

La quinceañera de la cocina en miniatura.

31 de Agosto, 31 (Parte Vieja), 650 13 53 73
Abakando. Avda. Tolosa, 37, 943 245490
Agoregi. Portueña, 16, 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16, 943 471752
Añi Mari. Puerto, 23, 943 431359
Akearre. P. Padre Orkolega, 56, 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igelejo, 943 223662
Alamandegi. Urbitarte, 1, 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67, 943 468807
Albeto. 31 Agosto, 19, 943 428884
Alfaro. 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. Larramendi, 10 (Centro), 943 46 02 25

Algort. Pto. Zuzatu - Ertotzburu-, 943 218479

ALI I OLI

Cocina catalana de montaña en Martutene

Camino de Okendegi, 2, 943 46 02 96

Alleru. Ctra. N-1 (Bº Zubietta), 943 368572

Aliaa Mendí. Fuenterrabia, 31, 943 466538

Am-Lur. Carquizano, 7, 943 274584

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

AMETZAGAÑA.

Menú familiar y celebraciones en un entorno natural.

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

Anastasio Berrí. Easo, 19, 943 426320

ANDRA MARI.

Tradición, pintos y gran variedad en vinos.

Zubieta, 42 (Gros) 943 28 81 91

Andino. Bergara, 3, 943 429815

Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22, 943 362760

APADERO

Pintos de alto nivel y menús exquisitos.

Pº Mons, 29 (Imbauroano), 943 28 14 24

Araeta. Berridi bidea, 22, 943 362049

ARALAR

La tradición culinaria vasca más auténtica

Puerto, 10 (Parte Vieja), 943 42 63 78

ARATZ ERRETEGIA

Asador que rinde culto al producto de temporada.

Igora Bidea, 15, (Ibaeta-Igora) 943 21 92 04

Arbandegi Miramón. Parque Miramón, 943 308220

Arbandegi. R. Católicos, 7, 943 467477

Argintz Jatetxea. Plaza Ametzetas, 943 474246

Añedo. I. Paseo de Heníz, 3, 943 218196

Aroka. Sierra de Alota, 5, 943 452192

Artola. Salud-, Amara Viejo-, 943 460815

Arrai Txiki. Campanario, 3, 943 431302

Aritxun. Camino de Igarra, 19, 943 219740

Arriola Asador. R. Católicos, 9, 943 457137

Arzak. Alcalde Elosegui, 273, 943 278465

Asia (chino). Segundo Izopila, 15, 943 279098

Astelena 1987. Euskal Herria, 3, 943 425867

Astizaramen. Irroyen Baserria - Zubieta-, 943 361229

Astoria 7. Sancho el Sabio, 28, 943 445000

Atari Gastroteka. Mayor, 18, 943 440792

Atoka. Teresa de Calcuta, 4, 943 276372

Abixi Asador. Sierra de Aralar, 15, 943 461065

Azken Muga. S. Francisco, 49, 943 278183

AZKENA

Pintos de precioso diseño y mejor sabor.

Mercado de la Bretxa, 36, 615 79 26 55

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22, 943 291150

Barbakana. S. Jerónimo, 20, 943 421127

BARKAZITEGI

Culto a las verduras de temporada y gran parrilla

Pº de Barkazitegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

Barun. Pescadores de Terranova, 1, 943 465604

Basajun. Añorga Hiribidea, 44, 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y variedad en pintos.

Cº Puerto, 6 (Parte Vieja) 943 42 42 72

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

Berartzana. Pza. Easo, 5, 943 474995

Bera-Bera. Goko Galtzara Berrí, 27, 943 210071

BERGARA

Levanta vida de la cocina en miniatura donostiarra.

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

BERNARDO ETXEA

Pescados de primera en la Parte Vieja

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

Bidelebe. San Jerónimo, 22, 943427508

Bideluz. Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880

Bideluz. Garbái, 24, 943 430314

Bigarren. Isabel II, 6, 943 462959

Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568

Bira Taberna. Igarra Bidea, 19, 943 218078

Bitacoa. I. Zarraguta, 4, 943 446111

BODEGA DONDOSTIARRA

El sabor de las bodas de antaño

Peña y Goñi, 13 (Gros), 943 01 13 80

BODEGÓN ALEJANDRO

Puesta al día de la cocina tradicional vasca.

Camino de Igarra, 4 (Parte Vieja) 943 42 71 58

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

BORDA-BERRI

Alta cocina en miniatura, respetuosos y trabajados.

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

Boulevard 9. Alameda Boulevard, 9, 943 423114

Bruna. Pº Eduardo Chillida, 13, 943 317096

Brumalista. C. Balencaga, 42, Igelejo-, 943 210600

Bully Café-Bar. Pº Aves, 5, 943 214287

Cabo Norte. Logroño, 4, 943 232757

Cachón. S. Marcial, 40, 943 427202

Café Central. Arco Amara, Plaza de Irún, 6

Café de la Concha. Pº Concha, 12, 943 473600

Café de la Plaza. Padre Larroca, 14, 943 290239

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2, 943 321713

Café Saigón. Hotel Mº Cristina, 943 426689

CAFÉ SANTANA

Cocina ininterrumpida y buenos desayunos.

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

CAFÉ SYETE

Desayunos, pintos, menús... y karaoke!

Javier de Barkazitegi, 13 (Amara), 943 46 94 00

Caletería Express. R. Católicos, 12, 943 463990

CAPRICHIO

Atractivos menús y generosas mariscadas.

Zubieta, 55 (Gros), 943 32 67 34

Caravansera. Plaza Buen Pastor, 943 475418

Casa de Alavira. Pescadería, 943 423494

CASA AL CALDE

Pintos tradicionales y gran variedad en cazuelitas.

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

Casa Bartolo. Fermin Calbetón, 38, 943 421743

Casa Duran. Zubeldiano Ensaiola, 20, 943 287419

Casa Galicia. Sabandiza, 28, 943 274391

Casa Manua. Paseo Bizkaia, 14, 943 461062

CASA TURBICIO

Tradición culinaria y gran variedad de pintos.

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

Casa Urola. Fermin Calbetón, 20, 943 441371

CASA VALLÉS

Buenos platos, excelentes chuletas y mejor trato.

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

CASA VERGARA

Impresionante variedad de pintos y vinos.

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

Cascanueces. Pº Colón, 46, 943 278839

Chomín. Infante Beatriz, 16, 943 317312

Claqueta. Easo, 9, 943 422926

Cubi. Aldamar, 18, 943 425908

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

Danena. Matía, 6 - Antigua-, 943 217320

Danena. Eñibelgor, 9 - Parte Vieja-, 943 425197

Dardara. Irujo Vía, 2, 943 270563

Divinuro. Isabel II, 4, 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

Avda. Barcelona, 24 (Ribera de Loiola) 943 57 31 58

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

Döner Kebab 1. Miracruz, 28.

Döner Kebab 2. Sagarditegi, 1, 943 367620

Döner Kebab 3. Euzko Armilla, 1

Dulci Carvecería. Antonio Arzak, 4, 943 312717

Egospiri. Fermin Calbetón, 5, 943 428210

Eibararra. Fermin Calbetón, 24, 943 420442

Ekaitz Asador. Pº Padre Orkolega, 131, 943 212024

El Alamo. Duque de Mandas, 19, 943 286619

El Café de Mando. Pza. J. Caro Baroja, 2, 943 310777

El Doble. Paseo de Colón, 12, 943 278176

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

El Puente. Río Deba, 2, 943 278629

El Quinto Pinar. Pza. Sarrigui, 4, 943 426153

El Txoko de Ramo. Txofre, 4, 943 279799

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

Eiurra. General Echague, 7, 943 420357

Eme Be Garrote Grill. Igarra Bidea, 37, 943 227971

Erolko. Autonomía, 1, 943 459699

Erribera. Camino Torralba, 14, 943 212000

Errota Taberna. Usurbil, 943 311533

Esparru. Avda. Carlos I, 16, 943 456394

Etxabe. Aldakenea, 75, 943 291516

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

ETXAIDE 4

Cocina tradicional y gran variedad de pintos

Etxaide 4 (Centro), 943 69 25 37

Etxaniz. Fermin Calbetón, 29, 943 426259

Etxe Iturriz. Pº Padre Lauroa, Igelejo, 943 216502

Etxe Pizza. Extremadura, 943 277300

Ezeiza. Avda. Sasturietgi, 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). Balleneros, 21g, 943 470043

Foster's Hollywood. Zubietta, 1, 943 320388

Gambirun Barbera. C.C. Barbera, 943 396447

Gambirun Bretxa. C. La Bretxa, 943 426514

Ganbara. S. Jerónimo, 21, 943 422575

Gandarias. 31 de Agosto, 23, 943 426362

Garbera Sidería. C. Com. Barbera, 943 394358

Garbola. Pº de Colón, 11, 943 285019

GARIBAI 21

Pintos variados y gran variedad en vinos de pago

Garbái, 21 (Centro) 943 43 31 34

Garrari Vegetariano. Tejería, 9, 943 275269

GASTEZ

Especialista indiscutible en Alubias de Tolosa.

Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarra) 943 21 07 13

Gatzelu Txiki. Carquizano, 3, 943 279797

Grinki. Eñibelgor, 4, 943 421365

Grut-Arri. Fermin Calbetón, 4, 943 425204

Gura-Bera. Bermingham, 3, 943 322477

Gorosti. Plaza del Txofre, 12, 943 376072

Gran Via. Gran Via, 9, 943 217601

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones para bodas.

Paseo Gudamendi, 26, (Igelejo) 943 21 40 00

GURE ARKUPE

Ensaladas, Risottos, Pastas, Bocadillos...

Iztorgorra, 7, (El Antiguo) 943 22 53 60

HAIZEA

Pintos de autor

Aldamar, 6 (Parte Vieja), 943 42 57 10

HIDALGO 56

Pintos de vanguardia y menús variados.

Paseo de Colón, 15 (Gros) 943 27 96 54

Hípica de Loiola. Cº de la Hípica, 44, 943 454218

Holy Burger. Pescadería, 6, 943 423759

Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7, 943 464600

Hotel Euzko. Sasturietgi, 13, 943 214311

H. Monte Iguelto. Paseo del Faro, 134, 943 210211

Hotel Niko & P. Gudamendi 21 -Igelejo-, 943 317665

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

LA BRASSERIE MARIE GALANT

Excelentes menús de temporada en un local ideal.
Zubieta, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70

La Ceba, 31 de Agosto, 7-9, 943 426394

LA CHUCHARA DE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pintxo donostiarra.
La Espiga, S. Marcial, 48, 943 421423

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 Esposa, S. Marcial, 48, 943 421423

LA FÁBRICA

Cocina tradicional actualizada y buenos menús.
C/ Puerto, 17 (Parte Vieja), 943 43 21 10

La Kabuzita, Igeeta, 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 536211

La Milna (pizzería), Urbieta, 1, 943 427240

LA MURALLA

Acogedor local con una cocina muy personal.
Eribeltran, 3 (Parte Vieja), 943 43 35 08

La Perla, Paseo de La Concha, zig, 943 462844

LA PLATA

Desayunos, Pinbros. Platos combinados, Raciones...
Padre Larocca, 14 (Parte Vieja), 943 29 02 39

La Rampa, Muelle, 26-27, 943 421652

LA TAGLIATELLA

La mayor variedad en pasta italiana.

San Martín, 29 (Centro), 943 42 73 26

Peña y Goñi, 5 (Gros), 943 28 91 84

La Tabla Terra, V. Mar, S. Martín, 42, 943 426092

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

La Vaca, Anderetxe, 4, 943 317744

La Vaca, Urdulaga, 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 Vinya, 31 de Agosto, 3, 943 427495

La Zurri, Zabeleta, 9, 943 293686

Lanziego, Triunfo, 3, 943 462384

Las Vegas, Pº Colón, 10, 943 270871

Lau Haizeta, Lau Haizeta, 94, 943 352445

Los Rijosnos, Duque de Mandas, 47, 943 270549

Lukiniketa, Cam. Angeru Zaindara, 65, 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

LUKAS URBIETA

Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
Urbieta, 34, 943 47 12 14

M2 Cafetería, Hondarribia, 20, 943 424169

Makrobiolli Elkarte, Inaurozondo, 52, 943 288246

Mamma Mia, Pº Colón, 4, 943 275700

Manistegi, Paseo Oriamendi, 14, 943 311570

Mandarin Zabeleta, 32, 943 320217

MANEX

Pinbros, 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

Martillau, Lau Haizeta, 33, 943 351130

MARTINEZ

La más impresionante selección de pinbros en barra.
31 de Agosto, 13 (Parte Vieja), 943 42 49 65

Marugame, Pza. Marugame, 1, 943 212988

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

Mc Donald's Barbería, Centro Comercial Barbería

Mei Yuen (chino), Matia, 35, 943 218285

Mendi, S. Francisco, 13, 943 287288

Mendzorrotz, Plaza Lizardía, 4, Igeleta, 943 212023

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

Mesón Lizardía, Avda. Tolosa, 79, 943 218503

MESÓN MARTÍN

Buena cocina tradicional y gran barra de pinbros.
Elkano, 7 (Centro), 943 42 28 66

MIL CATAES

Pinbros, menús y cordero y cachelino asado.
Zabeleta, 55 (Gros), 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía innovadora con espectaculares vistas.
Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla), 943 27 27 07

Miramón Arbelaitz, Pº Mikeletegi, 53, 943 308220

Mirasol Cervetera, Sagües, 943 277236

Morgan, Narkita, 7, 943 424661

Moto-Club, Usandizaga, 3, 943 289904

MUNTO

Gran barra de pinbros y gastronomía tradicional.
Fermín Cabeltran, 17 (Parte Vieja), 943 42 60 88

Munto Berrí, Munto, 6º Aiete

Muxarra, Igeeta Bidea, 16, 943 310797

Negusia Iau, Mayor, 4, 943 433991

NARRIKA

Los mejores bokatas de setas del mundo mundial.
Narkita, 16 (Parte Vieja), 943 42 73 27

Narru, Zubieta, 56, 943 423349

Néstor, Pescadería, 11, 943 424873

Nikeke, Urdaneta, 11, 943 443511

Nikolas Asador, Buztinburri, 10, 943 217151

Niños, Zurriola, 1, 943 003162

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

Nuevo Orizela, Camino Gatzagaitia, 100, 943 330853

Nuevo Siglo (chino), Euskal Herria, 8, 943 427300

Oyendo, Etegeazain, 4, 943 21989

Oyendo, Oyendo, 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

Prezioso local con gastronomía oriental de alto nivel.
Mantecola, 6 (Centro), 943 47 08 55

Orlegi, Portuebe bidea, 23, 943 312601

ORMAZABAL ETXEA

Bar de pinbros con un sabor y encanto especiales
31 de Agosto, 22 (Parte Vieja), 943 429907

OSTAGA, Corsarios Vascos, zig, 943 451327

OSDAR

Ambiente universitario y gran variedad gastronómica.
Pº Berrio, 13 (Antiguo) 943 21 99 40

Paco Bover, Mayor, 6, 943 424959

Pagadi, General Arceche, 1, 943 284299

Pagotxa Cafetería, Pº Artustos, zig, 943 218330

Panpota Bokatokia, C. Barbería, 943 394776

Panxika, Muelle, zig, 943 421179

Pasaleku, C/ Ilumbite, 11, 943 465166

Patu Negre, B. II, 15, 943 450147

PAULANER BIERHAUS

Cidillos, sachichas y gran variedad de cervezas.
San Vicente, 7 (Parte Vieja), 943 42 18 08

Pedro Ena, Gipuzkoa, 64, 943 130081

Peggy Sue S, San Marcial, 5, 943 429532

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

Perus, Bº Igeleta, 943 211591

PINUDI

Buen foie, pinbros y bocadillos de comensales.
Narkita, 27 (Centro), 943 42 10 07

Piti Txulo, Eskalategi, 118, 943 520770

Playa de Ondarreta, Playa, zig, 943 310896

Playa Café Ben Pastor, 14, 943 445712

Politeña, S. Jerónimo, 3, 943 425779

PORTUETXE

Centenario asador y templo del producto de calidad.
Portuebe, 43 (Igeeta), 943 21 50 18

QING WOK

El primer wok de Donostia, con tiki-parque infantil.
Gran Via 4, esquina Zurriola (Gros) 943 28 62 56

Ramunxo Berrí, Peña y Goñi, 10, 943 321661

Rarriola, Puerto, 9, 943 429745

Recalde 57, Recalde, 57, 943 363126

Regatta, Fuenterrabía, 20, 943 424169

Rekete, Aldamar, 1, 943 430352

Rikondo, Pº de Igeleta, 57, 943 212907

Ricky, Plaza, Artikutza, 9, 943 282881

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

Rik, Pza. José María Sert, 2, 943 311315

ROJO Y NEGRO

Gran variedad en pinbros y cocina inintermittente.
San Marcial, 52 (Centro), 943 43 18 62

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

Saltxipi, Cazada Vieja de Alegriaeta, 3, 943 323310

San Bartolomé, S. Bartolomé, 32, 943 437638

San Marcial, S. Marcial, 50, 943 431720

S. Telmo Ets, Castro Cultural, Pza. Zuloga, 943 573626

Sebastián, Muelle, 14, 943 425862

Senra, S. Francisco, 32, 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha en vivo.

San Marcial, 8-10 (Centro), 943 42 42 10

Sidería Ametz, Ametz Gorkoa-Igeleta 943 217323

Sidería Donostarra, Eribeltran, 5, 943 42 04 21

Sidería Inaurozondo, Pº Zubiarre, 72, 943 292074

Siabon Café, Urbieta, 48, 943 464208

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

Sport, Fermín Cabeltran, 10, 943 426088

Suañ, Mº Dolores Aguirre, 12, 943 226596

Suhaitz, Juan de Bilbao, 17, 943 421780

SYRÁH

La vinoteca de Amara. Fantásticas tortillas
Pza. Irún (Amara), 943 46 66 43

Tamborri, Pescadería, 2, 943 423507

Tetone, Korta Kalea, 10 -Gros-, 943 273561

Tejetera, Tejera, 9, 943 292304

Telegiza, Avda. Tolosa, 13, 943 313255

Telegiza, Berminghams, 25, 943 286033

Telegiza, Seo, 27, 943 431377

Tendido 5, Estando Antioz, 38, 943 276040

Tenis Ondarreta, Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TRESATU

Cocina tradicional. Menús pinbros y bocadillos.
Avda. Zarautz, 85 (Lorea) 943 21 33 08

Trapos, 31 de Agosto, 28, 943 425758

Tribuna Norte, Mº Dolores Aguirre, 22, 943 276263

Tse Yang, Pº Republica Argentina, 4, 943 426689

TSI TAO

Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.
Pasco Salamanzu, 1 (Parte Vieja), 943 42 42 05

Tun Tun, S. Jerónimo, 25, 943 426882

Txalín, Alía Urcolaga, 63 -Igeleta-, 943 214969

Txakupa, Fermín Cabeltran, 5, 943 429875

Txepela, Pescadería, 5, 943 422277

Tximista, Pza. Constitución, 10, 943 423270

Txinparrá, Avda. Navarra, 8, 943 291506

Txinparrá Sagarotegia, Iliarraberri, 2. Barrio Igeeta

Txirotilla, Isabel II, 4, 943 458690

Txiukene, Pº Dr. Beguiristain, 85, 943 450987

Txiustu, Pza. Constitución, 14, 943 428619

Txiustu, Igeleta, Balenciaga, zig, 943 212979

Txoko, Mari, 12, 943 425412

Txokolo Asador, Mantecola, 4, 943 463491

TXOLA

Menús pinbros y raciones para rendir en el trabajo.
Portuebe, 53 (Ibaitza-Igeeta) 943 31 67 84

Txomin Asador Sidería, Pº Antzeta, 6, 943 451964

TXONDORRA

Cocina de temporada y gran variedad en pinbros.
Fermín Cabeltran, 7 (Parte Vieja), 943 42 07 82

Txoaxa, Kristobal Balenciaga, 47, 943 311511

TXUBILLO

Cocina y pinbros de fusión vasco-japonesa.
Matia, 5 (Antiguo), 943 21 11 38

TXULETA

Producto de temporada y buena cocina tradicional.
31 de Agosto, 40 (Parte Vieja), 943 44 10 07

Txurrut, Pza. Constitución, 9, 943 294181

Ubarrechena, Puerto, 16, 943 428352

Udane, Isabel II, 6, 943 451401

Ulla, Pio Baroja, 15, 943 317950

Urbano, 31 de Agosto, 17, 943 420434

Urdinola, Carlos I, 16, 943 450410

Ur-Gain, Trento, 6, 943 312606

Urguli, Euskal Herria, 8, 943 423185

Urkebe, Segundo Izquierdo, 33, 943 291891

Urtxori-Bi, Berminghams, 17, 943 277395

Urtxori, Alía de los Robles, 10, 943 460536

Va Bene, Bidea de Leza, 4, 943 454689

Va Bene, Boleibarra, 14, 943 422416

Valverde, Pº de Larroza, 49, 943 392463

Va Forat, Pº Federico Garcia Lorca, 10, 943 470989

Vinoteca Bernardina, Vitoria-Gasteiz, 6, 943 314899

Vialua Pulpería, Miracruz, 13, 943 326605

Vivara, Gran Vía, 28, 943 298952

Vongole, Resurrección Mº de Añez, 6, 669 528565

Warung, Sagües 14, 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma, Avda. Tolosa, 123, 943 317162

Zabeleta, Zabeleta, 51, 943 276488

GIPUZKOAN NON JAN?

// ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera categoría y venta de vino
Ph. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Cheyenne, Ph. Benta Aldea, 4. 943 651956

Goikotxea, San Juan, 9. 943 651907

// ANTZUOLA

Haiz-Garbi, Kalebarran, 15. 943 787051

Leizaola, Kalebarran, 17. 943 787068

Leku Berri, Irmino Auzoa, 943 766094

Ongi Etorri, Buztintzi, 6. 943 766349

// ARAMA

Toki Alai, Herriko plaza/s.n. 943 889653

// ARETZABALETA

Aretz, Taberna, Markole, 5. 943 791467

Anduaga, Araba Ibilbidea, 31. 943 791047

Basabe, Polig. Industrial, 943 799184

Baster-Alde, B^a Galarza, z/g. 943 792458

Berri Taberna, Durana, 26. 943 792067

Bodegola, Nafarroa, 6. 943 792045

Goyaran, Solohautandi, 8. 943 796857

Gurea, Durana, 32. 943 792064

Hiruzia, Plaza Iarri, z/g. 943 790657

Ibarra, P^a Araba, 29. 943 791803

Matikua, B^a Aztza, 943 791668

Zarala, P^a Araba, 20. 943 798895

// ARRASATE

Aldeaga, Iturni, 41. 943 796369

Artea, B^a Garagartza, 37. 943 711881

Bittori Asador, Araba Etorbidea, 3. 943 795852

Boliñete Asador, Zarugale, 24. 943 793991

Buenenna, (jizirra) Aiztoi, 9. 943 797960

Cansuolo, (pintxo) Zametzi, 2. 943 794564

Cafeteria Express, Maialako, 8. 943 798514

Dragón Oriental, Araba Etorbidea, 3. 943 712500

Elizondo, Garagartza Auzoa, 943 791599

Erastikua, Bedoña, 18. 943 791013

Gaindegi, Lapurdi, 4. 943 797000

Goiz Aile Degustazioa, Iturnitz, 33. 943 791115

Gran Muralla, Oñara, 36. 943 791195

Hilartón, Plaza Larrea, 5. 943 770169

Kanpanzar, Kanpanzar Gaina, 943 582912

Katalde, Poligono Katalde, z/g. 943 771080

Larninebe, U. Idalea, 943 792215

Lorategi, Iturnitz, z/g. 943 790467

Luzak Zerkaosteta, Iturnitz, 11. 943 794879

Merela, Gipuzkoa Etorbidea, 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.

B^a Urbarri, 37. 943 79 49 39

Sara Merendeneru, Metzterreka, 943 71586

Txirrita Taberna, Gosalbarri auzoa, 943 791035

Xorro I, Olatara Lizentzi, 12. 943 795850

Xondorra, Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276

Yarkape, Olatara, z/g. 943 772004

Urgan, Garagartza, 2. 943 797658

Urrin, Urbitan Etorbidea, 22. 943 799524

Uxarte, B^a Udala, 943 791250

// ASTEASU

Iturni Ud. Herriko Plaza, 4. 943 691331

Izurtz Asador, Alto de Andazarrate, 943 58066

Matxetandui Sidreria, Zebaldua, 11. 943 692222

Olara Goikoa, Gobilalara z/g. 943 690251

Pakine, Errementari, 1. 943 691025

Sarosola Sidreria, Betailara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelenia Sidreria, Camino Oialme, 57. 943 333333

Alorenea Sidreria, Camino Petritegi, 4. 943 336999

Ampel, Poligono 26, 943 551838

Astarbe Sidreria, Txontxokietia, 13. 943 551527

Beizama Hostal, Pza. Ergobia, 12. 943 550042

Berezartzu Sidreria, Beren Aran etxea, 943 555798

Buenaventura Sidreria, Cam. Aliza, z/g. 659 100392

Buko Taberna, Tómas Albia, 2. 943 551204

Ekizti, Tómas Albia, 9. 943 553943

Ergobia Sidreria, Ergobia plaza/bia, 19. 943 553301

Etxeberria Sidreria, Santigo-Ena Baseria, 943 556367

Gartzategi Sidreria, P^a Martulena, 139. 943 496674

Goiko Iturni, Furu Enparantza, 1. 943 557867

Gurutza Sidreria, Camino Oialme, 63. 943 552242

Ibai-Lur, Nabarra Oñatiz, 1. 943 335255

Ikatz Taberna, Mayor, 32. 943 554989

Iretza Sagardotegia, Troia Ibilbidea, 25. 943 330030

Irigoien Sidreria, Iparalebia Bidea, 12. 943 550333

Kako, Mayor, 19. 943 557174

Kiziki Bokategia, Nagusia, 29. 943 330647

Larrarte Sidreria, Caserio Muragoi, z/g. 943 555647

Las Vegas, Errekoja plaza, 2. 943 553496

Leizaga Sidreria, Caserio Gartzategi, z/g. 943 468290

Maiza, Nagusia, 40. 943 550308

Mendizulo, Álzeta Bidea, z/g. 943 357202

Mendiabiz Nagi, Oñaridea Txiki Baseria, 943 555747

Mikela, Nagusia, 18. 943 551007

Mina Sidreria, Txontxokietia, z/g. 943 555220

Oialme Ur. Sidreria, M. Arzamendi, 16. 943 552938

Oñaridea Sidreria, B^a Astigaraga, 943 553199

Petritegi Sidreria, Petritegi Bidea, z/g. 943 457188

Rezola Sidreria, Caserio Ipitza, 12. 943 556637

Roxario, Nagusia, 96. 943 551138

Sarosola Sidreria, Camino Oyarbide, 14. 943 555746

The Robin Taberna, Apeztegia Plaza, 3. 943 332842

Txinguri Berri, Donostoi Ibilbidea, 90. 943 333944

Ulezu, Camino Oialme, 34. 943 330530

Zapain Sidreria, Errekoidea Etxea, 943 330033

// ATAUIN

Lizarrutzi Parketena, Parque Aralar, 943 582069

Troseta, Etxebarrena, 59. 943 180037

URBITARTE

Sidreria y asador, abierto en verano.

Ergobia, 6. 943 18 01 19

Victor, Herberrena, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Atloza Zahar, Madariaga auzoa, 943 581186

Bai-Azkoitia, Iñaki Urjio, 1. 943 026851

Berasterre, Berasterre Industrialak, 943 851061

Ertzi, Kale Nagusia, 95. 943 852888

Getxiki, Trenbiderari Zumarria, 9. 943 852228

Ibiondo, Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)

Isidro, Aingeru kalea, 12. 943 852003

Iturni, Kale nagusia, 120. 943 850017

Iziza, Aizpurutzu auzoa, 943 852630

Joseta, Azibetel, 10. 943 853412

Koxka, Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)

Laja, Santa Cruz auzoa, 20. 943 851195

Laramendi, Torrea, Donibane, 10. 943 857666

Melke, Ugarite 75 Industrialak, 943851103

Martitte, Martitte auzoa, 943 857332

Oñare, Madariaga auzoa, 943 853736

San Agustín, Aizpurutzu auzoa, Tel.943 853492

Suhari, Altzibar etorbidea, 9. 943 025714

Thakun, Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)

Txikiogorri, Txerlotia auzoa, z/g. Tel.943 851008

Zurt, Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA

Ametza, Jose Arbetze, 11. 943 810662 (Pintxoak)

Añota, Elosiaga auzoa z/g. 943 812092

Auntza, Barrena kalea, 14. Urrestia, 943 815754

Baigera I, Enparan kalea, 6. 943 814464

Bost, Ertzi Kalea, 24. 943 812389

Bost, Ertzi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)

Diz-diz, Enparantza nagusia, 1. 943 810097

Eskuztu Osturrua, B^a Izaralpe, 24. 943811128

Izurtzu, Idefonso Gurrutaga, 10. 943800416

Jai Alai, Jai alai etxea, Urrestia bidea, 943812271

Juanbon Txiki, Jose de Arretxe, 17. 943 503311

Kiruri, Lolojoa auzoa, 24. 943815608

Landeta, Landeta auzoa, 12. 943810959

Larrañaga, Urrestia bidea, z/g. 943 811180

Lau Bide, Landeta, 2. 943816878

LIOLIA HOTELE

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones

Lotolote Inazio Hiribidea, 47. 943 15 16 16

Mendiabiz, Landeta Hiribidea, 16. 943812011

Mikel Uria, Lolojoa Inazio Hiribidea, 5. 943814315

Onar-zubi, Harzudaria, 49. 943 812071

Onar-zubi, Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)

Orbegozo, Nuarbe auzoa, 943 810509

Orsainqui, Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860

Pastorka, Jose Arbetze, 13. 943811857 (Pintxoak)

Pasto, Pablo U. 16. 943812040 (Pintxoak)

Pizza Spring, Iñaki Azpiuz, 6. 943816312

Sagasti-Zahar, Elosiaga auzoa 353. 943 813442

Uñarta, Loloia auzoa, 7. Tel. 943 812543

Zuhaitz, Ertzi kale, 943 151634

// BALIARRAIN

Zartagoi Jalete Alperregia, Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Enea, Andre Mari, 1. 943 163116

Atsegin Hamburgues, Zaldizurretza, 1. 943 882122

Bandarrián, J. Miguel Iturnio, 7. 943 889210

Basakana, J. Miguel Iturnio, 11. 943 882023

BATOKIA

Cocina tradicional. Pinchos y vinos. Variedad en menús

Nagusia, 26. 943 08 68 55

Bideluze, Pza. Bideluze, 2. 943 885975

CASTILLO HOTEL-JATETXEA

Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.

Ctra Madrid-Irun, Km. 417. 943 88 19 58

DOLAREA HOTEL-JATETXEA

Menús variados de calidad y cuidada cafetería.

Nafarroa etorbidea, 57. 943 88 98 88

Egoki, S. Inazio 19. 943 880037

Goierrialedea, Carretera G-634, Km. 1.5. 943 861940

Iritzar etxea, Navarro Larreategi, 13. 943 161673

Jalki, Zaldizurretza, 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

Pizape, Pza. San Martín, 943 882997

RK JATETXEA

Menús variados de calidad y cuidada cafetería.

Nafarroa etorbidea, 57. 943 88 98 88

Rubiorena, Zaldizurretza 7. 943 885760

Tñ Tña, 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, Hiriburua, z/g. 943 670828

Venta de Belauñza, Leitzaoko Erepidea, 21. 943 672828

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra, Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agirrebeltza, Ibarra, 2. 943 762145

Artxonki, Fraiskoztzu, z/g. 943 762040

Artokale (pizterria), Artokale, 1. 943 762537

Azpeitzi, Arane Etxea, 13. 943 765500

Batzokia, San Pedro, 4. 943 762224

Beko Taberna, Agnolizar, 8. 943 765574

Eguzkitza, Arane Etxea, z/g. 943 767045

Herriko Asador, Fraiskoztzu Enparantza, 1. 943 763851

Etxagi, Mahasterreka, 8. 943 765312

Galbea, Iratxe Plaza, San Martín, s/n. 943 763086

Gaspar, Barrenkalea, 31. 943 762002

Hiru bide, Urgan, 9. 943 761845

Internokua, Mahasterreka, 33. 943 761849

Iraho, Amillaga, 23. 943 761559

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urzuño, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xiolon, 1. 943 746521
Tarraduna. Ermua-barrio, 1. 943 740793
Usua. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Wok 999. Oñatia, 3. 943 121672

// ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aludra. Fuerte San Marcos, 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Borda Beri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sideria. Zamalobe, z/g. 943 526041
Egiburu. Zamalobe-Zentelon. 943 341831
Egi-Zule Sideria. Bº Zamalobe, 943 523905
Eguzki. Orreaga, 2. 943 341225
El Trikolite. María de Lezo, 20. 943 527701
Erraika. Zamalobe, z/g. 943 515913
Errenetako Batzokia. Pza. K. Milereta, 4. 943 002468
Frantilla. Astigarraga Bontak, 943 511445
Frantilla-Beri Asador. Ctra. Ouevas, z/g. 943 524418
Gambrius. C.C. Niessen, 943 521661
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irriziti. Kapitán Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardia (Alameda), 943 247044
Juli. Viteri, 27. 943 512887
La Cepa Navarra. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Iruza, 5. 665 755540
Las Cazuellas. Alta Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarua. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra. Ouevas, 943 529271
Matte. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Mierino. Sorgrubitu, 23. 943 529614
Misión Extremeño. Pº Izetola, 3. 943 511033
Nagaritz. Aldura Alda, 943 522455
Onaso Sideria. Zubiaurre, 943 515956
Orneo. Zamalobe, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Perurena. Astigarraga Bontak, 943 515252
Pizza Sprin. Murrugaitela, 4. 943 522000
POLLO RICO
Pollos asados y platos combinados para llevar.
C.C. Niessen (Gambrius), 943 52 16 61
Polo Rico. Piscinas. Alto Beruain, 943 521661
Rong Rúa (chino). Olibet, 5. 943 340124
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Mastu-Loidi, z/g. 943 344290
Txi Mahal. Sorgrubitu, 23. 943 529614
Tejapiza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gáin. Fanderia, 943 344245
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Zamalobe. Bº Zamalobe, z/g. 943 519001
Zukezt. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518935

// ERREZIL

Antionoren borda. Zelatun, 943 814981
Boroneggi. Errezioguneko, 2. 943 151728
Letea. Letea, 943 812887
Izarda. Letea azuara, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baseria, 943 815335
Trinbera. Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztañadi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Ozeta. Arantzabuzala, 9. 943 715190
San Miguel. Agotzagaza Elizatea, 943 714871
Txalaparta. Arantzabuzabala, 26. 943 715046

// EKZIO-ITSASO

Argindegi Ostatu. Argindegi abeja. Ekio, 943 720267
Itsasko Ostatu. Itsaso, z/g. 943 880315

LABEKO BERRI

Excelentes menús y cocina molecular.
Bº Sta. Lucia, 943 72 25 52

Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 682673

// GABERIA

Aztiria Asador. Bº Aztiria, z/g. 943 733622
Benta Lehor. Bº Aztiria, 943 730094

KORTA ASADOR MARISQUERÍA

Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.
S. Lorentz, 943 87 76 16

Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 6. 943 897913

// GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oñe. Larraite Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abela. Melorreta, 943 132496
Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azuke. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearki. Portua, z/g. 943 580911
Elkano. Herrieta, 2. 943 140024
Iribar. Nagusia, 20. 943 140800
Izask. Nagusia, 34. 943 140406
Izask Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kaibe. General Arana, 4. 943 140500
Kettari. Txorrotxe, 27. 943 140194
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Nautika. Kaia, 17. 943 140284
Polifona. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140813
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sideria. Akarregi Baseria, 943 553495
Albero Sideria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Alzatu Sideria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Arroz. Zapu, 8. 943 331506
Arrigoin. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Irtoa. Unzaga, 7. 943 206348
Irtaiz. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belzarri. Ctra. Gozuelua, km 9,5. 943 331569
Benta Beri. Bº Urumea. Arano, 948 514018
Cerales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552669
Ezerni Sideria. Osiñaga Bailara, 38. 943 556405
Erorri Sideria. Osiñaga Bailara, 13. 943 336990
Ertoguarda-Enea. Iruñaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Eskala Pizza. Larramendi, 3. 943 33337
Fagullak. Bº Erenoiz, 68. 943 550031
Galiza Etxea. Galaretza, 943 333116
Gaitza Arto. Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022
Gorko-Lastola Sideria. Erenoiz, 89. 943 553272
Gunea. Argain, 1. 943 332529
Gure Amaitza. Pol. Ezpago, 5. 943 330986
Iparregiri Sideria. Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Izalde. Epele, 7. 943 552480
Izask. Kardaberaz, 11. 943 555724
Izaskurri Sideria. Osiñaga, 943 556879
Izurrite. Bº Erenoiz, 50. 943 330461
Izuru. Polig. Lastoala, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karrero. Juan de Urbeta, 15. 943 552807
Kizak. Nagusia, 15. 943 336969
Larre-Gain Sideria. Bº Erenoiz, z/g. 943 555846
Lekuzarua Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557599
Olindola Sideria. Bº Osiñaga, 38. 690 698484
Ostua-Enea Sideria. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Petro-Mari. Ibarroburu plaza, 11. 943 550009
Rifio. Nagusia, 943 550626
Rujina Sideria. Akeregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Gran comida de temporada. Ideal para celebraciones.
Martindien, 13. 943 331572

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Santxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Tirepito. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txinbuxa. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldego. Pagoaga, 19. Erenoiz, 943 550204
Zelaia Sideria. Bº Martindien, 29. 943 555851
Zingí-Zanpa. Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Urkiala, 2ª. 943 330656
Zuruz. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

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

// HONDARRIBIA

Abarka. Bº Baserriti, 36. 943 641991
Aerpuerto. Gabarran, 27. 943 668508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minoarroteta, 1. 943 642789
Ana. Lu. Itzargari kalea, 943 644362

Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiña. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989
Ardola. Mendiola. San Pedro, 32. 943 643169
Ardora. Furo Kalea, z/g. 943 641515
Arranzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034
ARRAUN ETXEA
Pasados y mariscos en pleno puerto. Terraza.
Pº del Muelle, 5. 943 64 49 39

Arraunari. Pº Butrón, 3. 943 641581
Aroka Beri. Higuea Bidea, 6. 943 642712
Balestanes. Arkali-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Beko-Errota. Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizkibel. 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
Donaitz. Dendak, 6. 943 645663
Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Erandoneta. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Mabon de Arzu, 11. 943 641462
Goxendena. S. Pedro, 43. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Güeli. Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandade Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Iruña. Bº Jaizubia, 269. 943 646609
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642743
Horixe. Satorra, 45. 943 644035
Hotel Jaizkibel. Baserriti Etorri, 1. 943 646040
Itaskurri. S. Pedro, 20. 943 643657
El Capo. Mintera, 82. 943 643532
Itaspe. S. Pedro, 43. 943 644940
Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Ale. Itzargari, 6. 943 644622
Kaieia. Itzargari, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 640225

LAIA ASADOR-ERREGETE

Asador espectacular con una cuidada gastronomía.
Bº Arkola, 33. 943 64 63 09
Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Sideria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Beri. Santiago, 67. 943 643298
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Matte. S. Pedro, 35. 943 642711
Mamutari. Eguzki, 8. 943 645032
Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Ollurta Azpi Sideria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ordarratz. Z/g de Segillamendi, 943 642790
Ortzardar Cerveceria. Itzargari, 12. 943 642374
Pizzeria Portuxu. Pº Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Ramón Roteta. Iruñ, 1. 943 641693
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugari. Nafarroa Behera, 1. 943 645404
Tirlineas. Santiago, 3. 943 644548
Txangarbons. 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
Urدين Marisquería. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Beri. S. Pedro, 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Itzakun. Monte Itzakun, z/g. 943 675017
Kartzak. Euskal Herria, 2. 943 675636

// IDIAZABEL

Alai Hostal. Alto de Etxeberri, z/g. 943 187655
Gaztelu. Desemissado rural, 212. 943 187193
Guardi. Guardi industrialdea, 943 801918
Pitarreña. Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGITA

Reginistari Sideria. Caserio Iruñeko, 943 652837
Ostatu. Lorenzo Denda, 7. 639 439982
Toki Alai. S. Lorentz, 18. 943 653243
Zubiaurre. Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN

Afalegi Bistrok. Bº Oberlerra, 49. 943 631964
Alaide. Avda. Jaizubia, 943 630440
Altona Asador. Avda. Ipararide, 51. 943 635700
Aitor Hotel. Juncal Landabandir, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Ipararide, 42-44. 943 630768
Aldapa. Par. 1. 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizabaz, 52. 943 627438
Anaka Beri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serepio Mujica, 18. 943 615048
ANTXON-GAZTELUMENDI
Pintos y cocina de autor en pleno centro de Irun.
Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12
Arano. Mayor, 15. 943 620859
Aroka Beri. Avda. Ipararide, 12. 943 627332
Artia. Dario de Regoyos, 13. 943 624173

ATALAIA

Exquisita cocina de la mano de Inaxio Murguzur.
Antzoneta, 69. 943 63 55 18
Atzeri. Estación, z/g. 943 613213
Baseri. Ertolazar, 7. 943 627907
Baserri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Biloko. Pilar, 1. 943 633706
Bil-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biurri Palmaria. Bertsolan Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. Bº Meika, 6. 943 630914
Burger King. C.C. Mendibil, 943 630614
Cañe Irun. Lumburbon, 91. 943 637377
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Sorontar, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Ipararide, 57. 943 625703
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507
Corner. Cº Fueros, 3. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelente variedad en pintos.
Antzanar, 14. 943 11 89 24
Don Jabugo. Plaza del Encanto, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628687
Eguzki. Ciriario Larragaite, 49. 943 616794
Eguzki. J. Tallahas Landabandir, 9. 943 630185
Elcano. Jose Egoiti, 9. 943 660014
Enrique. Edif. Zetaio-Bº Behobia, 943 622629
Erorla Beri. Bertsolan Uztapide, 7. 943 630481
Estebena. Bº Oberlerra, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisón. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Fierro's. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterriak. Fuenterriak, 3. 943 616028
Gambrius. C. Com. Txingudi, 943 620662
Gaztelu Bontak. Plaza S. Juan, 7. 943 630512
Gran Muralla. Aduna, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 13. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 629790
Ibarrola. J. Tadeo Murguía, 1. 943 632888
Ibarrola Diagonal. Bº Meika, 21. 943 621848
Ibiñe Hotel. Avda. Lumburbon, 77. 943 636232
El Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Inñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Inñaki. Gabari, 3. Polig. Ventas, 943 635217
Iñigo Lavado. Fitoaba, 943 639639
Iruñego Asteigui. S. Marcial, 9. 943 628934
Irureta. Pza. Urdumbia, 4. 943 621059
Jaizubia. Kasategi, 6. 943 618066
Jantxia. Avda. Ipararide, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
Juncos. Ciriario Larragaite, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakupa. Polig. Lumburbon, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kolonbe. Avda. Ipararide, 30.
Kulturka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Agriola. Alzkatzaitz, 1. 943 626561
La Bellota. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Ipararide, 37. 943 627845
La Cepa Riveña. Baleskoenea, 92. 943 628447
La Rioja. Fuenterriak, 3. 943 618367
La Rotonda. Juncal Landabandir, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Labele Etxea. Izquierda, 49. 943 631964
Lagun Artano. Serepio Mujica, 24. 943 614743
Larun. Javier Esteban Indart, 9. 943 617401
Lasia. Mouriñe Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 12. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880

PIPAZKOAN NON JAN?

Leones. Serapio Mujica, 23. 943 611532
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberrri. Bº Bidasoa, 16. 943 629977
Manlio. Mayor, 13. 943 621195
Marbeto. Zubeltzu, 6. Bº Anaka. 943 615001
Matxinbenta. Pº Colón, 71. 943 621384
Mº Donaldía. Centro Comercial Txingudi, 943 625452
Mesón del Jentón. Fuenterrabia, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparraide, 59. 943 623896
Morondo. Paginea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Labandirri, 9. 943 620071
Nagoria. Siderria. Gabiria, 13-Ventas. 943 634048
Nerea. Avda. Iparraide, 5. 943 620762
Nerea. Korrokoliz, 19. 943 631914
Novoa. Avda. Puñana, 4. 943 616064
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Ibarra, Meaka, 102. 943 623130
Olori Eñori Taberna. Andreamagía, 1. 943 622890
Orzargi Cerverca. Luis de Urzúzu, 4. 943 611571
Ostebil. Pza. Elherra, 7. 943 613210
Pico. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Poccha. Edificio Pochba-Anaka. 943 613924
Patxi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Labandirri, 9. 943 630039
Piza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Polo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puña. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión. Piza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º. 943 633557
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterrabia, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mujica, 943 612684
Telepizza. Lode de Ingoñen, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
Toki Goxo. Pº Ibarra, 1. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923

TRINKETE BORDA
Cocina tradicional vasca y huerta propia.
Bº Olaberria, 39. 943 62 32 35
Trinquete. MF Junkal Labandirri, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Elherra, 3. 943 618392
Txakola. Lareñoin, 10. 943 617471
Txangui. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterrabia, 943 619317
Txistua. Arbesko Errota, 19. 943 620795
Vollner. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Errota, 5. 943 117992
Wanna S. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (pizzeria). Zubiaurre, 8. 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA
Aizpuru. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetri, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibari, 1. 943 690497

// ITSASONDO
Xaxintane. Nagusia, 27. 943 887614
Náutico. Nagusia, 13. 943 880012

// ITZIAR
Bikain. Muñarte 39. Itziar, 943 199370
Burgorri. Muñarte 8. Itziar, 943 199242
Itxaspe. Bº Itziar, 943 199401
Itziar. Bº Itziar, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA
Cocina tradicional, agroturismo y capazo.
Arriola auzoa, Itziar, 943 60 80 52

SALEGI
Cuidada oferta gastronómica y salones para bodas.
Galtzaida, 13. Itziar, 943 19 90 04
Sanhuan. Mardai, z/g. 943 199397
Txinduri-Iruri Siderria. Mardai, 943 199389
Txinduri. Mardai, z/g. Itziar, 943 199056
Urberu Siderria. Bº Elorriaga, 2. 943 199237
Zubikaray Burri Gorrri. Muñarte 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA
Abend Cerverca. Pablo Muñozabadi, 5. 943 372089
Avenida. Hipodromo de Zaldúa, 2. 943 362709
Bugati. Pº Hipodromo de Zaldúa, 943 371412
Buggy Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607

Dakara. Nagusia, 8. 943 575859
Epele. Gólkale, 1. 943 362701
Errekaxto. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Gólkale. Hirubide Baitarra, 1. 943 361404
Jalei. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrekoeko Bidea, 10. 943 361012
Lurre Xili. Nagusia, 21. 943 369356
Martín Berastegui. Loidi, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkulu Ibilbidea, 15. 943 370379
Otegi Siderria. Camino Ibarra, 24. 943 365029
Paraiso Shangri (chino). Pablo Muñozabadi, 3. 943 371883
Pete. Andara, 5. 943 361551
Rojianos Asador. Ustín, 13. 943 362720
Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Txari S. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txatxi Txole. Zirkulu Ibilbidea, 1. 943 370192
Zaldúa. Pº Hipodromo 8. 943 366620

// LAZKAO
Amebi Siderria. Zubí Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Barkitza. Hirigoina, 4-6. 943 808306
Gernikoa. Nagusia. Etxegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierketa auzoa, 17. 943 881588

MAITTE LILIKATESSEN
Excelente oferta de platos preparados y menús.
Etxegi, 22. 943 08 76 74
Nerea. Uhart, 3. 943 08 80 88
Pispa. Laxaizmenoi, z/g. 943 880805

// LEABURU
Otzazu Segardotegia. Otzazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI
AITXURI
Especialista en buenos menús para grupos
Legazpi industrialde, 943 73 06 00

Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445

ZIPROKOTEA
La mejor barra de pintos del sur de Gipuzkoa.
Azpikoetxea, 1. 943 73 13 87

Aztria erretajia. Aztria Auzoa, 943 733622
Benta Lehor. Aztria Auzoa, 943 730094
Eliz-Urd. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantoi Eskalera. Labarategi, 10. 943 731457
Katu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Larretzi. Labarategi, 8. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 8. 943 731249
Mandiola. Plazaola, 10. 943 731751

MIRANDAOLA
Carta informal y variada y excelentes chuletas
Parral Mirandaola, 943 73 12 56

OILARRA
Pintos y raciones "de cuchara", hechos con mimo
Euskal Herria Enparantza.

Txepetxa. Aizkorni, 24. 943 730051
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

// LEGORRETA
Aulia Siderria. Bº Guadalupe, z/g. 943 800606
Bartzelona España auzoa, 7. 943 806206
Zaldúa Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121

// LEINTZ-GATZAGA
Arrate. San Inazioa, 2. 943 714371
Gatzaga-Gain. Aloi de Arlaban, 943 715522
Gatzagaizketa. Gatzagaizketa, z/g. 943 715164
Gue Ametsa. Aloi de Arlaban, 943 714952
Ostazu. San Inazio, 3. 943 715371
Során Etxea Hotel. Bº Santiago kalea, 3. 943 715398

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

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

ELORTEGI ASADOR-ERRETEGIA
Asador auténtico a los pies de Jaizkibel.
Camino Elortegi, 4. 943 52 54 41

Erreka. Gaintzuriketa, z/g. Polig. Lode, 943 490087
Erreka Siderria. Bº Gaintzuriketa, 943 490285
Ebeherri. Citra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 529889
Ebola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillelmo de Lazón, 4. 943 527995
Gue Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipinitza. Irurzun, 5. 943 528590
Irurzun-Enea. Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 529889

Irurzun. Irurzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubiozu, 9. 943 521966
Kaitale. Polientezarrea, 9. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isesli, 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Inxeta. Urte, 1. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Elorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

PATIXKU-ENEA
Las mejores carnes y pescados a la parrilla
Bº Gaintzuriketa, 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285
Sagarazu Siderria. Aloi de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillelmo de Lazón, 943 527945
Tiñeku. Zubiozu, 2. 943 527946
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubito Merendero. Zubiozu, 17. 943 616443

// LIZARTZA
Gue Mari Hotel. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubiaurre, z/g. 943 672616
Ostazu. Tximita gudariaren plaza, 7. 943 682256

// MENDARO
Intusau. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagaraza, 32. 943 756028
Luzaida. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2. "Garagaraza". 943 756072

// MUTILOA
Mujika. Lemia, z/g. 943 801507
Orue. Erpenea (Minas de Troya), 943 801900
Ostazu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi. Lemia, z/g. 943 801801

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

Asador Ormazabal. Aloi de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Condón de Mutriku, 1. 943 604191
Camping Galdeja. Galdejanendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Citra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239
Kal. Bº Magdalena. z/g. 943 603344
Kalibaxo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. Bº Laranga, 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Zelaieta. Olatz, z/g. 943 604959

// OIARTZUN
Aduriz Siderria. Arandere, 26. Iruñitzi, 943 494553
Albistur. Bº Altzibar, 943 490711
Alhambra. Bº Aragua, 943 491230
Amazkar. Casa Zameteta, 943 492783
Antxeta. Bº Altzibar, 943 490306
Aristi Asador. Bº Ugaldeko, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldeko, z/g. 943 493088
Autogiri. Autogiri A8, km. 10. 943 490608
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Aloi. Bº Erpenea, 943 492112
Bidebaiter Siderria. Aragua-Núñez, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldeko, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Ensoiz. Zuaznabar, 72. Ugaldeko, 943 493062

ETXE-ZAHAR
Cocina tradicional en pleno centro de OIartzun.
Publuboerrekale kalea, 2. 943 49 32 26

Fortalezka. Camino Erpenea, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofe. C. Com. Carreolur, 943 491241
Goko-Ebe. Bº Altzibar, 943 492831

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

Intxibui Asador. Bº Ugaldeko, 943 491100
Iruñerri Asador. Camino Erpenea, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruñerri Enea. Bº Altzibar, 1. 943 490353
Isasiti Siderria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapea. Tormola, 21. 943 491254
Laria. Landeobe, 3. 943 493639
Lintziñari Hotel. Citra. Mendi-Urte, km 469. 943 492000
Lushe. Ugaldeko, 943 492110
Marcos. Zelaiuzua-Polig. Ugaldeko, 943 494390
Masusta. Olatz, 9. 943 490412

MATTEO
Cocina de mercado con toques actuales.
Iñurrita bidea, 2. (Bº Ugaldeko), 943 49 11 94

Mendiri Cafeteria. Cent. Comercial Manut. 943 491206
Miren Olatz. Miren. Miren Olatz, 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Miren Alamiñ Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tormola, 2. Bº Erpenea, 943 492050
Olinda. Polig. Lintziñari, z/g. 943 493901
Oro Zaldi Siderria. Caserío Oro Zaldi, 59. 943 491686
Pago. Bº Erpenea-Pagadalea, 943 492613
Paki. Bº Erpenea, z/g. 943 490915
Pikioketa. Bº Garutze, 33. 943 491333
Sorondo. Camino Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizardia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolara. Tormola, 20. 943 490071
Toku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiñeri Sagardotegia. Astigaraga Bidea, 943 490678
Ustegetia Hotel. Mالدابuru Bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1. (Bº Iruñitzi), 943 491228

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

CASTILLO HOTEL-JATETXEA
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Ctra Madrid-Iruñi, km. 54. 943 88 19 58

ETXE-ZURI SAGARDOTEGIA
Siderria y asador abierto todo el año
Bº Errekale, z/g. 943 88 20 49

Gartxo. Pol. Ind. Olaberria, 943 886356
Taberna. Cati de la Cruz (Iruñi), 943 800584
Zaldiak. C. Comercial Carreolur, 943 161187

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

// OÑATI
Arque Taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Garibai, 17. 943 782483
Debatarra. Olatz zuzaitza, 54. 943 780410
Ebeberria. Olaberria Bidea, 19. 943 780460

ETXE-AUNDI HOTEL-JATETXEA
Gran oferta gastronómica y salones para bodas.
Bº de San Pedro, 943 78 19 58

Galicía. Atzeko, 22. 943 782208
Gara. S. Lorenzo, 29-31. 943 781355
Goko Benta Hostal. Aranzazu, 943 781305
Hospederia. Aranzazu, z/g. 943 781313
Iruñitzi. Atzeko kale, 32. 943 716078
Lizar-Etxe. Bº Olaberria, 83. 943 781896
Luz Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Mijaku. Bº Aranzazu, 943 781304
Oñakua. Oñakua, 8. 943 782392
Sindiketa Hotel. Aranzazu, 11. 943 781303

SORALUZE OSTAZUA
Menús, cuidada cocina y salones para bodas.
Carretera Aranzazu, km. 1. 943 71 61 79

Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi, 943 540000
Uria. Errekale, 32. 943 781192
Urbiako Fonda. Campa de Uria, 943 781316
Urritxio. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtigami. Urbiain, 33. 943 780814

ZELAI ZABARI
Gran restaurante centenario en un entorno colosal
Carretera de Aranzazu, z/g. 943 78 13 06
Zortz. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zuz. Bidebarrietia, 6. 943 716296

// ORDIZIA
ALDASORO
Cocina tradicional. Pintos, vinos y menús.
Urdeneta, 27. 943 88 00 23

Altamira. Kirigoluena, 685 794755
Echaniz. Urdeneta, 2. 943 880023
Haizepe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883960
Hertz. Anpuero, z/g. 943 160471

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

MUÑOZ
Menú del día, platos combinados, pinto-pote...
Euskal Piloa, 3. 943 88 08 24

Oiangui. Oiangui Parkea, 943 161371
Pintoso (pizzeria). Pza. Domingo Urtezu, 4. 943 160421
Potokoa Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Siderria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128
Txinokoa. Ezevareta, 3. 943 880409

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Zubiri. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JAIATEXEA

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

// ORIO

Altzondo, Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Alzorro Casa Rural, S. Martín, z/g. 943 835419
Anilla. Abeslari, 2. 943 823039
Anilla. Ondartz, z/g. 943 134835
Arkaiz. Abeslari, 4. 943 831657
Errotza. Olaskoetxea Auzoa, 943 890197
Goizete Kalea. Alta Leturdiun, z/g. 943 832855
Hotel Rest. Bala. Hondartzia bidea, 1. 943 894400
Jose Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katriña Asador. Bº S. Martín, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzia, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oliken. Ortzaiña Auzoa, 44. 943 830083
Ororio Bena. Camino Orío-Igeldo, 943 835751
San Martín Asador. Bº S. Martín, z/g. 943 830058
Sarsua Asador. Eusko Gudaria, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartzia, z/g. 943 860334
Xixario Asador. Eusko Gudaria, 2. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Arantz. San Andres, 13. 943 882822
Iruña. Gaitzarra, 14. 943 164844

KUKO

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

// PASAIA

A Corona. P. Euskadi, 7. 943 399009
Alkarete. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antreta. Arraunlari, 1. S. Pedro, 943 393994
Ara. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510086
Badilla. Donibane, 16. S. Juan, 943 346942
Baña. Eskalante, 21. Antxo, 943 521552
Betero. Plaza Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. P. Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizbelbi. Ctra. Jaizbelbi, Donibane, 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 526999

CASA MIRONES

Cocina tradicional y marinera con vistas al mar.
San Juan, 80. (Donibane-San Juan), 943 51 92 71
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dax. P. Hamareteka, 8. Antxo, 943 511180
Dax. P. Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mirones. Blas de Lezo, 16. 943 520557
Donostiarra. Mariskak, 1 - Trintzerpe, 943 399071
E-16. Eskalante, 16. Antxo, 943 528169
Ekarrí. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserío. P. Euskadi, 23. Trintzerpe, 943 404424
Erdiaba. Bana. Arrandegi, 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintzerpe, 943 390357
Erretarku. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalante, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalante, 40. Antxo, 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goiherri. Eskalante, 36. Antxo, 943 510119
Gure Borda. Arraunlari, 36. S. Pedro, 943 391846
Guzia. Arrandegi, 5. Trintzerpe, 943 394026
Iruña. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Ippara. P. Nafarroa, Antxo, 943 340164
Jaietxea. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Jantxo. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Donibane, 943 510020
La Amistad. P. Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Oarso, 8. Antxo, 943 515414
Marisol. Etsabide, 18. Trintzerpe, 943 394751
Marisul. Euskadi Etorb. 2. Trintzerpe, 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meñi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruzta (Falcon Crest). Torre Aize, 8. 943 394944
Nicolasia. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 80. Donibane, 943 524568
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857

PAULANER BIERHAUS

Gastronomía alemana y excelente menú del día
Euskadi Etorbidea, 80. 943 39 23 86
Pibtxubel. Eskalante, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalante, 40-42. Antxo, 943 528032
Teranova. Azkuene, 2. Trintzerpe, 943 399074
Txubloa. Donibane, 72. Donibane, 943 523952

Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane, 943 341353

ZIABOGA

Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional.
Donibane, 91. 943 51 03 95
Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377
Izkiña. Zubirano, 17. 943 800251

// SORALUZE

Armenida Asador. Ezozta, 7. 943 751002
Bodega Irujo. Gaboloto, z/g. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 890197
Yurruiza. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

Pinchos de día... y cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA

Ensaladas. Pinchos... y más de 30 bokakats!
Martín Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea. Euskal Herria plaza, 6. 943 650105
Alfaki. Bechiller Zaldibia, 10. 943 653649
Aliri. Paseo Aliri, 13. 943 65694
Amaroz. P. Amaro, 10. 943 671296
Amets. Laramendi, 1. 943 675405
Asteasuara. Herreros, 18-20. 943 673186
ASTELEÑA
Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa
Pza. Euskal Herria, 4. 943 65 09 36

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BETA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arrolategi, 10. 943 673381
Biebidio. Usualdo Kiroldiega, 943 577573

BOTARRI

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

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

CASA JULIÁN BAR

Paraíso de la tapa y el vino y excelente servicio.
Euzkadi Auzoa, 9. 943 675623
Santuzka Sideria. P.º Usabal, 35. 660 654317
Ekaiz. Amaro, 9. 943 673887
Euskal Plaza. Gudari, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotategi Goletoia. Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iruña. Pablo Goursabert, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 671928
Iritzit. Oarso, 3. 943 654334
Isastegi Sideria. P.º Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarte. Oría, 6. 943 655757

K-2

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

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070
Lanbura. Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 651062
Larrea. Lurumendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendi Alde. P.º San Esteban, 39. 943 651799
Mujica Asador de pollos. Aintzi, 3. 943 673943
Nicola Asador. Zumalakarregi, 6. 943 654759
Orbieta Taberna. Errematarri, 10. 943 016790
Ordizia Taberna. P.º Martín J. Iraola, 647 00275
Oría Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Plan B. Laramendi, 4. 943 598486
Sausa. P.º Belate, 7-8. 943 654543
Solana, 4. Solana, 4. 943 017636
Telpeza. Plaza Trintxete, 1. 943 108800
Toisaleña. N-Iruri-Madri, km 432. 943 650656

TRIÁNGULO

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

Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 676519
Urbil. Plaza Euzkadi, 22. 943 670466
Uzturre Sideria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna. P.º Alicia, 13. 943 698513
Zumaga. Zubieta, Montesquib, 29. 943 650036
Zuloaga. Aintzi, 3. 943 672878

// URNIETA

Aballari. Irizabail, 21. 943 330025
Albura. P.º Lategi, 943 554917
Adarra. P.º Gobiuru, 37. 943 552036
Bena. Gobiuru, z/g. 943 554415
Besahi. P.º Gobiuru, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu, 943 337357
Elxetxea Sideria. P.º Oztaran, 94. 943 556881
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
Eula Sideria. P.º Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Sideria. 943 554917
Guria. Idiazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Sideria. P.º Oztaran, 943 551014
Kostegi Sideria. Ctra. Urmieta-Lasarte, 30. 943 365688
Olanueu Sagardotegia. P.º Ergoien, 18. 943 556683
Onyi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Seliñ Noko Sideria. P.º Oztaran, 11. 943 551014
Urtuzola. Eubetxea Baserria, 943 556981
Zaldundegí. Irizabail, 34. 943 551008

// URRETUXU

Altdapa Taberna. Arizpea, 3. 943 720230
Apain. Ipiñaneta, 18. 943 725887
Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Branigan's P.º Labeaga, 37-39. 943 723796
Etxaburu Merendero. Ctra. Sta. Bárbara, 943 723287
Etxe-Azpi. Poligono Mugetegi, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hokaba. Arizpea, 18. 943 532292
JAI-ALAI
Buenos menús y cocina con toques modernos.
Ipparaguirre, 10. 943 721165
Navarro. Ipparaguirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243
Santa Cruz. Carretera Sta. Bárbara, 943 725959
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. P.º Aginaga 31. 943 366710
Antxeta. Zubiaurena, 6. 943 370344
Arratzain Erregeta. Arratzain Baserria, 943 366663
Atxego. Jauregi, Altzearra, 1. 943 371150
Cantina Mariskak. C.º Com. Urbil, 943 363682
Etxebeste. Eriberia, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 362781
Ibarrola Agroturismo. Kaleriz, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 361913
Ilunbe Sideria. P.º Txoko Alde, 943 371649
Iratzo. Borda Berri, 4. 943 36 91 35
Maykar Asador. Poligono Udaleku, 36. 943 366968
Pari. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sideria. P.º Kale-Zahar, 39. 943 364597
Saltpiki. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Señakia Asador. Aginaga, 2. 943 362773
Tagoxka. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapeluden. Muna-Luzoa, 3. 943 370457
Txerriki. C.º Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Erregeta, 4. 943 362735
Txiki Erdi Sagardotegia. C.º Com. Urbil, 943 376988
Txiribago. Lezo, 6. 943 361398
Txirpi. Estrada, 6. Aginaga, 943 372808
Txirrista. Kontratu Zarra, 13. 943 360466
Urdaria Sideria. P.º Aginaga, 943 372891
Zumeta. P.º Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296
Alustua. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Itzalpe. Berria, 29. 943 690623
URRITRIGOXO
Cocina tradicional. Variedad en menús.
Amasako plaza, 943 69 12 10
Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Obabailo, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berri, 25. 943 671558
Txapeluden. Zubi, 23 bajo, 943 696449
Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurgue. Olaeta Agrañeala, 6. 943 501086
LAZKAO-ETXE
Cocina tradicional y casa rural en un entorno natural.
Aiestaran Erreka, 2. 943 88 00 44
Nazabal Asador. Sta. Fe, 21. 943 887146
Ongi. Santa Fe, 21. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

// ZARAUTZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825
Alameda Hotel. Seibeminteta, 4. 943 830143
Almaria. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Alzeta, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arreda. Arreda, 41. 943 834433
Azipi-Enea. Seibeminteta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Patxiku, 10. 943 835457
Bosch Cafeteria. P.º del Molecón, z/g. 943 831262
Berrazati-Berri. Tala Mend. 728. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bickoa, 6. 943 890329
Egoki Asador. Bizkaja, 8. 943 132766
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eritzi. Arreda, 32. 943 890096
Ertzaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Eusko. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel. Bizkaja, 24. 943 832264
Itxas-Lur. Santutxuri plaza, 3-4. 943 890138
Kandela. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Kierri Arguñano. Mendiatza, 13. 943 130000
Nary. Azara, 1-3. 943 835007
Nirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulitka. Bixkonte, 1. 943 134504
Lanauka. San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzería). Patxiku, 2. 943 890168
Nolena Cafeteria. Mitelena, 27. 943 834561
Naparack. Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Oztareta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio. Ipar, 10. 943 831414
Piza Sprint. Bizkaja, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 1. 943 132722
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset-Berri. Mandakoba (a Malcoen), 943 003355
Tala-Berri Txakolnogia. Tala Mend. 728. 943 132750
Telefono Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Politi. Muska plaza, 943 835357
Yubia. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaldia. Bizkaja, 9. 943 132700
Zaldik. Euromer, 37. 943 131496
Zapki. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Oztarete bende. Oztarete, z/g. 943 801293
Zegamako Ostata. San Martín, 3. 943 801051

// ZERAIN

Mendia. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sideria. Caserío Olatza, 943 801757
OHARTE SAGARDOTEGIA
Sideria en temporada y autor todo el año.
P.º Inurkate-gar, 943 50 10 13
ZERAINGO OSTATUA
Cocina tradicional con toques de autor.
Udaleteko Plaza, 943 80 17 09

// ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-8. 943 147194
Aroca Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Baño de Cestero. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iratza, 943 147344
Iratza. Errota etxea, 943 147067
Kraetza. Caserío Kraztola, z/g. 943 147684
Landa. Iratza Hiribidea, 9. 943 147954
Loreba. Iratza, 2. 943 147198
Porta. Erdikale, 1. 943 147086
Trinduri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea, z/g. 943 693983
Atxulondio. J. Aregi Pla. - Elbarrena, 943 694940
Elizondo Pariz. Jai. Belategi Baserria, 943 696480
Bizarri. P.º Antonio, 2. P.º Maria Otaño, 5. 943 691893
IRIARTE
Cocina tradicional. Carnes y pescados a la parrilla.
Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 69 25 37
OLENZO
Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.
Carretera Zizurkil-Asteasu, 943 69 37 50
Pasus. Elbarrena, z/g. 943 249775

Plaza Etxeberri, Pza. Pedro María Otaño, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bulardegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Abegi-Leku. (Zelai Talasso Hotel), 943 865166
Algorri Sidreria. Puerto deportivo, 943 865617
Basusta Asador. Pabvita Ebezarreta, 25. 943862073
Bedua Asador. Bº Bedua, 943 860551
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
Iriondo. Txikierril, 38. 943 861390
Jesuskoa. Bº Oikina, z/g. 943 861739
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upela, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazioki, 23. 943 861394
Lubaki. Basadi, 15. 943 143484
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Muniosoro. Ctra. GI-2633, km 7. Oikina- 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaiá, 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370
Tomas. Pza. Eusebio Guurrubaga, 9. 943 860571
Txortena. Oikina plaza, z/g. 943 861052
Zalla. Upela plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Izurrun, z/g. 943 865166
Zumaiá Hotel. Iraeta. 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE
Hotel-restaurante centenario con una cuidada cocina.
Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11
Erkiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirikia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
KABA. Legazpi, 5. 943 726274
KORTA TABERNA
Cocina tradicional. Menú día y fin de semana.
San Gregorio, 20 (Eitza) 943 72 27 86
Saski. Piedad, 4. 943 721397
Txurru. Argixao taldea, z/g. 943 721043
Zelaikoa. Secundino Esmalta, 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 Ebaniz** 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, txakolis 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 antxoas de Zumaiua y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...Ongi etorri!
BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN



BACALOS 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 Faro**. En Uranzu, **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 **Fleto 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 pueda 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 Encuendias, 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 Cardaña (morcillas de autor), **aceites** de La Golosa, Casa Emilia (antxoas de Santofía)... 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 turrónes 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, tes 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, destinados, 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



PESCADERÍA ESPE: PESCADOS Y MARISCOS CON CARNET DE IDENTIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, PUESTO 12 - DONOSTIA - TF. 943 42 53 55

Carol Archel dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo a sus clientes los mejores pescados de temporada traídos **día a día directamente de la lonja de Pasaia**, cuidando que su oferta abarque **todo tipo de pescados y todo tipo de precios**. En Espe, los pescados son, mayoritariamente, del Cantábrico, y además de despachar se ocupan de aconsejar a sus clientes sobre los pescados más adecuados de cada estación y la forma de prepararlos. En marzo y abril, Carol nos recomienda el **verdell**, que está en su mejor momento, y nos recuerda que pronto empezarán las sardinas y las esperadas **anchoas del Cantábrico**. Todo ello sin olvidar los pescados disponibles todo el año como el Txibarro, el Rape o la Merluza. Espe abre de lunes a sábado entre las 8 y las 14 horas y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti. Asimismo pueden envasar el pescado al vacío en el propio local y realizan **envíos a todo el país** en cajas con hielo herméticamente cerradas.



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 **accesorios** (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

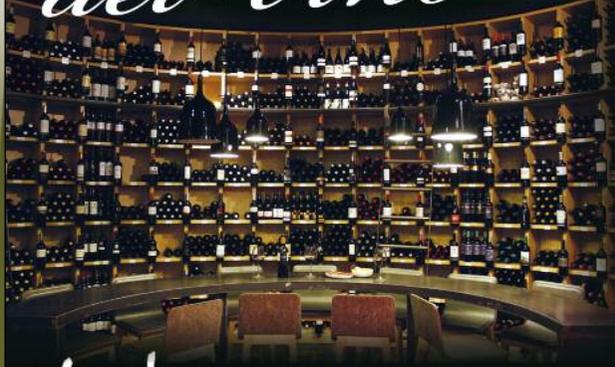
MERCADO DE SAN MARTÍN - DONOSTIA - TF. 943 53 75 27

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

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, Peccorino y Mozzarella de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chuletetas 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 **Roujigé** 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 DONOSTI

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

Dirigido por los **hermanos Ciauritz 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 Ordoki (Patxarán, Orujo de miel, Mandrágora...), Productos de Ezpeleta, Patés de Iparralde, Conservas de la huerta navarra, Txakolis, Conservas de la costa vasca (Antxoas, bonito...), Aceites de Navarra y **todo tipo de productos gourmet** provenientes, principalmente, de casas pequeñas y de confianza.

LO NUESTRO ES LA *buena* CARNE



ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA

- Campeones de Euskadi 2002
- Campeones de Euskadi 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA

- 1º Premio en Ormaiztegui, 2006



ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS

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



¡NOVEDAD!

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con gusto y mucho cariño.
Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.

Y además...

*Temera de Baztan - Vinos y licores -
Cochinillo de Segovia - Gran variedad
en quesos - Cordero de Castilla-León -
Conservas y delicatessen -
Hamburguesas caseras - Charcutería...*



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tlf. 943 372 668
www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

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 Mirandola** 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



HARTU PARTIDUA

BIGARREN ITZULIRA ABONATU ZAITEZ



9 TOPAKETA DONOSTIAN



INFORMAZIO GEHIAGO
Anoeta Pasealekua, 22,1.
943 44 44 28
www.gipuzkoabasket.com

SENIOR 95 € -tik aurrera
GAZTEAK 70 € -tik aurrera
HAURRAK 60 € -tik aurrera
FAMILIARRA 190 € -tik aurrera
UNIBERTSITARIOA 60 €

gipuzkoa



EL DIARIO VASCO