

»

APIRILA / ABRIL '2014

HTTP://WWW.ONDOJAN.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

Apartado Correos 1.258, 20060 Donostia // Tel: 943 53 28 43 // Email: josema@ondojan.com

Coordinación y edición: Josema Azpeitia, Iñaki Puente (Barri Goya)

Colaboradores: Mikel Corcera, Manu Méndez, Dani Coman y Arnaud Estrader.

Portada: Ritxar Tolosa // Fotografías: Ritxar Tolosa // Diario: Eneko Maiz // Maquetación: Rikar Tolosa.

Publicidad: Josema Azpeitia (Tel.: 609 47 11 26), Iñigo Ezkine (Tel.: 655 74 46 57)

// aurkibideaíndice

> iritziaopinión

Mikel Corcera 4

> kolaborazioakcolaboraciones

Burp...! (Arnaud Estrader) 6

Di... vinos (Manu Méndez) 6

Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) 7

Esencia de vid (Dani Cormán) 7

> berrigoxoaknoticiasconsabor

Día del Verdel en Mutriku, Ferias y mercados, Concurso de Miel en Zegama, Día del Txakoli en Aia, Pazo Bigarrena en Guadalupe, Artzain Eguna en Ordizia, Sagardo Mundua. 8

> jakiteaelkartea

Azaitain (Eibar) 10

> sasoiansasoikoadetemporada

El caracol 12

> pilpileanaldente

Perlauxa-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 Errerteria 20

Iturrioz: Un establecimiento adaptado a los tiempos 22

> kartaraalcarta

Orendaingo Ostetua (Orendain) 24

> errezetakrecetas

Iturrioxo (Amasa) 26

Etxe-Zahar (Oiarzun) 28

> jatetxegida

La Guía de restaurantes de Ondoian.com 29

> gipuzkoanonjan?

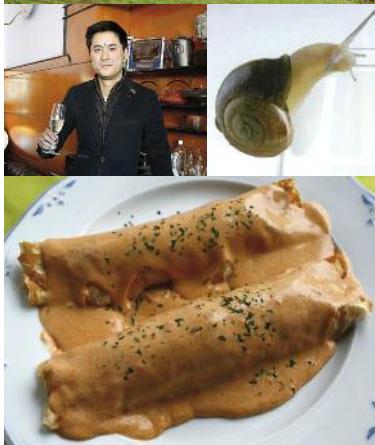
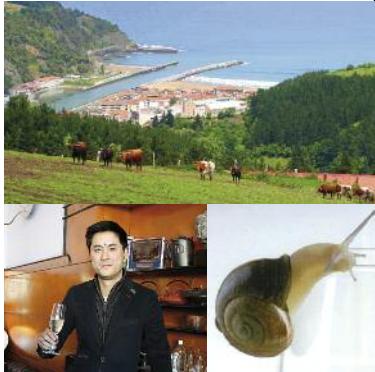
Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa 51

> placeresgastronómicos

Tiendas de vinos y delicatessen 58

> loeginformirengipuzkoa

Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62

 **ZUM**
edizioak


// azala portada

Crêpes rellenos de brandada de bacalao con salsa de cigalas. (Restaurante Etxe-Zahar. OIARTZUN)

Fotografía: Ritxar Tolosa. Receta en pág. 28

// Renovarseomorir

Desde que nació hace ya más de 10 años, Ondoian.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 (pags 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-1097/30

> Gida hau hilabetero baratzen da Gipuzkoako jateketan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orriean iragarizen diren jatetxe eta taberner 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.

Ondoian.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 servidorm, 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" señalaba en una de sus máximas: "los verdaderos golosos (se refiere a los ahora llamados gourmets) acaban 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 arrimarse al 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 reacio 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 Apicus**, 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 gastronet!

E S S E N C I A
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

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
Cervecero



DES-INFORMACIÓN

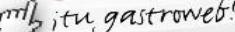
Corren tiempos de mucha información, podemos conseguir saber rápidamente lo que queramos desde un ordenador o teléfono móvil. Podemos también ver anuncios de televisión o visitar vistosas páginas web, y por supuesto leer blogs y saltarse en las redes sociales. Pero no todo lo que se oye es verdad, y 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 mí 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.

Odió que me mintieran, 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 engañosa. Y ya no teuento 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 "máña" La Zaragozana; 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 cervecer** 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 cervecer. 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". Ciento, ¿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 Cuvéé 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.

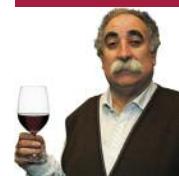
Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:
www.ondojan.com
RENOVADA 

DI... Vinos

MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Birmingham, 8 (Gros).
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA
info@vinateria.es



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

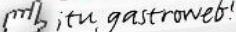
Matsu es un proyecto moderno de viticultura sostenible elaborando unos vinos de alta expresión, de gran cuerpo y potencia. El término japonés

"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 Manu Méndez en:
www.ondojan.com
RENOVADA 

LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSÉMA 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 €

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 untoso. 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 Cerdanya, los Tagliatelles 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.

Encuentra más artículos de Joséma Azpeitia en:
www.ondojan.com
 RENOVADA itugastroweb!

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 Izkiria en compañía de Isaac e Iñaki. ¿Qué hay de ese Tondonia blanco de 1913 en una de nuestras sesiones de iRecomendables? Esas fantásticas 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 Niepoort 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 Barriex de Savoia junto a Alberto en Le Baratin o aquel Hermitage de Chapoutier en casa de Diego. Qué maravilla aquél Montrachet 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 Dani Cormán en:
www.ondojan.com
 RENOVADA itugastroweb!

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.



© LARRAIZ/BABARRIAGA/2012

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 Gabilta. 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, **base-rrikoa**, mostrará productos agrícolas de los caseríos locales. El mismo día 12, víspera 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

venta de flores y plantas de primavera e invernadero, 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 Ituraran, 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 Garaizaga 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 esquileo a mano. Habrá presencia de numerosos puestos en los que se podrán adquirir todo tipo de productos artesanos del Goierri.

Pero quizás 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. Trikitillaris 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.

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

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

— ★ DESDE 1964 ★ —

www.pinturaslaperra.com

La Perla

943 72 17 58 / 649 96 14 91

ZUMARRAGA - URRETXU

AZITAIN: LA MECÁ DEL CORDERO, EN EIBAR

JOSEMA AZPEITIA

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 Josebko Azitain, prematuramente fallecido hace tres años. Hoy en día son su mujer, **Mª 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 rebozadas, 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. Eskura ezazu zure foiletoa eta afari eta egonaldien zokzetan 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



ZARAUZKO 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 berriuta! - Erabilgarriagoa!
¡Totalmente renovada! - ¡Más funcional!

 **ZUM**
edizioak

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 hipocaloríficas. 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 sueltan toda la mucosidad y a continuación se

lavan en agua repetidas veces. Para cocerlos es mejor introducirlos en el agua cuando está fría, para "engañosar" 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 eran 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 pintxos y cazuelitas como las solicitadas Manitas de cerdo albardadas o los exquisitos Caracoles en salsa de tomate y piquillos. Llaman 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.

CARACOLES EN SALSA DE TOMATE Y PIQUILLOS



Fotografía: Xavier Landa (Gourmet - Image)



Fotografía: Juanxo Egaña

Margari Arruti
BAR-RESTAURANTE APAIN
Ipiñarrieta, 18 / URRETXU / 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

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 perejil.

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.

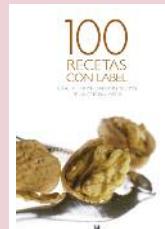
Elaboración

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.

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 Tartalo en su colección “Cocina”.

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



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

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





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 uretxuarra 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 energética 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 destacables las Alubias con sus sacramentos, los Pescados a la parrilla, o la atractiva Parrillada de pescado, que se sirve los fines de semana al immejorable 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 contenido 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: Ribilar 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 excelsa 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.tsitao.es, elaborada por la empresa donostiarra **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 píntxos, 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 ACOGÍÓ “MINIMAL”, JORNADAS DE ALTA COCINA EN MINIATURA



Arriba: La organizadora de las jornadas, Sonia García Olazabal, con Bixen Muñoz, Igor Rodríguez y Roberto Artíquez. 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 españolas de los 6 certámenes de pinchos y tapas más importantes del panorama gastronómico nacional: **Bixen Muñoz** (Campeón del Campeonato de Pintxos 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 Pintxos de Gipuzkoa 2013); **Jesús Iriõgo**, (Campeón de Pintxos de Navarra en 2013) y **Roberto Artíquez**, (Campeón de Pintxos 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 Pintxos 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 Tolón 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 Irún, 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 espinañagada de anguila”, el más votado en las jornadas.

MINIMAL ha sido respaldado desde sus comienzos por instituciones como el Ayuntamiento de Zúia, la Cuadrilla de Zúia, 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, Garabán, Itxas-Lur, Napar Zahar, Txiki-polit, Gau Txori, Itur Ondo, Arkupe, Irúña, Otamendi, Tívoli, Naparrak, Itxaso, Euskalduna, Salbide, Itzala, Orbelá 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, antoxa y boquerón (ver foto); Rollito de calabacín relleno de jamón, serrano, queso, piquillo y ceboilla caramelizada; Tosta de boquerones al aceite de albahaca sobre tomate confitado; Revuelto de daditos de foie y hongos; Champiñón al ajillo con langostinos enrollados en bacon; Seta de cultivo con vinagreta, queso Emmental, pimiento verde y antoxa... 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.elcatadordevenenos.com

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



OLAÑETA: CERVEZA ARTESANA EN ERRENTERIA

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 microcervecerías 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 **Olaneta**, cuyas instalaciones pudimos visitar recientemente acompañados de nuestro “experto” en cerveza, **Arnaud Estrader** (Ver pág.6).

La cerveza Olañeta se elabora en las instalaciones de la Licorera Vasca Olañeta, en Errerteria, 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 Aiarbe**, 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 Uria, 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.

tta, 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 Hemani, que cuenta con dos cañeros instalados de manera permanente. En Errerteria la podemos encontrar en **Arkaitz, Manuel, Sindikato, Landare, Benito y Oarso Sagardotegia**. En Hemani, aparte de Gunea, la encontraremos en **Kitto** y en Zarautz está presente en **Juantxo Gatzak, Enoteka Gotzon, Bordatxo y Xanti Ardoak**.

LICORERA VASCA OLAÑETA

Eiburuberri Pasealeku, 19 A - ERRENTERIA - Tf: 943 340282. www.licorerasvasca.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 lares. **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 resultaron 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 visita 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 Azpilla, 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 artesanas de pequeña producción, Ander Bretón ha ideado esta oferta en la que el cliente puede elegir entre las cervezas **Gross** (Donostia), **Quercus** (Gasteiz), **Pagoa** (Oiarzun) 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 el pronto, las botellas están elegantemente etiquetadas con motivos donostiarras 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 pintox 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".

ITURRIZOZ

C/ San Martín, 30 (Centro)

DONOSTIA - Tf: 943 42 83 16

www.bariturrioz.com



ORENDAINGO 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 mondejus... 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 vigilarles 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.

ORENDAINGO OSTATUA

Errosario Plaza. ORENDAIN.

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 niños.

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 temporadas 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 Baserría, 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, aprovisionados, 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 prodigo 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.

> 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 180º.

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



> 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 gastronet!

ARAMENDI, JOSE MARI ARBELAITZ, HILARIO ARBELAITZ, GARBINE ARRIZABALAGA, JUAN MARI ARZA
XABIER ATORRASAGASTI, JON AYALA, ENEKO AZurmendi, UKI BALERDI, JUAN BAUTISTA, BERNARD
BELTRÁN, ALBERTO BENEDICTO, MERTXE BERAIZ, MARTÍN BERASATEGUI, JON BIZARRO, INIGO BOZA
Mº EUGENIA BOZAL, EDUARDO BRETON, MIKEL CID, VERA MARIA CRUZ, MIKEL DÍAZ, ANGELA DISLA, E
XENTE EGIGUREN, JOSEAN EIZMENDI, JAVIER ELOSEGI, ANDER ESARTE, LLIVIA ESCOLA OIHANA ESCUD
RO, TIBUR ESKISABEL, TXEMARI ESTEBAN, IZASKUN ETXEVERRIA, IÑAKI ETXENIKE, RAFA FERNÁNDE
GUSTAVO FICOSECO, MIKEL GALLO, IBON GARATE, JUANMA GARMENDIA, MAITE GARMENDIA, DAVID G
RRANCHO, JOSE Mº GONZÁLEZ, JOSE MIGUEL GONZÁLEZ, RAUL GONZALO, JUAN MARI HUMAD
JUANMA HURTADO, ELOI IARTZA, ION MIKEL IBERO, JUANJO INTXAUSTI, MAITE IRIONDO, LUIS IRIZA
KOLDI LASA, SEBAS LINÉIRO, DANIEL LÓPEZ, FERNANDO LUIS, ANDONI LUIS ADURIZ, MAYCA MADR
NAL, FELIX MANSO, AITOR MANTEROLA, IKER MARKINEZ, SUSANA MARTÍN, XABIER MARTÍNEZ, JUAN
JOSE
MIRIA
MANI
CARL
TRIN
BALE

FÁCILES

LAS RECETAS DE JOSE JUAN CASTILLO

EN EL CENTENARIO DE CASA NICOLASA

 zum
edizioak



JOSÉ 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



PIDELO EN TU LIBRERÍA
O CÓMPRALO EN
WWW.ELKAR.COM

20€

UN LIBRO-HOMENAJE DE

 zum
edizioak

> 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
Putxoxerreka, 2
OIARTZUN
Tf. 943 49 32 26



poco de maízena 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 flambeear 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 adquiera 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 Chuleton 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

restaurante
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 ofrecemos en Donosti Aisia y Ondojan.com, y que no nos soltaron 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.hogiteahamahiru.com



Este impresionante local de ocio integral, abierto en diciembre de 2012 junto a la salida de Alegia en la N-1, cuenta, por una parte, con **Cafetería abierta de 5 de la mañana a 12 de la noche con servicio de cocina ininterrumpido** (Pintxos, bocadillos, raciones...) y un excelente y variado **Menú del día**. Integrada en el local, la **panadería, gestionada por Ogi Berri**, ofrece panes artesanos que se elaboran en el **horn 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 **txikipark** hace las delicias de los txikis 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 amezketares 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



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:**

ALEGIA

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

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 quieren disfrutar de una buena alubia**. En Elane, las **alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas). Albiztur está situado a 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azpeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo. Es éste un negocio familiar que lleva funcionando cerca de 50 años, y que cuenta con un 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**, **Txipirones a la plancha**, **Pollo de caserío**, **Chuleta**, **Postres caseros...** **Precio medio carta: 20-25€** **Precio menú del día: 11€** **Cierra:** Tardes de lunes a jueves. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como **Hígado de pato elaborado en casa**, **Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra**, **Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína**, **Chop de cordero con hongos y mollejas**, **Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...** Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente **Coulant de chocolate con helado de suenños 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.

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

URBITARTE

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO



ATAUN

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

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasas 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 cristalerías corredizas. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasas**, 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 hongos 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**, **Ahumados 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...** Lasas 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.

BERGARA

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



BEASAINGO BATZOKIA

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



Bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez e Ixasgo Sarabaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbietza, 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 caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (Ibericos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tomaca, Fritos caseros, Ajaoirriero...) y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su terraza y su **ciudadada selección de vinos por copas**. En la carta no 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 caserío, Tarta de queso, Tiramisú... **Menú Azkarrá: 9,20€ Menú Betikoá: 12,50€ Menú Berezia (especial): 23,50€. Menú Gure Lurra (fines de semana): 26€. Tarjetas: Todas. Cierra: Lunes.**

BEASAIN

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

CASTILLO

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES E INTERESANTES MENÚS



Dirigido por el cocinero ordizarría **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 Arrroz 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 pipera, 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



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 Carmendia Mejor Parrillero de 2013**. Y para completar la oferta, nada mejor que su carta con especialidades tradicionales y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta: 40€ Menú de sidrería: 30€ (Por encargo) Cierra: Domingo. Tarjetas: Todas menos American Express. Amplio aparcamiento junto al local.**

BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
WWW.KATTALIN.COM

RK JATETXEA

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO



Arantxa Rancho en la sala, e Iban Mate a los fogones, dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolarea, frente al precioso conjunto monumental de Igartza. La cocina de Iban se resume en **una 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 pintxos primorosamente elaborados. **Carta: 35-40€ Menú del día: 18,90€ (lun-vier). Menú especial: 31€ (lun-vier). Tarjetas: Todas menos A. E. No cierra**

ITURRIGOZO

COCINA TRADICIONAL CON TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS



BILLABONA

PLAZA DE AMASA (Bº 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*, *Carriollas 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 **pintxos, 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

Bº GOIATZ (CARRETERA BIDANIA-URRAKI)

TEL. 943 68 12 28

www.hotelolazal.com

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

HONDARTZA, 5

TEL. 943 19 11 01 /

943 19 20 48

www.urgain.net

Este moderno hotel-restaurante 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 concasse*, *Ternera 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 ternera de patata y bacon*, *Tarta de manzana tradicional con helado de vainilla...* A partir de octubre, además, se sirven *alubiasadas* 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).

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*, *Cabrarrroca en salsa verde con patatas*, *Chuleton a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate...* En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de *pintxos*, *platos combinados*, *menús* y *raciones* como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menú:** 42€ **Menú (servido en el bar):** 17€ (Fines de semana: 24€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

KANTABRIA

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristalerías y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles *Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Panbinieta, 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, Nº 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabriajatetxea.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 buey con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochino 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 carpita estilo jaima. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

KORTA ERRETEGIA

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 y Langostas. Por otra, las **Chuletas a la parilla**, 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 parilla, Besugo a la parilla, 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 nácoras, 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 autopista, 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 consultar. **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 miniválidos. **Parque infantil:** **Menores de 8 años:** Menú gratis.

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

HONDARRIA

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



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de poteo 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; Torrijas 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 MÁS PINTORESCO DE LA VILLA

HONDARRIA

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



Este céntrico restaurante, situado en pleno barrio de la Marina, ha sido retomado recientemente por el donostiarrero **Iñaki Anguiano**, sobradamente conocido en el mundo de la hostelería Hondarribiarra. 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 Antoñas del Cantábrico en salazón al estilo "Antiguas", 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€ **Menú 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

HONDARRIA

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



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodos asados dos veces, Antoñas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Tabla de quesos del país...* **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 30€ (28€ las noches de viernes y sábados) **Menú:** 19€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

PERLAKUA - SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CEAPEAS

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 Arribalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arribalaga**, enviando sus toros a los festeos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **ceapeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el *Guisote de toro*, además de platos como *Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...* y por encargo, *Cordero y Cochinillo asado*. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 19€ **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana):** 30€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra**.

GAZTELUMENDI-ANTXON

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN

IRUN

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



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irún, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011 y un Sol en la Guía Repsol 2013**. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como **Parrillada de verduras, Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores, Carpaccio de Wagyu con virutas de mircuit y Idiazabal, Tortilla casera de brioche empañada en tres leches...** Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista.

Carta: 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

TRINKETE BORDA

DE LA HUERTA AL PLATO

IRUN

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



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

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARÍO

LAZKAO

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 deseé, 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 txipri, de jamón, de bacalao, mixtas, tigres...), Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta...** **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como **Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gámbas, 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 GAINTZURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxikunea.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 Ondarroa*, *Rodaballo salvaje*, *Cogote de merluza*, *Ensalada de ventresca con pimientos asados*, *Ensalada templada de marisco*, *Pulpo a la parrilla*, *Revuelto de hongos*, *Paletilla de cerdo lechal*, *Postres caseros...* Una surtidora 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 txipiron...*), 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 remaricable. Barra con gran variedad de pintxos, vinos y raciones. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú de fin de semana:** 25-28€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaiade** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostatua es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias*, *Manitas de cerdo rebozadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros...* Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape, Besugo, Txitxarro...*). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostatua 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 succulencia 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, Chuleton 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 succulenta 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 Idiazábal...* 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
(UGALDETXO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.net



Tras ocho años de ausencia, M^a Luisa Eceiza vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4^a generación**, con la ayuda de sus hijos, Imanol y Maitane. La de M^a Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales** y especialidades como *Ensalada templada de cigalas y hongos, Hojaldre de puerros tradicional, Merluza con espárragos, salsa de txakoli y tomate concassé, Bogavante, Moros de temera, Callos al estilo tradicional, Carrilleras de temera 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 saltados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos, Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Ximénez...* **Menú día: 22€. Menú degustación: 32€ (bebida aparte) Carta: 40€. Cierra: Sábados mediodía y domingos.**

ETXE ZURI

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

OLABERRIA

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



Dirigida por **Garbiñe Garmendia** y estratégicamente situada a mitad de camino entre Olaberria y Lazkao, enclavada en los bajos de un caserío en un paraje tranquilo y natural, Etxe Zuri, **sidería 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 siderías al uso: **Ensalada templada de bacalao, Rape a la brasa con salsa de gambas y almejas, Txipirones a la plancha, farta 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 sidería (con chuleta): 30-32€ (en función del consumo de carne) Menú sidería (con costilla): 26€ (café incluido) Tarjetas: Todas. Cierra: Lunes**

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

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



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

CASA MIRONES

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO

PASAIA

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



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

JAI ALAI

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA
Y NUEVAS IDEAS

URRETXU

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84



Tras 8 años al frente del Ostatu de Gabiria, **Aloña Bosque** y su equipo han desembarcado en Urretxu para hacerse cargo del Jai-Alai, veterano bar-restaurant situado en pleno centro de la villa. En este local ofrecen una mini-carta cómoda y manejable que cuenta con una serie de **platos que mantienen el nivel gastronómico del Ostatu**: **Espárragos rellenos de puerros y gambas con salsa de piquillos, Ravioli relleno de espinaca y gorgonzola con salsa de hongos, Lasaña de langostinos con calabacín, Ensalada semifría de langostinos con jamón de pato, Solomillo con salsa de Oporto y foie, Confit con salsa de naranja...** Además, en Jai-Alai se ofrece una gran cantidad de **Racionales, 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, Codiño 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 minusvalidos. **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 currículum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada con platos que cuentan con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos*, las *Verduritas del tiempo con setas salteadas*, la *Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados*, las *Carrilleras guisadas con vino tinto*, el *Soufflé de chocolate con helado de nuez* o la solicitada *Tarta de queso Idiazabal*. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agriturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento. **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

OIHARTE SAGARDOTEGIA

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 pabxaran) **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 Ostatua 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, cebolla 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 **terraza**, 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

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



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

ZIZURKIL

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

OIENTZO

BODAS EN UN ESCENARIO ESPECTACULAR



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m² de jardín y con capacidad para 220 personas, Oientzo 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 cochinillo asado*, *Soufflé de chocolate*, *Banda de manzana...*. Su menú, con 10 platos 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 Oientzo son aptos para celíacos.

ETXEGERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR



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

ZUMARRAGA

Bº ETXEGERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
www.etxeberri.com

KORTA TABERNA

COCINA CASERA EN UN LOCAL DE TODA LA VIDA



Desde 2011, las hermanas **Mª Jose e Inés Rodríguez** dan vida a este centenario bar, auténtico punto de encuentro de los vecinos de Eitz. 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*, *Txitrión 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, cazelitas y platos combinados**. Además, se preparan **menús concertados para grupos** según presupuesto. **Menú del día:** 10€ (café incluido) **Carta:** 15-20€. **No cierra**.

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

A FUEGO NEGRO

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



Dena garantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harerra. Gaze ekintzaile hauek filosofia horrekin aurrera doaz eta hori da isladatu nahi dutena. Zure eskura, **donsostiar pintxoen kulturaren aurpegi berri bat**, sukaldaritzaz original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongietorriak gure ebera!

Dastatzetako menuak: 35-50€.

Atseden eguna: Astelehena.

DONOSTIA

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

AMETZAGAÑA

ESPECIALISTAS EN EVENTOS,
MENÚS Y COMIDAS DE FAMILIA



DONOSTIA

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



Situado en un entorno natural, con entrada directa al Parque Ametzagaina, entre Garbera y Martutene, y a 4 Km. de la Concha, Ametzagaina es un **restaurante ideal para la celebración de eventos, con una capacidad hasta 330 personas**. La cafetería abre todos los días con desayunos y pititos 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 Ametzagaina es eminentemente tradicional, servida con cuidadas presentaciones y en sus menús, siempre en función de la temporada, podemos degustar platos como Vieira gratinada rellena de bogavante, Milhojas de foie y queso de cabra, Ensaladas templadas, Cogote o cola de merluza a la parrilla, Rodaballo salvaje con refrito tradicional, Chuleton de vieja a la parrilla, Sorbetes caseros... Ametzagaina cuenta además con una coqueta Pensión de 40 habitaciones (40 - 60 euros por habitación doble). **Menú Ametzagaina:** 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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Desde 1989, Aratz erretategia ofrece, de mano del equipo dirigido por Iker y Xabier Zabalaeta, 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.

DONOSTIA

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

BAZTAN

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA

DONOSTIA

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



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por los hermanos Ciaurriz Iraizoz, de Elizondo, con la colaboración de su primo, Eki Iraizoz, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes** como Foie a la plancha, Calabacín relleno con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha o el solicitado Cochifrito. En **raciones** destacan las Verduras de temporada, acharreadas directamente de Elizondo, Queso de Irati, Txistorra de Bartzan, Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajoarriero, Txerripatas a la manera de Bartzan... No se puede dejar de probar la Koka estofada o los hojaldres, todo elaborado por la centenaria **pasterería 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 continúan nos tientan con los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de antoñas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udarberri, Itxaso, Revuelto de anboas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y natillas, Tambo de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratulado de pisto con hongos...*) En el Bergara podemos, asimismo, acodarnos 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.

CAPRICHÓ

ATRACTIVOS MENÚS
Y GENEROSAS MARISCADAS



Los hermanos **Jon y Mikel García Pascual** dirigen este bar que ofrece una cocina cuidada a precios populares. En sus atractivos menús ofrecen platos como *Txangurro a la donostiarra, Secreto ibérico, Paellas mixtas, Pescados frescos...* y en su carta podemos encontrar especialidades como *Verduras en tempura, Cigalas o gámbas 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, Zamburiñas a la plancha, Txangurro a la donostiarra, Cigalas plancha, Postre casero, Pan y Bebida*). Los martes y jueves, además ofrecen servicio de **Pintxo-pote** de 18 a 23 h con una variedad de más de 30 pintxos. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 16€ **Menú mariscada:** 22€ **Carta:** 12-15€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **No cierra.**

DONOSTIA

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

BORDA-BERRI

AKÍ SE GUISTA!!



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 plancha con un golpe de pimienta, Callos de bacalao, Arroz steward con txipiron-Maiden, Vieira asada con calabaza vainilla, Risotto cremoso de Izalzabal o de hongos, Piliko 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

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 **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Esparagos gratinados con jamón ibérico, Hojaldre relleno de hongos y langostinos, Terrina de foie natural, Besugo con refrito, Chuletón de viejo, Cordero lechal confitado, Biscuit de higos con salsa de nueces...* En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduras, Bouquet de setas, Hojaldre de hongos con gambas...* y suculentas **cazuelitas** como *Kokotxas de bacalao, Ajoarriero, Callos, Txipirones...* **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día

CASA VALLÉS

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 hilo...), 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 cochinillo asado*, las *Kokotxas a la parrilla* o el exquisito *Txangurro*. **Carta:** 35€ **Menú:** 18€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas.

DONOSTIA

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

CASA VERGARA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

GARIBAI 21

EL ESCAPARATE DE DON YANTAR

DONOSTIA

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



Edu Rubio, propietario del establecimiento delicatessen Don Yantar (Plaza Atotxa, 4), ha tomado las riendas de la cafetería Cafetería Garibai 21, situada a un paso de la Avenida y a tiro de piedra de la Parte Vieja y la plaza de Gipuzkoa. En su cafetería, **Edu nos ofrece a precios populares los excelentes productos que distribuye en Don Yantar: Vinos de pago, embutidos ibéricos, de Teruel de León... cervezas artesanas, morcillas de Cárdoba...** 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

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 Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaciga**, podemos degustar especialidades como Coca crujiente con escalivada de verduritas y queso brie gratinado, Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar, Tostón de cochinillo asado a baja temperatura, Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión... **Carta: 40-45€ Menú del día: 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.

ITURRIOZ

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 Coruñenses. Destaca también la *Lasaña de anchoa*, *Pastel de txangurro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez* (*Premio Cadena SER*), *Ankoak rellena de piquillo* (*Premio Sociedad Gastronómica*), *Taco de pulpo*, *Bacalao confitado...* así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava** reservada al competitivo **precio de 3,50 euros**. En raciones sobre salen 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.

DONOSTIA

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

ILLARRA

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 Eizendi**, en los bajos de un caserío en Igara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros..** Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra*, *Habitas con cebolla caramelizada, jamón y huevo a 63°*, *Ensalada de txangurro y 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.

DONOSTIA

DONOSTIA

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

KENJI SUSHI BAR

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 buet y 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 cebollitas...* **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")

DONOSTIA

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

LA BRASSERIE MARI GALANT

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece una breve pero cuidada carta de corte tradicional con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como 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 txuleta sangrante con ensalada, Bavaros 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.)

DONOSTIA

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

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

LA TAGLIATELLA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

DONOSTIA

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

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-restaurante Gasteiz (ver pág. 47) se ha hecho cargo de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones** con especialidades como Tomate del país, Sopa de pescado, Revuelto de hongos, Jamón de bellota cortado a cuchillo, Bacalao al pil-pil, Hongos a la plancha, Huevos rotos, Bacalao a la vizcaina, 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 pinchos clásicos. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

MARTÍNEZ

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 caseras*. **Cierra:** Jueves todo el día y viernes hasta las 18:30.

DONOSTIA

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

MIRADOR DE ULIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, recientemente galardonado con el **segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con una Estrella Michelin que, además de unas incomparables vistas sobre la bahía donostiarra, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Lingote de oreja con salteado de verduras y trompetas de la muerte*, *Lengua 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

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 Chuleton 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 saladas. Su vista 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.

DONOSTIA

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

NARRIKA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



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



DONOSTIA

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



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental**: Vietnamita, Thailandesa, 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 Yngbo con salsa oriental*, *Vieira con espárragos verdes*, *Ensalada vietnamita*, *Tartar de atún*, *Sushi y Sashimi*, *Dim Sun (Raviolis al vapor)*, *Pollo Xiang Zi*, *Sushi (elaborado con pescado ahumado)* *Brocheta de gámbas 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.

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 *ali-oli*, *Pulpo...*) *Pintxos* (*Croqueta de jamón*, *Pintxo de codillo...*) *Pastas y arroces* (*Espaguetis carbonara*, *Risotto a los 4 quesos...*) *Tablas*, *Platos combinados* y *Bocadillos...* para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

PORTUETXE

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 Josexo Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (*Rape*, *Rodaballo*, *Besugo*, *Cogote*, *Cabrarroca*, *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*, *Kokotxas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokotxas...* 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 **cuajida 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

DONOSTIA

AVDA. ZARAUTZ, 85 (LOREA)
TEL. 943 21 33 08
www.teresatxo.com



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 bollería 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 txikoli, Bacalao con tomate...** y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también destacables sus generosas **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 cerdo, chuleta de vaca, langostinos, chipirones, sepia, navajas...) que son **preparados en vivo a la plancha o al wok** por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un **completo parque infantil** que hará las delicias de los más pequeños. Qing Wok cuenta con capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE:** Lunes a viernes: 12,95€ (mediodía) y 14,95€ (noche) Sábados, domingos y festivos: 14,95€ (mediodía y noche) Niños de 4 a 8 años: 6,95€ Niños de 0 a 3 años: Gratis. El IVA (7%) y la bebida se factura aparte. **Tarjetas:** Todas. **Horario:** 12:00 a 16:30 y 19:30 a 24:00.

SHAKE

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



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal y la ría del Urola, 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.

DONOSTIA

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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



DONOSTIA

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

TXULETA

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



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

DONOSTIA

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

ZERUKO

CAMPEÓN DE CAMPEONES



DONOSTIA

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

Galaronado 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 imparable labor de barra de su hermana Maril. Recientemente reformado, este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia: **Hoguera**, **Rosagante**, **Kokobas 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 txipiron de anzuelo**, **Ensalada de pulpo y piquillos**, **Bacalao vizcaína**, **Lengua en salsa con hongos**, **Callos**... **Menú del día:** 17€. **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A FUEGO NEGRO

La gran taska del siglo XXI
31 de Agosto, 31 (Parte Vieja) 650 13 53 73

Akabando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490

Agorregi. Iñigo, 1, esp. Pl. Constitución, 943 426275

Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752

Aita Marta. Puerto, 23. 943 431398

Akelarre. Pº Padre Ortolaga, 56. 943 311209

Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662

Alamandegi. Urbitarte, 1, 943 362849

Alberto. Allo Torzogate, 67. 943 468807

Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884

Albiztzu. Matía, 52. 943 211801

Aldeanondo. Euskar 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

Algirri. Pol. Zutuzu -Errrotaburu-. 943 218479

ALL I OLI

Cocina casera de montaña
Ctra Okendegi, 2 (Marutene) 943 46 02 96

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

Alóña Mendi. Fuenterribia, 31. 943 466538

Ama-Lur. Carriaguazo, 7. 943 274684

Ambrosio. Pl. Constitución, 943 428104

AMETZAGAÑA

Menús familiares y salones para celebraciones
Ctra Uba, 61 (Marutene) 943 45 90 92

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320

ANDRA MARÍ

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

Antonio. Bergara, 3. 943 429815

Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

APEADERO

Pintxos de alto nivel y menús exquisitos
Pº Mons. 28 (Inbaurrondo) 943 28 14 24

ARALAR

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

ARATZ ERRETEGIA

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

Arbelaitz Miramón. Parque Miramón, 943 308220

Arderangui. R. Católicos, 7. 943 467477

Argintz. Jatetxe. Plaza Ametzetas, 943 474246

Arnedo II. Paseo de Hériz, 3. 943 218196

Aroka. Sierika de Aloria, 5. 943 452192

Artola. Salud. -Amara Viejo-. 943 460815

Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302

Arrikituan. Camino de Igara, 19. 943 219740

Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137

Arzak. Alcalde Elorregui, 273. 943 276465

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

Astelena. Iñaki, 1, esp. Pl. Constitución, 943 426275

Astilazaran. Iriogain Baserría -Zubietza-. 943 361229

Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Auta Gastroteca. Mayor, 18. 943 440792

Atxoa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372

Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

Azkena Muga. S. Francisco, 49. 943 278183

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

CAFÉ SANTANA

Cocina ininterrompida 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 Barkaiztegi, 13 (Amara) 943 46 94 00

Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990

CAPRICHÓ

Atractivos menús y generosas mariscadas

Zabala, 55 (Gros) 943 32 67 34

Caravanserai. Plaza Buen Pastor, 943 475418

Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

Pintxos tradicionales y cazaletas

Major, 19 (Parte Vieja) 943 42 32 16

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743

Casa Duran. Secundino Estañol, 20. 943 287419

Casa Galicia. Zabala, 28. 943 274391

Casa Maruxa. Paseo Birkia, 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, 21 (Parte Vieja) 943 43 10 73

Casanueces. Pº Colón, 46. 943 278839

Chomin. Infanta Beatrix, 16. 943 317312

Ciaboga. Easo, 9. 943 422926

Cubi. Aldamar, 18. 943 425908

Dana-Dana. Pº Hipódromo, 15. Zubietza. 943 365347

Danena. Matía, 6 -Antiguo-. 943 217320

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

Dardara. Gran Vía, 12. 943 270363

Divinum. Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

Menú, ensaladas, raciones, platos y pintxos

Avenida Barcelona, 24 (Ribera) 943 57 31 58

Don Vito. C. Com. La Breba. 943 430285

Doner Kebab 1. Miracruz, 28

Dóner Kebab 2. Sagardoi, 1. 943 367620

Dóner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9

Duit Cervecería. Antonio Arzak, 4. 943 421365

Ebarlartza. Fermín Calbetón, 24. 943 420442

Egosari. Fermín Calbetón, 5. 943 422811

Ekaitz Asador. Pº Padre Ortolaga, 131. 943 21 2024

El Alamo. Duque de Mendoza, 19. 943 286619

El Café de Mario. Pza. J. Cano Barrio, 2. 943 315077

El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176

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

El Puente. Rio Doba, 2. 943 278629

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

El Txoko de Ramiro. Txofe, 4. 943 279799

Elurra. General Esquerra, 7. 943 420357

Ene Be Garrote Grill. Igara bidea, 37. 943 227971

Erdiko. Autonomía, 1. 943 459699

Erribera. Comun Potheue, 14. 943 210300

Errota Taberna. Urribarri, 943 311553

Esparru. Avda. Carlos III, 16. 943 456394

Exabek. Aldakonea, 75. 943 291516

Exabek. Duque de Mendoza, 35 (Gros) 943 298254

ETXAIDE

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

Exzan. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

Etxe Nagusi. Pº Padre Ortolaga, Igeldo, 943 216502

Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

Ezeiza. Avda. San Juan, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle. Avda. Gasteiz, 29. 943 426054

Feng Jing (chino). Balleneras, z/g. 943 470043

Foster's Hollywood. Zabala, 1. 943 320988

Gambirius Barbera. Ctra. La Breba, 943 396447

Gambirius Brexa. C.C. La Breba, 12. 943 426514

Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575

Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362

Garbera Sideria. C. Com. Garbera, 943 394358

Garbola. Pº Colón, 11. 943 285019

GARIBALDI 21

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

Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

Especialista en Alubias de Tolosa
Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarratza) 943 21 07 13

Gaztelu Txiki. Carriaguazo, 7. 943 327997

Giroki. Enbretan, 1. 943 421365

Goiz-Arri. Fermín Calbetón, 1. 943 425204

Gora-Bera. Berginmar, 3. 943 324277

Gorosti. Plaza del Txofe, 12. 943 276072

Gran Vía. Gran Vía, 8. 943 271601

GURE ARKUPE

Ensaladas, risottos, pastas, bocadillos...
Itzingtona, 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

Hipica de Loiola. Ctra. de la Hipica, 44. 943 454218

Holy Burger. Pescadería, 6. 943 423759

Hotel Amara Plaza. Plaza Piol XI, 7. 943 464600

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Hotel Ezeiza. Satrustegui, 13. 943 214311
H. Monte Igueldo. Paseo del Parque, 134. 943 210211
Hotel Nicol s.º P. Gudamendi 21 -Igeldo. 943 317665
Hotel Peñalver. Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Che (chino). Laramendi, 11. 943 451968
Ibai. Getaria, 15. 943 428764
Ibai Lub. Naranja Oñatiz. 1. 943 335255
Igela. Pza. Irizar, 2 -Igela-. 943 003473
Igeldo Sider. Gurutzeña 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 fuerte propina
Ilarra bidea, 97 (Ibaeta). 943 21 48 94

Intxaurrondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

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

Iñautsi. Pº de Errrotaburu, 8. 943 311109

Iñautsi. Pol. Zutatz, 4 -Errrotaburu-. 943 313933

Iombi. Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423

Iraeta. Padre Arzobispo, 2. 943 427973

Iratxo Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667

Irigoién Errer. Ctra. Peñitza, 10. Zubiaurre. 943 372875

Irura. Sierra Altana, 27. 943 466565

IRRINTZ

Enormes bacalao y variedad de pintxos
Pescadería, 12 (Parte Vieja). 943 42 43 34

Isla del Sol (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419

Iturrieta Berri. Camping de Igeldo. 943 226583

ITURRIOZ

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

Itxaropena. Embeltrán, 16. 943 424576

Itxasende Asador. Abetxoko, 83. 943 371585

Itxasne. Ibil-Alde. -Marutene-. 943 470757

Izagirre. Bidarte Bení Berri. 943 361470

Izar. Pza. de las Américas, 12.

Izarratxe. Pza. 4. 943 428747

Izapiz. Pº Baratzategi, 9. 943 321019

Izei. 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

Jolas-Atxea. Avda. Afurria, 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

Juanjito. Embeltrán, 6. 943 427405

Kalaberri. Matx. 10 -Antequa-. 943 212101

Kalonje. Padre Olóroaga, 8. 943 312351

Kaskazuri. Arroka, 6 -Amara Vieja-. 943 463525

Kaskazuri. Pº Salamanca 14. 943 420894

Kata 4. Plaza Cataluña, 4. 943 423243

Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna
Embeltrán, 16 (Parte Vieja). 943 42 75 27

Kikkii. Secundino Esnaola, 45. 943 274936

Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 313730

Kokotxa. Campanario, 11 -Vieja-. 943 421904

KOSTALDE

Especialistas en pescado cocinar al mediterráneo
Avda. Zumilla, 28 (Gros). 943 27 77 91

Kota. 31 de Agosto, 22. 943 429936

Kukurrat. Vitoria-Gasteiz, 1 (H.Arantz). 943 219077

Kursaal bar. Avda. Zumilla, 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 Barranquera. Laramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

Excelentes menús de temporada.
Zubietza, 2 (Hotel Londres). 943 44 07 70

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

LA CUCHARA DE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pintxo
31 de Agosto, 28 (Parte Vieja). 647 78 7444

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

La Kabutzia. Igentea, 9 (Club Náutico). 943 473682

La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269

La Mamarría. Duque de Mandos, 6. 943 465293

La Mariskeria. Duque de Mandos, 6. 943 465211

La Min (pizzería). Uribe, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA

San Martín, 29 (Centro). 943 42 73 26
Peña y Gorri, 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. Andretegi, 4. 943 317744

La Vaca. Aita Liberal, 40. 943 429796

La Vaca. Miracruz, 14. 943 326937

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

La Vida. San Pedro, 37. 943 244150

La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zurría. Zubieta, 9. 943 293886

LAGUNAK

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

Lanziger. Trifun, 3. 943 462384

Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 27 0871

Lau Haizea. Lau Haizea, 94. 943 352445

Los Riojanos. Duque de Mendoza, 47. 943 270549

Lukainakategi. Cam. Aingeru Zaintza, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

LUKAS URBIA

Paradiso de los amantes del vino y la gastronomía
Urbia, 34 (Centro). 943 47 12 14

M2 Cafetería. Hornaburia, 20. 943 421469

Makrobiotika Elkartea. Inbarrondo, 52. 943 282246

Mandaristi. Paseo Ondarreta, 14. 943 311570

Mandaristi. Zubieta, 32. 943 320217

Mariñeira. Muelle, 15. 943 421388

Mariñeira. Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Martillium. Lau Haizea, 33. 943 351130

MANEX

Pintxos, cazuletas y buen menú del día
Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta). 943 31 38 67

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 421988

Mc Donald's Brekta. C. Com. Brekta. 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). Mata, 35. 943 218275

Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288

Mendizorrotz. Plaza Lizarda, 4. 943 212023

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

Meson Lugaritz. Avda. Tolosa, 79. 943 218203

MESON MARTÍN

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

MIL CATAS

Pintxos, menús y cordero y cochinchillo 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

Monpas Cervecería. Sagüés, 943 272376

Morgan. Narrika, 7. 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

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

Munto Berri. Munto. Bº Aleja

Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797

Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 433981

NARRIKA

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

Narru. Pza. José María, 1. 943 423349

Nestor. Pescadería, 11. 943 424873

Nikkeli. Arduetana, 14. 943 443511

Nikkeli. Zuriola, 1. 943 03162

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

Nuevo Olapla. Cam. Golezki, 100. 943 330853

Olivero. S. Juan. 943 214989

Onguedo. Onguedo, 9. 943 420736

Ordiña. San Lorenzo, 6. 629 520206

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

Orlegi. Portutxu bidea, 23. 943 312801

ORMAZABAL ETXEA

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

Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327

OSTADAR

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

Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959

Padogi. General Arache, 1. 943 282499

Pagoxa Cafetería. Pº Arbutos, z/g. 943 218330

Panpota Botekatega. C. Garbera. 943 394776

Panpita. Muelle, z/g. 943 421179

Pasaleku. C/ Ilumbe, 11. 943 461665

MANEX

Pintxos, cazuletas y buen menú del día

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

Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gintzua, 64. 943 130081

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

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

Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalategi, 118. 943 520770

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

Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 1. 943 445712

Poliflora. S. Jerónimo, 9. 943 425279

Portuetxe. 43 (Parte Vieja). 943 21 50 18

PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto

Portuetxe, 43 (Igara). 943 21 50 18

QING WOK

El primer wok de Donostia, con baki parque

Gran Vía, esq. Zurriola (Gros). 943 28 62 56

Ramuntxo Berri. Piel y Gorri, 1. 943 43 321661

Ravilino. Puerto, 9. 943 423745

Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126

Regatta. Fuenterrabia, 20. 943 424169

Rekalde. Aldeamayor, 1. 943 430352

Rekondo. Pº Igeldo, 5. 943 421907

Rialto. Pza. Artikular, 2. 943 428881

Ricky Pollo. Cm. Arco. Pza. Irún, 943 466570

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

ROJO Y NEGRO

Variiedad en pintxos y cocina interna empida

San Marcial, 5-2 (Centro). 943 43 18 62

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

Salibipi. Calzada Vieja de Abregnó, 3. 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638

San Marcial. 50, 3. 943 431720

S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zulegar, 3. 943 573262

Sebastián. Muelle, 14. 943 425862

Serna, S. Francisco, 32. 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha

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

Sidrería Ameztí. Meatzki Igeldo 943 217323

Sidrería Donostiarria. Pº Urdanetako, 5. 943 420241

Sidrería Itxurra. Pº Zubiaurre, 7. 943 292074

Slabon Café. Uribe, 44. 943 464208

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

Sport. Fermin Calbetón, 1. 943 426888

Slaaf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780

SYRÁH

GIPUZKOAN NON JAN?

Tutun Tutn. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalín, Alta Orcilla, 63 -teléf.- 943 214969
Txalupa, Ferri Calbetón, 3. 943 428875
Txepetea, Pescadería, 5. 943 422227
Tximista, Pza. Constitución, 10. 943 422370
Txinpara, Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinpara Sagardotegia, Illarráberri, 2. Barrio Ibara
Txirrilla, Isabel II, 4. 943 456960
Txikusune, Pº Dr. Begiristain, 85. 943 450897
Txistu, Pza. Constitución, 14. 943 426119
Txistu, Igeldo, Balencaiga, z/g. 943 212979
Txoko, Mari, 12. 943 425412
Txokilo Asador. Manteola, 4. 943 463491

TXOKOLA

Menús, pintxos y raciones
Portuebla, 53 (Ibaeta). 943 31 67 84

Txomin, Pº Antzieta, 6. 943 451964

TXONDORRA

Cocina de temporada y cuchillos pintxos
Fermin Calbetón, 7 (Parte Vieja). 943 42 07 82

Txoxa, Kristobal Balenizaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa
Matía, 5 (El Antiguo). 943 21 11 38

TXULETA

Producto de temporada y cocina tradicional
Plaza Trinidad (Parte Vieja). 943 44 1007

Txurru, Pza. Constitución, 9. 943 429181

Ubarechena, Puerto, 16. 943 428352

Udane, Isabel I, 6. 943 451401

Ulia, Pío Baroja, 15. 943 317950

Urbano, 31 de Agosto, 17. 943 420434

Urduñola, Carlos I, 16. 943 450410

Ur-Gain, Trent, 6. 943 312606

Urgull, Euskal Herria, 8. 943 423185

Urkabe, Segundo Izquierdo, 33. 943 291891

Urtxori-Bi, Birmingham, 17. 943 273795

Urumea, Alde de Robles, 10. 943 460536

Va Bene, Blas de Lezo, 4. 943 454699

Va Bene, Boulevard, 14. 943 42216

Valverde, Pº de Larraioz, 49. 943 392463

Via Foral, Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989

Vinoteca Berriola, Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899

Viura, Gran Vía, 28. 943 298952

Vongole, Resurrección Mº de Ázku, 6. 669 528565

Warung, Sagües, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)
Cocina tradicional y pescados a la plancha
Anoeta pasealekuak, 30 (Amara). 943 457436

Xarma, Avda. Tolosa, 123. 943 317162

Zabaleta, Zabaleta, 51. 943 276488

Zaguán, 31 Agosto, 28. 943 42444

Zelai Txiki, Tránsito Rodil, 79. 943 274622

Zen Fusion. Larramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

Los pintxos más novedosos de la Parte Vieja
Pescadería, 10 (Parte Vieja). 943 42 3451

Zorroaga, Pº Zorroaga, 27. 943 444146

Zubimuso, Logroño, 5. 943 314465

// ABALTSIKESTA

Larralz, Larraitz auzo, 943 652483

Larralz-Gain, Larraitz auzo, 943 653572

Naiarri, Larraitz auzo, 943 655815

Ostaua Centro, 943 651876

Estanko taberna, Centro, 943 653283

ADUNA

Aburua Sagardotegia, Goiburu auzoa, 943 692452

R. Zabala Sagardotegia, Garagazka, 943 690774

Uparan Sagardotegia, Pol. Uparan, 943 691253

Urrieta, Pol. Urrieta, 943 693396

Uztaritz, Herriko plaza, 943 693481

// AIA

Aitzondo, Laugain Disem, z/g. 943 832700

Altxerri, Ubezug, z/g. 943 830762

Arriaterrazu, Núcleo Andatzu, 13. 943 834521

Arralde Sidrería. Ubezug, 943 890125
Arraia Casa Rural, Olasokoaga, 943 835465
Irrutzea Plaza Goizetako, 6. 943 834272
Izarra, Urduñeta, 13. 943 131867
Izeta Asador, Bº Elkano 4, 943 131693
Kanua Asador, Plaza Goizetako, 11. 943 834322
Portu Asador, Santio Erreka, z/g. 943 894434
Sega Asador, Bº Santa Erekia 29. 943 830716

// AIZARNAZABAL

Xiete, Zubialde, 7. Tel. 943 147373

Uztarri, Herriko Plaza, 3. Tel. 943148321

// ALBITZUR

ELANE
Los mejores alicates en un bello entorno
Entrada de Albitzur. 943 65 23 14 - 65 43 51

Herriko Etxea, Bajos Ayuntamiento, 943 652508
Segura Etxe-Berri, Sta. Marina Auzoa, 943 580976

Ugarte, Albitzur 12. 943 651726

// ALEGRIA

Eizmendi, San Juan, 52. 943 653098

Hilarion Berri, S. Juan, 55. 943 654819

Izkiaña, S. Juan, 59. 943 653097

ROUTE 33
Restaurante, cafetería, panadería, museo...
Polig. Baskurza, 1 (junto a N-1). 943 69 86 04

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

// ALKIZA

Alkizako Ostatua, San Martín Plaza, 943 691836

Eleziger taberna, San Martín Plaza, 943 690788

// ALTZAGA

Altzagarate, Altzagarate. Dizam, 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA
Síndic de boix propria, restaurante y casa rural
Altzaga Bidea, 943 88 77 26

// ALTZO

Aranda, Segorbea etxea, z/g. 943 652262

ALEMKETA
Arikaitze, Plaza Basterri, 1-8. 943 655848
Bertzana, Bartolome Deuna, 18. 943 650695

Txindoki, Errisko Alde, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Arreta, Artea, 5. 943 593094

Bambola (pizzeria), Plaza Góiko, 7. 943 300289

Burrunta, Kaf. Txiki, 15. 943 576308

Hiru Juan Bautista, Err. 2-4. 943 593600

Iruberri, Nagusia, 39-41. 943 590532

Erritzo, Basko, 943 594044

Gatzainaga Sidrería, Bº Burrunta, z/g. 943 591968

Goiburu Golf Club, San Esteban auzoa, 943 300485

Leizaran, Kafe Berria, 29. 943 593205

Miriparri Sidrería, Bº Leitzo, z/g. 943 593354

San Esteban, Goiburu Auzoa, 943 590663

Txirineurum, Kafe Nagusia, 6. 943 593692

Txalaka, Alta Larramendi, 943 591604

Txertola, Goiburu, z/g. 943 591621

Txitibar, Zumaia Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA
Chuletas de primera y alcachofas de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Cheyenne, Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956

Goiarketxa, San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA
Haitz-Garbi, Kalebarren, 15. 943 787051

Larrea, Kalebarren, 17. 943 787068

Leku Berri, Irimo Auzoa, 943 766094

Ongi Etorri, Buztintzuri, 6. 943 766349

ARALDE SIDRERIA
Irrigoiene, Sideria, 14. 943 560333

Kizki Sidrería, Nagusia, 29. 943 330647

Larrate Sidrería, Cerezo Muñoz, z/g. 943 555647

Las Vegas, Errekabekoa plaza, 2. 943 555348

Liztegi Sidrería, Cerezo Gartzelge, z/g. 943 468290

Mabka, Nagusia, 6. 943 550038

Mendikoa, Alzara Bidea, z/g. 943 357202

Mendizabal Sidr. Olibarri Txiki Basera, 943 555747

Mikaela, Nagusia, 18. 943 351007

// ARAMA

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

// ARETXABAleta

Aretz Taberna, Markolo, 5. 943 791467

Anduquia, Araba Ibilbide, 31. 943 791047

Basabe, Polig. Industrial, 4. 943 791184

Baster-Alder, Bº Galantza, z/g. 943 792458

Berri Taberna, Durana, 26. 943 792067

Bodegilla, Nafarria, 6. 943 792045

Goyarri, Solohaundi, 8. 943 796857

Gurea, Durana, 32. 943 792064

Hirusta, Plaza Iñaki, z/g. 943 790657

Itxarri, Pº Artek, 29. 943 791803

Matikua, Bº Atxasa, 943 791668

Zarala, Pº Artek, 20. 943 798895

// ARRASATE

Aldeape, Iturri, 41. 943 796369

Arteaga, Bº Garagarta, 37. 943 711881

Bittor Asador, Araloa Eborde, 3. 943 795582

Bolibite Asador, Zaragüela, 24. 943 793991

Buenuena, Jokin Zalde, 6. 943 797060

Cassollo (pizzeria), Amizuri, 2. 943 794564

Caletera Express, Maakao, 8. 943 798514

Díez, Araloa Eborde, 3. 943 712500

Elizondo, Garagazta Auzoa, 943 791599

Erreka, Bidegorri, 18. 943 791013

Gaindegia, Lapurdi, 2. 943 797060

Gago Alder, Iturri, 33. 943 794879

Gran Muralla, Olatzola, 36. 943 791195

Meneta, Gipuzkoa Eborde, 943 796531

Menayo, Manolo, 3. 943 792240

Mixtalar, Bidegorri Eborde, 943 791125

Pildain, Antzuola, 943 791165

// ARRASATE

Carrasco, Kaf. Aizkorri, 5. 943 691331

Izquierdo Asador, Alto de Andáizate, 943 580866

Metabeta Sidrería, Zabelleta, 11. 943 692222

Olarraga, Gipuzkoa, 1. 943 690251

Orlaz, Erreka Bidegorri, 1. 943 690252

Patxine, Errementari, 1. 943 691025

Sarosata Sidrería, Bebara, Aizkorri. 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelaine Sidrería, Camino Oialume, 57. 943 333333

Alorenche Sidrería, Camino Petritegi, 4. 943 336999

Amets, Poligono, 26. 943 551838

Arraiz Sidrería, Txoritokieta, 13. 943 551527

Beizama Hostal, Plaza Txiki, 13. 943 550042

Berezartza Sidrería, Beren Aran ebea, 943 555798

Bienaventura Sidrería, Cam. Altza, z/g. 943 650992

Bukola Taberna, Tolas Abara 2. 943 551204

Eitzaitz, Tomás Abara 9. 943 553943

Ergobia Sidrería, Plaza Iñaki, 19. 943 553301

Etxeberrya Sidrería, Santiagó-Esmeralda, 943 555697

Zarzalegi Sidrería, Pº Martutene, 139. 943 469674

Goiko Iruarri, Foru Etxarri, 1. 943 557897

Gurutzea Sidrería, Camino Oialume, 63. 943 552242

Ibai-Lur, Nabarra Ofizat, 1. 943 335255

Ikatza Taberna, Mayor 32. 943 554989

Ireki Sagardotegia, Trota ibilbidea, 25. 943 330030

Irigoiene Sidrería, Iparade, Bida, 12. 943 550033

Kako, Mayo, 19. 943 551741

Kizki Sidrería, Nagusia, 29. 943 330647

Larrate Sidrería, Cerezo Muñoz, z/g. 943 555647

Las Vegas, Errekabekoa plaza, 2. 943 555348

Liztegi Sidrería, Cerezo Gartzelge, z/g. 943 468290

Mabka, Nagusia, 10. 943 550038

Mendikoa, Alzara Bidea, z/g. 943 357202

Mendizabal Sidr. Olibarri Txiki Basera, 943 555747

Mikaela, Nagusia, 18. 943 351007

// BARIARRAIN

Zarzal Jateke Aterpearena, Iruña, 6. 943 163076

// BEASAIN

Arzal Enea, Andre Mari, 15. 943 163116

Atsegain Hamburgues, Zaldizurieta, 1. 943 882122

Barandiaran, J. Miguel Iruroz, 7. 943 889210

Basakawa, J. Miguel Iruroz, 11. 943 882023

Bideleuze, Pza. Bideleuze, 2. 943 885975

Geltoki dende, Pza. Barrendain, 1. 943 089158

Goierriko, Aterpearena, Gl-634, Km. 1. 943 881940

Hiruari, J. Miguel Iruroz, 3. 943 885652

Mina Sidrería, Txoritokieta, z/g. 943 555220

Oialume, Zar Sidrería, M. Aranzadi, 15. 943 552938

Oiarbide Sidrería, Bº Astigarraga, 943 551939

Rezola Sidrería, Caserío Iñizta, 1. 943 551637

Roxario, Nagusia, 96. 943 551138

The Robin Taberna, Atepiztegi Plaza, 3. 943 332842

Txingurri Berri, Donostiarra ibilbide, 90. 943 333944

Yalde, Camino Oialume, 34. 943 330030

Zapilain Sidrería, Erekale, 943 330033

Zuriñarri, Erekale, 1. 943 330033

Zuriz, Herriko Plaza, 1. 943 3

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?



BATZOKIA

Cocina tradicional, menús, pintxos y vinos
Nagusia, 26. 943 08 68 55

CASTILLO HOTEL

Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones
Ctra. Madrid-Irun, Km.417. 943 88 19 58

DOLAREA HOTEL

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

Iparra Taberna. Zaldizunetra, 3.

Iriztibarre. Navarra Larrategi, 13. 943 161673

Jalki. Zaldizunetra, 1. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

Chuletas al parillado carbón. Vino y vinos
Ketae, 4. 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886624

Nisa. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 88 1007

Ongi Etorri. Orimendi, 40. 943 889097

Plazape. Pza. San Martín. 943 882997

RK JATEKTEXA

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

Rubiola Lounge Bar. Zaldizunetra, 7. 943 885760

TII Tta. Nagusia, 18. 943 880000

Xantxangorri. J. Miguel Iturioz, 7. 943 866949

Urkiola. Mayor, 7. 943 086131

XERBERA

Menús variados, pintxos y vinos
Nafarroa Etorbidea, 21. 943 88 88 29

// BELAUNTA

Herriko Taberna. Hiriburu, 17. 943 670928

Venta de Belauntha. Errepejida, 21. 943 672828

// BEIZAMA

Ostalzu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi. Henrike Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Aigirreberria. Ibarra, 2. 943 762145

Antxon. Fraiskoiak, 7. 943 762040

Artekale (pizzería). Artekale, 1. 943 762537

Azpeitia. Arane Erraka, 13. 943 765500

Batzokia. San Pedro, 4. 943 762274

Beko Taberna. Angizor, 8. 943 765574

Eguizkorta. Arane Erraka, 30. 943 767045

Ereki Aadar. Fraiskoiak Enparantza, 1. 943 763851

Etxagi. Mahasteguerri, 9. 943 765312

Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086

Gasper. Barrenkale, 31. 943 762002

Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845

Infernukoa. Masterketa, 33. 943 761849

Iraho. Amilaga, 23. 943 761559

Ixaun. Etxego, 9. 943 852520

Jam. Santalurri, 5. 943 760965

Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA

Gran restaurante con locales para bodas
Zubiaurre, 35. 943 761055

Mekolalde. Mekolalde, 1. 943 765018

Ortzí-Aadar. Angizor, z/g. 943 762268

Sirimiri. Barenkale, 23. 943 765919

Taberna Zaharra. Arane Erraka, 24. 943 762121

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551

Toki-Oma. Matxitxako, 1. 943 763953

Torrekua. Ibarralar, 37. 943 765099

Txarrantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584

Txirringo. Osinburu Auzoa, 14. 943 764863

Zabalá Hostal. Ibarra, 14. 943 762007

Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 761406

Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

Irriarte. J. M. Goikoetxea, 34. 943 683078

// BIDEGOIAN

Dendale. Henrike Plaza, 943 681009
Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

OLAZAL HOTEL-REST.

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

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 68052

Atzoize. Sokagai, 14. 943 191297

Atzoize Kafelegia. Lersundi, 13. 943 192662

Atzian. Atzian, 6. 943 121854

Bordatxo. Pza. Zesterorka, 2. 943 191590

Calbetón. Honderitz, 7. 943 191970

Casino. Markiegi, 2. 943 191168

Errota Berri. Ibaiezko Auzoa, z/g. 943 199423

Igarza. M. I. Ostolaza, 5. 943 191197

Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199003

Lazkantzu. Sokagai, 7. 943 192422

Ondar Gain. P. Cárdenas, z/g. 943 192377

Santurce. Mardan, z/g. 943 199397

Txori. Txori, 7. 943 191660

Urbero. Elorría auzoa, 2. 943 199237

URGAN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain, 1. 943 192003

(Restaurantes de Iztia: Ver apartado "Iztia")

// EIBAR

Agiagüia Mesón. P. Urquiza, 22. 943 200608

Artola. Pza. Unzaga, 7. 943 206348

Bossa. Egognai, 7. 943 206753

Birinjaka. Toribio Etxeberrya, 16. 943 821341

Chalcha. Isasi, 7. 943 201126

Eskeria. Arregueta, 4. 943 121650

Gastrótele. Astelena, 7. 943 207032

Gurpili. Isasi, 1. 943 201152

Guri-Guri Asador. Arregueta, 18. 943 120865

Iriki Sagardotegia. Ayda. Otarola, 3. 943 206844

Iruña. Ctra. Arrate, 8. 943 701 292

Jalki. Txantxa-Zela, 16. 943 207081

Josean Cafetería. Paseo Urkuiz, 22. 943 200608

KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional
B' Arrate, 4. 943 12 12 62

KRABELIN HOTEL-REST.

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

La Jara. Saratsugoi, 5. 943 254360

Lanús. Toribio Etxeberrya, 19. 943 208259

MAHATSONDO

Venta de vinos y vinos por copas

Isas, 19. 943 03 38 00

Maitane. Campo de tiro, 8' Arrate, 5. 943 208859

Maxia. Callejón, 8. 943 207730

Maratife. Otxola Hiribidea, 14. 943 700055

Mirari. Urkiza. Paseo Alfonso I, 14. 943 127222

Orbe. Pola. Aztlan, 7. 943 192161

Orbeloa. Hambúrgueseria. Pº Urkizu, 24. 943 120792

Orbelo Oriente (chino). F. Callejón, 14. 943 208899

Slow. Ego. Ibarra, 10. 943 254133

// ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 762844

Espalda. Maiala, 2. 943 789085

Iñaki. San Roque, 2. 943 762837

Olikortak. Aixola Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudarien Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roik, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

Cocina con cocina de autor y toques de alta cocina.
Altzo. Miguel (Ctra. Markina), 943 74 31 02

Bide-Gain. Urasandi, 11. 943 743295

El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771

// BIDEKOIA

Dendale. Henrike Plaza, 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Harzab. Olasape, 1. 943 741244

Hein-Gain. Pedro, 4. 943 743040

Ibiñ-Ordo. Pedro Muguruza, 22. 943 256028

Iriondo. Pedro Muguruza, 27. 943 741029

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 14. 943 742500

Landraba. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Mintxeta. Zona deportiva Miribeta, 3. 943 747444

Madigan's Irish Pub. Bernardo Escrivá, 2. 943 531557

Ortza. San Roque, 38. 943 743491

Salento. P. Iruroz, 1. 943 740196

San Pedro. S. Pedro, 2. 943 740010

Sigma. Xoxilo, 1. 943 748531

Txarridua. Erramuruaide, 1. 943 740793

USA. Parque Ochos Humanos, 1. 943 256028

Vientu. San Geronimo, 2. 943 7403453

Wok 99. Otxaria, 3. 943 121672

// ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704

Aldua. Fuerte San Marcos, 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

Borda Berri. Campos de Listorre, z/g. 943 529274

Deportivo. Alita Donostia, 4. 943 511047

Donidera. Zamalde, 8. 943 526041

Eguzkia. Zarambla, 2. 943 511086

Etxeberri. Almaria, 6. 943 512240

Festivales. Alto de Capuchinos, 943 512045

Gorri. Zarambla, 12. 943 511046

Itxarri. Magdalena, 1. 943 511044

Listorre. Merendero, 1. 943 512045

Marinera. Ctra. Zubiaurre, 3. 943 515956

Merino. Sorginbilbo, 24. 943 512692

Merkuri. Aldegorri, 1. 943 512525

Miribeta. Zarambla, 12. 943 511046

Miribeta. Zarambla, 13. 943 511085

Monasterio. Zarambla, 14. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 15. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 16. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 17. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 18. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 19. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 20. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 21. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 22. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 23. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 24. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 25. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 26. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 27. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 28. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 29. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 30. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 31. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 32. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 33. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 34. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 35. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 36. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 37. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 38. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 39. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 40. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 41. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 42. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 43. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 44. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 45. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 46. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 47. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 48. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 49. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 50. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 51. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 52. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 53. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 54. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 55. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 56. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 57. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 58. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 59. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 60. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 61. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 62. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 63. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 64. 943 511085

Olazburu. Zarambla, 65. 943 511085

GIPUZKOAN NON JAN?

Zelai Sidreria, Bº Martíndegi, 29, 943 555851

Zing-Zango, Bº Florida, 54, 943 330397

Zumardia, Okolagana, PA, 943 363056

Zumitza, Nagusia, 50, 943 551633

// HERNIALDE

Eiketa, San Miguel Balaia, 2, 943 642116

Ostatu, S. Cruz Apatza plaza, 1, 943 642946

// HONDARRIBIA

Abarka, Pº Basentari, 36, 943 641991

Aeroporto, Gobatarran, 22, 943 668508

Ainere Asador, Nagusia, 31, 943 645450

Alameda, Minasoreta, 1, 943 647289

Ama Luze, Iñaki kalea, 943 644362

Antoniburu Merendero, Santiago, 47, 943 640059

Arribia, S. Nicolás, 943 641880

Aratz Asador de pollos, Pº Buitrón, 12, 943 643169

Ardoña, Vinoteca, San Pedro, 943 641155

Ardora, Foru Kalea, z/g, 943 644155

Arrantzale Txoko, S. Pedro, 21, 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno Terraza

Pº del Muelle, 5, 943 64 49 39

Araunaila, Pº Buitrón, 3, 943 641581

Arroka Berri, Higer bidea, 6, 943 642712

Ballesteana, Arkoll-Santiago, 39, 943 641420

Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364

Beko-Ertzaina, Jaizkibel, 943 643194

Camping Jaizkibel, Ctra. Guadalupe, 943 641847

Canina Guadalupe, Camino Guadalupe, 943 641211

Casa Manolo, Amute, 39, 943 642792

Cofradía de Pescadores, Puerto Refugio, 943 644212

Conchita, S. Pedro, 33, 943 640497

Dantxak, Dendak, 6, 943 645663

Erbaña, Zuloaga, 5, 943 641945

Errandonea, Camino Guadalupe, 943 642933

Gaxen, Matxin de Arzu, 11, 943 641462

Goxondorda, S. Pedro, 79, 943 641952

Gran Sol, S. Pedro, 65, 943 642701

Guill, Bº Amule, 943 643297

Gure Etxea, S. Pedro, 34, 943 645597

Hermandad Pescadores, Zuloaga, 12, 943 647378

Hiruzta, 268, 943 646689

Hondar, Zuloaga, 20, 943 642793

Hondar, Zuloaga, 20, 943 642793

Hondar, Zuloaga, 20, 943 642793

Hotel Jaizkibel, Baserriaren Etorlo, 1, 943 646040

Ignacio, S. Pedro, 10, 943 643557

Il Capo, Minatera, Bº 943 645332

Itxasperre, S. Pedro, 40, 943 644940

Ixtxoropena, Santiago, 67, 943 641197

Justiz Merendero, Bº Montaña, z/g, 943 645557

Kai-Alde, Itxasperre, 8, 943 644622

Kalea, Itxasperre, 9, 943 111965

Kalifornia Hamburguesería, Santiago, 65, 943 642552

Kulluxka, S. Pedro, 19, 943 642440

Kupela, Zuloaga, 12, 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía

Bº Arkola, 33, 943 643 69 09

Larra, Damari, 4, 943 642704

Lekuona, 4, 943 642762

Lokate Sidreria, Bidasa, 19, 943 645880

Loredun, Berri, Santurtzi, 69, 943 643298

Maitane, Javier Ugarté, 6, 945 647111

Manatxur, Etxiki, 943 645032

Mañoi Asador, Santurce, 63, 943 643712

Oilurra Azpi Sidreria, Jaizkibel, 21, 943 643708

Ondarratza, 7 de Septiembre, 943 642709

Ortzadar Cervecería, Itxasperre, 12, 943 642734

Pizzeria Portutxo, Pº Buitrón, 943 646554

Rafael, S. Pedro, 10, 943 642734

Ramón Roteta, Irún, 1, 943 641693

Sebastián, Nagusia, 11, 943 640167

Sugarr, Narrafoa Behera, 1, 943 645408

Tiralinex, Santiago, 3, 943 645944

Txanxbangori, S. Pedro, 27, 943 642102

Txon, Pº del faro 56, bis, 943 644170

URALDE

Carnes y pescados a la parilla. Buen menú

Santango, 75, 686 61 49 90

Urdin Marisqueria, Bidasa, 10, 943 644614

Vola Berri, S. Pedro, 22, 943 645611

Zabala, S. Pedro, 8, 943 642736

Zeria, S. Pedro, 23, 943 642780

IBARRA

Danon Txoko, Euskal Herria, 12, 943 675542

Eluska, Euskal Herria, 5, 943 671374

Izaskun, Montu Izaskun, 2, 943 675017

Karatz, Euskal Herria 2, 943 675636

IDIAZABAL

Alai Hostal, Alto de Etegarate, z/g, 943 187655

Gaztelu, Diseminado rural, 212, 943 187193

Guardi, Guardi industrialdea, 943 801918

Pilarrenesa, Nagusia, 52, 943 187128

IKAZTEGIETA

Bepristain Sidreria, Caserío Iruitzor, 943 652837

Ostiratu, Leonor Deuna, 7, 943 639582

Toki Alai, S. Lorentzo, 18, 943 653343

Zubialurre, Diseminado, 13, 943 654876

IRUN

Alfalego Bistroka, Bº Olaberria, 49, 943 631964

Alida, Avila, Jaizkiba, 59, 943 503440

Aitana Hotel, Avila, Iparralde, 51, 943 635700

Alberto Asador, Junkal Lanbandir, 7, 943 624477

Alvaro Asador, Avila, Bidegorri, 42-44, 943 630768

Alba de Arretxe, Avila, Elizabeta, 52, 943 627438

Anaka Berri Asador, Peñas de Ala, 7, 943 611300

Asentia, Serapio Mugica, 18, 943 615048

ANTXON-GAZTELUMENDI

Pintxos y cocina de autor en pleno centro

Pza. San Juan, 3, 943 63 0512

Aran, May, 15, 943 620859

Arroka Berri, Avila, Iparralde, 12, 943 627332

Artia, Dario de Regoyos, 13, 943 624173

ATALAIA

Exquisita cocina de la mano de Inazio Mugurza

Aritzondoa, 269, 943 615599

Atxotegi, Estación, z/g, 943 613213

Baserri Asador, Berrotaran, 5, 943 627745

Bidasoa, Vener Milagrosa, 3, 943 619193

Bidasoa Asador, Vener Milagrosa, 3, 943 632843

Bikote, Pilar, 1, 943 633706

Bi-Mirene, Behobia, 9, 943 624521

Biketu Palmera, Berotsulari Upazide, 12, 943 630570

Borda Txiki Ibarra, Bº Meaka, 5, 943 630914

Burger King, C.M. Mendibil, 943 636314

Café Irun, Lezkairu, 91, 943 637377

Cantina Maratxí, C. Com., Txingudi, 943 628845

Casa Barandiaran, Polig. Sorokaria, 3, 943 610262

Casa Berria, Un, Iparralde, 9, 943 625670

Ciaboga, Pº Colón, 46, 943 615907

Ciudad, C. Com., 2, 943 621954

Ciudad, C. Com., Txingudi, 943 635187

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

OILARRA

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

// LEGORREA

Aulia Sidreria, Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Barzelona Etnaial auzoa, 7, 943 806206
Guadalupe Taberna, Bº Guadalupe, 1, 943 806554
Insausti, Nagusia, 2, 943 806121

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate, San Inazio, 2, 943 714371
Gatz-Sain, Alto de Arlaban, 943 715522
Gaztizuneketa, Gatzizuneketa, z/g. 943 715164
Gure Ametsa, Alto de Arlaban, 943 714952
Ostatu, San Inazio, 3, 943 715371
Sorai Ezte Hotel, Santiago kalea, 3, 943 715396

// LEZO

Alizea Asador, Pza. del Santo Cristo, 6, 943 527996
Akzena, Ctra. Jaizkibel, 30, 943 512949

CARMEN

Paraiso de los amantes de las verduras frescas
Tomas Garibizu, z/g. 943 52 6690

ELORTEGI ERRETEGIA

Asador auténtico a los pies de Jaizkibel
Caminio Elortegi, z/g. 943 525441

Ereka, Gaintzuriketa, z/g. Polig. 108, 943 490087

Errekaleide Sidreria, Bº Gaintzuriketa, 943 490285

Etxeberri, Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 529899

Etxabera, Lopene Plaza, 4, 943 525253

El Puerto, Guillermo de Lázaro, 4, 943 527995

Gure Txoko, Nagusia, 13, 943 522709

Iñarita, Iñaritz, 35, 943 528590

Iñarite-Enea, Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 529989

Irurzun, Irurzun, 60, 943 526890

Izai, Lopene Plaza, 49, 943 519167

Jaizkibel, Zubizuri, 943 521666

Kaiakale, Polentzarraga, 6, 943 512003

Kike Taberna, Pza. Lope de Isastegi, 943 527599

Lezotarra, Elias Salaberria, 943 512848

Lur Jatxera, Urru, z/g. 943 511888

Maritxu Taberna, Donibane, 24, 943 524845

Ongi Etxori, Elias Salaberria, 12, 943 528793

Orquidea, Urdaburu, 4, 943 527833

PATXIKU-NEEA

Los mejores cárnicos y pescados a la parrilla
Bº Gaintzuriketa, 943 52745

Rekalde, Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285

Sagazurzu Sidreria, Alto de Almara, z/g. 943523541

Sahatsa, Nagusia, 2, 943 529444

Sergin Taberna, Guillermo de Lázaro, 943 527945

Tínelu, Tínelu, 24, 943 527946

Zaldikai, Auda, Jaizkibel, 1, 943 344262

Zubitxo Merendero, Zubito, 17, 943 516443

// LIZARTZA

José Mari Hostal, Nagusia, 37, 943 682091

Leku-Alai, Zubizuri, z/g. 943 672616

Ostatu, Txirrila guardabarros, z/g. 943 682256

// MENDARO

Inbuxa, Pza. Industrial, 5, 943 755091

Landa, Garagarza, 32, 943 760288

Luzidegi, Mendizorrotza, z/g. 943 755144

Toki-Alai, Menderozalat, 2, Garagarza, 943 756072

// MUTILOA

Mujika, Lieria, z/g. 943 801507

Orue, Ergoña (Minas de Troya), 943 801900

Ostatu, Heniko plaza, 24, 943 801166

Paxi, Lieria, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistos al mar
Larrau auzoa, 943 60 4749

Asador Ormazabal, Alto de Calvario, 1, 943 604562

Baratzki, Conde de Murtikua, 1, 943 604191

Camping Baldonja, Galdonamendi, z/g. 943 603509

Jarr-Toki, Ctra. Deba-Mutrikua, km. 3, 943 603239

Kai, Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kaiabako, Larango Auzoa, z/g. 943 603256
Kaiatza Zalai, Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa, Polígono Kasa, 943 603180
Plikua, Bº Larango, 629 105733
San Juan, Bº Larango, 13, 943 603167
Zealaeta, Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Albitz, Bº Altizkar, 943 490711
Amazkar, Casa Zamatela, 943 492783
Anixeta, Bº Altizkar, 943 490306
Aristi Asador, Bº Ugalebito, z/g. 943 492558
Aristzabala, Itxalak Bidea, 4, 943 492714

Artegor, Bº Ugalebito, z/g. 943 493088
Autogiro, Autopista A8, km. 943 940068
Balea, Aran Eder, Bidea, 1, 943 491340

Bide Adre, Bº Ergoien, 943 321661
Bidebarrena Sidreria, Araqua-Núcleo, z/g. 943 492749
Bikain, Zubazaran, 943 492749
Bilbao, Ctra. Errekalde, 943 490087

Esnoa, Zumaiar, 72, Igeldor, 943 490362
Esnoa, Zumaiar, 72, Igeldor, 943 490362

ETXE-ZAHAR

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

Fortaleza, Camino Ergoien, 15, 943 491029
Garbara, Euskal Herria, 2, 943 492456
Gofe, C. Com. Carrefour, 943 491241
Goko-Eku, Bº Altizkar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxita Asador, Bº Ugalebito, 943 491100

Iñarribi Asador, Camino Ergoien, 9, 943 490041

Iru Bide, Elorriola, 30, 943 490201

Irundranude, Bº Altizkar, 1, 943 490535

Isasti Sidreria, Rafael Picabea, 52, 943 260656

Kapea, Tomila, 21, 943 491254

Lala, Landetxe, 3, 943 493389

Lantxun Hotel, Ctra. Madrid-Irun, km. 469 943 492000

Lushe, Ugalebito, 943 492101

Marcos, Zelaiusmo, Bº Ugalebito, 943 494390

Masutua, Olagari, 9, 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales
Iburritza bidea, 2 (Igeldo lebeto), 943 49 11 94

Mendri Cafetería, Ctra. Comercial Mamut, 943 492106

Merkore Olazartza, Merkore Olazartza, 943 493020

Miren Taberna, Domingo 1, 943 491227

Nueva Atxamitx, Rafael Picabea, 54, 943 492050

Ojedan, Poliza, Lintzir, z/g. 943 493901

Oriol Zelai Sidreria, Caserío Oriol, 59, 943 491686

Pati, Bº Ergoien, 33, 943 490915

Pliketa, Bº Gurutz, 33, 943 491333

Sorondo, Sorondo Bidea, 18, 943 490474

Toki Alai, Biziarrak plaza, 2, 943 492120

Toki Oña, Zubazaran, 24, 943 490074

Tolera, Ctra. Madrid-Irun, 24, 943 490071

Trekua, Apiole Bidea, 13, 943 260402

Txikiadi Sapardotegia, Astigarraga Bidea, 943 490678

Usategieta Hotel, Matalbarro bidea, 15, 943 260531

Zuberria, Bekosor, 1 (Bº Iturriontz), 943 491228

// OLABERRIA

Arrleta, Olaberria kasko, 24, 943 880002

ETXE-ZURI SAGARDOTEGIA

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

Garkia, Pol. Ind. Olaberria, 943 881309

Taberna, Can de la Cruz (Iurreta), 943 886594

Zaldik, Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

ZEZILIONEAKA

Cocina de gran nivel y excelentes hongos al horno
Henriko plaza, 943 88 58 29

// OÑATI

Arkupe taberna, Fouen plaza, 9, 943 781699
Bikolat, Garibai, 17, 943 782483
Debatarra, Olazti zuhaitz, 943 78 0410
Etxeberry, Kalebarria, 19, 943 780640

ETXE-AUNDI

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

Galicia, Atzeko, 22, 943 782208

Garro, S. Lorenzo, 29-31, 943 781355

Goiko Benta Hostal, Arantzazu, 943 781305

Hosperre, Arantzazu, z/g. 943 781313

Iturribur, Atxeko kale, 32, 943 761708

Lizzi-Etxe, Bº Olabarrieta, 83, 943 781196

Luis Taberna, Kale, 32, 943 752335

Milkua, Bº Arantzazu, 943 781304

Olakua, Olakua, 8, 943 782292

Sindika Hotel, Arantzazu, 11, 943 781303

SORALUZE OSTATUA

Menús, cuidado cocina y salones para bodas

Ctra. Arantzazu, s/n, 943 71 61 79

Torre Zumeltegi, Torre Zumeltegi, 943 540000

Urbia, Errekalde, 32, 943 781192

Uriboko Fonda, Campa de Urbia, 943 781316

Urrixinto, Lezearrieta, 1, 943 783479

Urriagabe, Urriagabe, 33, 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, Bidebarrena, 6, 943 716296

// ORDIZIA

ALDASORO

Cocina tradicional. Pintxos, vinos y menús

Urdaneta, 27, 943 88 00 23

Altamira, Kirurgunea, 65, 943 794755

Churri, Urdaneta, 17, 943 794803

Errekalde, 138, Donibane, 943 529904

Errekalde, 139, Donibane, 943 529904

Errekalde, 140, Donibane, 943 529904

Errekalde, 141, Donibane, 943 529904

Errekalde, 142, Donibane, 943 529904

Errekalde, 143, Donibane, 943 529904

Errekalde, 144, Donibane, 943 529904

Errekalde, 145, Donibane, 943 529904

Errekalde, 146, Donibane, 943 529904

Errekalde, 147, Donibane, 943 529904

Errekalde, 148, Donibane, 943 529904

Errekalde, 149, Donibane, 943 529904

Errekalde, 150, Donibane, 943 529904

Errekalde, 151, Donibane, 943 529904

Errekalde, 152, Donibane, 943 529904

Errekalde, 153, Donibane, 943 529904

Errekalde, 154, Donibane, 943 529904

Errekalde, 155, Donibane, 943 529904

Errekalde, 156, Donibane, 943 529904

Errekalde, 157, Donibane, 943 529904

Errekalde, 158, Donibane, 943 529904

Errekalde, 159, Donibane, 943 529904

Errekalde, 160, Donibane, 943 529904

Errekalde, 161, Donibane, 943 529904

Errekalde, 162, Donibane, 943 529904

Errekalde, 163, Donibane, 943 529904

Errekalde, 164, Donibane, 943 529904

Errekalde, 165, Donibane, 943 529904

Errekalde, 166, Donibane, 943 529904

Errekalde, 167, Donibane, 943 529904

Errekalde, 168, Donibane, 943 529904

Errekalde, 169, Donibane, 943 529904

Errekalde, 170, Donibane, 943 529904

Errekalde, 171, Donibane, 943 529904

Errekalde, 172, Donibane, 943 529904

Errekalde, 173, Donibane, 943 529904

Errekalde, 174, Donibane, 943 529904

Errekalde, 175, Donibane, 943 529904

Errekalde, 176, Donibane, 943 529904

Errekalde, 177, Donibane, 943 529904

Errekalde, 178, Donibane, 943 529904

Errekalde, 179, Donibane, 943 529904

Errekalde, 180, Donibane, 943 529904

Errekalde, 181, Donibane, 943 529904

Errekalde, 182, Donibane, 943 529904

Errekalde, 183, Donibane, 943 529904

Errekalde, 184, Donibane, 943 529904

Errekalde, 185, Donibane, 943 529904

Errekalde, 186, Donibane, 943 529904

Errekalde, 187, Donibane, 943 529904

Errekalde, 188, Donibane, 943 529904

Errekalde, 189, Donibane, 943 529904

Errekalde, 190, Donibane, 943 529904

Errekalde, 191, Donibane, 943 529904

Errekalde, 192, Donibane, 943 529904

Errekalde, 193, Donibane, 943 529904

Errekalde, 194, Donibane, 943 529904

Errekalde, 195, Donibane, 943 529904

Errekalde, 196, Donibane, 943 529904

Errekalde, 197, Donibane, 943 529904

Errekalde, 198, Donibane, 943 529904

Errekalde, 1

GIPUZKOAN NON JAN?

// 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 bocatas!
Martín Jose Iraola, 1. 943 67 19 37

Agustin-Enea, Eusko Herria plaza, 6. 943 650105
Aldaki, Barbería Zalibia, 10. 943 653649
Alliri, Paseo Alliri, 13. 943 655792
Amaroz, B' Amaro, 10. 943 671296
Amets, Larramendi, 1. 943 675405
Asteasurra, Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

Cocina tradicional: pescado 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 ollámacón de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea, 14. 943 65 40 79

Berazubi, Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai, Arrosteigia, 16. 943 673381
Bidebieta, Usbal Kiroldegia, 16. 943 575753

BOTARI

Excelentes menús con platos elaborados por el autor
Oria, 2. 943 65 49 21

Burrunzti Asador, San Francisco, 3. 943 650559
Café Irura, Gorriz plaza, z/g. 943 016565
Casa Julian, Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIÁN BAR

Paradiso de la topo y vino y excelente servicio
Santa Clara, 9. 943 017562

Eguizkita Sidrería, B' Iñaki, 35. 660 654317
Ekaitz, Amaroz, 9. 943 673887
Euskal Taberna, Gudari, 14. 943 655655
Frontón, Amapor, 4. 943 652941
Gorrotategi Chocofoxa, Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino), San Juan, 2. 943 655370
Ilargi, Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iratxo, Pablo Gorosabel, 29. 943 675237
Iruriña, Amaroz, 10. 943 119828
Irrintzi, Oria, 9. 943 654334
Isaslegi Sidrería, B' Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe, Oria, 6. 943 655757

K - 2

Especiales pintxos en lo viejo de Tolosa
Plaza Nueva, 943 11 73 47

Kupela, Pza. Berri, z/g. 943 672070
Lanbrosa, Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 651062
Larra, Lurraren Auzoa, 15. 943 675988
Mendi Ade, B' San Esteban, 39. 943 651799
Mugica, Asador de pollos, Agirre, 3. 943 673943
Nicolas Asador, Zumalakarregi, 6. 943 654759
Orbel, Taberna, Errantzeniarri, 10. 943 016780
Ordizia Taberna, P' Martin J. Iraola, 647 007275
Oriez Asador, Samaniego, 3. 943 651911
Plan B, Larramendi, 6. 943 594926
Sausita, B' Belate, 7-8. 943 659453
Solana 4, Solana, 4. 943 017636
Telepizka, Plaza Irinketxe, 1. 943 108800
Tolosalde, N-Irun-Madrid, km 432. 943 650656

TRÍANGULO

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

Tripoli (pizzeria), Correa, 14. 943 670659
Usabal Sidrería, Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Sidrería, Sta. Lucia, 13. 943 655772
Uzturre Taberna, P' Allin, 1. 943 689513
Zuloaga-bixi, Montekes, 3. 943 650036
Zumeta, Agirre, 9. 943 672878

// URNIETA

Altuna, B' Lategi, 943 554917**Aderra**, B' Golburu, 37. 943 552036**Bentia**, Golburu, z/g. 943 554415**Beasdi**, B' Golburu, z/g. 943 550131**Bosteko**, Erratz, 943 337357**Elutxeta Sidrería**, B' Uztarran, 34. 943 556981**Ergoien**, Ergoien, 26. 943 551089**Eula Sidrería**, B' Lategi, 19. 943 552744**Frontón**, Estación, z/g. 943 009057**Galarreta Sidrería**, 943 554917**Guria**, Idiazábal, 10. 943 005650**Guerrero Berri Sidrería**, B' Uztarran, 43. 943 551014**Kostegi Sidrería**, Ctra. Umitza-Laserre, 30. 943 365688**Olamuru Sidrería**, B' Ergoien, 18. 943 556683**Oñvi**, Pol. Ergoien, 573. 943 357788**Polidportivo**, Pintore Kalea, 3. 943 009408**Selén "Moko" Sidrería**, B' Uztarran, 11. 943 551014**Zaldunegi**, Iraizazábal, 943 556981**Zalduondo**, Iraizazábal, 34. 943 551008**/// URRETXU****Aitzen-Itxka**, Elikano, 3. 943 831825**Alameda Hotel**, Seibentximendi, 4. 943 830143**Amaia**, Nafarroa, 9. 943 130549**Anaiak**, Alzoia, 2. 943 835975**Argi**, Torre Lukero Parkera, 2. 943 834959**Argon Txiki Asador**, Argon, 2/g. 943 8890184**Arrale**, Arrixaga, 4. 943 834433**Aspasia-Sidrería**, Seibentximendi, 4. 943 831825**Balorda**, Gipuzkoa, 62. 943 833694**Basarri**, Patrokil, 10. 943 133457**Beckeria Cafetería**, Ctra. del Meleón, z/g. 943 831262**Berezatxi-Berri**, Tafallako Mendi, 72. 943 130003**Dragón de Oro (chino)**, Bizkaia, 6. 943 890329**Egoki Asador**, Biskaiako, 1. 943 132766**Euzkadi**, Arrixaga, 8. 943 834316**Eritz**, Araba, 32. 943 890096**Exalza**, Gipuzkoa, 57. 943 832892**Ezurruna**, Nafarroa, 37. 943 131202**Euskalduna**, Nagusia, 37. 943 130373**Erre-Txoko Asador**, Gipuzkoa, 22. 943 835959**Isabel**, Bizkaia, 24. 943 832264**Kandela**, Torre Luzea parkera, 2. 943 890138**Kareta Arquinguna**, Mendiola, 13. 943 130000**Klery**, Aita, 1-3. 943 835807**Kirkila Enea**, Sta. Marina, 12. 943 131982**Kirkila, Binko**, Binko, 1. 943 134064**Laaguán**, San Frantzisko, 10. 943 833701**Marollar** (pizzeria), Pabuk, 2. 943 890168**Mondra Cafetería**, Miltzonen, 27. 943 834561**Naparrak**, Barren Plaza, 1. 943 135159**Orbezaga Tabakoldegia**, Tafallako Mendi, 72. 943 132707**Otxartela**, Sta. Clara, 5. 943 131243**Pedro Enea**, Gipuzkoa, 6. 943 130061**Pio Ibar**, 10. 943 8313414**Pizza Spring**, Bizkaia, 27. 943 894314**Salegi**, Barren Plaza, 3. 943 133272**Sant Bárbara**, Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 829939**Sunset Bar**, Mandabide (Mala), 30 (Malcón), 943 000355**Talai-Berri Txakoldegia**, Tafallako Mendi, 72. 943 132707**Tiovili**, Kiriki, 1. 943 131533**Txiki-Polit**, Musika plaza, 9. 943 833537**Uribia**, Maria-Etxe Txiki, 8. 943 132424**Zaharra**, Bizkaia, 9. 943 132700**Zaldik**, Ermua, 37. 943 131496**Zazpi**, Kale Nagusia, 29. 943 132319**Zelai Ondo**, Zelai-Ondo, 23. 943 021980**Zubi Ondo**, Avda. Navarra, 47. 943 830267**/// ZEGAMA****Otzarbeko**, Otxarre, 1. 943 801293**Zegamako Ostatua**, San Martín, 3. 943 801051**/// ZERAIRIN****Mandio**, Herriko Plaza, z/g. 943 801705.**Otxatza Sidrería**, Caserío Otxatza, 943 801757**OIHARTE SAGARDOTEGIA****Sidrería en temporada y oscuro todo el año****B' Irurzarko-gain**, 943 50 10 13**ITURRIGOZO****Cocina tradicional. Variedad en menús.****Amasako Plaza**, 943 69 12 10**/// VILLABONA****Altzola**, Etxeondo, 943 690296**Altzarra**, Larrea Auzoa, 12. 943 690361**Iztalope**, Bernia, 29. 943 690623**/// ZALDIBIA****Arrasa**, Sta. Fe, 21. 943 882496**Kukurazuna**, Olentza Agoagreda, 6. 943 501086**Nazabal Asador**, Sta. Fe, 8. 943 887146**Urkiko**, Santa Fe, 8. 943 887146**Zubi-Ondo**, Sta. Fe, 2. 943 882876**/// ZESTOA****Agustin**, Okerra, 3. 943 147194**Acroena Hotel**, S. Juan, 16. 943 147040**Balneario de Cestona**, S. Juan Bidez, 30. 943 147140**Bekoetxe Merendero**, Itxaka, 943 147344**Iraeta**, Erratz, Etxea z/g. 943 147676**Katzada**, Caserío Katzada, 9. 943 147684**Landa**, Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954**Lorenza**, Iraeta, 2. 943 147198**Porta**, Erdialde, 1. 943 147096**Txindurri**, Karmengo Aita, 20. 943 148016**/// ZIZURKIL****Abeletxe**, Zarate Bidea z/g. 943 693983**Axtulondo**, J. Arengi Pza.- Elbarrena, 943 694490**Beriaran**, Beleka, 1. 943 694490**Bilbao**, Ibaizabal, 1. 943 694490

PLACERES GASTRONÓMICOS



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

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

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. **Aurkene Ebaniz y Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo cortado a cuchillo en el propio local, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesucristo del País Vasco de Aldeide, 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, Córdoba, Alicante... **conservas** de bonito y anchoas de Zumára y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona...**Ongi etorri!**

BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad** procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe. En Urantz, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrilleras, 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 ueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...



DON YANTAR: BUEN COMER, BUEN BEBER

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

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



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

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

Con **más de 20 años de experiencia** sobre sus espaldas, **Gourmet** es un establecimiento **especializado en cafés, tes y tisanas**. En sus agradables dependencias podrás degustar y adquirir entre una variedad de **más de 40 tipos de cafés y té de los más variados estilos y procedencias**: Tés verdes, semfermentados, rojos, negros, desteinados, perfumados... Tés chinos, japoneses, de Formosa, de India, de Vietnam... ¿Conoces el té azul? ¿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 Archeli 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 Pasajes**, 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 **antxoas del Cantábrico**. Todo ello sin olvidar los pescados disponibles todo el año como el Txíxarro, 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 Donostia. 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, 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

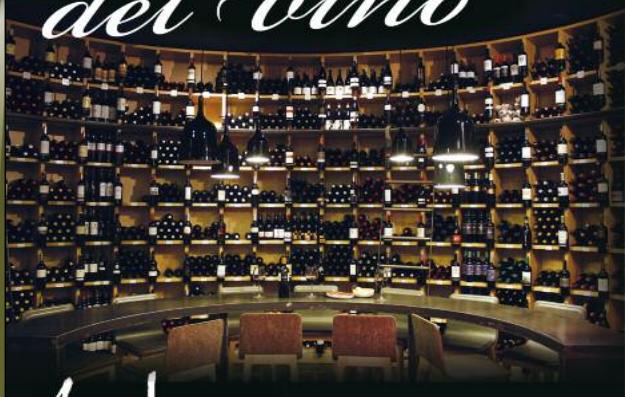
MERCADO DE SAN MARTÍN -DONOSTIA- TF. 943 53 75 27

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 elaborarlos 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 las páginas web www.kenkosushi.es y www.kenjitakahashi.com



PLACERES GASTRONÓMICOS

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



C/Urbieto 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 Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los embutidos, por trozos, al corte o al vacío (hasta 8 tipos de jamones). El foie es otro de los fuertes de Garmendia, que en Navidades puede llegar a contar con 17 variedades, con los mejores productos de Roujé 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 Ciaurriz 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. Chocolatale 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 (Paxarán, 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 Ormaiztegi, 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...

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



PATXI LARRANAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

H⁺
P*

DORMIR EN **GIPUZKOA**_N 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 añuan 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

TELLERIARTE 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 **Ferrea de Mirandaola** y a 15 minutos en coche se puede acceder a **Oñati** y el **Santuario de Arantzazu**. Asimismo, son accesibles a pie el pantano de Barrendiola y la **cordillera de Aizkorri**, que ofrece incontables opciones de senderismo. Parking propio.

www.nekaturnet/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