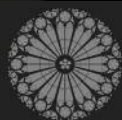




PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Ricja

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



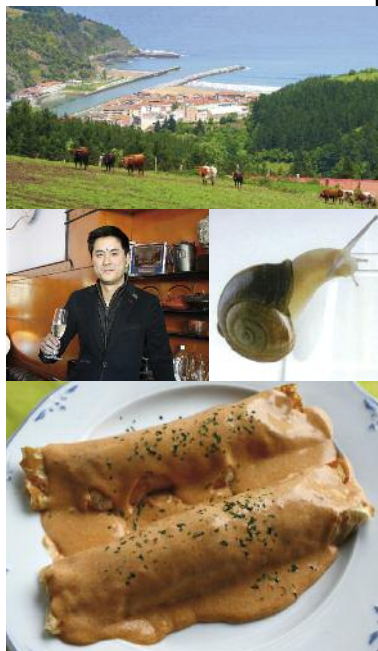
- Cocina tradicional basada en el producto de temporada
- Especialidad en carnes y pescados a la parrilla
- Amplia terraza de verano
- Comedor privado para comidas de empresa
- Bodega climatizada con una amplia selección de vinos de calidad



Igara bidea 15 (Junto a DV)
943 21 99 89 / 943 21 92 04

// aurkibidea índice

> iritziapinióin	Mikel Corcuera	4
> kolaborazioak	kolaboraciones	
Burp...! (Arnau Estrader)		6
Di... vinos (Manu Méndez)		6
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) ..		7
Esencia de vid (Dani Corman)		7
> berri goxoak	noticias	
Día del Verdel en Mutriku, Ferias y mercados,		
Concurso de Miel en Zegama, Día del Txakoli en		
Aia, Pazko Bigarrena en Guadalupe, Artzain		
Eguna en Ordizia, Sagardo Mundua.		8
> jakitea	el kartea	
Azitain (Eibar)		10
> sasoiansa	oikoak	
de temporada		
El caracol		12
> pilpilean	aldente	
Perlakua-Saka: Mucho más que un restaurante .		14
Tsi-tao: 8 años sorprendiendo		16
Murgia acogió "Minimal", jornadas		
de Alta Cocina en miniatura		18
Pintxobide: Interesante ruta de Pintxos		
para conocer Zarautz		19
Olañeta: Cerveza artesana en Erretereria ..		20
Iturrioz: Un establecimiento adaptado a los		
tiempos		22
> kartara	alacarta	
Orendaingo Ostata (Orendain)		24
> errezeta	recetas	
Iturrioxo (Amasa)		26
Etxe-Zahar (Oartzun)		28
> jatetxegida		
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ...		29
> gipuzkoan	nonjan?	
Guía de TODOS los restaurantes		
de Gipuzkoa		51
> placere	gastronómicos	
Tiendas de vinos y delicatessen		58
> loegin	dormirengipuzkoa	
Guía de hospedajes de Gipuzkoa		62



// azala portada

Crêpes rellenos de brandada de bacalao con salsa de cigalas. (Restaurante Etxe-Zahar. OIARTZUN)
 Fotografía: Ritxar Tolosa. Receta en pág. 28

// Renovarse o morir

Desde que nació hace ya más de 10 años, Ondojan.com se propuso resultar una revista práctica, por ello, desde hace un lustro, sus páginas incluyen mensualmente un completo listado que incluye a todos nuestros anunciantes de manera destacada, pero también recoge el nombre, dirección y teléfono de todos los restaurantes de Gipuzkoa de manera gratuita. El nuestro es, a día de hoy, el listado más completo y fácil de consultar que puede encontrarse en la provincia. En este número estrenamos un nuevo formato de listado en el que, como siempre, aparecen de manera destacada los anunciantes con un estilo más vistoso y al que podrán acceder, a un precio módico y competitivo, acorde a los tiempos, los restaurantes que no realicen una publicidad regular en la revista. Invitamos a los hosteleros y restauradores a que echen un vistazo a dicho listado (págs 51 a 57), comprueben si aparecen de manera gratuita (en caso contrario pueden solicitar su aparición) y se informen sobre la posibilidad de aparecer de manera destacada en el mismo. Seguro que las condiciones les resultan interesantes.

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 hila betero 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.



SORPRENDER, MARAVILLAR Y ENCANTAR

La importancia que se suele dar al postre en los restaurantes hoy día suele ser un tanto dispar. No sólo nos referimos a esos ajetreados ejecutivos que siempre en los restaurantes (por supuesto de postín) tienen prisa por coger el avión. También hay otros comensales, al margen necesariamente de los diabéticos, que pasan de postres. Bien es verdad que a muchos lamineros, como a un servidor, no les parece que se ha comido bien si no hay un colofón goloso distinguido. De esta contradictoria actitud hay ejemplos históricos. Incluso opiniones chocantes de un mismo autor y en una misma obra. Como el caso del dieciochesco escritor francés, tantas veces recordado, **Grimod de La Reynière**, que en su "Manual de anfitriones y guía de golosos" señala en una de sus máximas: "los verdaderos golosos (se refiere a los ahora llamados gourmets) acababan siempre su comida antes del postre, lo que comen después del asado es pura cortesía". Pero además en la misma obra expresa que: "el postre es a los servicios que le preceden, lo que la traca final es a los fuegos artificiales...". Y sigue más adelante: "su aparición debe sorprender, maravillar y encantar a los invitados, y si todo lo anterior ha satisfecho plenamente el sentido del gusto, el postre hablará al alma y sobre todo a los ojos". Desde luego hay que suscribir la segunda de las sentencias. Así como rescatar las palabras del cocinero y sobre todo, el repostero, tal vez más famoso de la historia, **Marie-Antoine Carême**, cuando hablando de la pastelería nos dejó escritas estas encendidas soflamas: "Es un arte que es capaz de terminar con el aburrimiento de cualquier situación. De ofrecer distracciones variadas, de ejercitar dulce y saludablemente toda nuestra maquinaria, de disipar infartos que son fuente de tantas enfermedades crueles, que nos devuelve el apetito, la fuerza y la alegría, nos ofrece mil productos, reúne frecuentemente a nuestros amigos y tiende a la perfección de un estilo conocido y venerado desde la Antigüedad, merece, pienso, alguna atención por parte de quienes componen la sociedad". Precisamente esta atención al tema de la repostería fue uno de los elementos incitantes que influyó decisivamente en muchos de los entonces jóvenes cocineros que encabezaban el movimiento de la Nueva Cocina Vasca. Más en concreto, un destacado miembro de ellos, **Pedro Subijana**, nos confesaba hace ya mucho tiempo, que una de las cosas que a él, goloso empedernido, le habían llevado a arrimar el hombro a este carro rupturista, fue sin duda alguna el aburrimiento que le producía la letanía estandarizada de postres que en los restaurantes se recitaba antes de aquellos años renovadores. "Melocotón en almíbar, flan, tarta helada, pijama, y como mucho, tartas de manzana o simi-

PRECISAMENTE, LA ATENCIÓN AL TEMA DE LA REPOSTERÍA FUE UNO DE LOS ELEMENTOS QUE INFLUYÓ EN MUCHOS DE LOS ENTONCES JÓVENES COCINEROS QUE ENCABEZABAN LA NUEVA COCINA VASCA

lares". Una repostería de sota, caballo y rey, o como mucho comprando las golosinas de turno en la pastelería. Y eso que nuestra tierra es de grandes confiterías y pastelerías. Lo que sucede es que la repostería inmediata elaborada por los cocineros, no tiene nada que ver con la pastelería en serie (aunque sea artesanal) y preparada para su conservación durante más largo tiempo. Por eso hay que reseñar que durante, al menos las últimas tres décadas, se ha producido una verdadera revolución en los postres de los restaurantes. Y ya no nos conformamos con que sean ricos, que las cremas sean delicadas, los helados bien montados y los hojaldres recién hechos. Ahora exigimos contrastes cromáticos y gustativos, sabores profundos y armónicos, la utilización de especias (además de la canela o la vainilla) y la no distinción mecánica entre lo salado y lo dulce. Con ello intentamos encontrar, en definitiva, la perfección dentro del exotismo y hasta una cierta locura, una sana locura. Esto último es posible porque hay un hecho constatado: que el comensal más reactivo a las innovaciones culinarias en el terreno de lo salado, acepta de buen grado sin embargo las mayores osadías en el campo goloso.

Y sigan los consejos del buen amigo **Caius Apicius**, o sea, **Cristino Álvarez** contenidos en un apasionante artículo, como todos los suyos, titulado "Castigados sin postre": "No tengan complejos. Disfruten de los postres. Hay obras de arte, porque un buen pastelero sí que es un artista, cuya labor es poco reconocida por el gran público. Si no fuera porque tenemos la experiencia de lo que sucedió con los cocineros, sería cosa de pensar en hacer famosos a los pasteleros. Pero, claro, vistos los antecedentes... mejor dejamos las cosas como están."

Encuentra más artículos de Mikel Corcuera en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrorweb!

ESSENCIA
a r d o d e n d a

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

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

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



PRODUCTOS DEL PATO

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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

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

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



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecerero

DES-INFORMACIÓN

Corren tiempos de mucha información, podemos conseguir saber rápidamente lo que queramos desde un ordenador o teléfono móvil. Podemos también ver anuncios de televisión o visitar vistosas páginas web, y por supuesto leer blogs y salsear en las redes sociales. Pero no todo lo que se oye es verdad, y estos dos últimos juegan un papel fundamental en buscar verdades y detectar falsos anuncios.

No me gustaría ofender a nadie, pero creo que estamos en una época en la que todo vale, en la que hago lo que quiero sin mirar a mi alrededor. Todo eso me parece fenomenal **si no mientes a nadie**, bueno, o si no haces creer algo que no es verdad, si quieres que use otras palabras.

Odio que me mientan, es así de sencillo. No me gusta que marcas como Asahi, **Keler**, Brabante, **Moritz** y un largo etc., por no hablar de **algunas micro-cervecerías** del estado, nos inunden con publicidad que considero



engañoso. Y ya no te cuento cuando nos falsean la procedencia del producto. Suena a chiste, pero Moritz, *la cerveza de los barceloneses* (dice el slogan) se elabora en la planta "maña" La Zaragoza; y Keler, la cerveza de los buenos guipuzcoanos que presume de identidad (*nortasuna*), se elabora íntegramente en Barcelona. Es curioso e inquietante tanto mareo, pero lo que de verdad me incomoda es que **nos hacen creer cosas que no son**.

Igual que algunos artesanos, que queriendo en un principio ser **listos**, pasan a ser listillos, *vendiéndonos ellos o sus distribuidores la idea de que fabrican en "Teruel" cuando en verdad elaboran en "Asturias"*. Y digo esto por aquellos que elaboran con **falsos registros sanitarios**, que elaboran en sitios que sanidad no sabe que existe, o que alardean de tener el título de **maestro cervecero** sin haber pisado nunca ninguna escuela de cerveza.

NO mintáis a la gente, clientes, proveedores y barmans, porque **son los que te dan de comer**, amigo cervecero. Intenta ser honesto y será mejor para todos. Muchos diréis: "**total, si la materia prima no es local**", o "**por eso no será mejor tu cerveza que la mía**". **Cierto**, ¿para qué mentir entonces? Yo, personalmente, no lo entiendo. Sé que es un debate donde a todo el mundo le gusta opinar, pero para salir de dudas, preguntad a los cerveceros artesanos de la zona. No tengáis miedo a **preguntarles si puedes ir a ver como es su fábrica, te la enseñarán encantados si es que no tienen nada que esconder**.

Y para terminar, un consejo: Probad la **Malta Cuveé** de Cervesa del Montseny, una pasada de cerveza envejecida un año en botas de roble, intensa pero refrescante. Por cierto, quiero felicitar a esta "micro" por vender esos **160.000 litros** de cerveza este pasado año.

DI... VINOS

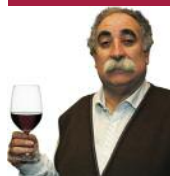
MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Birmingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

info@vinateria.es



MATSU "EL RECIO" 2010 (D.O. TORO)

Matsu es un proyecto moderno de viticultura sostenible elaborando unos vinos de alta expresión, de gran cuerpo y potencia. El término japonés

"Matsu" (esperar) describe a la perfección la esencia de este proyecto que conjuga influencias de la cultura del sol naciente con el cuidado de lo natural, con las últimas técnicas biodinámicas de las zonas rurales europeas. El vino biodinámico está dentro de los llamados "vinos ecológicos" junto con los orgánicos, pero su metodología de elaboración es mucho más compleja que la de estos últimos. A la hora de hablar sobre el vino biodinámico hay que tener en cuenta que no solo es un tipo de vino sino también una filosofía de vida en la que se conjuga la ciencia, el trabajo y la auto sustentabilidad natural en una plena conexión entre la tierra y el espacio. Se rige con el principio de Rudolf Steiner, padre de la biodinámica, donde expresa que todo lo que viene de la tierra tiene que volver a ella después del proceso de producción, por lo que todo compuesto que se utiliza en su elaboración es obtenido de la naturaleza sin intervención de procesos industriales. Es así como se utilizan preparados vegetales y minerales como aditivos de fertilización y el uso de un calendario astronómico que



rige las épocas de siembra, cura y cosecha de la uva. El calendario biodinámico se rige particularmente por las posiciones de la luna, que cumple un rol fundamental en cada uno de los trabajos. También es curioso que para la preparación de abonos biodinámicos se utilizan desde hierbas hasta flores. Algunos de estos son: Flores de manzanilla, flores de diente de león, cola de caballo, corteza de roble...

Matsu "El Recio" 2010 elaborado 100% Tinta de Toro (Tempranillo). Es un tinto que nace, igual que los demás vinos de Matsu, de la viticultura biodinámica y de un profundo respeto por la naturaleza. De una selección de viñedos de muy baja producción cultivados de manera natural. Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Vino corpulento de una gran finura. Nariz con un intenso aroma a chocolate frutos negros y vainilla. En boca tiene un gusto sorprendente, sedoso y redondo, muy untuoso con ligeros matices de glicerina. Sutil regusto de frutas y notas minerales. Siendo este un vino fácil de beber.

Ideal y un perfecto acompañante de carnes rojas con salsa, asados como cochinillo o paletilla de lechazo, carnes a la brasa, quesos curados o incluso con unos huevos fritos con jamón. Su precio aproximado en tienda especializada es de 15 euros.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastronweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastronweb!

LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA

Periodista



LA COCINA DE LA ABUELA

Es una pena que la excelente serie del autor francés **Nob**, "Mamette", creada en 2006, no esté traducida al castellano y que la gente no pueda aquí disfrutar de un personaje tratado con un sentido del humor y una sensibilidad fuera de lo común. Temas como la vejez, la soledad, la enfermedad, la muerte... se hallan muy presentes en las planchas autoconclusivas de esta serie que muy a menudo sorprende al lector, sobre todo habida cuenta de que se publica regularmente en Tchô, un magazine dirigido principalmente a un público eminentemente infantil. **Mamette lleva ya publicados cinco tomos en Francia** y



"LA CUISINE DE MAMETTE"
NOB
EDITORIAL GLÉNAT (FR.)
100 PÁGS. 14,95 €

a su alrededor ha nacido una serie paralela, "Les souvenirs de Mamette" que cuenta la infancia de la protagonista mezclando, al igual que la serie principal, el humor con temas de gran seriedad como la ocupación nazi de Francia durante la 2ª Guerra Mundial.

Este excelente comic se ha complementado este año con la edición de "**La Cuisine de Mamette**", un precioso álbum que nos presenta paso a paso 23 recetas elaboradas por la bondadosa abuelita que protagoniza sus páginas. **Las recetas se describen viñeta a viñeta de manera ágil y amena, y entre receta y receta el álbum incluye sketches y preciosas ilustraciones de carácter gastronómico**, con lo

que será uno de los pocos recetarios que se pueden leer sin aburrirse como si fuera un cómic más, de la primera a la última página. **Todos los platos, además, se describen de manera sencilla para que el público potencial de la serie (niños y jóvenes) puedan poner en práctica las recetas.** Un ejemplo que probé recientemente en casa con excelente resultado: **La velouté de calabacín:** Limpiar y trocear en cubos (con piel) un kilo de calabacín. Cocerlo un cuarto de hora a fuego lento en un litro de agua añadiendo un cubito de sopicaldo y sal al gusto. Retirar del fuego y añadir 4 quesitos en porciones. Pasar la batidora hasta obtener un puré untuoso. Servir. Fácil, rápido, rico y muy práctico para introducir la verdura en la alimentación de los más pequeños. Otros platos que se ofrecen en este cómic-recetario son el Arroz con leche, los Crêpes, el "trincat" de Cerdeña, los Tagliatellis a la Carbonara, los Huevos cocotte, la Ensalada de espinacas con fresas, las Albóndigas, la Tarta de tomate, la Ratatouille, la Tarta de limón, el Pastel de pera, el Pan especiado, el Tronco de Navidad... hay que decir que los postres se imponen entre el resto de platos con una presencia casi testimonial de la carne.

Como comentaba al principio, una pena que no se haya editado aquí esta excelente serie que de seguir con su calidad actual, me atrevo a aventurar, encumbrará a Nob al Gran Premio del Salón del Cómic de Angoulême. Al tiempo.

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN

(Essencia Ardodenda)

Zabaleta, 53 (Gros).

Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



EL MEJOR VINO QUE HE PROBADO

Habitualmente suele preguntarme mucha gente que viene a nuestros cursos y catas cuál es el mejor vino que he probado en todos estos años que llevo dedicándome a este mundo. La respuesta es ciertamente complicada. En mi caso, no veo un vino concreto que se desmarque de todos los demás como para responder a una pregunta así. Pensándolo mejor, la respuesta es muy sencilla, hay muchos vinos que me han resultado fantásticos, inigualables, inmejorables. El vino es mucho más que lo que encierra la botella, es el lugar, la compañía, el estado de ánimo... A la hora de disfrutar de un vino, el factor subjetivo puede ser incluso más importante que el propio vino en sí. De hecho,



tal y como he comentado, son muchos los momentos en los que he pensado: "éste es el mejor vino que existe". Recuerdo aquella cena hace ya más de diez años en el Restaurante "La Era" de Yaiza, en Lanzarote. Cuatro amigos de vacaciones, en

aquella preciosa casa rehabilitada por César Manrique, con succulentos platos encima de la mesa y bien surtidos de botellas de blanco Antonio Malvasía. Aquel fue el mejor vino que había probado nunca. Recuerdo también otra cena tras una jornada de muchísimo trabajo, esta vez en compañía de Nerea. Huevos fritos con patatas y panceta. Aquel Artadi Pagos Viejos del 95 fue el mejor vino del mundo.

Y qué decir de aquella aquella botella de Jacques Selosse "Sous le Mont" junto a unos deliciosos hongos en el Hidalgo 56 junto a unos cuantos amigos. Y aquella botella que disfrutamos de La Guita con más de sesenta años a sus espaldas en el Izkiña en compañía de Isaac e Iñaki. ¿Qué hay de ese Tondonia blanco de 1913 en una de nuestras sesiones de iRekonductibles? Esa fantástica ratafia "Il était une fois" junto a Iban y otros buenos amigos, chupando un frío de muerte en la bodega de Anselme Selosse, en la Champaña. Tengo también en el recuerdo aquel Madeira de 1863 que trajo Luis Gutiérrez debajo del brazo y aquel Viña Real del 64 que bebí junto a Jon en Rekondo. Se me saltaron las lágrimas con el Amontillado Coliseo y el Nieport del 54 disfrutados junto a Pitu Roca en la mejor cata a la que he asistido nunca. Aquel Los Toneles de Valdespino en el gran día del ChampagneSherry o ese Les Barrieux de Savoia junto a Alberto en Le Baratin o aquel Hermitage de Chapoutier en casa de Diego. Qué maravilla aquel Montravel de Comtes Lafon en Can Roca con Fernando Angulo y compañía o ese Clos des Mouches 04 de Chanson recomendado por el gran Carlos Muro también en compañía de Iñaki...

Podríamos estar un buen rato recordando esos vinos que en ese momento han sido, sin duda alguna, los mejores vinos que he probado nunca, eso sí, todos tenían una cosa en común, lo realmente importante, la inmejorable compañía...

Encuentra más artículos de Josema Azpeitia en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrweb!

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrweb!

XIX DÍA DEL VERDEL EN MUTRIKU

El primer sábado de abril, día 5, Mutriku volverá a ser sede del popular Berdel Eguna, que conmemora su decimonovena edición. La localidad costera se encuentra en plena cuenta atrás para la masiva degustación popular de verdel que atraerá a miles de personas, muchas de ellas foráneas. La jornada, cuyo amplio programa de actividades se prolongará durante el fin de semana, está organizada por la Cofradía de Pescadores San Pedro, en colaboración con el ayuntamiento local. La degustación popular, en la que el año pasado se dieron buena cuenta de los más de 4.000 kilos de verdel, es una iniciativa que lleva años dándole popularidad a este sabroso pescado de nuestra costa. El escenario donde pivota toda la fiesta suele ser el puerto de Mutriku. Después de los sucesivos temporales acaecidos en lo que llevamos de año, sería comprensible que los organizadores se vieran obligados a desplazar o a modificar el escenario inicial.



Ferias y Mercados

La Semana Santa y las semanas siguientes suelen ser el punto de partida de numerosos mercados y ferias, que van recobrando actividad y reconquistando localidades por todo el territorio guipuzcoano. Una plaza que puede visitarse, ésta sí, todas las mañanas del año, es **Zumaia**, con su coqueto mercado local frente al ayuntamiento. Otra localidad en la que la actividad no cesa durante el año es **Hondarribia**, donde, organizada por su ayuntamiento, se celebrará los miércoles 2, 9, 16, 23 y 30 de abril la feria agrícola, con venta de productos locales, en especial, frutas y verduras. Los sábados 5, 12, 19 y 26, **Tolosa** disfrutará de su feria agrícola, con productos del caserío. A partir de Semana Santa, los domingos y festivos (13, 18, 20 y 27) retorna el mercado artesanal de La Brecha, en **San Sebastián** y organizado por la Asociación Gabiltza. El día 11, segundo viernes de mes, habrá feria agrícola en **Deba**, con exposición y venta de productos locales. Al día siguiente, sábado 12, Azoka Txikia en **Mutriku**, de 9:00 a 14:00 en la Beheko Plaza. El Azoka Txikia, **baserrikoa**, mostrará productos agrícolas de los caseríos locales. El mismo día 12, vispera del Domingo de Ramos, el Ayuntamiento de **Bergara** organiza en esta localidad la Feria de Ramos,

con la exposición de ganado y una numerosa oferta de puestos con productos agrícolas. El tercer sábado de abril, día 19, **Arrasate-Mondragón** será el escenario para la venta de productos agrícolas y ganaderos locales. Por último, el Ayuntamiento de **Elgoibar** organiza para el sábado 26 su feria, con la exposición y venta de ganado y herramienta agrícola.

Flores y plantas de primavera

Damos continuidad a lo que ya destacamos en el anterior número de la revista, la inminente llegada de la primavera y el disfrute de las primeras ferias y de su atractiva y colorida oferta floral. Con algunas fechas aún sin determinar al cierre de esta edición, presentamos tres opciones: **Donostia**, en cuya calle Loyola se organizará una edición más la exhibición y venta de flores y plantas, con ADR Behemendi en colaboración con el ayuntamiento de la ciudad al frente. Tampoco era del todo concreta la fecha para la IX Feria Floral de **Urretxu** (a celebrar en domingo, probablemente el día 6, tal vez el 13). El encuentro, organizado por el ayuntamiento, tendrá lugar en la Plaza Gernikako Arbola, de 10:00 a 14:00, y en él se podrá asistir a la exposición y

venta de flores y plantas de primavera e invierno, además de diversa herramientas de jardinería. El programa incluye también la formación de talleres sobre flores secas, plantas, además de ramos y centros florales. El fin de semana del 26 y el 27, **Aia** celebra su XII Feria de Plantas de Colección, con exposición y venta. La cita, de 10:00 a 18:00 en el Jardín Botánico de Iturraran, en el Parque de Pagoeta.

Zegama acoge el XVI Concurso de Miel de Gipuzkoa

El domingo día 6 se celebra en Zegama una jornada festiva en torno a la labor de los apicultores guipuzcoanos. El acto central de este día de reconocimiento radicará en el XVI Concurso de Miel de Gipuzkoa y de Dulces de Miel, al que se suma una serie de actividades relacionadas con este producto, la miel, con sus derivados y sus diferentes procesos de elaboración. Además, se llevará a cabo una degustación y exposición de repostería, acto a cargo de la Asociación de reposteros, así como una feria de artesanía. La programación se completa con la celebración de una comida popular y un festival de bertsos.

Organizado por el Ayuntamiento de Zegama y la Asociación de Apicultores de Gipuzkoa.

XII Día del Txakoli en Aia

XII Día del Txakoli el que se celebra en Aia el domingo día 13. Los presentes disfrutarán a buen seguro de la degustación de txakoli con Denominación Origen Getaria y de los pinchos de carne de ternera asada, carne de primera calidad, con el aval de Eusko Label. La cita, en la plaza de Aia, a partir del mediodía.

Pazko Bigarrena en Guadalupe

La ermita de la Virgen de Guadalupe y el magnífico entorno de Jaizkibel acogerán el 21 de abril, Lunes de Pascua, el Pazko Bigarrena, un encuentro organizado por el Ayuntamiento de Hondarribia, en el que se podrá asistir a la exposición y venta de diversos productos del caserío.

Artzain Eguna en Ordizia

Ordizia vivirá el miércoles 23 una nueva edición del Artzain Eguna o Día del Pastor. No será un

miércoles de mercado más para la localidad, sino la primera feria extraordinaria del año y un día muy entrañable de encuentro tras el duro invierno. Una jornada festiva alrededor del pastoreo y en la que destaca el tradicional acto de presentación de la nueva campaña de queso Idiazabal. Antes, se celebrará en la Plaza Gargartza la exposición y concurso de carneros y ovejas, con posterior venta de ejemplares. En el mismo escenario se podrá asistir a la degustación de cordero lechal, así como a la exhibición de esquila a mano. Habrá presencia de numerosos puestos en los que se podrán adquirir todo tipo de productos artesanos del Goierri. Pero quizá el acto más atractivo para las personas que asistan sea el paso de los rebaños por el Casco Antiguo de Ordizia, un rito que simboliza la antigua trashumancia que los pastores realizaban a Aralar. Trikitilaris y dulzaineros animarán las calles...

Sagardo Mundua...

Errenteria acogerá el sábado día 26 el **XXVI Sagardo Eguna**, una jornada festiva en torno a la sidra. Diferentes asociaciones de la localidad avalan un programa que durará todo el día (9:00 - 21:00) y en el que destacan como actos

centrales: la degustación en puestos de diferentes sidras de Euskal Herria, y la demostración de la recogida de manzanas, así como del antiguo método para la elaboración de la sidra.

Los visitantes y familias que se acerquen hasta Astigarraga, a la Sagardoetxea o Museo Vasco de la Sidra durante la Semana Santa (13-20 de abril), tienen la posibilidad de realizar una **degustación de sidra y quesos de Euskal Herria** como D.O. Idiazabal, D.O. Roncal o D.O. Iraty. Para completar la visita, de una hora de duración, se propone la comida o cena en una sidrería tradicional para disfrutar del txotx y del tradicional menú de sidrería.

Concluyen las probaketak o catas guiadas en sidrerías, organizadas por quinto año consecutivo por Sagardoaren Lurraldea. **Probaketak 2014** dieron comienzo en febrero y concluyen este mes de abril, concretamente el día 5, fecha en la que se celebra la última visita guiada, en la sidrería Zapiain de Astigarraga. Los *sagardogiles* o, en su defecto, los enólogos de cada sidrería, son los encargados de dirigir las catas. Su hora de comienzo, las 11:00, con una duración estimada de una hora y media. Durante la cata, restringida a 15-20 personas, los organizadores servirán a los asistentes unos pintxos. El precio por persona, 10 euros.



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

— ★ DESDE 1964 ★ —

www.pinturaslaperla.com

La Perla

ZUMARRAGA - URRETXU

TRABAJO NOCTURNO DIURNO
24 h.
 “Nos amoldamos a su horario”

943 72 17 58 / 649 96 14 91

AZITAIN: LA MECA DEL CORDERO, EN EIBAR

JOSEMA AZPETAIA

Aunque se trata de una casa centenaria en marcha desde 1887, el actual asador Azitain de Eibar es el legado de **Josetxo Esteban**, más conocido en la villa armera como Josetxo Azitain, prematuramente fallecido hace tres años. Hoy en día son su mujer, **M^a Ángeles Cuende**, y sus hijos, **Hegoi y Anartz**, los que siguen adelante con el negocio familiar de la misma manera que él lo dirigió desde que se hizo cargo del mismo allá por 1965. Anartz ha sustituido a su padre en la parrilla y Hegoi se ocupa de la administración y coordinación del establecimiento.

Acudimos a Azitain entre semana, siguiendo la recomendación de un buen amigo, el periodista eibarrés **Aitor Buendía**, locutor y principal responsable del programa "La Ruta Slow" de Radio Vitoria. Aitor nos advierte que al acudir entre semana y sin reserva no podremos disfrutar de la principal especialidad del local: el **cordero asado al burduntzi**. En cualquier caso, Hegoi Esteban nos informa amablemente sobre este plato estrella del local. **Los corderos se asan ensartados sobre las brasas de carbón, a lo largo de más de dos horas**. Durante ese tiempo se les va dando la vuelta cada 10 minutos para que se hagan bien por todos los lados. El resultado es un cordero asado a la manera tradicional sin igual por los alrededores. Es un plato que hay que disfrutar en grupo pues debe encargarse medio cordero (ideal para 3-4 personas) o un cordero entero, para 6 u 8. El menú consiste en el cordero acompañado de lechuga y cebolla. A continuación se sirve un revuelto de tripotxa (la sangre e intestinos del cordero) y se termina con las asadurillas del mismo. Con postre, café y vino del año, el festín viene a costar entre 30 y 35 euros por persona (5 euros más si optamos por un crianza), lo que no deja de ser un precio excelente dada la calidad y la originalidad de la propuesta.

La segunda especialidad del local, que casualmente tampoco degustamos en nuestra visita (por no preguntar antes de pedir) es la menestra de verduras, disponible todo el año, de un tamaño considerable y compuesta de pencas rebosadas, guisantes, vainas, zanahorias, patata, calabacín, verdura cocida en bolas, etc... una menestra copiosa y trabajada de las que ya no se encuentran.

En nuestro caso, optamos por los morros en salsa, una delicia preparada a la manera de antaño, la tortilla de tripotxa, una de las más jugosas y untuosas que nos han servido en mucho tiempo, y un cogote de



merluza que nos sorprendió por el calibre del mismo y con la maestría con la que estaba asado, en ese punto perfecto de cocción que solo consiguen los buenos parrilleros. La cuenta, con una exquisita mamia casera y botella de cava incluida, no alcanzó los 35 euros por cabeza.

Tenemos, pues, varios motivos para volver a Azitain: su calidad, su precio y poder disfrutar de su menestra y su tentador cordero al burduntzi.

AZITAIN ERRETEGIA

Azitain, 6 - EIBAR. Tf. 943 12 18 54. www.azitainerretegia.com





Pintxobidea

Zarautz

Ruta del Pintxo

La Route des Tapas - Tapas Route



Ibilbide gastronomiko paregabea zaporez betetako 19 tabernetatik barrena. Eskuzu ezazu zure foiletoa eta afari eta egonaldien zozketetan parte har ezazu!

Un recorrido gastronómico por 19 bares cargados de sabor. Consigue tu cartilla y participa en el sorteo de cenas, estancias en Zarautz, etc...

www.turismozarautz.com/pintxobidea



ZARAUTZKO TURISMO BULEGOA



Nafarroa Kalea, 3 - ZARAUTZ
T. 943 830 990
turismoa@zarautz.org
www.turismozarautz.com

¿Buscas restaurantes?

¿Buscas recetas?

¿Buscas la información
gastronómica más actual?

www.ondojan.com



¡tu gastronet!

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



EL CARACOL: RICO, Y BAJO EN CALORÍAS

El caracol de tierra es un molusco que se encuentra en estado silvestre en jardines, campos con vegetación, viñedos, debajo de piedras, plantas y también en paredes. Se desarrolla bien dentro de temperaturas que van desde los 18 a los 20°, con una humedad ambiental del 70-80%. Por esa razón el caracol generalmente sale después de llover. La carne de los caracoles es baja en calorías, por lo que se puede incluir en dietas hipocalóricas. Los caracoles se venden vivos, hervidos en fresco o congelados. Para asegurarnos de que están frescos su olor debe ser agradable y su carne firme. Si está húmeda y blanda, quiere decir que está alterada. Para la preparación de estos moluscos la limpieza es esencial. Se ponen en un recipiente con agua, sal gorda y vinagre. Se dejan unas horas hasta que suelten toda la mucosidad y a continuación se

lavan en agua repetidas veces. Para cocerlos es mejor introducirlos en el agua cuando está fría, para “engañar” a los caracoles. De esta forma se logra que el caracol quede con una parte mayor de su cuerpo fuera de la cáscara. Cuando el agua llega al punto de ebullición, se deja hervir lentamente unos minutos y después se escurren y se pasan por agua fría. La salsa se prepara con aceite virgen de oliva, tocino de jamón y pulpa de pimientos chorizos. Entre las recetas típicas de Álava contamos con los caracoles con setas y los caracoles con carne. En Navarra se comen tanto con cordero como con bacalao y en Bizkaia también con jibiones. Normalmente se preparan en salsa o se sirven individualmente en sus caparazones con ajos y mantequilla. Francia es la principal consumidora del mundo.

Aita Barandiaran era del parecer de que los

vascos antiguamente no éramos grandes consumidores de caracoles. Actualmente, sin embargo, no se puede negar que en nuestros bosques y prados abundan los buscadores de setas y también de caracoles, sobre todo en Araba. También entre nuestras costumbres está la de consumir caracoles en días señalados como son las Navidades, Jueves Santo, San Andrés y, por supuesto, San Prudencio.

Apreciado desde antaño

Parece ser que el consumo de caracoles terrestres se remonta a la época de las cavernas, como así lo evidencian los restos encontrados tanto en la cuenca mediterránea como en las grutas prehistóricas de la península. En la antigua Grecia y Roma incluso se disponía de huertos anejos a palacio para la cría y posterior consumo de este animal en grandes banquetes.

APAIN VARIEDAD Y CANTIDAD



Si algo no se le puede negar a **Margari Arruti**, es su capacidad para ofrecer continuamente nuevas opciones a la clientela en este local que ha mejorado de manera espectacular desde que se hizo con él allá por 2006. Por una parte, la oferta de barra cuenta con una gran variedad de pintos y cazuelitas como las solicitadas Manitas de cerdo albardadas o los exquisitos Caracoles en salsa de tomate y piquillos. Llamen también la atención sus ensaladas con un precio realmente ajustado y un tamaño espectacular, una opción ideal para compartir. Por otra parte, Apain destaca por su excelente menú del día, con más de 30 platos a elegir, su menú fin de semana y el Menú especial Apain para dos personas, un auténtico festín.

CARACOLEN EN SALSA DE TOMATE Y PIQUILLOS



Fotografía: Xavier Landa (Gourmet - Image)



Fotografía: Juanxo Egaña

Margari Arruti**BAR-RESTAURANTE APAIN**

Ipiñarieta, 18 / URRETUXU / Tf. 943 72 58 87

**Ingredientes (4 personas)**

120 caracoles (aproximadamente)
Jamón
Bacon ahumado
Chorizo
Ajo

Para la salsa de tomate y piquillos:

Tomate
Ajo
Zanahoria
Cebolla
Pimientos de piquillo

Elaboración

Primeramente, elaborar una salsa de tomate casera a la manera tradicional, con tomate natural, ajo, zanahoria y cebolla. Una vez preparada la salsa, añadirle unos pimientos del piquillo y triturarlo todo con el turmix. Reservar.

Picar en rodajas muy finas el jamón, el bacon y el chorizo. Picar también el ajo y reservarlo. Poner en una cazuela amplia a freír con un poco de aceite los embutidos picados. A medio freír, añadir el ajo picado.

Cuando todo esté frito, añadir la salsa de tomate con piquillos preparada previamente.

Esperar a que hierva, y añadir los caracoles, ya completamente limpios.

Dejar que los caracoles se cuezan en la salsa por espacio de veinte minutos aproximadamente. Servir y decorar con un hilito de aceite de perezil.

Como todos los platos en salsa, estará mucho más rico si una vez preparado se deja reposar un mínimo de un día antes de consumirlo.

CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

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

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



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

"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.



Como todos los platos en salsa, estará mucho más rico si una vez preparado se deja reposar un mínimo de un día antes de consumirlo.

"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



PERLAKUA-SAKA: MUCHO MÁS QUE UN RESTAURANTE

Perlakua es una de las propuestas hosteleras y gastronómicas más completas y originales que podemos encontrar a lo largo de la costa vasca. Además de restaurante, este complejo cuenta con una casa rural con 6 habitaciones y un apartamento, y una pequeña plaza de toros en la que se ofrecen capeas para grupos y cuadrillas. Y es que Perlakua es la sede de la Ganadería Marqués de Saka, dirigida por Asier Arizabalaga con la ayuda del urretxuarra Jokin Rodríguez, "hijo adoptivo" de la casa que colabora con los Arizabalaga en todos los aspectos, desde el cuidado de los toros hasta la realización y el mantenimiento de la web del restaurante.

Un negocio familiar

Perlakua es un negocio eminentemente familiar. El motor del mismo es Luisa Carrasco, una enérgica mujer nacida en el valle de la Serena, que lleva más de 50 años en Eibar. Luisa trabajó 16 años como ayudante de cocina en el Salegi de Itziar por lo que pocos platos se le resisten. Le acompaña su marido, Ignacio Arizabalaga, y su hija Nerea que colabora tanto en la cocina como en la sala. Los Arizabalaga-Carrasco le hacen a uno sentirse como en casa, tanto por el carácter familiar del restaurante como por la decoración casera y artesana del mismo: todos los muebles que adornan el comedor y las habitaciones de la casa rural han sido restaurados por Luisa, que es también quien ha tejido las cortinas, los visillos... no en vano esta mujer trabajó también como modista durante un largo período en el que ganó cerca de 20 premios por la calidad y originalidad de los trajes que confeccionaba para los carnavales de Deba.



ENTORNO Y FAMILIA: El complejo Perlakua-Saka se encuentra enclavado en un precioso entorno natural al que se accede desde la carretera que une Deba e Itziar. Desde su exterior podemos disfrutar de unas inmejorables vistas sobre Deba y el Cantábrico. En el restaurante, los Arizabalaga-Carrasco, Ignacio, Nerea y Luisa, nos harán sentir como en casa.



Sabrosa oferta gastronómica

La cocina de Luisa Carrasco es casera, de corte tradicional, compuesta por platos consistentes y servida en generosas raciones. El toro, como no podía ser menos en un espacio como éste, está presente en varios de los platos de la carta como el exquisito Guisote de toro (foto superior izquierda) o los untuosos crêpes rellenos de rabo de toro (foto derecha). También es destacable el cochinillo asado, plato que debe solicitarse por encargo y que se sirve en su punto perfecto, tierno y jugoso, y se trocea con platillos, al estilo de Segovia. Son también remarcables las Alubias con sus sacramentos, los Pescados a la parrilla, o la atractiva Parrillada de pescado, que se sirve los fines de semana al inmejorable precio de 30 euros por persona. Todos los días, además, se sirve un excelente menú del día a 10 euros, y los fines de semana un menú especial por 19.

Capeas: una divertida opción

Las capeas son la propuesta más original del Perlakua, y la mejor manera de disfrutar de ellas es encargando el menú especial de capea, para grupos a partir de 10 personas, que por sólo 30 euros por persona ofrece un menú completo y una sesión de capea, que consiste en la suelta de varias vaquillas a lo largo de una hora, complementándola el último cuarto de hora con varios ponys para que los más pequeños también se diviertan. Se trata de una opción fantástica para grupos de amigos, despedidas de soltero/a, o incluso familias, ya que hay vaquillas de todos los tamaños, incluyendo algunas adecuadas para niños.

PERLAKUA-SAKA

Arriola auzoa - ITZIAR (DEBA) - Tf: 943 19 11 37 - 615 73 94 32 - www.sakabaserria.com

GASTRONOMÍA REMARCABLE Y EXCELENTE OFERTA DE ALOJAMIENTO:

El guisote de toro, los crêpes rellenos de rabo de toro, el cochinillo... son buenos ejemplos de la intensa y sabrosa gastronomía de Perlakua, un lugar en el que merece la pena quedarse a dormir, habida cuenta de la calidad y buen precio de sus instalaciones. La habitación doble tiene un precio de 44 euros en temporada baja y 55 en alta. Asimismo, la casa cuenta con un apartamento para 4 personas con cocina y equipamiento completo al precio de 100 euros al día (120 en temporada alta). La casa rural, además, cuenta con una cocina-comedor que puede ser utilizada por los inquilinos al precio de 5 euros por habitación y día.



TSI-TAO: 8 AÑOS SORPRENDIENDO

El pasado jueves 20 de febrero, una vez calmadas las aguas del temporal que azotó a Donostia, el Tsi Tao, atalaya privilegiada del enclave donde se mezclan el enojado Cantábrico con el koxkero Urumea, celebró su exquisita fiesta de cumpleaños. Debe ser que a Neptuno, al igual que a los humildes mortales, le encanta el Dim Sum que elaboran manualmente en su cocina, porque afortunadamente ni una sola gota de agua se coló en este precioso restaurante del Paseo Salamanca.

En la fotografía superior, un cesto conteniendo varias piezas de Dim Sum, la nueva apuesta gastronómica del Tsi Tao. Junto a estas líneas, Pomen Jin, encargado y alma mater del restaurante, brinda con nosotros ante un aniversario muy significativo, pues el 8 es un número que en China va unido a la suerte y la fortuna. (Fotografías: Ritxar Tolosa)

En la página contigua: diferentes momentos de la fiesta aniversario de Tsi Tao y la actuación de Yemamah (Fotografías: Imanol Samper)

El Tsi Tao lleva ya 8 años con nosotros, casi una década en la cual no han dejado de sorprendernos. En esta ocasión aprovecharon su fiesta de aniversario, a la que acudieron más de un centenar de buenos amigos y clientes, para anunciar 3 novedades. La primera, refe-

rente al plano meramente gastronómico, es que van a especializarse aún más, y que dentro de la variada gastronomía oriental que vienen trabajando con mimo excelso desde su apertura, van a centrarse en China, más concretamente en la zona de la frontera con Vietnam,





cerca de Hong Kong, región de la que proviene el **Dim Sum** (en cantonés “tocar el corazón”, ahora lo empezamos a entender...). La segunda novedad nos traslada a su bodega. A partir de ahora, en la siempre cuidada selección de vinos que presentan, la firma Artadi, que en palabras del propio **Pomen Jin**, alma del Tsi Tao, comparte la misma pasión por mimar el origen del producto, tendrá una presencia relevante. Ya en la propia fiesta hubo ocasión de disfrutar de los caldos que elabora **Juan Carlos López de la Calle**, entre los que brilló su cava. Y la última sorpresa de la velada, fue la presentación de su nueva página web, www.tsi-tao.es, elaborada por la empresa donostiarrá **Hispatek**. Una apuesta clara por abrir los canales de comunicación con los clientes a la que en breve se sumarán una cuenta en Facebook y en Twitter.

La fiesta, amenizada con la actuación en directo del dúo de bossanova **Yemamah**, sirvió además de para dar buena cuenta de las deliciosas creaciones de la casa, para formular un rotundo deseo: que cumplan muchos más.

Excelente menú de Dim Sum

El Dim Sum es un producto que se está extendiendo de Cantón al resto del mundo. Como nos cuenta Pomen Jin, “es un producto que tiene incluso cierta similitud con la costumbre vasca de los pintxos, pues cada uno se come en dos o tres bocados y están rellenos de diferentes

ingredientes: verduras, carne, foie, pescado... De hecho, en lugares como Hong Kong, Londres, New York... hay restaurantes dedicados exclusivamente al Dim Sum”. Esta circunstancia ha llevado a este inquieto hostelero a apostar por este producto: “Cuando nadie hacía sushi en Donosti, apostamos por él. Ahora que lo hace todo el mundo, hemos retirado el sushi de la carta e introducimos el Dim Sum. Al final se trata de ir a contracorriente y ofrecer algo novedoso” cuenta Pomen divertido.

Además, quien quiera disfrutar de esta especialidad podrá hacerlo sin rascarse excesivamente el bolsillo, pues ahora Tsi Tao ofrece un atractivo menú degustación a 22 euros por persona que incluye 7 piezas de Dim Sum y se complementa con el Arroz tres delicias del Tsi Tao, una ración de Pollo en salsa de los 5 perfumes y postre consistente en Sorbete de mandarina al cava. Este menú se sirve para un mínimo de 2 personas.



RESTAURANTE TSI TAO

Paseo de Salamanca, 1 (Parte Vieja)
Tf: 943 42 42 05
www.tsitao.com

MURGIA ACOGIÓ “MINIMAL”, JORNADAS DE ALTA COCINA EN MINIATURA



Arriba: La organizadora de las jornadas, Sonia García Olazabal, con Bixen Muñoz, Igor Rodríguez y Roberto Artíguez. En el centro: Pintxo preparado por Bixen Muñoz, del Gran Sol de Hondarribia. Sobre estas líneas, un momento de la cena que tuvo lugar el día 24. (Fotografías: Eva Pascual)

Organizado por Baseclick, los días 24 y 25 se celebraron en el Restaurante La Casa del Patrón de Murgia las jornadas MINIMAL. Fueron 2 días intensos pero productivos en los que un centenar de cocineros y hosteleros se citaron para aprender, degustar y debatir las 18 mejores propuestas de alta gastronomía en miniatura de 2013. La iniciativa, orientada a un público netamente profesional, se basaba en la formación teórico-práctica sobre las nuevas tendencias en pinchos y tapas y sirvió también como foro de debate casual entre los asistentes. En la parte pedagógica, 9 maestros cocineros de reconocido prestigio elaboraron y explicaron ante los congresistas sus mejores pinchos de 2013; los asistentes también pudieron degustarlos en una comida y dos cenas. Además, la configuración de las ponencias permitió el debate libre entre los propios congresistas y los profesores sobre las recetas o sobre la propia evolución de la cocina en miniatura.

Maestros reconocidos

El equipo docente de las jornadas contó con primeras espadas de los 6 certámenes de pinchos y tapas más importantes del panorama gastronómico nacional: **Bixen Muñoz** (Campeón del Campeonato de Pinchos de Euskal Herria 2013); **Igor Rodríguez** (Subcampeón en el Concurso Nacional de Tapas y Pinchos de Valladolid 2013); **Yosune Menéndez** (Campeona de la Semana del Pintxo de Álava 2013); **Carlos Nuez**, (Campeón de Pinchos de Gipuzkoa 2013); **Jesús Iñigo**, (Campeón de Pinchos de Navarra en 2013) y **Roberto Artíguez**, (Campeón de Pinchos Bilbao Bizkaia 2013); En la misma línea, las ponencias se completaron con el trabajo de otros 3 reconocidos cocineros: **Josean Merino** (Premio a la Mejor Barra de Pinchos y Tapas 2011); **Darren Williamson**, (Campeón de Euskal Herria 2009), y **Rubén González**, (Campeón de Pinchos de Álava 1995, 2005 y 2007 y anfitrión de las jornadas).

Homenajes y premios

Las jornadas también sirvieron para homenajear a personas clave del mundo de la gastronomía en miniatura como **Enrique Fuentes**, del Bar Toloño de Vitoria, que recibió un diploma honorífico a toda su carrera. **Los hermanos González**, de La Casa del Patrón, así como el cocinero **Félix Manso**, del restaurante Gaztelumendi Antxón de Iruñ, recibieron sendos reconocimientos por su implicación con las Jornadas. El maestro **Igor Rodríguez** fue a su vez galardonado con el título “Master of MINIMAL” como reconocimiento de los asistentes por su pincho “Ravi-oli de espiñagada de anguila”, el más votado en las jornadas.

MINIMAL ha sido respaldado desde sus comienzos por instituciones como el Ayuntamiento de Zuia, la Cuadrilla de Zuia, la Diputación Foral de Álava y Basquetour y cuenta con el patrocinio por Araex-Spanish Fine Wines, Giraldo, Makro, Sáenz Horeca y Solu y la colaboración Artepan, Bragard, Cafés La Brasileña, Heineken y Hotel Hogar.

PINTXOBIDEA: INTERESANTE RUTA DE PINTXOS PARA CONOCER ZARAUTZ

Disfrutar de los bares de pintxos de Zarautz va a resultar mucho más fácil a partir de ahora, gracias a "Pintxobidea", una novedosa iniciativa que ha puesto en marcha en marzo la Oficina de Turismo de Zarautz en colaboración con 19 bares de la localidad costera. La oficina ha editado varios miles de folletos que recogen un plano en el que se ubican dichos bares y nos recomienda el pintxo "estrella" de cada uno de ellos. Los planos podrán conseguirse en los propios bares, en la Oficina de Turismo o en los hoteles, campings y pensiones de la localidad.

Sorteos entre los participantes.

Todo el que acuda con el folleto de "Pintxobidea" y consuma el pintxo recomendado en cualquiera de los bares, recibirá una pegatina que podrá pegar en el folleto, que cuenta con 5 casillas. Bastará con completar las 5 para poder participar en diferentes sorteos de cenas y estancias en Zarautz que se realizarán regularmente.

Gran variedad de bares y pintxos.

Son 19 los bares que, de momento, toman parte en esta iniciativa, aunque al tratarse de un proyecto recién nacido se espera que en un futuro se incorporen más. De momento toman parte los bares Sakana, Charly, Garaban, Itxas-Lur, Napar Zahar, Txiki-polit, Gau Txori, Itur Ondó, Arkupe, Iruña, Otamendi, Tivoli, Naparrak, Itxaso, Euskalduna, Salbide, Itzala, Orbela y Alai. Los pintxos costarán entre 1,60 y 3 euros, y se podrán degustar tentaciones como Huevo roto con champis y gambas; Brocheta de rape y langostinos con salsa al txakoli (ver foto); Bacalao con verduritas de temporada; Secreto ibérico con compota y virutas de verduritas; Piquillo con atún, antxoa y boquerón (ver foto); Rollito de calabacín relleno de jamón, serrano, queso, piquillo y cebolla caramelizada; Tosta de boquerones al aceite de albahaca sobre tomate confitado; Revuelto de daditos de foie y hongos; Champis al ajillo con langostinos enrollados en bacon; Seta de cultivo con vinagreta, queso Emmental, pimiento verde y antxoa... y un largo etcétera. Una bonita excusa para conocer más de cerca esta ciudad especialmente castigada por el reciente temporal. Más información en www.turismozarautz.com/pintxobidea



EL CATADOR DE VENENOS



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

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

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

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



OLAÑETA: CERVEZA ARTESANA EN ERRETERIA

La cerveza artesana está de moda, pero se trata de una moda que lleva ya bastantes años entre nosotros como para considerarla algo pasajero. Todo parece indicar que la irrupción de las micro-cervecerías es más bien una tendencia que ha llegado para quedarse, pues está llevando a un cambio en los hábitos de consumo de los amantes de esta bebida que, hasta ahora, se limitaban a beber las grandes cervezas que habitualmente se encuentran en los bares y comercios. Los cerveceros cada vez tienen más claro que las cervezas artesanas son un producto mucho más sano y sostenible que el proporcionado por las grandes corporaciones, cada vez más concentradas.

En Gipuzkoa contamos con más de un elaborador de cerveza artesana como es el caso de **Gross** o la inminente **Zarautz Beer Company**, así como **Olañeta**, cuyas instalaciones pudimos visitar recientemente acompañados de nuestro "ex-terto" en cerveza, **Arnau Estrader** (Ver pág.6).

La cerveza Olañeta se elabora en las instalaciones de la Licorera Vasca Olañeta, en Errenteria, un negocio familiar que lleva desde 1921

vendiendo licores. En este caso, fue la crisis y el consiguiente descenso en la venta de licores, la que impulsó a los tres hermanos, **Pablo, Iñigo y José Luis Olañeta**, a explorar nuevos mercados y probar con la cerveza artesana.

Olañeta se elabora al 100% en las instalaciones de la licorera. Los hermanos Olañeta nos mostraron amablemente, para empezar, los sacos que almacenan la cebada que utilizarán para elaborar la cerveza. Una vez seleccionado el grano, se junta en una olla con agua caliente para crear el mosto a partir del cual se dará la fermentación. Es de destacar que **Olañeta se elabora con agua del Añarbe**, catalogada por la OCU como la 7ª entre otras 47 de todo el estado. Los Olañeta elaboran tanto cerveza rubia como tostada y cuentan con una capacidad de producción de unos 18.000 litros, aunque hoy producen la mitad aproximadamente.

Puntos de distribución

Olañeta puede ser consumida en los siguientes establecimientos de Donostia: **Casa Vergara, La Cepa, Rekondo, Mirador de Ulla, Ubarrechena, Rega-**

Arriba. Izquierda: Pablo Olañeta explica a los visitantes la filosofía de la fábrica. Derecha: Iñigo Olañeta nos muestra los fermentadores de cerveza. Abajo. Izquierda: La gama de cervezas artesanas de Olañeta. Derecha: Pablo e Iñigo brindan por su logrado producto.

ttá, Iratxo, Minuto y medio y Pepe. Asimismo, puede ser adquirida en **Vinos Ezeiza, Vinos Martínez y El txoko de las cervezas**. A lo largo de la provincia, Olañeta cuenta con otros muchos puntos de venta y distribución, destacando **Gunea Garagardotegia**, de Hernani, que cuenta con dos cañeros instalados de manera permanente. En Errenteria la podemos encontrar en **Arkaitza, Manuel, Sindikato, Landare, Benito y Oarso Sagardotegia**. En Hernani, aparte de Gunea, la encontraremos en **Kitto** y en Zarautz está presente en **Juantxo Gaztak, Enoteka Gotzon, Bordatxo y Xanti Ardoak**.

LICORERA VASCA OLAÑETA

Egiburuberrí Pasealekua, 19 A - ERRETERIA -
Tf: 943 340282. www.licoreravasca.arrakis.es

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

SAN LORENZO AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86

- 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**





ITURRIOZ. UN ESTABLECIMIENTO ADAPTADO A LOS TIEMPOS

Si algo se puede decir del bar Iturrioz es que no se duermen en los laureles. **Eduardo Bretón Saranova**, su fundador y alma mater, junto a su hijo **Ander Bretón** y el eficaz camarero **Paco Pérez** están continuamente exprimiéndose los sesos para destacarse y ofrecer a su clientela los mejores productos y las últimas tendencias.

Y el resultado es que la clientela premia a este bar, como muestra el que durante el pasado mes de diciembre resultaran **ganadores del concurso "El arte de la cerveza"** impulsado por **Kronenbourg** en varios locales donostiarras con su pintxo "Carrilleras al vino tinto". Se da la circunstancia de que **la anterior edición también la ganaron ellos con el pintxo de Bonito en piperrada**, que solo se sirve en temporada.

En ambos casos, ha sido el público que visitaba todos los bares el que dictaminó el pintxo ganador.

"La cuestión es ponerle un poco de interés", nos comenta Ander Bretón, quitando importancia al tema, pero no estamos de acuerdo. La calidad del género y el cuidado del mismo resultan determinantes. La carrillera con la que se elabora este pintxo, por poner un caso, se trae de unas cárnicas de Oviedo que trabajan un género especial de vaca vieja para el que sólo valen 8 animales de cada

100 que se sacrifican en sus mataderos. De esta forma se garantiza la calidad, el sabor y la jugosidad de la carrillera servida en el Iturrioz.

De la misma manera se cuida en este establecimiento la **hamburguesa gourmet**, que se prepara a mano en el mismo bar a partir de carne picada de la máxima calidad comprada en la carnicería Azpillaga, en la calle Arrasate, a 100 metros escasos del Iturrioz, un auténtico producto "Kilómetro 0" elaborado según los cánones de la filosofía Slow Food.

Para subrayar el carácter artesanal de esta exquisita hamburguesa, en Iturrioz podemos acceder a una promoción de Hamburguesa acompañada

de cerveza artesanal vasca por 9,50 euros. (Si tenemos en cuenta que la hamburguesa cuesta 8 euros y las cervezas rondan los 3,50-4, seremos conscientes de la ventaja del "pack").



*Arriba: Paco se dispone a servir una cerveza artesanal, bebida ideal para acompañar la hamburguesa gourmet de la casa.
Abajo, el pintxo ganador.*



Cervezas artesanales vascas

Consciente del auge que están tomando las nuevas cervezas artesanales de pequeña producción, Ander Bretón ha ideado esta oferta en la que el cliente puede elegir entre las cervezas **Gross** (Donostia), **Quercus** (Gasteiz), **Pago** (Oiartzun) o **Basqueland Brewing Project**, cerveza elaborada por el neoyorkino **Kevin Patricio**, cocinero del restaurante La Madame. Kevin, que lleva más de 2 años entre nosotros, elabora hoy en día 3 excelentes cervezas (Rubia, Pale Ale y Amber), junto con su socio, **Benjamin Matz**, maestro cervecero que trabajó en Stone, una de las más reputadas fábricas de cervezas de Estados Unidos.

De momento, Kevin y Benjamin elaboran su cerveza en La Rioja, aunque están buscando un local adecuado para poner en marcha su proyecto en Donostia. Por de pronto, las botellas están elegantemente etiquetadas con motivos donostiarros como el Peine del Viento o la Barandilla de la Concha. Estas cervezas, según nos comenta Kevin, "se acercan en concepto y estilo a las cervezas de la Costa Oeste de USA, que vienen a ser menos agresivas en sabor que las de otras latitudes. Esto lo hacemos para ir introduciendo poco a poco este tipo de cervezas porque la gente de aquí no está todavía acostumbrada a gustos muy fuertes. Así, la cerveza rubia y la Pale Ale son unas cervezas muy afrutadas y fáciles de beber,



Arriba: las diferentes cervezas artesanales que pueden acompañar a la hamburguesa gourmet. A la izquierda, Ander Bretón y Paco Pérez nos muestran su pintxo de carrillera, elegido mejor bocado por el público participante en la última campaña de Kronembourg. Sobre estas líneas, un agradable txoko del Iturrioz que recoge, sin habérselo propuesto, una zona del Paseo Nuevo prácticamente engullida por las olas durante el último temporal sufrido en Donostia.

con poco grado alcohólico, ideales para comer e, incluso, para desayunar". Sin embargo, y aunque pudiera parecer contradictorio, Kevin nos recomienda acompañar la hamburguesa del Iturrioz con la variedad Amber, "que ofrece unos sabores complementarios que maridan a la perfección con la carne".

ITURRIOZ

C/ San Martín, 30 (Centro)
DONOSTIA - Tf: 943 42 83 16
www.bariturrioz.com



OREDAINGO OSTATUA: EL SABOR DE LA SENCILLEZ

Vayamos por donde vayamos a Orendain, el trayecto nos dejará maravillados. Tanto si subimos desde Alegia por la pequeña carretera que parte junto al río Oria y serpentea hasta Orendain, como si llegamos del Goierri tras haber atravesado Zaldibia y Abaltzisketa, las vistas del Txindoki y la cordillera de Aralar nos dejarán sin habla. **Orendain se halla enclavado en un altiplano precioso y su núcleo urbano es pequeño, coqueto y sencillo.** Eso sí, también nos alucinará, al pasar la Iglesia, la vista de la fachada neoclásica del Ayuntamiento, un elegante edificio que parece fuera de lugar en un pueblo formado mayoritariamente por villas, chalets y caseríos.

Es en los bajos de este edificio donde se encuentra el Ostatu local, regentado desde 1994 por el alegitarra **Paulo Garaialde** y su mujer, **Enkarni Garmendia**. Cuando se hizo con sus riendas, hacía 5 años que había cerrado sus puertas el último bar de Orendain y Paulo, que contaba entonces 41 años, se puso manos a la obra para dotar a los vecinos de su pueblo adoptivo de un punto de encuentro.

20 años después, este hostelero está satisfecho. Han conseguido una clientela fiel que acude a su restaurante y repite, contentos con la oferta y el precio del mismo. "Nuestra cocina se basa en el producto de aquí. El cordero, los pollos, el queso, los huevos, la verdura, los mondejús... todo lo que podemos lo compramos en los caseríos de los alrededores y lo vendemos a buen precio. Podemos hacerlo, porque somos nosotros los que trabajamos y pasamos

aquí las horas que haga falta" nos comenta Paulo que, efectivamente, sólo cuenta con la ayuda de **Amelia**, una rumana residente en Orendain que habla perfectamente en euskera.

En Orendaingo Ostatua encontraremos todos los días **un exquisito menú del día en el que no faltan las ensaladas ni los potajes caseros**. "Los jueves siempre servimos alubias y conejo con tomate y pimientos, y hay gente que sube exclusivamente a comer eso". Los fines de semana, no hay menú, aunque como nos asegura Paulo, "no hay menú porque comer a la carta cuesta entre 20 y 25 euros, aunque pidamos cordero asado, así que la carta de este restaurante es más barata que el menú de fin de semana de muchos otros".

Orendaingo Ostatua cuenta con un bar que abre todos los días a las 10:45, un precioso comedor con fuego bajo, y desde hace un año, una terraza cubierta con televisión y calefacción que ha aumentado las posibilidades del local. "No queríamos aumentar la capacidad, sino dar un servicio más a los clientes. Así pueden comer al aire libre, y el que tiene niños puede vigilarlos mientras estos juegan en los columpios que hay al lado".

Sin duda, son muchos los alicientes de este restaurante al que merece la pena acercarse si queremos conocer un lugar sencillo y auténtico.

OREDAINGO OSTATUA

Erosario Plaza. OREDAIN.

Tf: 943 65 30 48. Cierra: Miércoles





1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: COCINA CASERA SIN ARTIFICIOS ELABORADA CON PRODUCTOS LOCALES

Paulo Garaialde se encarga de acomodar a su clientela y tomarles la comanda a la vieja usanza, sin carta, recitando casi de memoria la oferta culinaria del día, ayudado simplemente de una pequeña libreta. El trato es cercano y agradable y hace que uno se sienta como en casa.

1.- Fritos variados: A pesar de no ser de elaboración casera, los fritos son uno de los entrantes más exitosos de este restaurante. Calentitos y crujientes, resultan un tentador inicio tanto para los grandes como para los bikis.

2.- Tortilla de pikatxa: La tradicional tortilla elaborada con la sangre de cordero es un plato que cada vez se encuentra en menos sitios. Por eso es un placer poder degustarlo en temporada en lugares como éste. Acompañada sencillamente de cebolla pochada, resulta un plato sabroso y contundente.

3.- Pollo de caserío asado: Uno de los platos más demandados por la clientela. Los pollos son de total confianza, criados a escasos metros, en Zaragoza Baserria, el caserío de la mujer de Paulo, Enkami Garmendia. Se sirve asado en su punto acompañado simplemente de unas patatas fritas. Un plato sano, bueno... y barato!

4.- Cordero asado: Al igual que el pollo, el cordero que se sirve en este restaurante también ha sido criado en Orendain, concretamente en el caserío

Zelaieta. Es un auténtico placer, en estos tiempos en que casi todos los restaurantes han abandonado la técnica del asado para ofrecer el cordero hecho a baja temperatura, el encontrarse con establecimientos como éste en el que se asa como siempre y se sirve a la mesa en una bandeja, crujiente y jugoso. Un plato de 10 que justifica en sí mismo la visita a este restaurante.

5.- Queso de Zelaieta: Paulo cuenta con diferentes tipos de quesos, apropiados, al igual que el cordero, por el caserío Zelaieta: Tuvimos la oportunidad de probar dos de ellos: un queso nuevo elaborado en febrero, sabroso y cremoso, y un segundo queso elaborado en la sierra de Aralar en julio del año pasado, durante los meses en los que el rebaño se traslada a las alturas para aprovechar los pastos. Este segundo queso es un prodigio de sabor e intensidad, recio y potente. Paulo nos confiesa, además, que a veces también sirve un excelente queso de 3 años, aunque nos quedamos con las ganas.

6.- Arroz con leche: En un establecimiento como éste, los postres son, como no, caseros. Nos decantamos por el arroz con leche, denso, de los que se pegan a los dientes como es debido, cocido con su hermoso tronquito de canela. Una excelente manera de coronar una buena comida.

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

> PALETILLA DE CORDERO RELLENA DE JAMÓN Y PASAS SOBRE SALSA AGRIA Y DULCE



Ingredientes (4 personas)

1 paletilla de cordero de 1.000-1.300 g.; 300 g. de jamón serrano; 300 g. de pasas; 2 patatas; 1/2 l. de vino tinto; Cebolla; 2 limones; 1 naranja; Sal; Pimienta negra; Aceite de perejil.

Elaboración

Deshuesamos la paletilla en crudo y le añadimos sal al gusto.

Abrimos en libro la paletilla y le vamos colocando el relleno: primeramente el jamón en lonchas, sobre el jamón las pasas, y un poco de aceite de perejil.

Enrollamos el conjunto en papel film y lo metemos al horno 20 minutos a 180°.

Mientras se asa la paletilla, preparamos la salsa. Para ello, picamos y pochamos la cebolla. Una vez pochada le añadimos el vino tinto, el zumo de una naranja y el de dos limones, sal al gusto y pimienta negra.

Egilea / Autora:

Ángela Disla

ITURRIGOXO JATETXEA
Amasa Auzoa
BILLABONA
Tf. 943 69 12 10



Cocemos la salsa hasta que reduzca a la mitad de su volumen.

Hacemos también unas patatas panadera.

Una vez asada la paletilla, la sacamos del horno y la cortamos en rodajas.

A la hora de servir, colocamos un par de patatas panadera, encima de las mismas una o dos rodajas de paletilla, y terminamos cubriendo el conjunto con la salsa agri dulce. Podemos decorar con unas rodajas de calabacín frito o con cualquier verdura de temporada.

> El local

> Iturrigoxo: El bar de Amasa

Este tentador plato de paletilla, sabroso y original, se sirve en el Iturrigoxo de Amasa como uno más de los platos de su menú del día. Y es que Ángela Disla Castillo, que regenta este restaurante desde abril de 2013, lo tiene muy claro: "Prefiero dar buen género y platos ricos para que la gente coma a gusto y vuelva que estar aquí de brazos cruzados". Esta cocinera es consciente de que Amasa es un barrio apartado un kilómetro del centro de la villa, y a la gente hay que atraerla. Para ello, además de platos como esta paletilla, Ángela ha elaborado una carta en la que nos encontramos una **gran variedad de ensaladas, pastas, cazuelitas, platos combinados...** entre los que destacan opciones que están teniendo gran éxito como la **Hamburguesa especial Iturrigoxo** (Carne, lechuga, tomate, bacon y salsa especial de guindilla), las **Patatas especiales Amasa** (Aliñadas con salsa brava, salsa barbacoa y ali-oli) o el **Cochinillo Asado**, que se sirve los fines de semana por encargo. Además de estas tentaciones, en Iturrigoxo podemos optar por un **Menú de sidrería** al competitivo precio de 22 euros, que además de la habitual tortilla de bacalao y el bacalao frito, incluye una chuleta de kilo para cada dos personas. Por supuesto, el menú incluye el postre (Queso, membrillo y nueces) y sidra a voluntad.

Todo ello sin olvidar que Ángela también lleva las riendas del mítico **bar Or-Konpon**, del centro de la localidad, en el que ofrece una excelente variedad de pintxos, bocadillos, platos combinados y raciones.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

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



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



> CRÊPES RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO CON SALSA DE CIGALAS



Ingredientes (10 crêpes)

Para los crêpes: 100 g. de harina; 3 huevos; 200 g. de leche; 50 g. de mantequilla; un poco de sal. Para la brandada: 1 puerro; 1 cebolla; 1 pimiento verde; 200 g. de bacalao desmigado; 1/4 l. de fumet; pimienta negra. Para la salsa: 5 cabezas de cigala y sus patas; 1 puerro; 1 zanahoria; 1 cebolla; 1 hoja de laurel; tomillo; 1/2 copa de coñac; tomate natural; 1/2 l. de fumet; Nata líquida

Elaboración

Crêpes: Batir los huevos, añadir la harina, la sal y la leche. Mezclar todo bien. Fundir la mantequilla en un cazo o en el microondas y añadirla a la mezcla. Pasar por el chino y dejar reposar una hora mínimo en el frigorífico. Poner un poco de aceite en una sartén e ir haciendo los crêpes.

Bacalao: Picar muy finamente la verdura y pochar. Añadir el bacalao desmigado y rehogar. Ligar en una cazuela el fumet con un

Egilea / Autor:

Xabier Zapirain

RESTAURANTE
ETXE-ZAHAR
Putxubxoerrika, 2
OIARTZUN
Tf. 943 49 32 26



poco de maizena y añadir el bacalao y la verdura. Mezclarlo bien, añadir un poco de pimienta negra recién molida y dejar enfriar. Rellenar los crêpes con esta farsa.

Salsa: Pochar bien las verduras y añadir las cabezas y patas de cigala. Añadir unas cucharadas de tomate y flambear con el coñac. Añadir el fumet y cocer media hora. Pasar por el turmix y el chino, añadir nata al gusto y dejar cocer un rato hasta que adquiere la consistencia deseada.

Servir los crêpes y naparlos con la salsa.

> El local

> Etxe-Zahar: sabor y tradición

Xabier Zapirain sigue dividiéndose para poder atender los dos restaurantes de cuya cocina es responsable: Gurutze-Berri, que este año alcanzará la friolera de 45 años de edad, y Etxe-Zahar, su última apuesta, el pequeño y encantador restaurante tradicional abierto hace dos años en lo que fue el solar de su familia, en pleno centro de Oiartzun.

Los crêpes rellenos de brandada de bacalao que Xabier ha elaborado para nuestra portada y receta de este mes son un buen ejemplo de la cocina que practica este experimentado chef: **platos tradicionales con ligeros toques de autor en los que prima el sabor y la suculencia.**

Este plato, en concreto, es uno de los que se sirven en el tentador **Menú Degustación** que Xabier ha empezado recientemente a servir en Etxe Zahar, **un menú a un excelente precio que supone un pequeño festín**, pues incluye cuatro platos (Terrina de foie casero, Crêpe relleno de brandada de bacalao, Merluza Murat y Solomillo con salsa de foie), así como postre casero a elegir, pan y bebida. Todo ello al competitivo precio de 28 euros. Este menú se sirve tanto el fin de semana como los días laborables, al igual que su cuidado menú del día y su menú de sidrería.

Otras especialidades de Etxe-Zahar son los embutidos ibéricos, la Tortilla de bacalao, las Croquetas caseras de bacalao, Las Kokotxas de merluza al pil-pil, el Cogote de merluza a la plancha, el Chuletón de viejo... todo un mundo de sabor y tradición.



EVA PASCUAL
FOTOGRAFÍA



Todo tipo de fotografía:
gastronomía, eventos, bodas,
comuniones, infantil,...

Luis Mariano, 18 - 1º izda - oficina 4 - IRÚN
T. 653 710 948
www.evapascualfotografia.com

jatetxe gida

restaurantes

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



AFN en el BCC

Impresionado nos ha dejado lo calladito que se lo tenían **Edorta Lamo y Amaia García de A Fuego Negro**. Pensar que el mes pasado acudimos a su casa a realizar el reportaje que ofrecimos en Donosti Aisia y Ondojan.com, y que no nos soltaran ni prenda sobre su último proyecto... una exposición ni más ni menos que en el **Basque Culinary Center** sobre su último libro, **"The Black Book"**, que fue ya ampliamente comentado en estas páginas y que ha resultado finalista en los **Gourmand World Cook Book Awards**. Las paredes de la Universidad culinaria donostiarra acogerán esta delicia estética y visual que permanecerá colgada hasta el 27 de abril. La entrada a la exposición es libre y condicionada a los horarios de apertura del BCC. Más información en www.bculinary.com.



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA

ALEGIA

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 ininterumpido** (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 **tikiipark** 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

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ALEGIA

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

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS
ALUBIAS DE ALBIZTUR

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 quieran 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 precioso 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

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



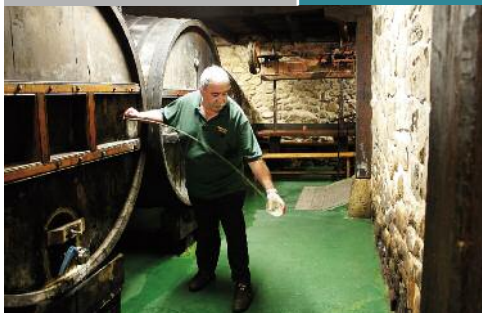
Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de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

URBITARTE

ATAUN

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO

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



Dirigida por **Demetrio Terradillos** e **Itziar Irastorza**, Urbitarte es hoy en día **una de las sidrerías más conocidas del Gaieterrri**. Urbitarte cuenta durante todo el año con una **carta, corta pero intensa**, en la que podemos optar por la **Tabla de ibéricos** (**Jamón, Lomo y Chorizo**), las **Setas de temporada**, el **Chuletón de viejo** o la **Costilla de ternera a la parrilla**, un plato económico que está cosechando un gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el **Ataungoxo** (postre de sidrería en versión moderna), las **Tartas de queso, manzana o mami** o el **Flan de naranja**. El **Menú de sidrería** (**Tortilla de bacalao, Tacos de bacalao, Chuleta, Queso, Membrillo y Nueces**) se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. Otra especialidad son los **Pescados frescos a la parrilla**: **Cogido 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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

BERGARA

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 correderizas**. 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**, **Papillote 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-restaurant dirigido desde su inauguración en 2010 por **Irigo Sánchez e Ibaño 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 casero y aceite de oliva, **pinxtos**, **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 ali-oli*, *Entrecot*, *Cabrito asado*... Destaca también la variedad de postres caseros: *Arroz con leche de casero*, *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 fresquíssimos *Pescados a la parrilla* (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta:** 40€ **Menú de sidrería:** 30€ (Por encargo) **Cierra:** Domingo. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Amplio aparcamiento junto al local.

RK JATETXEA

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 Igartzta. La cocina de Iban se resume en **una vistosa 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 pinxtos 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

COCINA TRADICIONAL CON TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

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



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 el 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*, *Carilleras estofadas*, *Ensaladas templadas*, *Alubias de Tolosa con sus sacramentos*, *Paletilla de cordero rellena*, *Bacalao en salsa verde*... así como *Cochinillo asado* (los fines de semana y bajo encargo). Iturrigoxo abre todos los días a las 10 de la mañana ofreciendo **pinxos, cazuelitas y raciones** que pueden ser degustados en su 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€ **Menú de sidrería:** 22€ **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*, *Irrina de foie mi-cuit con manzana caramelizada y frutos del bosque*, *Confit de pato con salsa de naranja y puré de manzana verde*, *Cordero asado a baja temperatura con terrina de patata y bacon*, *Tarta de manzana tradicional con helado de vainilla*... A partir de octubre, además, se sirven **alubias por encargo**. Su **bodega** cuenta con más de 80 referencias, nacionales e internacionales. **Carta:** 30-40€ **Menú del día:** 10,50€ (En el bar, de lunes a viernes, al mediodía). **Menú especial:** 26,50€ (Viernes noche y sábado). **Menús para grupos:** 10 opciones entre 19 y 75€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierre:** Lunes (el bar permanece abierto). El hotel dispone de **16 habitaciones completamente equipadas**, con precios entre los 35 y 60€ (Individual) y los 50 y 85€ (Doble).

URGAIN

LA ESENCIA DEL CÁNTABRICO

DEBA

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



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados 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 **pinxos**, 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

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite 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.

EIBAR

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

BELAUSTEGI BASERRIA

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 bisonte 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.

ELGOIBAR

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

KORTA ERRETEGIA

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 salvaje a la parrilla, Besugo a la parrilla, Tacos de bacalao sobre patatas panadera, Bacalao a la plancha con pimientos del piquillo, Solomillo con salsa de hongos, Tarta de nueces...** **Carta: 30€ Menú día: 10€ Menú sidrería: 20€ Mariscada para 2 personas: 70€ (2 nécoras, 1 txangurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava). Tarjetas: Todas exc. AMEX. Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento

GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES



HERNANI

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

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

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

URALDE

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

HONDARRIBIA

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



Este céntrico restaurante, situado en pleno barrio de la Marina, ha sido retomado recientemente por el donostiarra **Iñaki Anguiano**, sobradamente conocido en el mundo de la hostelería Hondarribitarra. La especialidad indiscutible del local son las **carnes y pescados a la parrilla**. Así, en su acogedor comedor podemos degustar especialidades como las Gambas de Huelva, las Anchoas 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 cochinillo. 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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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-sidería 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, Anchoas 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 sidería:** 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.

PERLAKUA - SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

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



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 las caserías 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.**

GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN

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



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pinchos 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 brioches 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

DE LA HUERTA AL PLATO

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



Espectacular asador que debe su nombre al trinkete adosado al caserón en el que está ubicado. Dirigido por **Iñaki 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**, **Aroz con leche**... Cuatro comedores con capacidad para 65, 33, 14 y 21 personas. Salón privado para 11 personas. Conviene reservar. **Carta:** 50€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra.** Amplio parking.

MAITTE

LAZKAO

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARÍÑO

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



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**, **Tixpirones tinta o plancha**, **Ajoarriero**, **Bacalao al estilo Maitte**, **Tarta de manzana**, **Panbineta**... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como **Bacalao al pil-pil con hongos**, **Crepe salado de setas puerros y gambas**, **Foie con Ibérico**, **Foie a la plancha**, **Ensalada de ahumados con gulas**, **Salpicón de marisco**, **Tournedó 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.

ELORTEGI

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
TEL. 943 52 54 41



Situado entre Lezo y el alto de Gaintxurizketa, en la falda del monte Jaizkibel, Elortegi es un sencillo asador que conserva el encanto de los merenderos de antaño, no sólo por el precioso paraje en el que se halla enclavado, sino también por su tradicional propuesta gastronómica en la que destacan las exquisitas *Chuletas a la parrilla*, así como el *Rape o el Cogote a la brasa*. Otras recomendaciones del local son la *Costilla de ternera a la brasa*, la *Sopa de pescado* o los *Postres caseros*. Elortegi cuenta con un amplio aparcamiento, así como con un espacio ideal para juegos infantiles. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Jueves todo el día.

PATXIKU - ENEA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

LEZO

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



Sito en el alto de Gaintxurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola**, y dirigido hoy por sus hijos **Aitor y Karmele**, 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 Arregi**, que ofrece una *cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera* que se habían perdido con el tiempo (*Callos*, *Morros*, *Manitas*, *Lengua rellena con foie*, *Morros rellenos con crema de puerros y espinacas*, *Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha*...). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las *Ensaladas templadas* (*De langosta*, *de bacalao*, *de 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 pintos, 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 Tolosalde y Goierri. **Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias*, *Manitas de cerdo rebozadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros*... Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Txitxarro*...). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostata es un local ideal para celebraciones, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las reuniones familiares con niños, puesto que en el exterior hay un hermoso *parque, columpios y un frontón*. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

ETXE-ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN

OIARTZUN

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 degustación (4 platos, postre y bebida):** 28€ **Menú de sidrería:** 25€ **Cierra:** Domingo tarde y lunes. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI

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

OIARTZUN

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

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

OIARTZUN

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



Tras ocho años de ausencia, **M^a Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4^a generación**, con la ayuda de sus hijos, **Imanol y Maitane**. La de M^a Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales** y especialidades como *Ensalada templada de cigalas y hongos, Hojaldré de puerros tradicional, Merluza con espárragos, salsa de bakoli 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 terraza 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

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con **platos tradicionales elaborados con verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los *Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos, 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

OLABERRIA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

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



Dirigida por **Garbaine 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*, *Txiptonres a la plancha*, *Tarta de queso*... Etxe Zuri cuenta con un hermoso comedor de mesas corridas, con capacidad para 100 personas, con kupelas de sidra, y un comedor privado más recogido y acogedor, con acceso directo a la terraza. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 19€ (bebida aparte) **Menú sidrería (con chuleta):** 30-32€ (en función del consumo de carne) **Menú sidrería (con costilla):** 26€ (café incluido) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

ZEZILIONEA

OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

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



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

CASA MIRONES

PASAIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO

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 Pasai**: *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*, *Cochinillo 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

URRETUXU

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA
Y NUEVAS IDEAS

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84



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

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

TOLOSA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

ZALDIBIA

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 *Verduras del tiempo con setas salteadas*, la *Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados*, las *Carrilleras guisadas con vino tinto*, el *Soufflé de chocolate con helado de nuez o la solicitada Tarta de queso Idiazabal*. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta**: 35-40€ **Tarjetas**: Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

OIHARTE SAGAROTEGIA

LA NUEVA SIDRERÍA DEL GOIERRI

ZERAIN

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



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

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99



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 Ximénez*, *Txipirones rellenos de hongos y langostinos*, *Carrilleras de cerdo con crema de queso Idiazabal*, *Muslo confitado de pato con puré ligero de patata*, *Postres caseros elaborados con leche y huevos de caserío*... Los días de buen tiempo, podemos comer en la **terrazza**, con unas vistas fantásticas sobre Segura, Aralar y el 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.

IRIARTE

ZIZURKIL

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

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



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

OLENTZO

ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO ESPECTACULAR

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44



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.**

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECONDITO Y ENCANTADOR

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



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada*, *Risotto de rabo y foie*, *Merluza a la Vasca*, *Lenguado a la Meunier*, *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 Goikotxeza** 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

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

Dastatzte menuak: 35-50€.
Atsedeen eguna: Astelehena.

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

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

AMETZAGAÑA



DONOSTIA

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

ESPECIALISTAS EN EVENTOS,
MENÚS Y COMIDAS DE FAMILIA



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

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Desde 1989, Aratz erretegia ofrece, de mano del equipo dirigido por Iker y Xabier Zabaleta, una cocina tradicional con toques de nueva cocina vasca. Una amplia terraza y dos comedores, uno de ellos privado, para degustar especialidades como: *Ensalada templada* de mollejas de pato y foie, *Hongos a la plancha* con foie de pato fresco y salsa agri dulce, *Suprema* de merluza con salsa de hongos, *Kokotxas* 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 Ciauriz 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* directamente de Elizondo, *Queso de Irati*, *Txistorra* de Baztan, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajovarrio*, *Txerripatas a la manera de Baztan*... No se puede dejar de probar la **Koka** estilo Baztan o los *hojaldres*, todo elaborado por la centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



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

DONOSTIA

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

BORDA-BERRI

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 *kalabaza vainilla*, *Risotto cremoso* de *Idiazabal* o de *hongos*, *Pikillo relleno* de *carri-cabra*, *Canelón* de *morcilla* de *Beasain*, *Croketa cremosa* de *asado*, *Oreja* de *cerdo crujiente*, *Calçots de Valls* con *Romesco*, *Kebab* de *costilla* de *cerdo ibérico*... Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como *Pollo al comino* con *guacamole* y *tomate confitado*, *Queso de cabra* con *tapenade*, *tomate y pesto*, *Tortilla de ropa vieja*, *Pa amb tomàquet* con *butifarra*... **Cierra:** Lunes

DONOSTIA

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

CAPRICHO

ATRACTIVOS MENÚS
Y GENEROSAS MARISCADAS



Los hermanos **Jon y Mikel García Pascual** dirigen este bar que ofrece una **cocina cuidada a precios populares**. En sus atractivos menús ofrecen platos como *Txangurro a la donostiarrá*, *Secreto ibérico*, *Paellas mixtas*, *Pescados frescos...*, y en su carta podemos encontrar especialidades como *Verduras en tempura*, *Cigalas o gambas a la plancha*, *Verduras asadas*, *Solomillo con salsa de hongos* o *Bacalao con emulsión de piperrada*, entre otros. Destaca su **pizarra de pintxos** y su amplia variedad de **raciones** que pueden ser consumidas en su agradable comedor o en su **amplia terraza cubierta**. Llama la atención su generoso **Menú de mariscada** que por 22 euros nos ofrece todo un festín (*Mejillones al vapor*, *Vieira rellena* y *gratinada*, *Zamburrias 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.**

DONOSTIA

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

CASA TIBURCIO

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



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

CASA VALLÉS

DONOSTIA

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

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



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 Blas Vallés, abuelo de Antxon y Blas, 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 hipo...), la leyenda (bar donde se inventó la "Gilda") y la innovación, visible en la preocupación del bar por los celíacos, 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

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

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE



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

GASTEIZ

DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, Chuleta a la parrilla, Pollo de caserío y, sobre todo, las Alubias, ganadoras de las tres últimas ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaldre, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. Menú día: 11€ Menú fin de semana: 18€. Menú especial noche: 18€. 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 Atotxa, 4), ha tomado las riendas de la cafetería Cafetería Garibai 21, situada a un paso de la Avenida y a tiro de piedra de la Parte Vieja y la plaza de Gipuzkoa. En su cafetería, Edu nos ofrece a precios populares los excelentes productos que distribuye en Don Yantar: Vinos de pago, embutidos ibéricos, de Teruel de León... cervezas artesanas, morcillas de Cárdena... Los viernes habrá pintxopote de 20:00 h. a 22:00 h. y todos los días hay Vermouth-pote a 3 euros con un vermú artesano de levantar la boina con el que regala el pintxo "pikoleto" 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.restaurantelikaitz.com

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



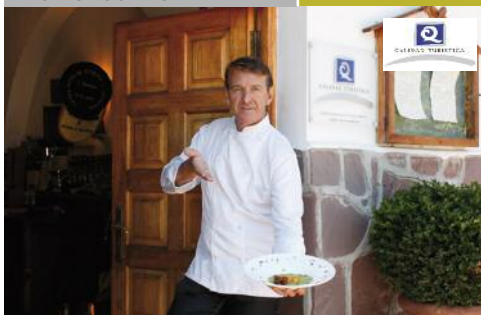
Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoesco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como **Coca crujiente con escalivada de verduritas** y **queso brie gratinado**, **Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar**, **Tostón de cochinillo asado a baja temperatura**, **Tentación semifra de limón con crema de Fruta de la pasión...**
Carta: 40-45€ **Menú del día:** 18€ **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 verduritas...** 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

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el **Salmón artesano**, elaborado expresamente para el bar por **Pescaderías Coruñesas**. Destaca también la **Lasaña de anchoa**, **Pastel de txangurro**, **Tixbarro al horno escabechado con vinagre de Jerez** (Premio Cadena SER), **Anchoa 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 sobrealen 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

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

LA BRASSERIE MARI GALANT

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

DONOSTIA

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 parrilla con dados de Ibérico, Ajoarriero con langostinos, Merluza al pil-pil de piquillos, Taco de buleeta 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:** 29€ **Menú degustación:** 38€ **Menú infantil:** 15€ (Menús con bebida e IVA incl.)

LA CUCHARA DE SAN TELMO

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE

DONOSTIA

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 carrilleras, el bacalao... han aumentado de calidad. Entre las novedades que pueden degustarse esta temporada destacan el *Cochinillo de Segovia asado lentamente, Bacalao de Faroe a la plancha con tzatzi, 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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

DONOSTIA

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



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

MANEX

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

DONOSTIA

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



Juan Mari Aramendi, responsable del bar-restaurant 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 pintos 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 rebozada rellena de jamón ibérico**, **Bacalao frito con pimientos...** También pueden degustarse **raciones** como la **Brocheta de pulpo con vinagreta templada**, los **Champiñones al ajillo** de toda la vida o el exitoso **Lomo con patatas fritas caseiras**. **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 verduritas 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.

MUNTO

DONOSTIA

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

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS



Regentado por la familia Gómez Muñagorri, este restaurante de la Parte Vieja ofrece una cocina tradicional con sus **especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también platos como **Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país**, **Bogavante plancha**, **Kokotxas con almejas o su Solomillo "Munto" a las tres sal-sas**. 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

DONOSTIA

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

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



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

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* (Ravolis 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



PAULANER BIERHAUS

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y 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 txistorra*, *patatas y huevos de codorniz...*) *Raciones* (*Sepia plancha*, *Patatas bravas y alioli*, *Pulpo...*) *Pintxos* (*Croqueta de jamón*, *Pintxo de codillo...*) *Pastas y arroces* (*Espaguetis carbonara*, *Risotto a los 4 quesos...*) *Tablas*, *Platos combinados* y *Bocadillos...* para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

DONOSTIA

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



Javier Bereciartua y **Josetxo 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*, *Cabrarruca*, *Mero...*) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como *Chipirón Pelayo*, *Kokobxas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokobxas...* En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento privado**. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta: 50-60€ Tarjetas:** Todas. **Abre todos los días**

TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS



El Teresatxo actual fue inaugurado por **Garbiñe Arrizabalaga** en el mismo emplazamiento del bar original abierto por su abuela María, siguiendo la misma filosofía: un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con holería artesanal** hasta las **cenas** servidas hasta las 11 de la noche, pasando por los **pintxos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como *Ensalada templada de foie fresco*, *Txipirones en su tinta*, *Merluza al txakoli*, *Bacalao con tomate*... y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarcables sus generosos **bocatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las hermosas y asequibles **hamburguesas caseras** y sus **platos combinados** con huevos fritos de sartén. **Carta: 15-18€ Menú del día: 10€** (Sábado: 15€ Domingo: 17€) **Medio menú: 6-7€** (Fin de semana: 10-12€) **Menús para grupos:** entre 15 y 25 € **Tarjetas:** Todas menos American Express.

QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

DONOSTIA

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



Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok es el **primer restaurante asiático de Donostia que cuenta con servicio de buffet libre complementado con cocina en vivo**. Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como **gran cantidad de productos frescos** (verduras, brochetas, chuletas de cordero, chuleta de vaca, langostinos, chipirones, sepia, navajas...) que son **preparados en vivo a la plancha o al wok** por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un **completo parque infantil** que hará las delicias de los más pequeños. Qing Wok cuenta con capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE: Lunes a viernes: 12,95€ (mediodia) y 14,95€ (noche) Sábados, domingos y festivos: 14,95€ (mediodia 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

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



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

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

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



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal y la ría del Urumea, Tsi Tao, que acaba de cumplir 8 años de andadura, ofrece excelentes platos de comida **china, japonesa, tailandesa y vietnamita**. De la mano de su encargado, **Pomen Jin** y su nuevo y experimentado cocinero, **Mr. Guo**, forjado en los mejores restaurantes asiáticos de Madrid y Marbella, este restaurante nos ofrece una gran variedad de Dim Sum y nuevos platos como *Tallarines planos con marisco o con pato*, *Fideos crujientes con pollo y verduras*, *Pato sobre pak choi salteado*, *Pollo salteado con albahaca y toque de picante*, *Ternera al curry rojo*, *Lomo de dorada al estilo Szechuan*... Tsi Tao cuenta, además, con una amplia e interesante carta de vinos. **Menú del día:** 12,50€ **Menú degustación:** 22€. **Menú variado:** 28€. **Menú infantil:** 10€. **Carta:** 25-30€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra.

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



En la nueva zona de oficinas de Igara, 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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA

DONOSTIA

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 Agnaga*, *Pulpo a la parrilla*, *Txangurro al horno*, *Piñón (taquitos de rape rebozados)* *Bacalao a la parrilla*, *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de ajonjolero*, *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

CAMPEÓN DE CAMPEONES

DONOSTIA

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 **Áxel y Ángel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marilí**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez*, *Anguila en 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 txipirón 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

GPUZKOAN 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 gran tasca del siglo XXI
31 de Agosto, 31 (P. Vieja), 650.13 53.73

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuebe, 16. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Oribea - Zubietza, 943 311209
Alaia. Parque Ataraciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi. Urbilarte, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Aldaitz. Matia, 52. 943 211801
Aldizondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254

ALEX

Pintxos de alto nivel y variedad de vinos
Larramendi, 10 (Centro), 943 46 02 25

Algorri. Pol. Zuztu - Errotaburu - 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
Cº Okendategi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Allerra. Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 366572
Aloña Mendi. Fuenterabia, 31. 943 466538
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274584
Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

AMETZAGAÑA

Menús familiares y salones para celebraciones
Cº de Uba, 61 (Martutene), 943 45 90 92

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320

ANDRA MARI

Tradicón, pintxos y variedad en vinos
Zabaleta, 42 (Gros), 943 28 81 91

Antonio. Bergara, 3. 943 429815

Antonia Txiki. Alfoña Hiribidea, 22. 943 362760

APEDERO

Pintxos de alto nivel y menús exquisitos
Pº Mons, 28 (Iturburu), 943 28 14 24

ARALAR

La tradición culinaria vasca más auténtica
Cº Puerto, 10 (Parte Vieja), 943 42 63 78

ARATZ ERRETEGIA

Asador con culla al producto de temporada
Igara bidea, 15 (Ibaeta), 943 21 92 04

Arbelaitz Miramón. Parque Miramón, 943 308220
Arandegui. R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz. Jatexea. Plaza Ametzteas, 943 474246
Arnedo. El Paso de Heniz, 3. 943 218196
Aroa. Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Arola. Salud, -Amara Viejo-, 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arrikitu. Camino de Igara, 19. 943 219740
Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 278465

Asia (chino). Segundo Izpiza, 15. 943 270908
Astelena. Iñigo, 1. esq. P. Constitución, 943 426275
Astelena 1987. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astizarran. Ingoen Berrera - Zubietza, 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atari Gastrotoka. Mayor, 18. 943 440792
Atxa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Azken Muga. S. Francisco, 49. 943 278183

AZKENA

Pintxos de preciso diseño y mejor sabor
Mercado de la Bretxa, 36.615 79 26 55

Bar Kursaal. Av. Zuriola, 22. 943 291150
Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127

BARKAIZTEGI

Verduras de temporada y gran Parrilla
F. Calbetón, 42 (Martutene), 943 45 13 04

Barun. Pescadores de Temanova, 1. 943 465604
Basajun. Alfoña Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y pintxos
Cº Puerto, 8 (Parte Vieja), 943 42 42 72

Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427068
Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995
Bera-Bera. Goko Galtzara Berri, 27. 943 210071

BERGARA

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

BERNARDO ETXEA

Pescados y mariscos de primera
Cº Puerto, 7 (Parte Vieja), 943 42 05 55

Bidebide. San Jerónimo, 22. 943 427508
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. Garbail, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 468259
Biltoz. Plaza Ignacio Mercader, 943 464568
Bira Taberna. Alfoña Bidea, 19. 943 218078
Bitácora. J. Zaragüeta, 4. 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

El sabor de los bodegas de antaño
Peña y Goñi, 3 (Gros), 943 01 13 80

BODEGÓN ALEJANDRO

Puesta al día de la cocina tradicional vasca
Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja), 943 42 71 58

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

BORDA BERRI

Alta cocina en miniatura y respetuosos y trabajados
Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja), 943 43 03 42

Boulevard 9. Alameda Boulevard, 9. 943 422114
Branka. Pº Eduardo Chillida, 13. 943 317096
Buenavista. C. Balencaga, 42 - Igeldo, 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 4312372
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara, Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600

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

CAFÉ SANTANA

Cocina ininterrumpida y buenos desayunos
Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43 21 62

Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ 57ETE

Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!
Javier Barkaitz, 13 (Amara), 943 46 94 00

Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990

CAPRICHIO

Atractivos menús y generosos mariscados
Zabaleta, 55 (Gros), 943 32 67 34

Caravansaler. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

Pintxos tradicionales y cazuelitas
Mayor, 19 (Parte Vieja), 943 42 62 16

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán. Secundino Esnaola, 20. 943 287419
Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274391
Casa Maruxa. Paseo Bizkaia, 14. 943 461062

CASA TIBURCIO

Cocina tradicional y pintxos variados
Fermín Calbetón, 40 (Parte Vieja), 943 42 31 30

Casa Urola. Fermín Calbetón, 20. 943 441371

CASA VALLÉS

Chuletas, buenos ibéricos y mejor trato
Reyes Católicos, 10 (Centro), 943 45 22 10

CASA VERGARA

Impresionante variedad de pintxos y vinos
Mayor, 17 (Parte Vieja), 943 43 10 73

Cascanueces. Pº Colón, 46. 943 278839
Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga. Easo, 9. 943 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Dana-Oña. Pº Hipódromo, 15. Zubietza, 943 365347
Danena. Matia, 6 - Antiguo-, 943 217320
Dardara. Erbilan, 8. -Parte Vieja-, 943 425197
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

Menú, ensaladas, raciones y pintxos
Avda. Barcelona, 24 (Ribera), 943 57 31 58

Don Vito. C. Com. La Bretxa, 943 430285
Döner Kebab 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab 2. Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3. Eustasio Amilloria, 9.
Duit Cervecería. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Egosiari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Elbarrara. Fermín Calbetón, 43. 943 420442
Ekaitz Asador. Pº Padre Oribea, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Mario. P. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente. Río Deba, 2. 943 270623
El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4. 943 426153

El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799
Eluna. General Echagüe, 7. 943 420357
Ena. B. Garrote Grill. Igara bidea, 37. 943 227971
Erika. Autonomia, 1. 943 459689
Erribera. Camino Portuebe, 14. 943 210300
Errata Taberna. Usurbil, 943 311553
Espanu. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Exbabe. Aldakonea, 75. 943 291516
Exbabe. Duque de Mandas, 35 (Egia), 943 298254

ETXAIIDE

Cocina tradicional y variedad de pintxos
Ebaide, 4 (Centro), 943 69 25 37

Exaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259
Exe Nagusi. Pº Padre Oribea, 943 4216502
Euskal Pizza. Extramadura, 9. 943 273700
Ezeiza. Avda. Sustrategi, 13. 943 214311

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa de los contornos
Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

Fartalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Ballesteros, 21g. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320898
Gambirun Barbera. C.C. Barbera, 943 386447
Gambirun Bretxa. C.C. La Bretxa, 943 426514
Gandara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sideria. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbola. Pº de Colón, 11. 943 285019

GARIBAI 21

Pintxos variados y vinos de pago
Garibai, 21 (Centro), 943 43 31 34

Garrari Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

Especialista en Alubias de Tolosa
Victoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta), 943 21 07 13

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Erbilan, 4. 943 421365
Goiz-Arri. Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Gora-Bera. Bermingham, 3. 943 322477
Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Via. Gran Via, 9. 943 271601

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas
Pº Gudamendi, 26 (Igeldo), 943 21 40 00

GURE ARKUPÉ

Ensaladas, risottos, pastas, bocadillos...
Iztorgorri, 7 (El Antiguo), 943 22 53 60

HAIZEA

Pintxos de autor
Aldamar, 8 (Parte Vieja), 943 42 57 10

HIDALGO 56

Pintxos de vanguardia y menús variados
Pº Colón, 15 (Gros), 943 27 96 54

Hípica de Loiola. Cº de la Hípica, 44. 943 454218
Hípy Burger. Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Hotel Ezeiza. Satrustegui, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol's. Pº Guzmán 21. Igeldo. 943 317665
Hotel Peltizar. Zubizarra, 10. 943 286103
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968
Ibai. Galaria, 15. 943 428764
Ibai Lur. Nabarra Oñati, 4. 943 335255
Igela. Pza. Iribar, 2. Igara. 943 003473
Igeldo Sidr. Gurutzeta Baser. - Igeldo-. 943 213251

IKAITZ

Cocina de autor en un precioso local
Pº Colón, 21 (Gros). 943 29 01 24

ILLARRA ERRETEGIA

Asador de temporada y huerta propia
Illarra bidea, 97 (Ibaeta). 943 21 48 94

Inxaurren Sagard. Zubizarra, 72. 943 292074

INTZA

Exquisito bacalao y la mejor "Ropa Vieja"
Estelrines, 12 (Parte Vieja). 943 42 48 33

Iñautsi. Pº de Errotaburu, 6. 943 311109
Iñautsi. Pol. Zutzu, 4 - Errotaburu-. 943 313933
Iñombi. Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iraeta. Padre Larrea, 2. 943 272973
Iratxo Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667
Irujoñ Erret. Cam. Petritza, 10. Zubietta. 943 372875
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565

IRRINTZ

Enormes bocadillos y variedad de pintxos
Pescadería, 12 (Parte Vieja). 943 42 42 34

Isla del Sol (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419
Isturrieta Berri. Camping de Igeldo. 943 226583

ITURRIOZ

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

Ixaropena. Enberráin, 16. 943 424576
Ixasale Asador. Atxabarreña, 9. 943 371585
Ixasne. Itai-Aide - Martutene-. 943 470757
Izagirre. Bidebarrieta Berri Baserria, 943 361470
izarr. Pza. de las Armerías, 12
izarratzi. Prim, 4. 943 428747
izarratzi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
izel. Pº Baratzategi, 24. 943 279391

IZKIÑA

Medio siglo de cocina tradicional y pintxos
Femín Calbetón, 4 (Parte Vieja). 943 42 25 62

Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
Jalaxa-etxea. Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari. Femín Calbetón, 5. 943 424645

JUANITO KOJUA

El alma de la cocina tradicional vasca
C/ Puerto, 14 (Parte Vieja). 943 42 01 80

Juantxo. Enberráin, 6. 943 427405
Kalaberrí. Matia, 50 - Antiguu-. 943 212101
Kalonne. Padre Oñigola, 8. 943 213251
Kaskazuri. Arrika, 6 - Amara Vieja-. 943 463525
Kaskazuri. Pº Salamanca, 14. 943 420894
Kata. 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 422343
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna
Enberráin, 16 (Parte Vieja). 943 53 75 36

Kixiki. Secundino Etxanola, 45. 943 274396
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Kokotxa. Campanario, 11 - P. Vieja-. 943 421904

KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea
Avda. Zurriola, 28 (Gros). 943 27 77 91

Kota. 31. 31 de Agosto, 22. 943 429386
Kokuri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu). 943 219077
Kursaal Bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150

La Albarca. Balleneros, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

El restaurante del casino. Tu mejor apuesta
Mayor, 1 (Parte Vieja). 943 42 92 14

La Barranquesa. Larramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

Excelentes menús de temporada
Zubieta, 2 (Hotel Londres). 943 40 07 70

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

LA CUCHARA DE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pintxo
31 de Agosto, 28 (Parte Vieja). 647 78 74 44

LA CUEVA

Tradición a la plancha. Bar. Terraza cubierta
Pza. Trinidad, 1 (Parte Vieja). 943 42 54 37

La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

LA FÁBRICA

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

La Kabutza. Igentea, 9 (Club Náutico). 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbietta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

La Perla. Paseo de La Concha, 3. 943 462484

LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados...
Padre Larrea, 14 (Gros). 943 29 51 84

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA

San Martín, 29 (Centro). 943 42 73 26
Peña y Goñi, 5 (Gros). 943 28 91 84

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

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

La Vaca. Andrestegui, 4. 943 317744

La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796

La Vaca. Miracruz, 27. 943 326937

La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456807

La Vida. San Marcial, 37. 943 244150

La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886

LAGUNAK

Menús de temporada, pintxos y cafés
Pza. Gorgabaxo, 1 (El Antiguo). 943 22 81 33

Lanziego. Triunfo, 20. 943 424169

Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871

La Haizeta. La Haizeta, 94. 943 352445

Los Rijnados. Duque de Mandas, 27. 943 270549

Lukainategi. Cam. Angeru Zandarra, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

LUKAS URBIEITA

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Urbietta, 34 (Centro). 943 42 12 14

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169

Makrobiotika Elkarte. Inxaurren, 52. 943 288246

Manistegui. Paseo Oriamendi, 14. 943 311570

Mandarin Zabaleta. 34. 943 320217

Marifeña. Muelle, 15. 943 421381

Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Maritullu. La Haizeta, 33. 943 351130

MANEX

Pintxos, coqueletas y buen menú del día
Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta). 943 33 38 67

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988

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

MARTÍNEZ

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

Mc Donald's Barbera. Centro Comercial Barbera

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

Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288

Mendizorrotza. Plaza Lizardiá, 4. Igeldo. 943 212023

Mendero de Ulia. Pº de Ulia, 311. 943 271258

Meson Lugartzi. Avda. Tolosa, 79. 943 218503

MESÓN MARTÍN

Cocina tradicional y gran barra de pintxos
Elkano, 7 (Centro). 943 42 28 66

MIL CATAS

Pintxos, menús y cordero y cochinito asado
Zabaleta, 55 (Gros). 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con espectaculares vistas
Pº de Ulia, 193 (Monte Ulia). 943 27 27 07

Mompas Cerveceria. Saquiés, 943 277236

Morgan. Namika, 7. 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

Gran barra de pintxos y cocina tradicional
Femín Calbetón, 17 (Parte Vieja). 943 42 60 88

Munto Berri. Igeldo. Bº Aiete

Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797

Nagusia lau. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bocadillos de todo el mundo mundial
Namika, 16 (Parte Vieja). 943 42 73 27

Narru. Zubieta, 56. 943 423349

Néstor. Pescadería, 11. 943 424873

Nikkeli. Urdaneta, 11. 943 443511

Nikolas Asador. Zubizarri, 10. 943 217151

Nineu. Zurriola, 1. 943 003162

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

Nuevo Olaoa. Camino Golaizotxi, 100. 943 330853

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

Oilyos. Erregeazaina, 4. 943 214989

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736

Ordizia. San Lorenzo, 6. 629 520602

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

Precioso local con alta cocina oriental
Manterola, 6 (Centro). 943 47 08 55

Oriegi. Portuebe bidea, 23. 943 312601

ORMAZABAL ETXEA

Bar de pintxos con sabor y encanto
31 de Agosto, 22 (Parte Vieja). 943 42 99 07

Osinaga. Corsarios Vascos, 21. 943 451327

OSTADAR

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

Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959

Pagadi. General Artache, 1. 943 284299

Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, 23. 943 218330

Panpota Bokaletia. C. C. Barbera, 943 394776

Panxika. Muelle, 21. 943 421179

Pasaleku. C/ Ilumbite, 11. 943 461665

Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

Codillos, salchichas y cervezas variadas
San Vicente, 7 (Parte Vieja). 943 42 18 08

Pedro Enica. Gipuzkoa, 6. 943 313081

Peggy Sue's. San Marcial, 5. 943 429532

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

Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskaltegi, 118. 943 520770

Playa de Ondarreta. Playa, 21. 943 310896

Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712

Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto
Portuebe, 43 (Igara). 943 21 50 18

QING WOK

El primer wok de Donostia, con baki-parque
Gran Vía, esq. Zurriola. 943 28 62 56

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661

Raviolina. Puerto, 9. 943 428745

Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126

Regatta. Fuenterabieta, 20. 943 424169

Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352

Rekondu. Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto. Pza. Antikutz, 9. 943 282881

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

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

ROJO Y NEGRO

Variedad en pintxos y cocina ininterrumpida
San Marcial, 52 (Centro). 943 43 18 62

Salaberria Siderria. J. MF Salaberria, 15. 943 466311

Saltipuz. Calzada Vieja de Aleguena, 3. 943 423310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

S. Telmo Esp. Gastro cultura. Pza. Zuboaga, 943 573626

Sebastian. Muelle, 14. 943 425862

Senra. S. Francisco, 32. 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha
San Marcial, 6-10 (Centro). 943 42 42 10

Siderria Ametzi. Amezi, Goikoa-Igeldo, 943 217323

Siderria Donostiara. Enberráin, 3. 943 420421

Siderria Inxaurren. Pº Zubizarra, 72. 943 292074

Siabon Café. Urbietta, 44. 943 464208

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

Sport. Femín Calbetón, 10. 943 426888

Stauf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780

SYRÁH

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

Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

Tedone. Vitoria Gasteiz, 10 - Gros-. 943 273561

Telera. Telera, 9. 943 282304

Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255

Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033

Telepizza. Easo, 27. 943 431377

Tendido 5. Secundino Etxanola, 38. 943 276040

Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, kokotxa.
Avda. Zarautz, 85 (Loree). 943 21 33 08

Trapos. 31

Ttun Ttun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalín. Alta Ordoaga, 63. Igeldo-1, 943 214969
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429675
Txepcha. Pescadería, 5. 943 422227
Txiemeta. Pza. Constitución, 10. 943 422370
Txiñparia. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txiñparia Sagardotegia. Illarraberi, 2. Barrio Igara
Txiñtira. Isabel II, 4. 943 456960
Txiñtira. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txiñtira. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txiñtira. Igeldo. Balenciaga, z/g. 943 212979
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Mantorola, 4. 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
 Portuebe, 53 (baeta). 943 416784

Txomin. Pº Antzieta, 6. 943 451964

TXONDORRA

Cocina de temporada y cuidados pintxos
 Fermín Calbetón, 7 (Parte Vieja). 943 402 0782

Txoxa. Kristobal Balenciaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa
 Matia, 5 (El Antiguo). 943 211138

TXULETA

Producto de temporada y cocina tradicional
 Plaza Trinidad (Parte Vieja). 943 441007

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udabe. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pío Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdinola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185
Urkabe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urtxori-Bi. Berminghain, 17. 943 27395
Urumea. Ato de los Róbles, 10. 943 460536
Va Bene. Bis de Lezo, 4. 943 454689
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larratzen, 49. 943 392463
Via Foral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470898
Vinoteca Bernardina. Vitoria-Garizte, 6. 943 314899
Vizura. Gran Vía, 28. 943 298952
Vongole. Resurrección Nª de Azkue, 6. 669 528565
Warung. Sagües, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabaleta. Zabaleta, 15. 943 276488
Zagüán. 31 de Agosto, 28. 943 424844
Zelai Txiki. Travesía Roldán, 19. 943 274622
Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

Los pintxos más novedosos de la Parte Vieja
 Pescadería, 4 (Parte Vieja). 943 42 34 51

Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimuso. Logroño, 5. 943 314465

/// ABALZITSKETA

Larrazte. Larrazte auzoa, 943 652483
Larrazte-Gain. Larrazte auzoa, 943 653572
Lariñari. Larrazte auzoa, 943 658151
Oñastua Centro. 943 651876
Estanko taberna. Centro, 943 653283

/// ADUNA

Aburza Sagardotegia. Gobiñu auzoa, 943 692452
R. Zabalá Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan, 943 691253
Urtizita Pol. Urtaki, 943 693396
Urtizita. Hernio plaza, 943 693481

/// AIA

Aitzondo. Laurgain Disem, 7. 943 832700
Alberri. Uteguren, z/g. 943 830762
Aristerrazu. Núcleo Andatza, 13. 943 834521

Arralde Sidreria. Uteguren, 943 890125
Errota Casa Rural. Oñakioaga, 943 835465
Iñurriozena. Plaza Gozategi, 6. 943 834722
Izarra. Urizola, 943 131867
Izarta Asador. Bº Elkanio 4. 943 316893
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Portu Asador. Santo Erreka, z/g. 943 894343
Sakotxa Sidreria. Bº Santiago, z/g. 943 835738
Sega Asador. Bº Santo Erreka 28. 943 830716

/// AIZARNAZABAL

Xiete. Zubalde, 7. Tel 943 147373
Uztarri. Hereriko Plaza, 3. Tel. 943 148321

/// ALBIZTUR

ELANE

Las mejores alubias en un bello entorno
 Entrada de Albiztur. 943 65 23 14 - 65 43 51

Herriko Etxea. Bajos Ayuntamiento, 943 652508
Segure Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa, 943 508076
Ugarte. Albiztur, 32. 943 651728

/// ALEGIA

Eizendin. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskúña. S. Juan, 59. 943 653097

ROUTE 33

Restaurante, cafetería, panadería, museo...
 Polig. Bazurka, 1 (junto a N-1). 943 69 86 04

TXINTXARRI

Un restaurante para toda la familia
 Antigua N-1, 25. 943 65 07 21

/// ALKIZA

Alkizako Ostua. San Martin Plaza, 943 691836
Elizegi taberna. San Martin Plaza, 943 690788

/// ALTZAGA

Altzagarte. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Sidra al baxo propia, restaurante y casa rural
 Altzaga Bidea, 943 88 77 26

/// ALTZO

Arandia. Segorebe etxea, z/g. 943 652262

/// AMEZKETA

Arkaltepe. Plaza Belzarran, 1-B. 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaran, 18. 943 650695
Txinokoi. Erreka Aldea, 6. 943 653197

/// ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Golió, 7. 943 300289
Kalea. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Eroi, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gatzaiñaga Sidreria. Bº Burunza, z/g. 943 591968
Gobiñu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizarran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mipizardi Sidreria. Bº Leizor, z/g. 943 593954
San Esteban. Gobiñu Auzoa, z/g. 943 590663
Traineru. Kanua, 6. 943 593692
Txakala. Alta Larramendi, 943 591804
Txertota. Gobiñu, z/g. 943 590721
Txiñbar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

/// ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almacén de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Cheynepe. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956
Goktoetxea. San Juan, 9. 943 651907

/// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Buztinuz, 6. 943 766349

/// ARAMA

Toki Alai. Hernio plaza/s/n. 943 888953

/// ARETXAULETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduga. Araba ibilbidea, 1. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Alde. Bº Galtzaz, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegato. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyarran. Solohandui, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Iargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Aizata, 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

/// ARRASATE

Aldepe. Iñuriz, 41. 943 796369
Arteaga. Bº Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Barrio Etxebarria, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zaragutza, 24. 943 793991
Buenena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Maizak, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etxebarria, 3. 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599
Errastukua. Bedoña, 18. 943 791013
Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Aide Degustación. Iñuriz, 33. 943 791115
Gran Muralla. Oñalora, 36. 943 791195
Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaiña, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larrinette. Uda, 943 792215
Larategi. Iñuriz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaetela. Iñuriz, 11. 943 794979
Meneta. Gipuzkoa Etxebidea, 943 765331
Mesón Manolo. Báñez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etxebarria, 943 791125
Pildain. Udaia Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merendur. Meztarreka, 943 771586
Txiñrita Taberna. Gesalazar auzoa, 943 791035
Txoko II. Oñalora Lizent, 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaia etxebidea, 9. 943 794276
Ukarkape. Oñalora, z/g. 943 772004
Ugaran. Garagarza, 27. 943 797658
Urrin. Urbirri etxebidea, 22. 943 799524
Urtia. Bº Udaia, 943 791250

/// ASTEASU

Iurri Oñdo. Hernio Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andagarazte, 943 580866
Mabxalundui Sidreria. Zabalaita, 11. 943 692222
Oñarrea Gokito. Gobiñalla, z/g. 943 690251
Paxtine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidreria. Betealara auzoa, 943 690283

/// ASTIGARRAGA

Akeleena Sidreria. Camino Oñalume, 57. 943 333333
Alorreña Sidreria. Camino Pettigeli, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 551838
Astarbe Sidreria. Txontxikieta, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Bereztiarzu Sidreria. Beren Artea, 943 555796
Buenaventura Sidreria. Cam. Aizta, z/g. 659 100398
Bukoi Taberna. Tomás Altea, 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Altea, 9. 943 553943
Ergobia Sidreria. Ergobia plazazkoa, 14. 943 553031
Etxebarria Sidreria. Santiago Etxe Baserria, 943 556397
Garzategi Sidreria. Pº Martutene, 139. 943 466674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Sidreria. Camino Oñalume, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñat, 1. 943 335255
Ikatzeta Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoin Sidreria. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrazte Sidreria. Caserio Muiargori, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekabaz plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidreria. Caserio Garzategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Aizta Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal. Etx. Oñaride Txiki Baserria, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007

Mina Sidreria. Txontxikieta, z/g. 943 555220
Oñalume Zar Sidreria. M. Anzamanendi, 16. 943 552938
Oñaride Sidreria. Bº Astigarraga, 943 553199
Pettigeli Sidreria. Pettigeli Bidea, z/g. 943 457188
Rozola Sidreria. Caserio Iñuriz, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 36. 943 551136
Sarasola Sidreria. Camino Oyarte, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Astepezia Plaza, 943 332842
Txiñguri Berri. Donostia Ibilbidea, 3. 943 333944
Yalde. Camino Oñalume, z/g. 943 330530
Zapain Sidreria. Errekalede Etxea, 943 330033

/// ATAUN

Lizarrusti Parketaria. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta. Elbarrena, 59. 943 180037

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Sidrería y asador, abierto en verano
 Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Herribarrera, 71. 943 180033

/// AZKOITIA

Altzo Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoieta. Julio Urkijo, 11. 943 028651
Basteretxe. Basteretxe Industrialdea, 943 851061
Ereux. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Genxiki. Trebeldierren Zumardia, 9. 943 852228
Ibalondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Iztiaz. Aizpurutza nagusia, 943 852630
Joseta. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851195
Larramendi Torre. Donibane, 10. 943 857666
Maite. Urtia, 75 Industrialdea, 943651103
Maritxe. Maritxe auzoa, 943 853732
Oñarrea. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aizpurutza auzoa, 16. 943 853492
Suñari. Aizpurutza etxebidea, 9. 943 023714
Takun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txiñgolf. Txerlola auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

/// AZPETIA

Ametza. Jose Arletxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añola. Etxolaia auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14. Urtetilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskuzta Ostua. Bº Zarzapeza, 24. 943811128
Irujo. Idoleñoren Gurrutxaga, 10. 943808416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urtetilla bidea, 943812271
Joanito Txiki. Jose de Arletxe, 17. 943150311
Kruza. Lokoioa auzoa, 24. 94381569
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larraña. Urtetilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878

LOIOLA HOTEL

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones
 Lokoioa Inazio Hiribidea, 47. 943 15 16 16

Mendizabal. Landeta Inazio Hiribidea, 16. 94381201
Mendi Zelaia. Lokoioa Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Oñaride. Harzubieta, 19. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 650599
Osasipi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6. 943 81743 028660
Pastorkua. Jose Arletxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patzio. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizeta Spring. Itaki Aizpuru, 6. 943816312
Sagasti Zahar. Etxolaia auzoa, 353. 943 813442
Udaga. Lokoio auzoa, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

/// BALIARRAIN

Zaragi Jateite Alpetxe. Hirigunea, 6. 943 163076

/// BEASAIN

Artza Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asin Etxenberru. Zalduzurreta, 1. 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Iñuriz, 7. 943 889210
Basakana. J. Miguel Iñuriz, 11. 943 882023
Bidelezu. Pza. Bidelezu, z/g. 943 885975
Gokito denda. Pza. Barrendan, 1. 943 089158
Gomierialdea. Carretera G-634. Km. 1,5. 943 881940
Hiruiri. J. Miguel Iñuriz, z/g. 943 885652

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

BATZOKIA

Cocina tradicional, menús, pinchos y vinos
Nagusia, 26, 943 68 68 55

CASTILLO HOTEL

Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones
Ctra. Madrid-Iruñ, Km. 41,7, 943 88 19 58

DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafetería
Nafarroa Etorbidea, 57, 943 88 98 88

Izarrabarrena, Zaldizurreta, 3,
Iruñ ebea, Navaro Larreategi, 13, 943 161673
Jaiki, Zaldizurreta, 1, 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

Chuletas al papillón de carbón. Variedades en vinos
Kalea, 4, 943 88 92 52

Nikara Lounge Bar, Dolarea, 1, 943 886234
Nisa, Nafarroa Etorbidea, 51, 943 881076
Ongi Etorri, Oriamendi, 40, 943 889907
Plazape, Pza. San Martín, 943 882997

KK JATETXEA

Menús de calidad y cuidada cafetería
Nafarroa Etorbidea, 57, 943 88 98 88

Rubiorena, Zaldizurreta, 7, 943 885780
Tx. Ta. Nagusia, 16, 943 880000
Txantxagorri, J. Miguel Irujo, 7, 943 866949
Urkula, Mayor, 7, 943 086131

XERBERA

Menús variados, pinchos y vinos
Nafarroa Etorbidea, 21, 943 88 88 29

// BELAUNTZA

Herriak, Belaurita, Hiriburu, 21, 943 670928
Venta de Belauntza, Letakzio Enpieda, 21, 943 672828

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra, Beizama, 943 150798

// BERAESTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 943 883059

// BERGARA

Agirretxe, Ibarra, 2, 943 762145
Antoni, Fraizkouri, 2, 943 762040
Artekale (pizzeria), Artekale, 1, 943 762537
Azpeitx, Arane Etxe, 13, 943 765500
Batzoka, San Pedro, 4, 943 762224
Beko Taberna, Angiozar, 8, 943 765574
Eguzkitza, Arane Etxe, 30, 943 767045
Erreki Asador, Fraizkouri Enparantza, 1, 943 763851
Elvagi, Mahasterreka, 8, 943 765312
Gueyros's Irish, Plaza San Martín, s/n, 943 763086
Gaspar, Barrenkalea, 31, 943 762002
Hiru bide, Urteaga, 9, 943 761845
Infernokoma, Mastereka, 3, 943 761849
Irano, Amilaga, 23, 943 761559
Ixaun, P. Elosu, 6, 943 853250
Jm. Santaltz, 5, 943 765099
Kabia, Zubiaurre, 23, 943 762308

LASA

Gran restaurante con locales para bodas
Zubiaurre, 23, 943 7610 55

Mekolalde, Mekolalde, 1, 943 765018
Orri Asador, Barrenkale, 3, 943 762268
Azpeitx, Barrenkale, 3, 943 765919
Taberna Zaharra, Angiozar, 24, 943 762121
Tartufo, San Juan, 21, 943 763551
Toki-Ona, Mahategi, 1, 943 763953
Torrekua, Ibarra, 37, 943 765099
Txarrantxa, Zubiaurre, 33, 943 761584
Txurrogo, Oñubia Bidea, 23, 943 764863
Zabala Hotel, Ibarra, 14, 943 762007
Zubi Berri, S. Anton, 9, 943 764106
Zumelaga, S. Antonio, 5, 943 762021

// BERROBI

Iruñe, J. M. Golebetska, 34, 943 683078

// BIDEGOIAN

Dendale, Herriko Plaza, 943 681009
Kontzeju, Bidania Gunea, 2, 943 681003

OLAZAL HOTEL-REST.

Cuidada cocina y menús en un paraje natural
Goitza auzoa, 943 68 12 28

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia, Markiegi, 6, 943 680852
Alvarez, Sokalegi, 14, 943 191257
Atozte Kafetaria, Lersundi, 10, 943 192662
Aztain, Aztain kalea, 6, 943 121854
Bortolero, Pza. Zestenoa, 2, 943 191590
Calbetón, Hondartza, 7, 943 191970
Casino, Markiegi, 2, 943 191168
Errota Berri, Ibaspe Auzoa, 2, 943 199423
Igarza, J. M. Ostolaza, 5, 943 191197
Lastur, Plaza S. Nicolás, 3, 943 190933
Mazzantini, Sokalegi, 7, 943 192422
Ondain, P. Cárdenas, 2, 943 193277
Santurain, Mardari, 3, 943 193937
Txomin, Portu, 7, 943 191660
Urburu, Elorriaga auzoa, 2, 943 199237

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
Hondartza, 5, 943 19 11 01

Zalburdi, Pza. Arakistain 1, 943 192003
(Restaurantes de Itziaz: Ver apartado "Itziaz")

// EIBAR

Agirias Mesón, P. Urquiza, 22, 943 200608
Arlota, Pza. Urzaga, 7, 943 206348
Aztain Asador, B. Aztain, 6, 943 121854
Bosca, Egogain, 7, 943 206753
Brinjante, Torbio Etxeberria, 16, 943 821341
Chelista, Isasi, 7, 943 201126
Eskame, Arraguala, 4, 943 121650
Gastroteka Astelena, Estación, 7, 943 207302
Gurpil, Isasi, 1, 943 201152
Guri-Guri Asador, Arrate, 18, 943 120865
Iruki Sagardotegia, Ayda, Oñola, 3, 943 206844
Iuxa, Ctra. Areatze, 8, 943 701292
Jaiki, Txantxagorri, 16, 943 207081
Josean Cafetería, Paseo Urkizu, 22, 943 200608

KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional
B. Arrate, 4, 943 1212 62

KRABELIN HOTEL-REST.

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

La Jara, Saratsuegi, 5, 943 254360
Lanus, Torbio Etxeberria, 19, 943 208529

MAHATSONDO

Venta de vinos y pinchos por copos
Isasi, 19, 943 03 38 00

Maitane, Campo de tiro, B. Arrate, 5, 943 208859
Maixa, Cabeton, 8, 943 207730
Matelario, Olinda Hiribidea, 14, 943 700055
Mirari, Urkizu Pasealekua, 17, 943 127222
Orbe, Polig. Aztain, 7, 943 201261
Orbea Hamburgueria, P. Urkizu, 24, 943 120792
Palacio Oriente (chino), B. Cabeton, 14, 943 208899
Sewo, Ego, Km. 10, 943 254133

// ELGETA

Bolo-Toki, Artekale, 4, 943 762824
Espalio, Maiala, 4, 943 789085
Itaki, San Roke, 2, 943 762823
Olaikorta, Añola Auzoa, 943 176122
Ostatu, Gudarian Bidea, 4, 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe, San Roke, 5, 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

Casero con cocina de autor y platos exóticos
Alto S. Miguel (Ctra. Markina), 943 74 31 02

Bide-Gain, Urasandi, 11, 943 743295
El Gaucho, Errosari, 2, 943 531771

Gabi, Plaza Navarra, 21, 943 741230
Gorbea, Sta. Ana, 10, 943 740580
Harzubi, Olaspe, 1, 943 741244
Herri-Gain, San Pedro, 4, 943 743040
Ibañ-Ordo, Parque Dchos Humanos, 1, 943 256028
Irondo, Pedro Muguruza, 22, 943 740015
Iruki sagardotegia, Oñola, 3, 943 206844
Jaika, Pedro Muguruza, 22, 943 741029
La Bodega Asador, Pedro Muguruza, 22, 943 742500
Lambroa, Pedro Muguruza, 5, 943 740806
Lerun, Poligona Lerun, 3, 943 743196
Mintxeta, Zona deportiva Mintxeta, 943 748744
Madigan's Irish Pub, Bernardo Ezenaro, 2, 943 531557
Otzak, San Pedro, 3, 943 743411
Salento, P.M. Urruzuno, 10, 943 740196
San Pedro, S. Pedro, 21, 943 740010
Sigma, Xixolín, 1, 943 748351
Txariduna, Ermuarribide, 1, 943 740793
Usua, Parque Dchos Humanos, 1, 943 256028
Viento Sur Gastroteka, B. Ezenaro, 17, 943 033453
Wok 999, Oñola, 3, 943 121672

// ERRETERIA

Alameda Marqués, Al. Gamón, 2, 943 521704
Aldura, Fuerte San Marcos, 943 522271
Aratz, María de Lezo, 7, 943 519654
Borda Berri, Campas de Listorreta, 2, 943 529274
Deportivo, Alta Donostia, 4, 943 511047
Donosti Sideria, Zabalbide, 8, 943 526041
Egiburu, Zabalbide-Zentelon, 943 341831
Egi-Luze Sideria, B. Zabalbide, 943 523905
Eguzki, Orereta, 2, 943 341225
El Txikito, María de Lezo, 20, 943 527701
Erreka, Zabalbide, 2, 943 515913
Errenterriko Batzokia, Pza. K. Mibelenza, 4, 943 002468
Frantilla, Asitigaragako bontak, 943 511445
Frantilla-Berri Asador, Ctra. Cuevas, 2, 943 524418
Gambirino, C. N. Viesca, 943 521661
Gaztelu Hotel, Andra Mari, 6, 943 511084
Gran Muralla (chino), Ayda, Navarra, 75, 943 521363
Gurkale, Txirrita, 1, 943 003195
Irrintzi, Kaplan Enea, 943 511086
Izadi, Alfonso XI, 9, 943 340469
K.B. Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404
Juli, Viteri, 27, 943 512887
La Cepa Navarra, Viteri, 26, 943 511081
Lapiko, Cos. Iruza, 5, 665 755540
Las Cazuelas, Alta Donostia, 12, 943 511046
Leku-Zarra, Magdalena, 3, 943 516441
Listorreta Merendero, Ctra. Cuevas, 943 529273
Maite, Alameda Gamón, 2, 943 516392
Merino, Sorgintubuz, 2, 943 529614
Mesón Extremol, P. Itelita, 3, 943 511033
Mugarte, Aldura Aldua, 20, 943 522455
Oarsio Sideria, Zubiaurre, 8, 943 515996
Onena, Zabalbide, 2, 943 527997
Ostolaza Asador, Asitigaraga, 6, 943 514105
Perurera, Asitigaragako Bontak, 943 515522
Pizza Spririt, Morigorrieta, 4, 943 522000
Polo Rico, Piscinas, Alai Beran, 943 521661
Rong Hua (chino), Oliteb, 5, 943 340124
Susperregi, Zona Aldura, 2, 943 580055
Sutondo, Polig. Masti-Lodi, 2, 943 344290
Taj Mahal, Sorgintubuz, 23, 943 529614
Telepizza, Alfonso X, 6, 943 513651
Tey, S. Marcos, 4, 943 511052
Ur-Gain, Fanderia, 943 344245
Venezia, Plaza Clara, 943 511992
Versailles, Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri, Viteri, 39, 943 510096
Zabalbide, B. Zabalbide, 2, 943 519001
Zuretz, Pza. Noldo Mitxelena, 943 518335

// ERREZIL

Antionoren Borda, Zelatun, 943 814981
Borondegi, Errezilgo gunea, 2, 943 151728
Letea, Letea, 943 812887
Izarre, Letea auzoa, 21, 943 813524
Granada, Granada Baserría, 943 815355
Trinxera, Letea, 14, 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz, Gaztariadua, 21, 943 714822
Maulanda, Marilanda, 2, 943 714720
Mendiola Asador, Mendiola Elizate, 5, 943 714345
Oñeta, Aranzubazua, 2, 943 715190
San Miguel, Apatzaga alizea, 943 714871
Txalaparta, Aranzubazua bidea, 26, 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostatu, Argindegi ebea, Etxko, 943 720267
Itsasoko Ostatu, Itsaso, 21, 943 880315

ANDUAGA

Menú del día con productos frescos
Anduaga Industrialdea, Pab. 1, 943 041007

Labeoka Berri, B. Sta. Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta, Mandubia, 21, 943 882673

// GABIRIA

Aztiria Asador, B. Aztiria, 943 733622
Benta Lehor, B. Aztiria, 943 730094

KORTA ERRETEGIA

Mariscos y chuletas a la parrilla de carbón
San Lorenzo, 943 88 71 86

Gabirio Ostatu, Gabiria Gunea, 6, 943 887913

// GAINZA

Kale Txiki, S. Miguel, 21, 943 886243
Oñeta, Larrazti Bidea, 21, 943 889648

// GETARIA

Abela, Meagaz, 9, 943 132496
Agote-Huendi, Asizua, 943 140455
Astillero Asador, Portua, 1, 943 140412
Azkue, Alto Meagaz, 2, 943 130500
Belaerri, Portua, 2, 943 580911
Elkano, Herrieta, 2, 943 140024
Giroa taberna, Nagusia, 20, 943 140800
Irribi, Nagusia, 34, 943 140406
Itxas Etxe, Kaia, 1, 943 140021
Kaia-Kaipa, General Amao, 4, 943 140500
Ketari, Txontopote, 2, 943 140194
Mayflower, Katrapona plaza, 943 140658
Naucio, Kaia, 17, 943 140263
Politena, Nagusia, 9, 943 140174
S. Prudencio, S. Prudencio, 4, 943 140627
Talai-pte, Puerto Viejo, 21, 943 140613
Txoko, Katrapona Enparantza, 5, 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sideria, Alakergia Baserría, 943 553495
Alberro Sideria, Sta. Bárbara, 61, 943 550019
Alzueta Sideria, Oñinaga Auzoa, 7, 943 551502
Arrieta, Zapa, 8, 943 331506
Arriquin, Sta. Bárbara, 87, 943 550097
Arriquin, Urzaga, 7, 943 206348
Arzai, Zikuñaga Balaria, 57, 943 330455
Belaizarte Etxe, Ctra. Goizuetza, Km. 9,5, 943 331569
Benta Berri, B. Urumea, Arano, 943 514018
Cereales de Oro, Tximila, 8, 943 332196
Deportivo, Kardaberria, 36, 943 555269
Eizimendi Sideria, Oñinaga Balaria, 38, 943 556405
Elorriabi Sideria, Oñinaga Balaria, 13, 943 336990
Errioguarda-Enea, Iruñaga, 10, 943 330291
Etxeberri, Etxeberri, 2, 943 551267
Euskal Pizzeria, Larramendi, 8, 943 333337
Galligala, B. Errezilgo, 88, 943 550031
Gala Artoia, Galarteta, 943 333116
Galiza Etxe, B. Zikuñaga, 33, 943 556124
Garin, Nafar, 10, 943 550022
Goiko-Lastola Sideria, Errezilgo, 89, 943 553272
Gunea, Argarin, 2, 943 332529
Gure Ametsa, Pol. Ezagao, 5, 943 330886
Iparagurre Sideria, B. Oñinaga, 10, 943 550328
Irribide, Epele, 7, 943 552480
Iruñbi, Kardaberria, 21, 943 555724
Itxasburu Sideria, Oñinaga, 943 556879
Iturralde, B. Errezilgo, 50, 943 330461
Izarrre, Polig. Lastola, 2, 943 550640
Jauregi Asador, Caserio Jauregi, 29, 943 550034
Karrera, Juan de Urbieto, 15, 943 552607
Kixkai, Nagusia, 1, 943 330699
Larre-Gain Sideria, B. Errezilgo, 21, 943 555846
Lekuzarra Bodega, Zikuñaga, 84, 943 556555
Olinda, Nagusia, 25, 943 557509
Oñetola Sideria, B. Oñinaga, 38, 690 698484
Oñeta-Enea Sideria, B. Oñinaga, 35, 943 556894
Pedro Mari, Ibarriburu plaza, 11, 943 550009
Rioja, Nagusia, 5, 943 550026
Rufo Sideria, Akeregi, 7, 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada. Ideal para celebraciones
Martindiz, 13, 943 33 15 75

Santa Bárbara, B. Sta. Bárbara, 2, 943 331387
Saxeto, Santa Bárbara, 92, 943 556481
Triponiti, Kardaberria, 11, 943 555724
Txinbua, B. Zikuñaga, 76, 943 552199
Uxaldeto, Pagaya, 19- Errezilgo, 943 550240

GIPUZKOAN NON JAN?

Zelaia Siderria. B^a Martindieg, 29. 943 555851
Zing-Zanga. B^a Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Oñaketa, 2/A. 943 336056
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

Elketa. San Miguel Baitara, 2. 943 652116
Ostatu. S. Cruz Apeziza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abaraka. P^a Baserritar, 36. 943 641991
Aperuero. Gabarruti, 29. 943 668508
Añere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minsoroeta, 1. 943 642789
Amu Lur. Itassargi kalea, 943 644362
Antoniux Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Anbina. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. P^a Butrón, 12. 943 644989
Araketa Vinoteka. San Pedro, 32. 943 643169
Ardera. Foru Kalea, 52. 943 644155
Arrantze Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

Arraunari. P^a Butrón, 3. 943 641581
Arroka Berri. Hugar bidea, 6. 943 642712
Balestaina. Arkol-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Marisqueria. Alameda, 943 645364
Beko-Errota. Jaizbika, 943 643194
Camping Jaizbik. Cirra. Guadalupe, 943 641847
Carñina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 641211
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Danzotz. Dendak, 6. 943 645663
Enbata. Zulogua, 5. 943 641454
Erandorena. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxendeki. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Guri. B^a Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermanad Pescadores. Zulogua, 12. 943 642738
Hiruzta. B^a Jaizbika, 266. 943 646689
Hondar. Zulogua, 43. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizbik. Baserritar Etorbi, 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
El Capo. Minatera, 82. 943 643532
Itasape. S. Pedro, 40. 943 644940
Itzaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Itziar Merendero. B^a Martindieg, z/g. 943 645557
Kale-Ida. Itassargi, 8. 943 644622
Kala. Alameda, 4. 943 111965
Kallifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
Kauluxia. S. Pedro, 43. 943 642440
Kupela. Zulogua, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
 B^a Arkolia, 33. 943 64 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Siderria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitxe. S. Pedro, 35. 943 642771
Maior. Euzkadi, 8. 943 645032
Maiñoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Olurta Azpi Siderria. Jaizbika, 21. 943 643708
Ordarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortizador Cerveceria. Itasargi, 12. 943 642374
Pizzeria Portuño. P^a Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 43. 943 642734
Ramón Roteta. Irún, 1. 943 641693
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Bidea, 1. 943 645408
Tirilanes. Santiago, 3. 943 645944
Txanbangerri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txort. P^a del faro 56, bis. 943 644170

URALDE

Carnes y pescados a la parillita. Buen menú
 y pastas, 75. 688 61 49 90

Urdin Marisqueria. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txokola. Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Itzakun. Monte Itzakun, 2. 943 675017
Karlatz. Euskal Herria, 2. 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagarte, z/g. 943 187655
Gatzelu. Deseminarado rural, 212. 943 187193
Guardi. Guardi Industrialdeia, 943 801918
Pilarreña. Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIA

Begiristain Siderria. Caserio Ilurritio, 943 652837
Ostatu. Lorento Deuna, 7. 639 435852
Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343
Zubiaurre. Deseminarado, 13. 943 654876

// IRUN

Afalegidi Bistrotka. B^a Oberleria, 49. 943 631964
Aitane Hotel. Jaizbika, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Juncal Landabandiri, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Aldapa. Pinar, 1. 943 610333
Alto de Areñete. Avda. Elizabet, 52. 943 627438
Anaka Berri Asador. Peñas de Ala, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mujica, 18. 943 615048

ANTXON-GAZTELUMENDI

Pintox y cocina de autor en pleno centro
 Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12

Arano. Mayor, 15. 943 620859
Arroka Berri. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 624173

ATALAIA

Exquisita cocina de mano de obra Murguiza
 Artizondoa, 69. 943 63 55 18

Atzeri. Estación, z/g. 943 613213
Baspe. Errotazar, 1. 943 627907
Baserrí Asador. Berrotarri, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 628243
Bikotze. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmera. Bertsolandi Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. B^a Meaka, 6. 943 630914
Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614
Café Irún. Leukunburo, 91. 943 637377
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Pío Sorrieta, 3. 943 610262
Casa Martino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Cioba. P^a Colón, 27. 943 619507
Corner. C^a Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintox
 Artizaran, 14. 943 11 89 24

Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Euzkoki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Euzkoki. J. Talmahas Landabandiri, 9. 943 630185
Elcano. Jose Egoiti, 9. 943 660014
Enrique. Edif. Zaisa-B^a Behobia, 943 626289
Erota Berri. Bertsolandi Uztapide, 7. 943 630481
Esteheña. B^a Oberleria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faísan. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Ferret. S. Com. Compañía Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterabiola. Fuenterabiola, 3. 943 616128
Gamburusi. C. Com. Txingudi, 943 626692
Gaztelumendi. Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gran Murala. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. Esteban, 8. 943 633295
Gure Etxea. Teodoro Murga, 8. 943 625955
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Ibañondo. J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarakio Olagorri. B^a Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Leukunburo, 943 636232
Il Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gaboria, 3. Pío Ventas, 943 635217
Itigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Iturro Atsegiña. S. Marcial, 9. 943 628934
Iruña. Pza. Urribarria, 4. 943 621059
Jaizbika. Kaskotegi, 6. 943 610866

Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Teka. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakula. Polig. Leukunburo, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Agrícola. Alzuikatz, 1. 943 626561
La Bellota. C. C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Cepa Riberia. Belaskoena, 92. 943 628447
La Liave. Fuenterabiola, 3. 943 618357
La Rotonda. Juncal Landabandiri, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639881
Lagun Artean. Serapio Mujica, 2. 943 614337
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Mouriñe Mitelena, 2. 943 619786
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxosa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Leones. Serapio Mujica, 23. 943 615132
Los Cuadros. Juan Astar, 2. 943 615111
Luberri. B^a Bidasoa, 16. 943 629977
Manolo. Mayor, 13. 943 621195
Mariño. Zubelzu, 6-8^a Anaka, 943 615001
Matxinbenta. P^a Colón, 21. 943 621384
McDonald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Meñon del Jamón. Fuenterabiola, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623896
Morondo. Papineta, 2. 943 621395
Muga. Juncal Landabandiri, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gaboria, 13-Ventas, 943 634048
Narao. Avda. Iparralde, 52. 943 627652
Nerea. Korrokitz, 19. 943 631914
Novoa. Avda. Pulara, 4. 943 610604
Nuevo Salamanca. Serapio Mujica, 28. 943 613979
Old-Doky. Avda. Pulara, 13. 943 614564
Os Sagardotegi. P^a Berrito, Meaka, 102. 943 623130
Oñegi Etorbi Tasteria. Andarriaga, 1. 943 622890
Ortizador Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630896
Paobxa. Edificio Pando-Añaka, 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patrixi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landabandiri, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 627429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 635063
Puñana. Avda. Pulara, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B^a Behobia, 26-27. 943 633557
Sirimitri. P^a Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterabiola, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mujica, 943 612684
Telepizza. Lope de Iñigien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
Toki Goxo. P^a Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. C. Com. Txingudi. 943 629923

TRINKETE BORDA

Cocina tradicional vasca y huerta propia
 B^a Oberleria, 39. 943 62 32 35

Trinquette. M^a Juncal Landabandiri, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txakala. Larrebiñi, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistia. Fuenterabiola, 8. 943 610375
Urtia. Artekio Ertola, 19. 943 620197
Urtia. Luis Mariano, z/g. 943 631223
Urtia. Artekio Ertola, 5. 943 612892
Urtia. S. Com. Behobia, 4. 943 612890
Yong Feng (japonés). Zubiaurre, 8. 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zaria. Ricardo Alberdi, 3. 943 574848

// IRURA

Aizpuru. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetoli, 1. 943 891 432
Loatzo. Poligono Laskibari, 1. 943 690497

// ITSASODON

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

// ITZIAR

Bikain. Muxtiarte 39. Itziar, 943 199370
Burgorri. Muxtiarte 8. Itziar, 943 199242
Ixaspe. B^a Itziar, 943 199401
Itziar. B^a Itziar, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. B^a Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas
 Amiola auzoa, 943 60 80 52

SALEGI

Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes
 Galtzaida, 13. 943 19 90 04

Santuaran. Martindieg, z/g. 943 199397
Txiniduri-Iruri Siderria. Martindieg, 943 199389
Txinon. Martindieg, z/g. Itziar, 943 199056
Ubur Siderria. B^a Etorbia, 2. 943 199237
Zubierri Burgu. Guri, Muxtiarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutozabal, 943 372089
Avienda. Hipódromo etorbidea, 2. 943 362709
Buguti. P^a Hipódromo z/g. 943 371412
Gugur Hamburgueseria. Jazbiki plaza, 6. 943 365607
Dakara. Nagusia, 8. 943 575589
Epel. Gokale, 1. 943 362701
Erekatu. Urtia Etorbia, 2. 943 365557
Golegi. Hirubide Baitara, 1. 943 361404
Laila. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Karkoebe Bidea, 10. 943 361012
Larra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategi. Loidi, 4. 943 366471
Urtia Txiki. Zirkuitu ibilbidea, 15. 943 370379
Otegi Siderria. Camino Ilarratuetza, 4. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutozabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustion, 13. 943 362720
Rumi. Nagusia, 71. 943 369341
Tatxi. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txarlet Txoko. Zirkuitu ibilbidea, 1. 943 370192
Zaldua. P^a Hipódromo z/g. 943 366620

// LAZKAO

Amehi Siderria. Zuri Ertia Auzoa, 9. 943 162523
Batzoka. Hirigoin, 4-6. 943 888308
Gerniko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierreka auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
 Elosegi, 22. 943 88 76 74

Nepes. Uhartz, 3. 943 80 80 88
Pirasa. Lazkaoa, 27. 943 880805

// LEABURU

Oltazu Sagardotegi. Oltazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

AITUERI

Especialista en buenos menús para grupos
 Legazpiko Industrialea, 943 73 06 00

Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445

AZPIKOTXEA

La mejor barta de pintox del sur de Gipuzkoa
 Azpi Kotxea, 1. 943 7313 87

Aztiria erretegia. Aztiria Auzoa, 943 733622

Batza. Lehor, Aztiria Auzoa, 943 730094

Eliza-Oltazu. 1. 943 731550

Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271

Kantoi Cafeteria. Labarlegi, 10. 943 731457

Kutxi. Euskal Herria Enparantza, 943 081198

Labarlegi. Labarlegi, 8. 943 730494

Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249

Mandiola. Piazola, 10. 943 731571

MIRANDAOLA

Carta informal y variada y excelentes chuletes
 Parque Mirandola, 943 73 12 56

Txepetxa. Aizkiri, 24. 943 730051
Xarpot Cafeteria. Piazola, 10. 943 733375

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

OILARRA

Pintxos y raciones "de cuchara" con mimo
Euskal Herria Enparantza

// LEGORRETA

Aiua Siderria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona Etsola auzoa, 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatz-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzainzuketza. Gatzainzuketza, z/g. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952
Ostua. San Inazio, 3. 943 715371
Sorani Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 521949

CARMEN

Paraiso de los amantes de los verduros frescos
Tomas Garbizu, z/g. 943 52 66 90

ELORTEGIA ERRETEGIA

Asador auténtico a los pies de Jaizkibel
Camino Elortegia, z/g. 943 52 54 41

Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Siderria. Bº Gaintzurizketa, 943 490285
Echeberr. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 528698
Etxola Taberna. Lopeña Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Laxin, 4. 943 527995
Gure Txakulo. Laxin, 13. 943 522709
Ipintza. Iurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529898
Irtzun. Iurtzun, 60. 943 528690
Izal. Lopeña Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubito, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzaren, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezo Taberna. Elías Salaberria, 13. 943 512848
Lur Jatexea. Urume, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etxori. Elías Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urduburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
Bº Gaintzurizketa, 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Siderria. Alto de Altimira, z/g. 943 523541
Salatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Laxin, 943 527945
Tineu. Zubito, 2. 943 527946
Zaldik. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubito Merendero. Zubito, 17. 943 516443

// LIZARTZA

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

// MENDARO

Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 756028
Luzalde. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2. Garagarza. 943 756072

// MUTILOA

Mujika. Lierria, z/g. 943 801507
Ortu. Ergoña (Minas de Troya), 943 801900
Ostau. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Pabdi. Lierria, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas al mar
Laranga auzoa, 943 60 47 49

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Barriz. Cande de Mutriku, 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239

Kal. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbako. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kolradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Polgono Mijoa, 943 603180
Pikua. Bº Laranga, 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Zelaite. Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Albistur. Bº Altzibar, 943 490711
Alhambra. Bº Arregu, 943 491230
Amazkar. Casa Zametata, 943 492783
Anketa. Bº Altzibar, 943 490306
Aristi Asador. Bº Ugaldebo, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txakala Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldebo, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A6, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder, 16. 943 491340
Bide Aide. Bº Ergoien, 943 521661
Bideharte Siderria. Arague-Núñez, z/g. 943 492101
Bizkaitz. Zuaznabar, 9. Ugaldebo, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Esoiz. Zuaznabar, 72. Ugaldebo, 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en el centro de Oiartzun
Pabukoetxeak kalea, 2. 943 49 32 26

Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goler. C. Com. Carrefour, 943 491241
Goiko-Etxe. Bº Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxibut Asador. Bº Ugaldebo, 943 491100
Iriberr Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Irunderria. Bº Altzibar, 1. 943 490535
Ispasi Siderria. Rafael Picabea, 54. 943 260656
Kappa. Tormola, 21. 943 491254
Lala. Lande, 3. 943 490489
Linzin Hotel. Ctra. Madrid-Irun, km. 469. 943 492000
Lushe. Ugaldebo, 943 492101
Marcos. Zelamusu-Polig. Ugaldebo, 943 494390
Masusta. Olagari, 9. 943 490412

MATTEO

Cocina de Mercado con toques actuales
Inurritza bidea, 2 (Ugaldebo), 943 49 11 94

Mendi Cafeteria. C/nt. Comercial Mendi, 943 492106
Merka OIartzun. Merka OIartzun, 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Altimir Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olazola. Tormola, 2. Bº Ergoien, 943 492050
Oliden. Polig. Lintritz, z/g. 943 493901
Ordo Zelai Siderria. Caserio Ordo Zelai, 59. 943 491866
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikotea. Bº Gurutz, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizandria plaza, 2. 943 492120
Toki Alai. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolara. Tormola, 20. 943 490071
Treu. Ardo Bidea, 13. 943 260402
Txikiendi Sagardotegia. Asitgaraga Bidea, 943 490678
Usategi Hotel. Maltaburu bidea, 1. 943 260531
Zuberoka. Bekosoro, 1 (Bº Iurtzi), 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002

CASTILLO HOTEL

Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones
Ctra. Madrid-Irun, Km. 417. 943 8819 58

ETXE-ZURI SAGARDOTEGIA

Siderria y asado abierto todo el año
Bº Errekalde, z/g. 943 88 20 49

Gartxo. Pol. Ind. OIartzun, 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584
Zaldik. C/nt. Comercial Carrefour, 943 16187

ZEZILONEA

Cocina de gran calidad y excelentes vinos al home
Herriko plaza, 943 88 58 29

// OÑATI

Arkupe Taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Garbail, 17. 943 782483
Debatarra. Kalea zaharria, 54. 943 780410
Etxeberria. Olatuburu, 19. 943 780460

ETXE-AUNDI

Cocina tradicional y salones para bodas
Bº de San Pedro, 943 78 19 56

Galicia. Atzoko, 22. 943 782208
Garra. S. Lorenzo, 29-31. 943 781355
Goiko Benta Hostal. Arantzazu, 943 781305
Hospederia. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iurtzio. Atzoko Kale, 32. 943 781678
Lizar-Etxe. Bº Olatuburu, 32. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Miliukua. Bº Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindikio Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303

SORALUZE OSTATUA

Menús, cuidada cocina y salones para bodas
Ctra. Arantzazu, Km. 1. 943 71 61 79

Torre Zumeltzei. Torre Zumeltzei, 943 540000
Uria. Errekalde, 32. 943 781192
Urtiako Fonda. Campa de Urbia, 943 781316
Urtimbo. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtigain. Urbaitz, 39. 943 780814

ZELAI ZABAL

Restaurante centenario en un entorno colosal
Ctra. Arantzazu, s/n. 943 78 13 06

Zotz. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zurnist. Bidebarria, 6. 943 716296

// ORDIZIA

ALDASORO

Cocina tradicional. Pintxos, vinos y menús
Urdaneta, z/g. 943 88 00 23

Altamira. Kirgumea, 685 794755
Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haizpe. Gudarién Etxebarria, z/g. 943 883960
Heriza. Anpuero, z/g. 943 160471

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangui. Oiangui Parkea, 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Uruave, 4. 943 160421
Potitoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Siderria. Gudarién Etxebarria, z/g. 943 881128
Txindoki. Etxebarria, z/g. 943 880409
Zubik. Gudarién Etxebarria, 4. 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JATETXEA

Cocina tradicional en un precioso entorno
Herriko Plaza, 943 65 30 48

// ORIO

Altzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700
Alzorro Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Antilla. Abeslan, 2. 943 832308
Ardoia. Urdaritz, 67. 943 134835
Arizkai. Abeslan, 4. 943 831657
Errota. Olaskoaga Auzoa, 943 890197
Goizoko Cafeteria. Aita Leburdun, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bala. Hondartzia bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kaxiñia Asador. Bº S. Martín, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako Hondartzia, 943 880475
Loretu Asador. Eusko Gudarién, 18. 943 830007
Oliden. Oritakia Auzoa, 44. 943 830883
Orriko Benta. Camino Oro-Igeldo, 943 835751
San Martín Asador. Bº S. Martín, z/g. 943 580058
Sarasa Asador. Eusko Gudarién, 29. 943 830005

Txalupa. Antillako hondartzia, z/g. 943 868034
Xixaro Asador. Eusko Gudarién, 2. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Arntxa. San Andres, 13. 943 882822
Itxune. Gabilalde, 14. 943 164844

KUKO

Cocina de mercado con pinceladas de autor
Plaza Berjalegui, s/n. 943 88 28 93

// PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkaretze. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Anbela. Arantziarri, 30. S. Pedro, 943 393994
Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Batera. Eskalantei, 21. Antxo, 943 521552
Boho. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Canina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane, 943 511003
Canina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699

CASA MIRONES

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

Cofradia. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarebete, 8. Antxo, 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Bías de Lezo, 16. 943 525057
Donostarra. Euskadi, 1. Trimberpe, 943 399071
E-18. Eskalantei, 16. Antxo, 943 528769
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trimberpe, 943 404024
Erdiaba Taberna. Arandere, 8. 943 247246
Erizka. Pablo Enea, 14-16. Trimberpe, 943 390357
Errekatzu. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Ezxe Ona. Eskalantei, 39. Antxo, 943 525866
Ezer. Eskalantei, 40. Antxo, 943 513362
Guria. Arandere, 24. Donibane, 943 344445
Goiherri. Eskalantei, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arantziarri, 36. S. Pedro, 943 391846
Guia. Arandere, 5. Trimberpe, 943 394026
Iloza. Nafarroa Etxebarria, 17. Antxo, 943 515300
Iparr. Pº Nafarroa. Antxo, 943 340164
Izkiña. Eskalantei. Iru, Donibane, 943 399043
Juanxo. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Qarsio, 8. Antxo, 943 515414
Mallor. Ensalbide, 18. Trimberpe, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorbi, 2. Trimberpe, 943 399062
Maritxu. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Mejor Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruz (Falcon Crest). Torre Ate, 8. 943 394944
Nicolas. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arandere, 2. 943 247608
Ongi Etxori. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857

PAULANER BIERHAUS

Gastronomía alemana y excelente menú
Euskadi Etxebarria, 80. 943 39 23 86

Pitxitulo. Eskalantei, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Auzoketa, 40-42. Antxo, 943 528032
Terrenova. Azkuene, 2. Trimberpe, 943 399074
Txolito. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yulo Berri. Plaza Santiago. Donibane, 943 341353

ZIABOGA

Mariscos, pescados y cocina tradicional
San Juan, 91 (Donibane), 943 51 03 95

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

// SEGURA

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

// SORALUZE

Arrendia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Bodega Jotxo. Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etxebarria, 25. 943 751007
Eduzta. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, 13. 943 751581
Ufais Irish Pub. Santa Rita, 16. 943 750030

// TOLOSA

19 - 90

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

66 TABERNA

Ensaladas, pintxos... y más de 30 bocanats!
Martín Jose Iraola, 1. 943 67 19 37

Agustín-Enea. Euskal Herria plaza, 6. 943 650105
Alidaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649
Allari. Paseo Alliri, 13. 943 655694
Amaroz. B° San Esteban, 10. 943 671296
Amets. Laramendi, 1. 943 675405
Asteasuarr. Herreos, 18-20. 943 673186

ASTELENA

Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa
Plaza Euskal Herria, 4. 943 65 09 96

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almorcén de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Behi Alai. Arostegiala, 16. 943 673381
Bidebide. Usabal Kirologia, 943 577573

BOTARRI

Excelentes menús con pinxelos de autor
Oria, 2. 943 65 49 21

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruña. Gorniti plaza, 2. 943 018565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIÁN BAR

Paraíso de la tapas y vino y excelente servicio
Santa Clara, 9. 943 01 75 62

Eguzkitza Sideria. B° Usabal, 35. 660 654317
Ekatz. Amaroz, 9. 943 673887
Euskal Pizka. Gudari, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotategi Goxeiza. Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Iragi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iruña. Pablo Gorrabiel, 29. 943 675237
Iruña. Pza. Usabal, 1. 943 119828
Irrintzi. Oria, 3. 943 654334
Isastegi Sideria. B° Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe. Oria, 6. 943 655757

K - 2

Espectaculares pintxos en lo mejor de Tolosa
Plaza Nueva, 943 11 71 47

Kupela. Pza. Berria, 2. 943 672070
Larrosa. Nafarroa Etxebidea, 2. 943 651062
Larra. Lurramendi Plaza, 15. 943 675998
Mendi Alai. B° San Esteban, 39. 943 651799
Muga Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
Nicolás Asador. Zumalakarregi, 6. 943 654759
Orbela Taberna. Errementari, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. P° Martín J. Iraola, 67 00275
Oro Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Plan B. Laramendi, 4. 943 598486
Sausta. P° Belate, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trinkele, 1. 943 108800
Tolosaldea. N-irun-Madrid, km 432. 943 650656

TRIÁNGULO

Pintxos, ensaladas y raciones de calidad
Triángulo plaza, s/n

Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Usabal Sideria. Usabal, 22. 943 674316
Urdurra Sideria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzurbeta Taberna. P° Alliri, 1. 943 698513
Zaldua-txiki. Montesque, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 3. 943 672878

// URNIETA

Aballari. Iriazabal, 21. 943 330525
Altuna. B° Lategi, 943 554917
Adarra. B° Gorburi, 37. 943 552036
Benta. Gorburi, 2. 943 554515
Besabi. B° Gorburi, 2. 943 330311
Bosteko. Erratzu, 943 337357
Elurbeta Sideria. B° Otzarán, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
Eula Sideria. B° Lategi, 19. 943 552744
Frontón. Estación, 2. 943 009077
Galaraga Sideria. 943 554917
Guria. Iriazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Sideria. B° Otzarán, 943 551014
Kosteki Sideria. Ctra. Umieta-Lasarte, 30. 943 365688
Olanune Sagardotegia. B° Ergoien, 18. 943 556683
Pol. Pol. Ergoien, 57. 943 557786
Soté (morto). Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setián Sideria. B° Otzarán, 11. 943 551014
Urruzola. Etxebidea Baserría, 943 556981
Zalduendegi. Iriazabal, 34. 943 551008

// URRETUXU

Albaida Taberna. Areizaga, 3. 943 720230
Apain. Iñiñarieta, 18. 943 725867
Almagin. Barrenkale, 1. 943 532667
Barrin S. Pub. Labega, 37-39. 943 723796
Etxaburu Merendena. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Etxe-Azpi. Poligono Mugilegi, 8-37. 943 725165
Goko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hokaba. Areizaga, 18. 943 532282

JAI-ALAI

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

Navarro. Iparragirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labega, 33. 943 725243
Santa Cruz. Carretera Sta. Bárbara, 943 725959
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. P° Aginaga, 31. 943 366710
Antenea. Zubiaurreneta, 6. 943 370344
Arratzain Erretgia. Arratzain Baserría, 943 366663
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxebeste. Erberia, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Igarate Agoriturama. Kaleaz, 62. 943 363007
Igarate. Igarate, 11. 943 370113
Ilunbe Sideria. B° Txoko Alde, 943 371649
Iratzo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Maykar Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 366968
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Saizor Sideria. B° Kale-Zahar, 39. 943 364597
Saltpiki. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Sekania Asador. Aginaga, 2. 943 362773
Tragoxka. Santu Enea Auzoa, 2. 943 362734
Txapeldun. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Eder. Errotalea, 1. 943 362735
Tximparrá Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboga. Iratza, 6. 943 361398
Txipri. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txirrieta. Kontseja Zahar, 13. 943 360466
Urdain Sideria. B° Aginaga, 943 372691
Zumeta. B° Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296
Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Itzalpe. Beria, 29. 943 690623

ITURRIGOXO

Cocina tradicional. Variedad en menús.
Amasoko Plaza, 943 69 12 10

Ongi Etxeri. Beria, 2. 943 691236
Sagasti-Berri. Obabako, 2. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 671558
Txapeldun. 23 bdo, 943 696449
Urrizpe. Beria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 682496
Kikurrunne. Oñate Argoldes, 6. 943 501086
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Oria. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Oñdo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural
Aiestaran Eneka, s/n. 943 88 00 44

// ZARAUTZ

Aiten-Ebe. Etxano, 3. 943 831825
Alameda Hotel. Seibimeneta, 4. 943 830143
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549
Anaiaik. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, 2. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834443
Azipi-Enea. Seibimeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basarri. Patxiku, 10. 943 133457
Beach Cafeteria. P° del Malecón, 2. 943 831262
Berazati-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoik Asador. Bizkaia, 1. 943 132786
Egoik. Nafarroa, 8. 943 834116
Eraltz. Araba, 32. 943 890096
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Eurumar. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Ibax-Lur. Santutxuri plaza, 3-4. 943 890138
Kandela. Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixika. Bixiondo, 1. 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzería). Patxiku, 2. 943 890186
Mondra Cafeteria. Mitxelena, 27. 943 834561
Naparac. Berri Plaza, 1. 943 135119
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Berri Plaza, 1. 943 132722
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 Hotel Zarautz, 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txikiolindia. Talai Mendi, 728. 943 132750
Telefesto Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kinki, 1. 943 131358
Txiki-Politi. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldik. Eurumar, 37. 943 131498
Zazpi. Kale Nagusi, 21. 943 132319
Zelai Oñdo. Zelai Nagusi, 23. 943 021980
Zubi Oñdo. Arda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Otzaruko Estata. Otzarue, 2. 943 801293
Zegamako Ostata. San Martín, 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandio. Herriko Plaza, 2. 943 801705
Otatza Sideria. Caserio Otatza, 943 801757

OIHARTE SAGARDOTEGIA

Sideria en temporada y asador todo el año
B° Irurakate-gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con toques de autor
Udaleteko Plaza, 943 801799

// ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-8. 943 147194
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Baileño de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendena. Iraeta, 943 147344
Iraeta. Errota etxea, 2. 943 147067
Katzaloa. Caserio Katzaloa, 2. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorenza. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abletze. Zarate Bidea, 2. 943 693983
Atulondo. J. Arregi Pza. - Eibarrena, 943 694490

Belarriz Jan. Belitategi Baserría, 943 696480
Elizondo Pantokiane. Pza. P. Maria Otano, 5. 943 691893

IRIARTE

Cocina tradicional. Parrilla y terraza cubierta.
Pza. Pedro Mari Otano, 1. 943 69 25 37

OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones
Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 69 3750

Pasus. Eibarrena, 2. 943 249775
Plaza Etxeberri. P. Pedro Maria Otano, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Abegi-Leku. (Zelai Talasoa Hotel), 943 865166
Agortzi Sideria. Puerto Deportivo, 943 865617
Basista Asador. Pabell Etxezarreta, 25. 943 862073
Bedia Asador. B° Bedia, 943 860551
Bodegón Goko. Erberia, 9. 943 861391
El Cervo. Erberia, 20. 943 861405
Iruña. Txikiardi, 39. 943 861390
Jesuskoa. B° Oñena, 2. 943 861739
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upeña, 1. 943 862517
Lagun Artea. Estazioak, 23. 943 861394
Lubaki. Basadi, 15. 943 143484
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Munitorio. Ctra. G-2633, km 7. -Oñena- 943 147683
Talai-Pe Asador. Faria Zumai, 943 861392
Taleia. Santiago Auzoa, 943 143370
Tomas. Ctra. Eusebio Gurrubaga, 8. 943 860571
Txortena. Oñena plaza, 2. 943 861052
Zalla. Upeña plaza, 2. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Itzurzun, 2. 943 865166
Zumai Hotel. Iraeta, 943 860784

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821

ETXEBERRI

Restaurante céntrico con cuidada cocina
B° Etxeberri s/n. 943 72 12 11

Ezkiortua. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hiriak Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274

KORTA TABERNA

Cocina tradicional. Menú día y fin de semana.
San Gregorio, 20 (Etxea), 943 72 78 86

Saski. Piedad, 4. 943 721397
Txurru. Argikoa taldea, 2. 943 721043
Zelaiako. Secundino Esnaola, 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

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**. Aurrene 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 Zumaiá y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...Ongi etorri! **BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN**



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 Encenimadas, 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. Tuel** y sus **embutidos procedentes de la caza (Ciervo y Jabalí)**, así como **embutidos con trufa**. Destacar su selección de **chocolates y turrones artesanos de Manuel Segura** (una de las pastelerías más antiguas del estado). Cuenta con **Menús para llevar** de precocinados y conservas de alta gama con un vino seleccionado, por un precio que oscila entre los 11 y los 30 euros.



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**. En 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 **Filete 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...



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



PESCADERÍA ESPE: PESCADOS Y MARISCOS CON CARNET DE IDENTIDAD

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

Carol Archelí 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 **verdel**, 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 Txixarro, 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 **Chuletas de vaca vieja**, la Temera 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 **Rougié** 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...

*Termera 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 | Tf. 943 372 668
www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

LARANGA AUZOA 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 Igeldo, 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 AUZOA - LEGAZPI - TF. 943 73 06 72 / 607 44 18 75

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

www.nekatur.net/pastain



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

www.hotelanoeta.com

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

Philip Kotler



hacemos crecer tu negocio

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